

T-fal®

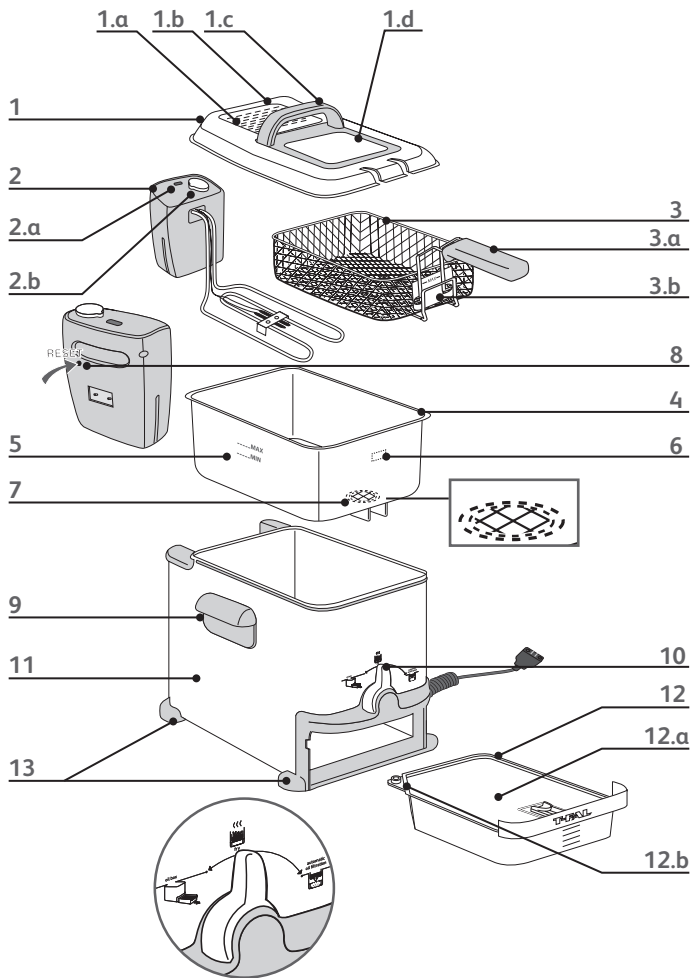
EZ CLEAN FAMILY

ENG

FR



www.t-fal.com



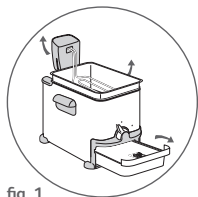


fig. 1

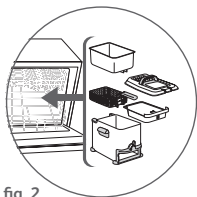


fig. 2

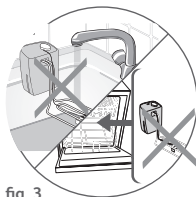


fig. 3

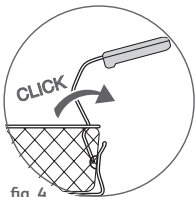


fig. 4

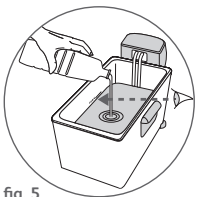


fig. 5

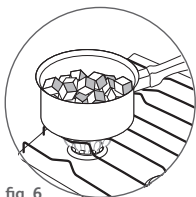


fig. 6

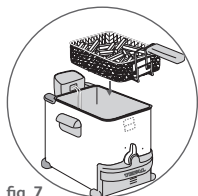


fig. 7

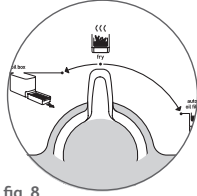


fig. 8

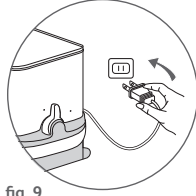


fig. 9

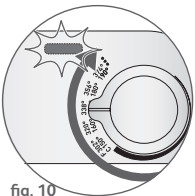


fig. 10

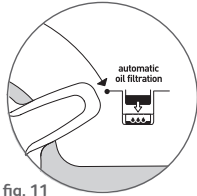


fig. 11

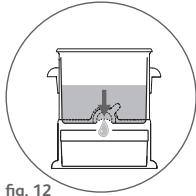


fig. 12

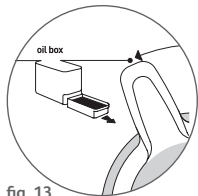


fig. 13

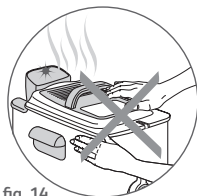


fig. 14

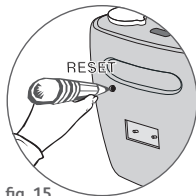


fig. 15

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using fryer, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs or fryer in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the fryer is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the fryer.
6. Do not operate the fryer with a damaged cord or plug or after the fryer malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the fryer to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- 7 The use of accessory attachments not recommended by the fryer manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil.
12. Always attach plug to the fryer first (depending on model), then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use the fryer for other than intended use.
14. Be sure handles are properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions. Ensure the two metallic parts of the basket handle are correctly positioned before locking the handle on the basket.
15. **Save these instructions.
For household use only.**
16. Before use, check that your local voltage corresponds with the specifications shown on the appliance nameplate located under the fryer.

17. Only connect the appliance to electrical sockets which have a minimum load of 15A. If the sockets and the plug on the appliance should prove incompatible, get a professionally qualified technician to replace the socket with a more suitable one.
18. This electrical equipment operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the filter, window, metal walls (depending on model), or other apparent metal parts.
19. To ensure safe operation, oversized foods must not be inserted into the fryer.
20. Ensure that the lid and bowl are completely dry after washing and before use.
21. Never immerse the fryer basket into the hot oil - or drain it - without the fryer lid in place.
22. The oil level must always be between the Min. and Max. markings.
23. Do not overload the basket. For safety reasons never exceed the maximum quantity.
24. Never operate your fryer without any oil.
25. The cooking times are given as guidelines only.
26. The oil must be filtered regularly and changed after 8 to 12 uses.
27. Do not mix different types of oil.
28. If you use solid vegetable shortening, cut it into pieces and melt it over low heat in a separate pot beforehand, then slowly pour it into the deep fryer pot. Never put solid shortening directly into the deep fryer pot or basket, as this will lead to deterioration of the fryer.
29. If the fryer has a removable pot, never remove it while the deep fryer is on.
30. This model is equipped with a permanent metallic filter, which does not need to be changed.
31. This appliance is not designed to be used by people (including children) with a physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
32. If you have any problems, contact the authorized after-sales service center or the internet address www.t-falusa.com.

Polarization instructions

If this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other), it is to reduce the risk of electric shock.

This plug is intended to fit into a polarized outlet only one way.

If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

Short Cord instructions

Do not use with an extension cord. A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from being tangled in, or tripping over, a long cord.

Magnetic connector

The cord is equipped with a detachable magnetic connector. The magnetic connector should be attached directly to the fryer. **THIS SHOULD BE DONE PRIOR TO PLUGGING THE CORD INTO THE WALL OUTLET.**

Warning: Possible eruption. Water's reaction to hot oil is extremely volatile.

Please ensure, no matter what the recipe states, food must be dried thoroughly before immersing in hot oil.

Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recycled.
- ➡ When you decide to replace your appliance, leave it at a local civic waste collection point.

Description

1. Lid
 - a. Permanent filter
 - b. Filter cover
 - c. Handle
 - d. Viewing window
2. Removable control unit and heating element
 - a. lamp
 - b. adjustable thermostat
3. Frying basket
 - a. Handle
 - b. MAX food level marker
4. Removable bowl
5. MIN and MAX oil level markers
6. Basket high position
7. Fixed oil filter grid
8. Reset fonction
9. Safety carrying handles
10. Oil box control button
11. Housing
12. Oil box
 - a. Lid
 - b. Cap
13. Feet

Filtration, drainage and automatic storage of oil/shortening —

- Your fryer is fitted with an exclusive and patented system for filtration and automatic drainage, suitable for most types of oils and shortenings used for cooking.
- The **drainage** of oil is completely automatic and safe.
- The **automatic patented** filtration system ensures your oil/shortening stays clean and lasts longer for healthier frying.
- The **Oil box container** enables you to store your oil and keep it until you want to use it next and to avoid any transfer of flavors.

Ultra easy cleaning

- Your fryer is easy to handle and to dismantle – **fig. 1**.
- All the parts (except the control unit) are dishwasher safe – **fig. 2**.
- Thanks to the patented automatic filtration and oil storage system, your fryer can go into the dishwasher after each use, making it clean as new after each use.

Using the Oil box container control button —

- The Oil box control button has 3 positions.
Fry Position : to fry.
Automatic Oil Filtration Position : to drain and filter the oil into the oil box.
Oil box Position : to allow for removal of the oil box container.

Preparation

Before using for the first time

- The fryer can be completely dismantled – **fig. 1**.
Remove the lid. Remove the frying basket, the control unit and the bowl. Remove the oil box by positioning the Oil box control button on the Oil box position.
- Clean the lid, the bowl, the housing, the frying basket – **fig. 2** and the Oil box with soap and water or put them in the dishwasher. Clean the control unit and the heating element with a damp cloth. Dry thoroughly.
- After cleaning, press on the button under the fryer to release any water in the bowl.
- Place the bowl and the heating element in position.
- Place the Oil box control button on the Oil box position and insert the empty Oil box into the fryer.
- Completely unfold the basket handle; a “click” indicates that it is correctly positioned – **fig. 4**.

Do not immerse the control unit with the heating element in water – **fig. 3**.

Check that the button has gone back to its original position.

Make sure that the control unit is correctly positioned otherwise the fryer cannot function.

Filling the bowl

Do not mix different types of oil or fat as this may cause the oil to overflow.

The oil/fat level must always be between the min. and max. markers, stamped inside the bowl. Check this each time prior to cooking and add some of the same type of oil if necessary.

- Fill the bowl with oil – **fig. 5**.
- Never exceed the maximum level indicated in the bowl – **fig. 5**.

	Oil Solid	Vegetable fat
Min.	9 cups/1,8L	3,61lbs / 1640 g
Max.	10 cups/ 2L	4,01 lbs/ 1820 g

- For best results use oil recommended for deep frying: vegetable oil, corn oil, canola oil, etc. If using sunflower oil ensure the oil is changed every 5 uses. Oils which should NOT be used under any circumstances and may cause overflowing/smoking/risk of fire are: ground nut oil, soya oil, olive oil, lard or drippings.
- **If you use solid vegetable oil, cut it into small pieces and melt it in a separate pan – fig. 6.** Pour the melted oil into the fryer bowl. Never melt solid fat on the heating element or in the frying basket.

Loading the basket

- **Remove excess water, ice or frost from food.**
 - Fill the basket before placing it in the deep fryer (see the cooking tables page 9) – **fig. 7**. Do not overfill the basket. Reduce the quantities for frozen foods.
 - **Cooking tips :** Cut food into similar-sized pieces so that they cook evenly. Avoid using pieces that are too thick. For crispier frozen fries, wash them in cold water and dry them carefully. Not all frozen
- 8** foods are ready to use, check the manufacturer's instructions.

Frying process

- Place the Oil box control button on the Fry position – **fig. 8**.
- After the bowl has been filled with oil, plug in the fryer without the frying basket – **fig. 9** and the temperature indicator light will switch on. Turn the adjustable thermostat to the desired temperature (see cooking tables) – **fig. 10**.
- Put the lid on
- The fryer will now start to heat the oil.
- Note : the temperature indicator light will switch off when the desired temperature is reached.

Cooking

Lowering the basket

- After the temperature indicator light has gone out, remove the lid, place and lower the basket slowly into the oil . Plunging the basket too rapidly in the oil may cause it to overflow.
- Watch cooking for 1 minute before putting the lid on.

At the end of cooking time

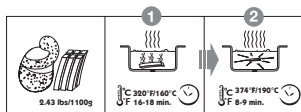
- Move the thermostat down to the lowest setting.
- Raise the lid using the lid handle.
- Place the basket on the edge of the bowl with basket hanging clips.
- Let the food drain.
- Remove the basket. Serve the food.
- Replace the lid when the fryer is not in use.
- To use a second time, correct the oil level if necessary and plug in the fryer. The temperature indicator light will go on. Set the thermostat and the timer to the desired position – **fig. 11**.
- To avoid any risk of burns, never put your hands above the filtration zone.

Switching off the deep fryer

- When you have finished frying, move the thermostat down to the lowest setting, then unplug the deep fryer.
- Allow the oil to cool completely in the fryer (approx. 2 hours).
- Move the fryer using the carrying handles.

Table of cooking times

- The cooking times are a guide only, they may vary depending on the size of the food, the amount of the food, individual preferences and the voltage.
- Cooking tips: For the best results, use the traditional French method of frying homemade French fries :
 - first frying at 320°F / 160°C
 - second frying at 374°F / 190°C.
- When cooking battered food and doughnuts, remove the wire basket to prevent food from sticking to it and use tongs to slowly lower the food into the hot oil.



Fresh food	Quantity	Temperature	Cooking time
French fries	2.43 lbs/1100 g	① 320°F / 160°C	16-18 min
		② 374°F / 190°C	8-9 min
French fries (maximum quantity)	1.32 lbs/600 g	374°F / 190°C	13-15 min
Chicken	4	356°F / 180°C	16-18 min
Apple fritters	6	338°F / 170°C	6-8 min
Mushrooms	0,88 lb/400 g	302°F / 150°C	10-12 min
Fish fillets	0,88 lb/400 g	320°F / 160°C	6-7 min
Frozen food	Quantity	Temperature	Cooking time
French fries	1,21 lbs/550 g	374°F / 190°C	11-13 min
Chiken nuggets	1,76 lbs/800 g	374°F / 190°C	8-10 min
Fish fillets	0,77 lb/350 g	374°F / 190°C	6-7 min
Frozen shrimps	15	374°F / 190°C	4-5 min

Cleaning and Maintenance

- For your safety, the appliance automatically drains all kinds of oils (or solid shortenings) when it is cool enough (approximately 2 hours after the last cooking).
- When finished cooking, turn the Oil box control lever on the Automatic oil filtration position – **fig.12**.
- Once the filtration is finished, you can store the container :
 - In the appliance: Turn the Oil box control lever on Fry position. The appliance must be carried and transported flat.
 - Out of the appliance : Turn the Oil box control lever to the Oil box position and then remove the container – **fig.13**.
- Transport it with care.
- To re-use the oil, remove the container with care – **fig.14**. Unscrew the oil box cap and empty the oil in the fryer bowl.
- For the solid shortening, remove the lid from the container. Turn the container over and press it to loosen the shortening. Cut it into pieces and melt it in a separate pan. Then, pour it into the bowl.
- Insert the empty container in the fryer, with its lid and cap. Place the Oil box control button on the Fry position.
- **100% dishwasher safe (except the control unit)**
- The lid, bowl, housing, frying basket and the Oil box are dishwasher safe.
- Store oil in a cool, dry place at a temperature no higher than room temperature.

Important

In order to avoid water being added to the oil :

- Please respect carefully the safety and usage recommendations contained in the Instructions For Use.
- Use your fryer away from water splashes.
- Dry the food thoroughly before cooking.
- Make sure that the filter is clean, so as to always allow the free circulation of the steam.
- When you open the lid, be careful not to let the condensation drops fall into the oil.
- Ensure that the oil box is clean and dry before draining and filtering the oil.(*)
- Never store the oil box full of oil in the refrigerator.(*)
- Always store the oil box in the horizontal position, with lid closed, in a dry place.(*)
- After each cleaning of the bowl, press on the red button of the oil filtration system located under the bowl.(*)
- Dry all the cleaned parts thoroughly before reassembling and storing the fryer.
- Never store your deep fryer outside. Choose a dry and well-ventilated place.

(*) Depending on model

Make sure that the oil container is empty before draining the fryer.

Carry the container with both hands. Store it in a cool dry place away from the light.

Never put the Oil box in the microwave oven.

Do not pour used oil in the sink.

Before filling the fryer bowl, always check to ensure the lever under the fryer is in the right position.

Reset function

- **Your appliance is equipped with an overheating security feature located in the back of the control unit.**
- **If you use your fryer without oil the safety cut-off is activated and the appliance will shut off automatically.**
- **In this case, unplug the appliance and let it cool (about 10 minutes).**
- **After the bowl has been filled with oil, plug the appliance in. Then press the safety cut-off RESET button with a toothpick or similar non-metallic object – fig.15.**
- **If the problem with the safety cut-off persists, please contact our Helpline (see details on page 15).**

If your fryer does not work properly

Problems and possible causes	Solutions
The fryer is not heating	
The appliance is not plugged in.	Plug in the appliance.
The safety cut-off is activated. The indicator light does not come	Press the "reset" button, which is located at the back of the fryer. If the problem persists, please contact our Consumer Service Department.
The frying oil overflows	
The MAX marker for filling the bowl has been exceeded.	Check the oil level (MAX), and remove the excess.
The MAX marker for filling the frying basket has been exceeded.	Check the MAX level of the frying basket, and remove the excess.
Food is wet or contains too much water (frozen food).	Remove any ice and dry the food thoroughly. Lower the basket slowly.
Different types of oil/shortening have been mixed.	Empty and clean the bowl. Refill the bowl with one type of oil.
The food does not become golden, and remains soft	
The food is too thick and contains too much water.	Experiment by lengthening the cooking time or cut food into thinner pieces.
Too much food being cooked at the same time and the cooking oil is not at the right temperature.	Fry food in small quantities (especially when frozen).
The temperature of the frying oil may not be high enough: the temperature is set incorrectly.	Set to the recommended temperature.
The French fries stick together	
The French fries stick together.	Wash potatoes well and dry them thoroughly.
The bowl does not drain	
The oil is still too hot.	Wait for the temperature to go down (approximately 2 hours).
The Oil box control button is not on the Automatic Oil Filtration position.	Turn the Oil box control button on the Automatic Oil Filtration position.
The filter grid is blocked or clogged.	Empty the oil into a container and clean the filter grid with soap and water and a non-metallic brush. Press on the red button under the fryer to let out water and crumbs.
The shortening is solidified.	Allow the fryer to heat (4 to 5 minutes).
Oil leaks	
The max (2 l) fill mark for the bowl has been exceeded.	Do not exceed the oil level (2 l). Clean the fryer before any use.
There is some oil left in the container or it is full.	Turn the Oil box control button on the Oil box position, pull out the container and drain it.
Emits unpleasant smells	
The oil has deteriorated.	Use new oil.
The oil is unsuitable.	Use a good quality blended vegetable oil.

The items are available at your local T-fal retailer or can be ordered on line at www.t-fal.ca for Canada only.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veillez à prendre quelques précautions élémentaires en matière de sécurité et en particulier les suivantes :

1. Lisez entièrement ce mode d'emploi.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
3. Pour vous protéger d'un choc électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les prises de courant ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout l'appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur portée.
5. Débranchez l'appareil après usage et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou d'enlever des accessoires, ou de le nettoyer.
6. N'utilisez aucun appareil électrique dont le cordon d'alimentation ou la prise ont été endommagés, quand l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez les appareils défectueux à un centre de service pour un examen, un réglage ou une réparation.
7. L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait occasionner des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre le long d'une table ou d'un comptoir, et ne le laissez pas toucher à des surfaces.
10. Ne placez jamais l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
11. Soyez extrêmement prudent si vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Branchez toujours la fiche à l'appareil en premier (selon le modèle), puis sur la prise de courant.
Pour éteindre l'appareil, mettez le bouton de commande à la position «off», puis débranchez-le.
13. N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été conçu.
14. Assurez-vous que la poignée est correctement fixée au panier et solidement en place.
Consultez les instructions détaillées de montage. Assurez-vous que les deux parties métalliques de la poignée sont correctement positionnées avant de verrouiller la poignée sur le panier.

15. **Gardez précieusement ces instructions.**

Pour usage domestique seulement.

16. Avant l'utilisation, assurez-vous que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique (voir l'étiquette signalétique située sous l'appareil).
17. Assurez-vous de ne brancher l'appareil que sur une prise d'au moins 15 ampères. Si la fiche de l'appareil ne rentre pas dans votre prise de courant, faites appel à un électricien professionnel afin de la remplacer.
18. Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (filtre, hublot, parois métalliques (selon le modèle), autres parties métalliques apparentes...).
19. Pour une utilisation en toute sécurité, n'introduisez pas d'aliments trop volumineux dans l'appareil.
20. Après le nettoyage, assurez-vous que le couvercle et la cuve sont complètement secs avant de les utiliser.
21. Lorsque l'appareil est en marche, n'immergez ou ne relevez jamais le panier si le couvercle n'est pas en place sur la friteuse.
22. Respectez les quantités Min. et Max. de matière grasse.
23. Ne surchargez pas votre panier, respectez les quantités limites sécuritaires.
24. Ne faites jamais fonctionner votre friteuse à vide (sans matière grasse).
25. Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.
26. La matière grasse doit être filtrée régulièrement et changée toutes les 8 à 12 utilisations.
27. Ne mélangez pas plusieurs sortes de matières grasses ou d'huiles.
28. Si vous utilisez une matière grasse solide, coupez-la en morceaux et faites-la fondre à feux doux dans un récipient à part, puis versez-la lentement dans la cuve. Ne mettez jamais la matière grasse solide directement dans la cuve ou le panier, car ceci pourrait abîmer l'appareil.
29. Si votre appareil est doté d'une cuve amovible, ne la retirez jamais lorsque votre friteuse est en marche.

30. Votre friteuse est munie d'un filtre métallique permanent ; il n'est pas nécessaire de le changer.
31. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes n'ayant pas d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
32. Pour tout problème, contactez notre service après-vente ou allez à l'adresse Internet : www.t-fal.ca.

Instructions pour la polarisation

Si votre appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre), ceci a pour but de réduire les risques de chocs électriques. Cette fiche ne se branche que dans un sens. Si la fiche ne rentre pas correctement dans la prise murale, mettez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien. Ne modifiez en aucune façon la fiche.

Instructions concernant le cordon d'alimentation

N'utilisez pas de rallonge ; le produit est fourni avec un cordon d'alimentation court afin d'éviter que celui-ci ne s'emmêle ou que l'on trébuche dessus.

Cordon magnétique

Le cordon est muni d'un connecteur magnétique détachable. Le cordon magnétique doit être branché directement à la friteuse. **CECI DOIT ÊTRE FAIT AVANT DE BRANCHER LE CORDON SUR LA PRISE MURALE.**

Avertissement : Éclaboussure possible, car l'eau qui réagit avec l'huile chaude est très volatile. Assurez-vous, peu importe ce que la recette indique, que les aliments ont été bien asséchés avant de les immerger dans l'huile chaude.

Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux récupérables ou recyclables.
- ➔ Si vous voulez remplacer votre appareil, allez le porter à un centre local de collecte sélective.

Description

- Couvercle
 - Filtre permanent
 - Bouchon de filtre
 - Poignée
 - Hublot
- Boîtier électrique
 - voyant lumineux
 - Thermostat réglable
- Panier de friture
 - Poignée
 - Niveau Max de remplissage du panier
- Cuve amovible
 - Repères Min et Max de remplissage de la cuve
- Patte d'accrochage du panier élevé
- Grille fixe de filtration de la matière grasse
- Fonction Reset
- Poignées pour le déplacement
- Bouton de commande du bac à huile
- Boîtier
- Bac à huile
 - Couvercle
 - Bouchon
- Pieds antidérapants

Filtration, vidange et stockage automatique de l'huile —

- Votre friteuse est dotée d'un système exclusif et breveté de filtration et de vidange automatique, convenant à la plupart des matières grasses utilisées pour la cuisson.
- La vidange de l'huile est automatique et totalement sécuritaire.
- Grâce au système breveté de filtration automatique, votre matière grasse est propre et dure plus longtemps, ce qui rend la friture plus saine.
- Le bac à huile OIL BOX vous permet de conserver votre huile jusqu'à la prochaine utilisation et d'éviter que les saveurs ne se mélangent.

Nettoyage ultra facile

- Votre friteuse est facile à manipuler et à démonter – fig. 1.
- Toutes les pièces vont au lave-vaisselle à l'exception du boîtier électrique et du cordon – fig. 2.
- Grâce au système breveté de filtration automatique et de stockage de l'huile, votre friteuse peut aller au lave-vaisselle après chaque cuisson, de sorte qu'elle est propre comme neuve après chaque utilisation.

Utilisation du bouton de commande Oil box —

- Le bouton de commande du bac à huile compte 3 positions :
 - Position Fry : pour frire
 - Position Automatic Oil Filtration : pour vider et filtrer l'huile dans le bac à huile
 - Position Oil Box : pour mettre en place ou retirer le bac à huile

Préparation

Avant la première utilisation

- La friteuse peut être complètement démontée – fig. 1.
- Enlevez le couvercle, le panier et la poignée, le boîtier, le tamis filtrant et la cuve.
- Nettoyez le couvercle, la cuve, le panier, la cuve, le boîtier et le panier avec une éponge humide et de l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle – fig. 2.
- Nettoyez les parois, le boîtier électrique et l'élément chauffant avec une éponge humide.
- Séchez bien tous les composants.
- Après le nettoyage, appuyez sur le bouton sous la friteuse afin de faire sortir l'eau qu'il pourrait y avoir dans la cuve.
- Mettez en place la cuve, le tamis filtrant et l'élément chauffant .
- Dépliez complètement la poignée du panier ; un « clic » indique qu'elle est correctement positionnée – fig. 4.

N'immergez jamais le boîtier de commande avec l'élément chauffant dans l'eau – fig. 3. Assurez-vous que le bouton est à sa position originale. Assurez-vous que le boîtier électrique est correctement positionné, sinon la friteuse ne fonctionnera pas.

Remplissage de la cuve

Ne mélangez jamais différentes sortes de matières grasses, car cela pourrait causer des débordements. Le niveau de matière grasse doit toujours se situer entre les repères Min. et Max. de la cuve – fig. 5. Vérifiez avant chaque cuisson et ajoutez, au besoin, le même type de matière grasse.

- Remplissez la cuve d'huile – fig. 5.
- Ne remplissez jamais la cuve au-delà du niveau maximum indiqué dans la cuve - fig 5.

	Huile	Matière grasse solide
Min.	9 tasses/ 1,8L	3,61 lb/ 1640 g
Max.	10 tasses / 2L	4,01 lb/ 1820 g

- Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, utilisez des huiles recommandées pour la friture telles que l'huile végétale, l'huile de maïs, l'huile de canola, etc.
- Si vous utilisez de l'huile de tournesol, assurez-vous de la changer toutes les 5 utilisations. Les huiles suivantes ne doivent PAS être utilisées en aucun cas, car elles pourraient causer des débordements, des émanations de fumée ou des risques d'incendie : huile d'arachide, huile de soja, huile d'olive, saindoux ou jus de cuisson.
- Si vous utilisez une matière grasse solide, coupez-la en morceaux et faites-la fondre à part pour ensuite la verser dans la cuve (ne faites jamais fondre la matière grasse solide dans le panier ou dans la cuve) – fig. 6.

Préparation du panier

- **Essuyez les aliments pour enlever l'excès d'eau ou de glace.**
- Remplissez le panier avant de le placer dans la friteuse. (voir le tableau de cuisson à la page 9)
- Ne surchargez pas le panier – **fig. 7.**
- Réduisez les quantités pour les surgelés.
- **Conseils de cuisson :** Coupez les aliments de la même taille afin qu'ils cuisent de façon homogène. Évitez les morceaux trop épais. Pour que vos frites surgelées soient plus croustillantes, passez-les sous l'eau froide, puis séchez-les. Tous les aliments congelés ne sont pas nécessairement prêts à manger. Lisez le mode d'emploi du fabricant.

Cuisson

Friture

- Mettez le bouton de commande Oil box à la position Fry – **fig. 8.**
- Après avoir rempli la cuve avec de l'huile, branchez votre friteuse sans le panier – **fig. 9** et le voyant lumineux de température s'allumera.
- Tournez le bouton thermostat à la température désirée (voir tableau de cuisson) – **fig. 10.**
- Mettez le couvercle.
- La friteuse se met à chauffer l'huile.
- Remarque : le voyant lumineux de température s'éteindra quand la température désirée aura été atteinte.

Immersion du panier

- Une fois la température désirée atteinte, le voyant s'éteint. Enlevez le couvercle, mettez en place le panier dans la cuve et descendez-le doucement dans l'huile. Le fait de descendre le panier trop vite pourrait causer des débordements.
- Attendez 1 minute avant de remettre le couvercle.

À la fin de la cuisson

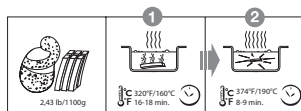
- Réglez le thermostat à la position minimale.
- Utilisez la poignée du couvercle pour soulever le couvercle.
- Placez le panier sur le rebord de la friteuse en le plaçant sur la patte d'accrochage prévue à cet effet.
- Laissez les aliments s'égoutter.
- Retirez le panier et servez les aliments.
- Remettez le couvercle en place si vous n'utilisez pas la friteuse.
- Pour utiliser la friteuse une deuxième fois, ajoutez-y de l'huile au besoin, puis branchez-la. Le voyant lumineux s'allumera. Réglez le thermostat et la minuterie à la position désirée. - **fig. 11**
- Pour éviter tout risque de brûlure, ne mettez jamais vos mains au-dessus de la zone de filtration.

Mise hors tension de l'appareil

- Lorsque la friture est terminée, mettez le thermostat à la position minimale, puis débranchez la friteuse.
- Laissez refroidir complètement la friteuse et la matière grasse (2 heures).
- Pour déplacer la friteuse, utilisez les poignées.

Tableau de cuisson

- Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction des quantités, du goût de chacun, de l'épaisseur des aliments, de la tension du réseau électrique, etc.
- Conseils de cuisson : Pour obtenir les meilleurs résultats lors de la cuisson des frites fraîches, la cuisson traditionnelle en deux bains est recommandée :
 - premier bain à 320°F / 160 °C
 - second bain à 374°F / 190 °C
- Lorsque vous faites frire des aliments panés ou des beignets, retirez le panier afin d'empêcher que les aliments y adhèrent et utilisez des pinces pour tremper lentement les aliments dans l'huile chaude.



Aliments frais	Quantité	Température	Temps de cuisson
Frites	2,43 lb/1100 g	① 320°F / 160°C	16-18 min
		② 374°F / 190°C	8-9 min
Frites (quantité max. recommandée)	1,32 lb/600 g	374°F / 190°C	13-15 min
Morceaux de poulet	4	356°F / 180°C	16-18 min
Beignets de pommes	6	338°F / 170°C	6-8 min
Champignons	0,88 lb/400 g	302°F / 150°C	10-12 min
Filets de poisson	0,88 lb/400 g	320°F / 160°C	6-7 min
Aliments congelés	Quantité	Température	Temps de cuisson
Frites	1,2 lb/550 g	374°F / 190°C	11-13 min
Pépites de poulet	1,76 lb/800 g	374°F / 190°C	8-10 min
Filets de poisson	0,77 lb/350 g	374°F / 190°C	6-7 min
Crevettes	15	374°F / 190°C	4-5 min

Entretien et Nettoyage

- Pour votre sécurité, cet appareil assure automatiquement la vidange quand la matière grasse a suffisamment refroidi (environ 2 heures après la dernière cuisson).
 - Une fois que la cuisson est terminée, mettez la commande Oil box à la position Automatic oil filtration – fig. 12.
 - Une fois la filtration terminée, vous pouvez ranger le bac à huile : dans l'appareil : mettez le bouton de commande Oil box à la position Fry. L'appareil doit être transporté et rangé à plat.
 - hors de l'appareil – fig. 13 : mettez le bouton de commande Oil box à la position Oil box et retirez le bac à huile. Transportez-le avec précaution.
 - Pour réutiliser l'huile, prenez le bac à huile avec précaution – fig. 14.
 - Dévissez le bouchon, puis videz l'huile dans la cuve.
 - Pour la matière grasse solide, retirez le couvercle. Retournez le bac à huile et appuyez dessus afin de décoller la matière grasse. Coupez la matière grasse en morceaux et faites-la fondre dans une casserole. Versez-la ensuite dans la cuve.
 - Mettez le bac vide dans la friteuse, avec son couvercle et son bouchon. Mettez le bouton de commande Oil box à la position Fry.
- Garanti à 100 % au lave-vaisselle (sauf le boîtier électrique).**
- Le couvercle, la cuve, le boîtier, le panier à frire et le bac à huile (Oil box) vont au lave-vaisselle.
 - Rangez l'huile dans un endroit sombre et sec dont la température ne dépasse pas la température ambiante.

Important

Afin d'éviter tout contact entre l'eau et l'huile :

- Lisez attentivement les conseils de sécurité et d'utilisation dans le mode d'emploi.
- Utilisez votre friteuse loin des éclaboussures d'eau.
- Séchez vos aliments avant la cuisson.
- Assurez vous que le filtre est propre pour toujours permettre la libre circulation de la vapeur d'eau.
- Lorsque vous soulevez le couvercle, assurez vous que l'eau de condensation ne tombe pas dans l'huile.
- Assurez vous que le bac à huile est propre et sec avant de drainer et de filtrer votre huile. (*)
- Ne rangez jamais votre bac à huile dans un réfrigérateur. (*)
- Rangez toujours votre bac à huile dans un endroit sec en position horizontale avec le couvercle fermé. (*)
- Après chaque nettoyage de la cuve, appuyez sur le bouton rouge du système de filtration d'huile situé en dessous de la cuve. (*)
- Séchez tous les composants de la friteuse avant d'assembler et de ranger votre friteuse.
- Ne rangez jamais votre friteuse à l'extérieur. Préférez un endroit sec et bien ventilé.

Assurez-vous que le bac à huile est vide avant de vidanger la friteuse.

Prenez le bac à l'huile à deux mains.

Rangez-le dans un endroit sec et tempéré à l'abri de la lumière.

Ne passez jamais le bac à huile au micro-ondes.

Ne versez pas la matière grasse usagée dans l'évier.

Avant de remplir la cuve, assurez-vous que le bouton rouge est revenu à la bonne position.

Fonction Reset

- Votre appareil est doté d'une fonction de sécurité en cas de surchauffe sans huile. Si la fonction se déclenche, l'appareil s'éteindra automatiquement.
- Attendez que l'élément soit refroidi (environ 10 minutes). Pour remettre l'appareil en marche, appuyez sur le bouton RESET situé à l'arrière à l'aide d'une pointe, une fois la cuve remplie d'huile – fig. 15.
- Si la fonction se déclenche à nouveau, rappez votre appareil à un Service à la clientèle (détails en page 28).

Si votre friteuse ne fonctionne pas bien

Problèmes et causes possibles	Solutions
La friteuse ne chauffe pas	
L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
L'arrêt de sécurité est activé. Le voyant de température ne s'allume pas.	Appuyez sur le bouton Reset situé à l'arrière du boîtier électrique. Si le problème persiste, contactez le Service à la clientèle.
Le bain de friture déborde	
Le repère Max de remplissage de la cuve a été dépassé.	Vérifiez le niveau du bain et enlevez le surplus.
Le repère Max de remplissage du panier a été dépassé.	Vérifiez le niveau Max du panier et enlevez le surplus.
Les aliments sont humides, gorgés d'eau (aliments surgelés).	Retirez la glace et séchez bien les aliments.
Mélange d'huile et/ou de graisses différentes.	Jetiez la matière grasse et nettoyez la cuve. Remplissez la cuve avec une seule sorte de matière grasse.
Les aliments ne dorent pas et restent mous	
Ils sont trop épais et contiennent beaucoup d'eau.	À titre d'essai, prolongez le temps de cuisson.
Trop d'aliments sont cuits à la fois et le bain de cuisson n'est plus à la bonne température.	Faites frire les aliments en petites quantités (surtout les surgelés).
La température du bain de friture peut être trop basse : le thermostat est mal réglé.	Réglez le thermostat à la température conseillée.
Les frites fraîches restent collées	
Les frites fraîches collent ensemble.	Lavez et séchez soigneusement les frites fraîches.
La cuve ne vidange pas	
La matière grasse est trop chaude.	Attendez que la matière grasse refroidisse (environ 2h).
Le bouton de commande Oil box n'est pas à la position Automatic Oil Filtration.	Mettez le bouton de commande Oil box à la position Automatic Oil Filtration.
La grille de filtration est bouchée ou colmatée.	Videz la cuve dans un récipient à l'aide du bec verseur et nettoyez la grille avec une brosse non métallique et de l'eau chaude et du savon. Appuyez ensuite sur le bouton rouge situé sous la friteuse pour laisser s'échapper l'eau et les petites particules.
La matière grasse est figée ou solidifiée.	Faites chauffer (4 à 5 min) la friteuse.
Fuites d'huile	
Le repère correspondant à 2L de remplissage de la cuve a été dépassé.	Respectez le niveau maxi de remplissage de cuve.
Il reste de l'huile dans le bac à huile ou celui-ci est plein.	Mettez le bouton de commande Oil box à la position Oil box, retirez le bac à huile et videz-le.
Dégagement de mauvaises odeurs	
La matière grasse est dégradée.	Renouvelez le bain de friture.
La matière grasse ne convient pas.	Utilisez une matière grasse végétale pour une friture de bonne qualité.