

EN p. 5 - 16

FR p. 17 - 28

ES p. 29 - 40

T-fal® FILTRA ONE

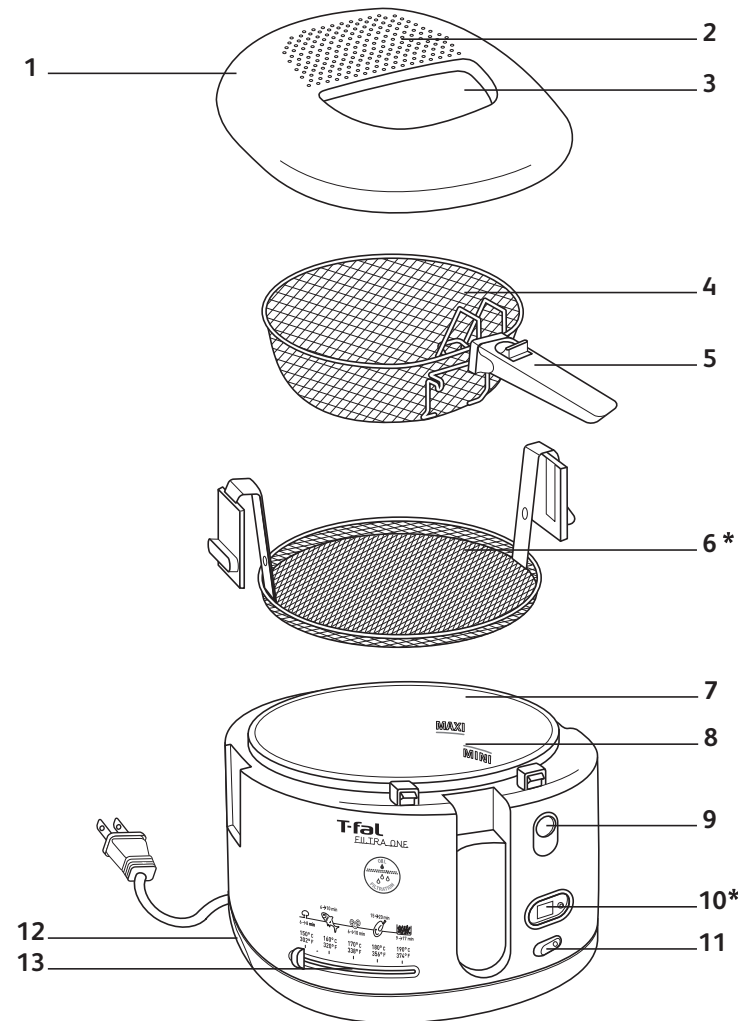


User Guide
Guide de l'utilisateur
Guía del usuario

EN

FR

ES



* Depending on model. Selon modèle. Según modelo

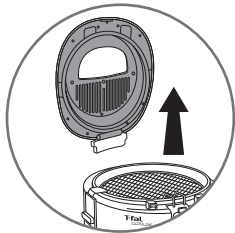


fig 1

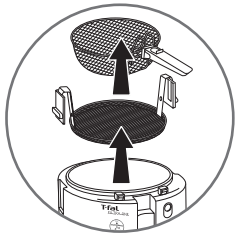


fig 2



fig 3



fig 13

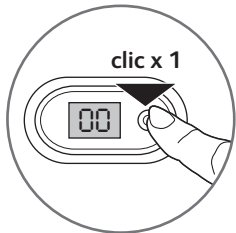


fig 14

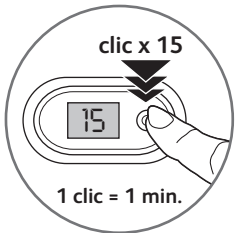


fig 15



fig 4



fig 5

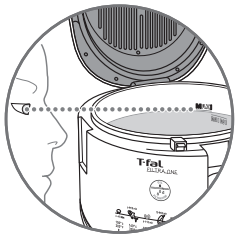


fig 6

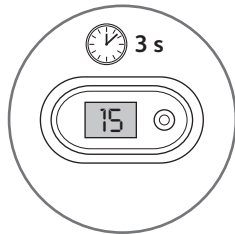


fig 16

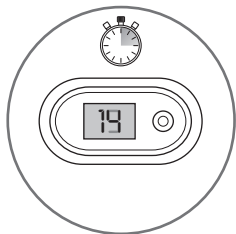


fig 17

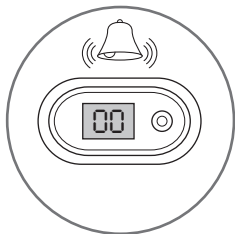


fig 18

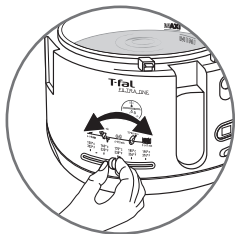


fig 7

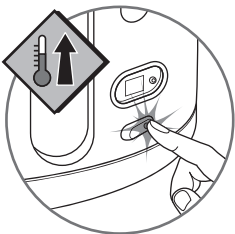


fig 8

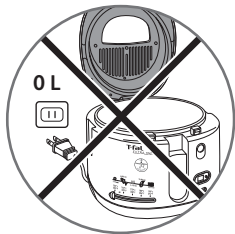


fig 9

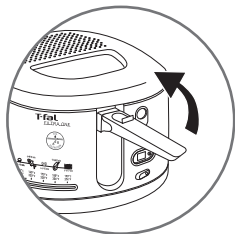


fig 19

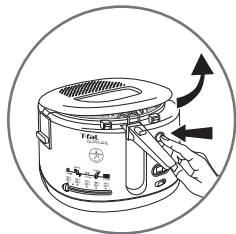


fig 20



fig 21

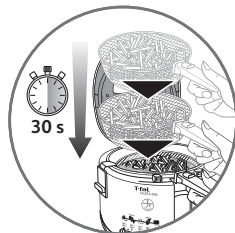


fig 10

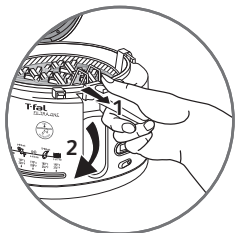


fig 11

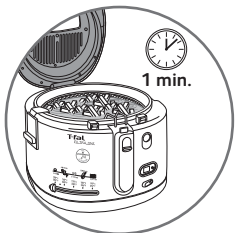


fig 12

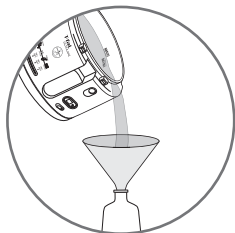


fig 22

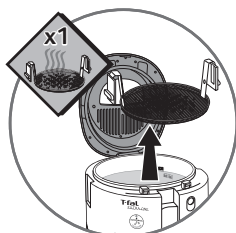


fig 23

FECHA DE COMPRA :

Empty box for purchase date.

CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	MEXICO	Groupe Seb Mexico S.A de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401 Col. Polanco Delegacion Miguel Hidalgo 11 560 Mexico D.F. MEXICO	U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
	1-800-418-3325		(01800) 112 83 25		800-526-5377

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. Before use, check that your local voltage corresponds with the specifications shown on the appliance nameplate located under the fryer.
16. 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.
17. 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.
18. To ensure safe operation, oversized foods must not be inserted into the fryer.
19. Ensure that the lid and bowl are completely dry after washing and before use.
20. Never immerse the fryer basket into the hot oil - or drain it - without the fryer lid in place.
21. The oil level must always be between the Min. and Max. markings.
22. Do not overload the basket. For safety reasons never exceed the maximum quantity.
23. Never operate your fryer without any oil.
24. The cooking times are given as guidelines only.
25. The oil must be filtered regularly and changed after 8 to 12 uses.
26. Do not mix different types of oil.
27. 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.
28. If the fryer has a removable pot, never remove it while the deep fryer is on.
29. This model is equipped with a permanent metallic filter, which does not need to be changed.

30. If you have any problems, contact the authorized after-sales service center or the internet address www.t-falusa.com.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

For household use only.

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.**

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
2. Filter system
3. Viewing window
4. Basket
5. Basket handle
6. Detachable filter screen (depending on model)
7. Frying bowl
8. Min. and Max. filling levels
9. Lid open button
10. Timer (depending on model)
11. On/Switch with light
12. Carry handles
13. Adjustable thermostat

Preparation

Before first use

- Press the button to unlock the lid and the lid will open.
 - Remove the lid from the fryer - **fig 1**, the basket and the filter screen (depending on model) - **fig 2**.
 - Wash the basket and filter screen (depending on model) in the dishwasher - **fig 3** or with a sponge and soapy water.
 - Wash the lid and pot with a sponge and soapy water.
 - Carefully rinse and dry all items.
 - Replace the filter screen (depending on model), the basket and the fryer lid.
- Never immerse this appliance in water - fig 4.**
- Never put this appliance in the dishwasher - fig 5.**
- Your fryer should always be used indoors.**

Filling the pot

Never mix different types of fats because this could cause the fryer to overflow; the level of fat should always be between the Min. and Max. levels shown on the pot – fig. 6.

Check before each use and add the same type of fat as required.

- Fill the pot with oil.
- Never fill the pot above the maximum level shown on the pot - **fig 6**.

	Oil	Solid fat
Max.	9.24 cups / 2.1 L	4.2 lbs / 1910 g
Min.	8.36 cups / 1.9 L	3.7 lbs / 1660 g

- Use food standard fat recommended for frying: vegetable oil, corn oil, rapeseed oil, etc.
- If you use solid fat, chop it into pieces and then melt it separately before pouring it into the pot (never melt solid fat in the basket or in the pot).

- Never exceed 302°F / 150°C to melt the fat that has solidified in the pot. For the cooking temperature follow the instructions (see cooking charts p.10).
- NEVER use animal fat as this could cause overflow, smoke or a fire hazard.

Pre-heating

- After filling the pot with the fat, close the lid and plug in your fryer without the basket
 - Adjust the thermostat - **fig 7** depending on the food to be fried (see cooking charts p. 10).
 - Press the On/Off switch. The pilot will light up - **fig 8**.
 - When the temperature indicator switches off, press the lid unlock button to open the lid and allow the steam to escape.
- Place the fryer:**
- on a secure surface
 - out of the reach of children
 - away from any sources of spatter or heat.
- Never plug the fryer in when it is empty (without any fat)**
- fig 9.

Preparing the basket

Never exceed the maximum safety limit – fresh products 2.65 lbs, frozen 1.98 lb. To avoid overflow and extend the life of the oil, wipe the food carefully before cooking it.

- Wipe the food to remove any excess water or ice.
- Fill the basket before placing it in the fryer.
- Do not overfill the basket.
- Reduce quantities for frozen food.
- Tip: Cut food to the same size so that it cooks evenly. Avoid pieces that are too thick.

Cooking

Immersing the basket

- Place the basket in the pot and lower it gently into the oil - **fig 10**. Lowering it too quickly could cause the fryer to overflow.
- Pull down the handle - **fig 11**, wait for one minute - **fig 12** then close the lid.

- Set the cooking time (depending on model): for models with time, press the button to adjust the time minute by minute. Release. The selected time is displayed and the countdown begins - **fig 14 to fig 18**.
- During cooking, it is normal for the temperature light to switch on and off.

Do not place your hand above the filter system – fig. 13, or over the viewing window. The steam and the glass will be hot. Do not touch the fryer walls which may also be hot.

At the end of cooking

The timer (depending on model) signals the end of the cooking time, but does not stop the appliance.

For crispy fried food, open the lid as soon as you have finished cooking to prevent steam from softening the food.

- The timer emits a sound (depending on model), indicating that the programmed cooking time has ended.
- Set the thermostat to the minimum position.
- Press the Start/Stop button.
- Raise the handle - fig 19, then press the lid unlock button to open and allow the steam to escape for around 15 seconds - fig 20.
- Drain your food.
- Remove the basket and serve.
- Close the lid when the fryer is not in use.
- To cook more food, add fat as required, set the thermostat to the required temperature, press the On/Off switch and then wait until the temperature light comes on before placing the new food in the oil.

Table of cooking times

- The cooking times are a guide only; they may vary depending on the size of the food and the amount of food and individual preferences.
- Cooking tips: For best results, use the traditional French method of frying homemade French fries:
 - first frying at 338°F / 170 °C
 - second frying at 374°F / 190 °C
- When cooking battered food and donuts, remove the wire basket to prevent food sticking to it and use tongs to slowly lower the food into the hot oil.

Take great care when handling the food and use tongs. Gradually place the food into the hot oil, submerging it an inch at a time to prevent it from sinking immediately.

Fresh food	Number of serving	Quantity	Temperature	Cooking time
French fries		0.77/0.88 lbs	374° F / 190° C	+/- 6-8 minutes
		1.32 lbs	374° F / 190° C	+/- 9-11 minutes
		2.2 lbs	374° F / 190° C	+/- 15-17 minutes
		2.65 lbs	1) 338° F / 170° C	+/- 12-14 minutes
	2) 374° F / 190° C		+/- 5-7 minutes	
Fried chicken	8		356° F / 180° C	+/- 14-16 minutes
Breaded fish fillets	3		338° F / 170° C	+/- 6-7 minutes
Fried whole mushrooms		0.44 lbs	302° F / 150° C	+/- 8-10 minutes
Vegetable fritters / Fried shrimp	7-8		356° F / 180° C	+/- 11-13 minutes
Apple fritters	6		356° F / 180° C	+/- 6-8 minutes

Frozen food	Number of serving	Quantity	Temperature	Cooking time
French fries		0.99 lbs	374° F / 190° C	+/- 7-9 minutes
		1.65 lbs	374° F / 190° C	+/- 10-12 minutes
Breaded fish fillets	10		374° F / 190° C	+/- 6-8 minutes
Fried chicken	8		374° F / 190° C	+/- 13-15 minutes
Chicken nuggets		1.98 lbs	374° F / 190° C	+/- 7-9 minutes
Fried onion rings		0.66 lbs	374° F / 190° C	+/- 5-6 minutes

Cleaning

Filtering the oil

- You may store the oil in the fryer, or in a separate airtight container.
- Do not pour used oil/fat into the sink. Leave it to cool, and throw it away with household waste-according to the local community regulations.
- If you use solid shortening, we advise you to store it separately from the fryer - **fig 22**.
- Crumbs that break away from foods tend to burn and alter the quality of the oil more rapidly. Over time, this increases the risk of catching fire. For this reason, filter the oil regularly.

Leave the fryer with the oil in the bowl to cool completely before filtering the oil (2 hours). We recommend changing the oil/fat after a maximum of 10 to 12 uses. – **fig.21**.
If using sunflower oil, ensure the oil is changed after every 5 uses.

Cleaning the fryer

You cannot remove the metallic filter located in the lid when washing the lid.

Never immerse your appliance and the lid in water and never wash it under running water.

Never wash the appliance in the dishwasher.

Do not use aggressive or abrasive cleaning products.

Do not store your deep fryer outside, store it in a dry and well-ventilated area.

- Always unplug your fryer and leave it to cool completely before cleaning it (approx. 2 hours).
- Remove the lid and the basket.
- Next remove the filter screen (depending on model), the dispose of any residue – **fig.23**.
- Put the lid, basket and filter screen in the dishwasher or wash them with a sponge and soapy water.
- Dry all items carefully before replacing them.
- Put the lid back on the fryer for storage.
- If you do not keep the oil in your fryer, you can store the filter screen (depending on model) and the basket inside the fryer.

Problems and solutions

Problems and possible causes	Solutions
The deep fryer does not work.	
The appliance is not plugged in.	Plug in the appliance.
Unpleasant odors.	
The oil/fat has deteriorated.	Replace the frying oil/fat (after 12 uses max.), or more frequently depending on the type of oil/fat used.
The oil/fat is unsuitable.	Use a good quality blended vegetable oil/fat. (see p.8).
Steam escapes from around the lid.	
The lid is not closed properly.	Check that the lid is properly locked closed.
Food is wet or contains too much water (frozen food).	Remove any ice and dry the food thoroughly. Lower the basket slowly (see p.9).
Different types of oil have been mixed.	Empty and clean the bowl. Refill the bowl with one type of oil.
Vision through the viewing window is not clear.	
The Max. marker for filling the bowl has been exceeded.	Check the level (Max.) and remove the excess of oil after the fryer is cool.
The frying oil overflows.	
The Max. marker for filling the bowl has been exceeded.	Check the level (Max.) and remove the excess of oil after the fryer is cool.
The frying basket has been overfilled with food.	Check that the basket is not too full.
Food is wet or contains too much water (i.e. frozen food).	Remove any ice and dry the food thoroughly before frying.
Wrong oil or different types of oil/fat have been mixed.	Empty and clean the bowl. Refill the bowl with one type of oil/fat.
Unsuitable oil/fat has been used.	Use a good quality blended vegetable oil/fat (see p. 8).

Problems and possible causes	Solutions
Food does not become golden and remains soft.	
Pieces are too thick and contain too much water.	Experiment by lengthening the cooking time or by slicing food smaller and thinner.
Too much food is being cooked at the same time and the cooking oil/fat is not at the right temperature.	Respect the recommended quantities of food (see table of cooking p.11).
The temperature of the frying oil/fat may not be high enough: the temperature is set incorrectly.	Set the thermostat selector to the recommended temperature.
French fries stick together.	
Potatoes have not been washed before immersed in hot oil/fat.	Cut the potatoes and wash them well to remove starch and then dry them thoroughly.
Too much food is being cooked at the same time.	Respect the recommended quantities of food (see table of cooking p.11).
The timer no longer works (depending on model)	
The battery is low.	Have it replaced by an approved Service Center.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

• Lorsque vous utilisez une friteuse, 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 si vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces, 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 au contact de surfaces chaudes.
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 de l'appareil en premier (selon le modèle), puis sur la prise électrique murale. Pour l'éteindre, positionnez le bouton de commande à la position arrêt, puis débranchez l'appareil.
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.

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

29. Votre friteuse est dotée d'un filtre métallique permanent ; il n'est pas nécessaire de le changer.
30. Pour tout problème, contactez notre service après-vente ou allez à l'adresse Internet : www.t-fal.ca.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Pour usage domestique seulement.

Instructions pour la polarisation

Si votre appareil est équipé 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 amovible. Le cordon magnétique doit être fixé directement à la friteuse. **CECI DOIT ÊTRE FAIT AVANT DE BRANCHER LE CORDON SUR LA PRISE MURALE.**

Participons à la protection de l'environnement !



- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Allez le porter à un centre de tri local pour que son traitement soit effectué.

Description

1. Couvercle
2. Zone de filtration
3. Hublot
4. Panier
5. Poignée du panier
6. Tamis filtrant amovible (selon modèle)
7. Cuve fixe
8. Repères Min. et Max. du remplissage
9. Bouton d'ouverture du couvercle
10. Minuterie (selon le modèle)
11. Interrupteur Marche/Arrêt lumineux
12. Poignées
13. Thermostat réglable

Préparation

Avant la première utilisation

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle, le couvercle s'ouvre.
- Retirez le couvercle de la friteuse - fig 1, le panier et le tamis filtrant (selon le modèle) - fig 2.
- Nettoyez le couvercle, le panier et le tamis filtrant (selon le modèle) au lave-vaisselle - fig 3 ou avec une éponge et de l'eau savonneuse.
- Nettoyez la cuve avec une éponge et de l'eau savonneuse.
- Rincez et séchez soigneusement tous les éléments.
- Remettez en place le tamis filtrant (selon le modèle), le panier et le couvercle de la friteuse.

N'immergez jamais l'appareil dans l'eau - fig 4.

Ne mettez jamais l'appareil au lave-vaisselle - fig 5.

Votre friteuse doit toujours être utilisée à l'intérieur.

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. 6. Vérifiez avant chaque cuisson et ajoutez, au besoin, le même type de matière grasse.

- Remplissez la cuve d'huile.
- Ne remplissez jamais la cuve au-delà du niveau maximum indiqué dans la cuve - fig 6.

	Huile	Matière grasse solide
Max.	9,24 tasses / 2.1 L	4,2 lb / 1910 g
Min.	8,36 tasses / 1.9 L	3,7 lb / 1660 g

- Utilisez une matière grasse alimentaire recommandée pour la friture : huile végétale, de maïs, de canola, etc.
- 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).

- Assurez-vous que la température ne dépasse jamais 302°F / 150°C pour faire fondre la matière grasse solidifiée dans la cuve. Pour la température de cuisson, suivez les instructions (voir tableaux de cuisson p.22).
- N'utilisez JAMAIS de graisse animale, cela pourrait causer des débordements, de la fumée ou un risque d'incendie.

Préchauffage

- Après avoir rempli la cuve avec de la matière grasse, fermez le couvercle et branchez votre friteuse sans le panier
- Réglez le thermostat - **fig 7** selon la nourriture à frire (voir les tableaux de cuisson p. 22).
- Appuyez sur l'interrupteur Marche/arrêt. Le voyant s'allumera - **fig 8**.
- Lorsque le voyant indicateur de température s'éteint, appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle pour ouvrir le couvercle et laisser s'échapper la vapeur.

Placez la friteuse :

- sur un plan stable,
- hors de portée des enfants,
- éloignée de toutes sources d'éclaboussures ou de chaleur.

Ne branchez jamais la friteuse quand elle est vide (sans matière grasse) - fig 9.

Préparation du panier

Ne dépassez jamais la quantité limite sécuritaire - produit frais 1200 g, surgelés 900 g. Pour éviter les débordements et prolonger la durée de vie de l'huile, essuyez soigneusement les aliments avant de les faire cuire.

- Essuyez les aliments pour enlever l'excès d'eau ou de glace.
- Remplissez le panier avant de le placer dans la friteuse.
- Ne surchargez pas le panier.
- Réduisez les quantités pour les surgelés.
- Notre conseil : Coupez les aliments de la même taille afin qu'ils cuisent de façon homogène. Évitez les morceaux trop épais.

Cuisson

Immersion du panier

- Mettez en place le panier dans la cuve et descendez-le doucement dans l'huile - **fig 10**. Le fait de descendre le

- panier trop vite pourrait causer des débordements.
- Repliez la poignée - **fig 11**, attendez une minute - **fig 12** puis fermez le couvercle.
 - Réglez le temps de cuisson (selon le modèle) : Pour les modèles avec minuterie, appuyez sur le bouton pour régler le temps minute par minute. Relâchez-le. Le temps sélectionné paraît et le décompte commence - **fig 14 à fig 18**.
 - Durant la cuisson, il est normal que le voyant de température s'allume et s'éteigne.

Ne mettez pas la main au-dessus de la zone de filtration – fig. 13, ni sur le hublot. La vapeur et le verre sont brûlants. Ne touchez pas les parois de la friteuse, qui peuvent également être chaudes.

À la fin de la cuisson

La minuterie (selon le modèle) signale la fin du temps de cuisson mais n'arrête pas l'appareil. Pour obtenir des frites plus croustillantes, ouvrez le couvercle en fin de la cuisson afin d'empêcher que la vapeur ne ramollisse les frites.

- La minuterie émet un son (selon le modèle), indiquant que le temps de cuisson programmé est écoulé.
- Réglez le thermostat à la position minimale.
- Appuyez sur l'interrupteur Marche/arrêt.
- Dépliez la poignée - **fig 19**, puis appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle pour ouvrir et laisser s'échapper la vapeur environ 15 secondes - **fig 20**.
- Égouttez vos aliments.
- Retirez le panier. Servez.
- Refermez le couvercle lorsque la friteuse n'est pas utilisée.
- Pour une deuxième cuisson, ajoutez de la matière grasse au besoin, réglez à nouveau le thermostat à la température désirée, appuyez sur l'interrupteur Marche/arrêt, puis attendez que le voyant de température s'éteigne avant de plonger de nouveaux aliments dans l'huile.

Tableau de cuisson

- Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction des quantités, du goût de chacun, de la grosseur des aliments, 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 338°F / 170 °C
 - second bain à 374°F / 190 °C
- Lorsque vous faites frire des aliments panés ou des

Manipulez les aliments avec précaution et utiliser des pinces. Plongez progressivement les aliments dans l'huile chaude, centimètre par centimètre.

beignets, retirez le panier afin d'empêcher que les aliments y adhèrent.

FR

Aliments frais	Nombre de portions	Quantité	Température	Temps
Frites		350/400 g	374° F / 190° C	+/- 6-8 minutes
		600 g	374° F / 190° C	+/- 9-11 minutes
		1000 g	374° F / 190° C	+/- 15-17 minutes
		1200 g	1) 338° F / 170° C	+/- 12-14 minutes
	2) 374° F / 190° C		+/- 5-7 minutes	
Pilons de poulet	8		356° F / 180° C	+/- 14-16 minutes
Filets de poisson panés	3		338° F / 170° C	+/- 6-7 minutes
Champignons		200 g	302° F / 150° C	+/- 8-10 minutes
Beignets de légumes / calamars / crevettes	7-8		356° F / 180° C	+/- 11-13 minutes
Beignets de pommes	6		356° F / 180° C	+/- 6-8 minutes

Aliments surgelés	Nombre de portions	Quantité	Température	Temps
Frites		450 g	374° F / 190° C	+/- 7-9 minutes
		750 g	374° F / 190° C	+/- 10-12 minutes
Filets de poisson panés	10		374° F / 190° C	+/- 6-8 minutes
Pilons de poulet	8		374° F / 190° C	+/- 13-15 minutes
Pépites de poulet		900 g	374° F / 190° C	+/- 7-9 minutes
Rondelles d'oignon		300 g	374° F / 190° C	+/- 5-6 minutes

Nettoyage

Filtration de l'huile

FR

- Vous pouvez conserver l'huile dans votre friteuse ou la mettre dans un récipient étanche à part.
- Ne versez jamais la matière grasse usagée dans l'évier. Laissez-la refroidir puis jetez-la avec les ordures ménagères, conformément aux réglementations locales.
- Si vous utilisez de la matière grasse végétale, nous vous conseillons de la mettre dans un récipient à part - **fig 22**.
- Les résidus qui se détachent des aliments ont tendance à brûler et entraînent une altération plus rapide du corps gras. Pour cette raison, l'huile doit être filtrée régulièrement.

Laissez refroidir complètement la friteuse et l'huile (2 heures) avant de la filtrer. Changez l'huile au moins toutes les 10 à 12 utilisations – fig.21. Si vous utilisez de l'huile de tournesol, changez l'huile au moins toutes les 5 utilisations.

Nettoyage de la friteuse

Vous ne pouvez pas retirer le filtre métallique situé dans la zone de filtration, lorsque vous nettoyez le couvercle. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau et ne le mettez jamais sous l'eau courante. N'utilisez pas de produits d'entretien puissants ou abrasifs. Ne mettez jamais l'appareil au lave-vaisselle. Ne rangez pas votre friteuse à l'extérieur. Préférez un endroit sec et aéré.

- Ne nettoyez jamais la friteuse sans l'avoir débranchée et laissée refroidir (2 heures) auparavant.
- Retirez le couvercle et le panier.
- Retirez ensuite le tamis filtrant (selon le modèle), puis jetez les résidus – **fig.23**.
- Mettez le couvercle, le panier et le tamis filtrant au lave-vaisselle ou nettoyez-les avec une éponge et de l'eau savonneuse.
- Séchez bien tous les éléments avant de les remettre en place.
- Remettez le couvercle sur la friteuse pour le rangement.
- Si vous ne conservez pas l'huile dans votre friteuse, vous pouvez ranger le tamis filtrant (selon le modèle) et le panier dans la friteuse.

Problèmes et solutions

FR

Problèmes et causes possibles	Solutions
La friteuse ne chauffe pas.	
L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
Dégagement de mauvaises odeurs.	
La matière grasse est dégradée.	Renouvelez l'huile de friture (après 12 utilisations au plus) et plus souvent en fonction du type d'huile ou de matière grasse que vous utilisez.)
La matière grasse est inutilisable.	Utilisez une matière grasse alimentaire recommandée pour la friture (voir p.20).
De la vapeur s'échappe autour du couvercle.	
Le couvercle est mal fermé.	Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé.
Les aliments sont humides ou contiennent trop d'eau (ex.surgelés).	Retirez la glace et séchez bien les aliments. Descendez très lentement le panier (voir p.21).
Mélange d'huiles et/ou de graisses différentes.	Jetez la matière grasse et nettoyez la cuve. Remplissez avec une seule nature de matière grasse.
La visibilité à travers le hublot est mauvaise.	
Le repère Max de remplissage de la cuve a été dépassé.	Vérifiez le niveau du bain et enlevez le surplus.

Problèmes et causes possibles	Solutions
L'huile déborde.	
Le repère Max de remplissage de la cuve a été dépassé.	Vérifiez le niveau du bain et enlevez le surplus.
Le panier est surchargé.	Enlevez le surplus d'aliments.
Les aliments sont humides ou contiennent trop d'eau (ex. surgelés).	Retirez la glace et séchez bien les aliments. Descendez très lentement le panier.
Mélange d'huiles et/ou de graisses différentes.	Jetez la matière grasse et nettoyez la cuve. Remplissez avec une seule nature de matière grasse.
La matière grasse ne convient pas.	Utilisez de la matière grasse végétale pour une friture de qualité (voir p. 20).
Les aliments ne dorent pas et restent mous.	
Ils sont trop épais et contiennent de l'eau.	Retirez la glace des surgelés et séchez bien les aliments. À titre d'essai, prolongez le temps de cuisson. Coupez les aliments plus finement.
Trop d'aliments sont cuits à la fois et le bain de cuisson n'est pas à la bonne température.	Attendez que le voyant de température devienne vert. Faites frire les aliments en petites quantités, surtout les surgelés (voir tableau de cuisson p.23).
La température du bain de friture peut-être insuffisante : le thermostat est mal réglé.	Réglez le thermostat à la température conseillée.
Les frites collent.	
Les bâtonnets de pomme de terre fraîche n'ont pas été rincés avant d'être plongés dans l'huile.	Rincez et séchez soigneusement les bâtonnets avant la cuisson.
Trop d'aliments sont cuits à la fois.	Faites frire les aliments en petites quantités, surtout les surgelés (voir tableau de cuisson p.23).
La minuterie ne fonctionne plus (selon le modèle).	
La pile est usagée.	Faites-la changer par un centre de service autorisé.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Cuando utilice aparatos eléctricos, siga las instrucciones elementales en materia de seguridad y en particular las siguientes:
 1. Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar el aparato, en él encontrará instrucciones, características e ideas para su mejor aprovechamiento.
 2. No toque las superficies calientes. Utilice las agarraderas o los botones.
 3. Para evitar una posible descarga eléctrica, no sumerja el cable de alimentación, la toma de corriente o el aparato, en agua ni en ningún otro líquido.
 4. Se requiere de vigilancia constante cuando cualquier aparato eléctrico es utilizado por niños o está a su alcance.
 5. Desconecte el aparato después de usar y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de instalar, de retirar los accesorios o de limpiarlo.
 6. Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
 7. El uso de determinados accesorios no recomendados por el fabricante, pudiera ocasionar daños y heridas.
 8. No utilice el aparato en el exterior.
 9. No deje el cordón de alimentación colgar de una mesa. Esto podría ocasionar accidentes graves. No lo deje en contacto con superficies calientes.
 10. No coloque nunca el aparato sobre/cerca de una estufa, de una hornilla eléctrica o dentro de un horno caliente.
 11. Sea muy prudente cuando maneje un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
 12. Siempre fije la toma al aparato en primer (según el modelo) lugar y luego conecte. Para apagar, coloque el termostato en la posición O/I, después desconecte.
 13. Este aparato es para uso exclusivamente doméstico.
 14. Asegúrese que las agarraderas estén fijas a la cesta y sólidamente

colocadas. Ver las instrucciones detalladas de montaje. Asegúrese que las dos partes metálicas del mango de la canastilla maneje correctamente colocados antes de cerrar el mango sobre la misma.

15. Antes de utilizar su electrodoméstico, asegúrese que el voltaje corresponda con el que viene marcado en la placa metálica que se encuentra debajo del aparato.
16. Únicamente conecte su aparato electrodoméstico en una conexión de mínimo 15A. Si la entrada y la clavija del electrodoméstico no son compatibles, llame a un técnico especializado para reemplazar la clavija por una adecuada.
17. Este equipo eléctrico funciona a altas temperaturas por lo que puede provocar quemaduras. No toque el filtro, la ventana o las paredes metálicas (dependiendo del modelo), ni otras partes metálicas.
18. Para asegurar una operación segura, no coloque alimentos muy grandes.
19. Asegúrese de que la tapa y el tanque estén completamente secos después de lavarlo y antes de usarse.
20. Nunca sumerja la canastilla dentro del aceite caliente sin colocar la tapa.
21. El nivel de aceite debe estar siempre entre las marcas de Mín. y Máx.
22. No sature nunca la canastilla, ni exceda la capacidad máxima de aceite.
23. Nunca conecte la freidora sin aceite o grasa en el interior.
24. Los tiempos de cocción son indicativos.
25. El aceite debe ser filtrado regularmente y cambiado cada 8-12 usos.
26. No mezclar diferentes tipos de aceite.
27. Si utiliza materia grasa sólida, córtela en pequeños trozos y derrítalos previamente a fuego lento en un recipiente aparte y después deposítela lentamente en el recipiente de la freidora. No ponga la materia sólida grasa directamente en el recipiente o la canastilla ya que la freidora podría estropearse.
28. Si dispone de cuba removible, nunca extraer cuando la freidora está conectada.

29. Este modelo está equipado con filtro permanente metálico, el cual no necesita ser reemplazado.
30. En caso de problemas contacte nuestros centros servicios autorizados T-FAL.

CONSERVE CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES

Únicamente para uso doméstico.

ES

Instrucciones para la polarización : especial para USA

Si su aparato está equipado con una toma polarizada (una espiga es más ancha que la otra), esto tiene por objetivo reducir los riesgos de choques eléctricos y, esta toma sólo puede conectarse en un sentido. Si la toma no entra correctamente en el enchufe, voltéela. Si aún no entra, contacte un electricista. No trate de modificar la toma de ninguna forma.

Modo de empleo para los cables de alimentación cortos

No utilice un cable de alimentación largo, se le suministrará un cable de alimentación corto para evitar que éste se enrede o que se pueda enredar los pies con él.

Conector magnético: especial para USA

El cable está equipado con un control magnético desmontable. El conector magnético debe engancharse directamente en la freidora. DEBE HACERSE ANTES DE CONECTAR EL CABLE EN EL ENCHUFE.

¡ Participe en la conservación del medio ambiente !



- ① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- ➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de acopio específico.

Descripción

1. Tapa
2. Sistema de filtrado
3. Visor
4. Cesto
5. Mango del cesto
6. Rejilla del filtro desmontable (según modelo)
7. Olla de fritura
8. Marcas de nivel de aceite mín. y máx.
9. Mando de apertura
10. Temporizador (según modelo)
11. Botón de encendido/apagado con indicador luminoso
12. Asas de transporte
13. Termostato ajustable

Preparación

Antes de usar por primera vez

- Presione el botón de apertura de la tapa.
- Retire la tapa de la freidora (fig. 1), el cesto y la rejilla del filtro (según el modelo) (fig. 2).
- Lave la tapa, el cesto y la rejilla (según modelo) en el lavavajillas (fig. 3) o con una esponja y agua con jabón.
- Lave la olla con una esponja y agua con jabón.
- Enjuague y seque con cuidado todas las piezas.
- Vuelva a colocar la rejilla (según modelo), el cesto y la tapa de la freidora.

Nunca sumerja la unidad en el agua (fig. 4).

Nunca lave el aparato en el lavavajillas (fig. 5). Utilice la freidora en ambientes cerrados.

Llenado de la olla

No mezcle diferentes tipos de grasa, ya que se podría derramar el aceite. Siempre mantenga la cantidad de grasa entre las marcas Mín. y Máx. que se indican en la olla (fig. 6). Revise la cantidad antes de usar la freidora y agregue un poco del mismo tipo de grasa, si es necesario.

- Llene la olla con aceite.
- Nunca sobrepase el nivel máximo de aceite que se indica en la olla - fig 6.

	Aceite	Grasa sólida
Máx.	9.24 tazas / 2.1 L	4.2 lbs / 1910 g
Mín.	8.36 tazas / 1.9 L	3.7 lbs / 1660 g

- Utilice grasa recomendada para freidoras: aceite vegetal, de maíz, de canola, etc.
- Si utiliza grasa sólida, córtela en pequeños trozos y derrítala en otro recipiente antes de verterla en la olla (nunca derrita la grasa en el cesto ni en la olla).

- Nunca exceda los 150 °C / 302°F para derretir la grasa que se solidificó en la olla. Siga las instrucciones para conocer la temperatura de cocción (consulte las tablas de cocción en la **página 34**).
- **NUNCA** utilice grasa animal, ya que se pueden provocar derrames, humo o un incendio.

Precalentamiento

- Después de llenar la olla con la grasa, cierre la tapa y enchufe la freidora sin el cesto.
- Ajuste el termostato (**fig. 7**). Tenga en cuenta la cantidad de alimentos que vaya a freír (consulte las tablas de cocción en la **página 34**).
- Presione el botón de encendido/apagado. Se encenderá la luz del piloto (**fig. 8**).
- Cuando se apague el indicador de temperatura, presione el botón de la tapa para abrirla y deje salir el vapor.

Coloque la freidora:

- sobre una superficie estable,
- fuera del alcance de los niños,
- lejos de salpicaduras y fuentes de calor.

Nunca utilice la freidora vacía (sin grasa) (fig. 9).

Colocación del cesto

No exceda la capacidad máxima y segura: 1200 g para alimentos frescos y 900 g para congelados. Seque muy bien los alimentos antes de freírlos para evitar derrames y lograr que el aceite dure más tiempo.

- Seque los alimentos para quitar el exceso de agua o hielo.
- Llene el cesto antes de colocarlo dentro de la freidora.
- No sature el cesto.
- Reduzca la cantidad en el caso de alimentos congelados.
- Consejo: corte los alimentos en trozos del mismo tamaño para lograr una cocción pareja. Evite cortar trozos demasiado gruesos.

Cocción

Inmersión del cesto

- Coloque el cesto en la olla y bájela con cuidado hacia el aceite (**fig. 10**). Realice este paso lentamente para evitar derrames.

- Baje el mango (fig. 11), espere un minuto (fig. 12) y cierre la tapa.
 - Establezca el tiempo de cocción (según modelo): para modelos con temporizador, presione el botón para ajustar el tiempo minuto a minuto. Suelte el botón. El tiempo seleccionado se indicará en la pantalla y comenzará la cuenta regresiva (de fig. 14 a fig. 18).
 - Es normal que el indicador luminoso de temperatura se encienda y se apague durante la cocción.
- Nunca coloque la mano sobre el sistema de filtrado (fig. 13) ni sobre el visor. El vapor y el cristal están muy calientes. Tampoco toque las paredes de la freidora, ya que están muy calientes.**

Finalización de la cocción

El temporizador (según modelo) indica la finalización del tiempo de cocción, pero no apaga la freidora. Para que los alimentos fritos sean más crujientes, abra la tapa apenas finalice la cocción. De esta manera, no se ablandarán con el vapor.

- El temporizador emite un sonido (según modelo) que indica que finalizó el tiempo de cocción indicado.
- Ajuste el termostato a la posición mínima.
- Presione el botón de encendido/apagado.
- Levante el mango (fig. 19), presione el botón para desbloquear la tapa y ábrala. Deje salir el vapor durante 15 segundos (fig. 20).
- Deje escurrir los alimentos.
- Retire el cesto y sirva los alimentos.
- Mantenga la tapa cerrada mientras no utiliza la freidora.
- Para cocinar más alimentos, agregue la cantidad de grasa que necesite, ajuste el termostato a la temperatura deseada, presione el botón de encendido/apagado y espere hasta que se encienda la luz indicadora de la temperatura. Luego, coloque los alimentos en la grasa.

Tabla de cocción

- Los tiempos de cocción son aproximados. Pueden variar según la cantidad y el grosor de los alimentos, el gusto personal, el voltaje, etc.
- Consejos de cocina: para obtener mejores resultados, se recomienda realizar la fritura doble de alimentos frescos:
 - Primera fritura a 338°F / 170 °C
 - Segunda fritura a 374°F / 190 °C
- Cuando fría alimentos rebozados o rosquillas, retire el cesto para evitar que la comida se pegue.

Alimentos frescos	cantidad de porción	Cantidad	Temperatura	Tiempo de cocción
Papas fritas		350/400 g	374° F / 190° C	+/- 6-8 min
		600 g	374° F / 190° C	+/- 9-11 min
		1000 g	374° F / 190° C	+/- 15-17 min
		1200 g	1) 338° F / 170° C	+/- 12-14 min
	2) 374° F / 190° C		+/- 5-7 min	
Pollo frito	8		356° F / 180° C	+/- 14-16 min
Filete de pescado empanizado	3		338° F / 170° C	+/- 6-7 min
Champiñones enteros fritos		200 g	302° F / 150° C	+/- 8-10 min
Frituras de verdura / Camarones fritos	7-8		356° F / 180° C	+/- 11-13 min
Buñuelos de manzana	6		356° F / 180° C	+/- 6-8 min

Alimentos congelados	cantidad de porción	Cantidad	Temperatura	Tiempo de cocción
Papas fritas		450 g	374° F / 190° C	+/- 7-9 min
		750 g	374° F / 190° C	+/- 10-12 min
Filete de pescado empanizado	10		374° F / 190° C	+/- 6-8 min
Pollo frito	8		374° F / 190° C	+/- 13-15 min
Nuggets de pollo		900 g	374° F / 190° C	+/- 7-9 min
Aros de cebolla fritos		300 g	374° F / 190° C	+/- 5-6 min

Limpieza

Filtrado del aceite

- Puede guardar el aceite en la freidora o mantenerlo en un recipiente hermético aparte.
- Nunca vierta aceite usado en el fregadero. Déjelo enfriar y luego deséchelo con los demás residuos domésticos, de acuerdo con la reglamentación local.
- Se recomienda conservar el aceite vegetal en un recipiente aparte (fig. 22).
- Los residuos que se desprenden de los alimentos tienden a quemarse y provocan un deterioro más rápido de la materia grasa. Por lo tanto, filtre el aceite con regularidad.

Antes de filtrar, deje enfriar el aceite y la freidora durante 2 horas. Cambie el aceite después de 10 o 12 usos (fig. 21).

Si utiliza aceite de girasol, cámbielo, al menos, cada 5 usos.

Limpieza de la freidora

Cuando limpie la tapa, no retire el filtro de metal que se encuentra en el sistema de filtrado. Nunca sumerja la unidad en el agua ni la lave bajo el grifo. No utilice productos de limpieza abrasivos. Nunca coloque la unidad en el lavavajillas. No guarde la freidora en ambientes exteriores. Manténgala en un lugar seco y bien ventilado.

- Antes de limpiar la freidora, desenchúfela y déjela enfriar durante 2 horas.
- Retire la tapa y el cesto.
- Luego, retire la rejilla del filtro (según modelo) y los residuos que contenga (fig. 23).
- Lave la tapa, el cesto y la rejilla en el lavavajillas o con una esponja y agua con jabón.
- Seque con cuidado todas las piezas antes de colocarlas nuevamente en la freidora.
- Coloque la tapa nuevamente en la freidora para guardarla.
- En caso de no conservar el aceite en la freidora, guarde la rejilla del filtro (según modelo) y el cesto dentro del aparato.

Problemas y soluciones

Problemas y causas posible	Soluciones
La freidora no funciona.	
La freidora no está conectada.	Conecte la freidora.
Olores desagradables.	
El aceite se ha deteriorado.	Cambie el aceite después de 12 usos.
Se ha utilizado un aceite inadecuado.	Utilice aceite vegetal mezclado de buena calidad (ver en p.32).
Fugas de vapor alrededor de la tapa.	
La tapa no cierra bien.	Compruebe que la tapa está correctamente cerrada e inmovilizada.
Los alimentos están húmedos o contienen demasiada agua (alimentos congelados).	Elimine los restos de hielo y seque los alimentos completamente. Baje la canastilla lentamente (ver en p.33).
Se han mezclado diferentes tipos de aceite / grasa.	Vacíe y limpie el recipiente. Vuelva a llenar el recipiente con un sólo tipo de aceite.
La visión a través de la ventana de observación no es clara.	
La marca MÁX de llenado del recipiente ha sido rebasada.	Compruebe el nivel del aceite (marca MÁX) y elimine el sobrante.
El aceite se derrama.	
La marca MÁX de llenado del recipiente ha sido rebasada.	Compruebe el nivel del aceite (marca MÁX) y elimine el sobrante.
La canastilla de la freidora se ha llenado en exceso de alimentos.	Compruebe que la canastilla no esté demasiado llena.
Los alimentos están húmedos o contienen demasiada agua (alimentos congelados).	Elimine los restos de hielo y seque los alimentos completamente. Baje la canastilla lentamente.
Se han mezclado diferentes aceites y grasas.	Vacíe y limpie el recipiente. Vuelva a llenar el recipiente con el tipo de aceite adecuado.
El aceite no se ha cambiado con regularidad. Se ha utilizado aceite equivocado.	Utilice aceite vegetal mezclado de buena calidad (vea en p. 32 consejos sobre el aceite a utilizar).

Problemas y causas posible	Soluciones
Los alimentos no se doran y permanecen blandos.	
Los trozos son demasiado gruesos y contienen agua.	Pruebe alargando el tiempo de cocción o cortando los alimentos en trozos más pequeños y finos.
Se están cocinando demasiados alimentos al mismo tiempo y el aceite de cocinar no está a la temperatura adecuada.	Fría los alimentos en cantidades pequeñas, especialmente si están congelados (vea en p.35).
La temperatura del aceite de freír no puede ser lo bastante alta: la temperatura está mal ajustada.	Ajuste el mando del termostato a la temperatura recomendada.
Las papas fritas se pegan unas a otras.	
Se sumergieron alimentos sin lavar en el aceite caliente.	Lave y corte bien las papas para eliminar el exceso de almidón y séquelas completamente.
Lave y corte bien las papas para eliminar el exceso de almidón y séquelas completamente.	Fría los alimentos en cantidades pequeñas, especialmente si están congelados (vea en p.35).
El timer ya no funciona (según el modelo).	
La batería se ha agotado.	La batería tiene que ser sustituido en un centro de servicio autorizado.