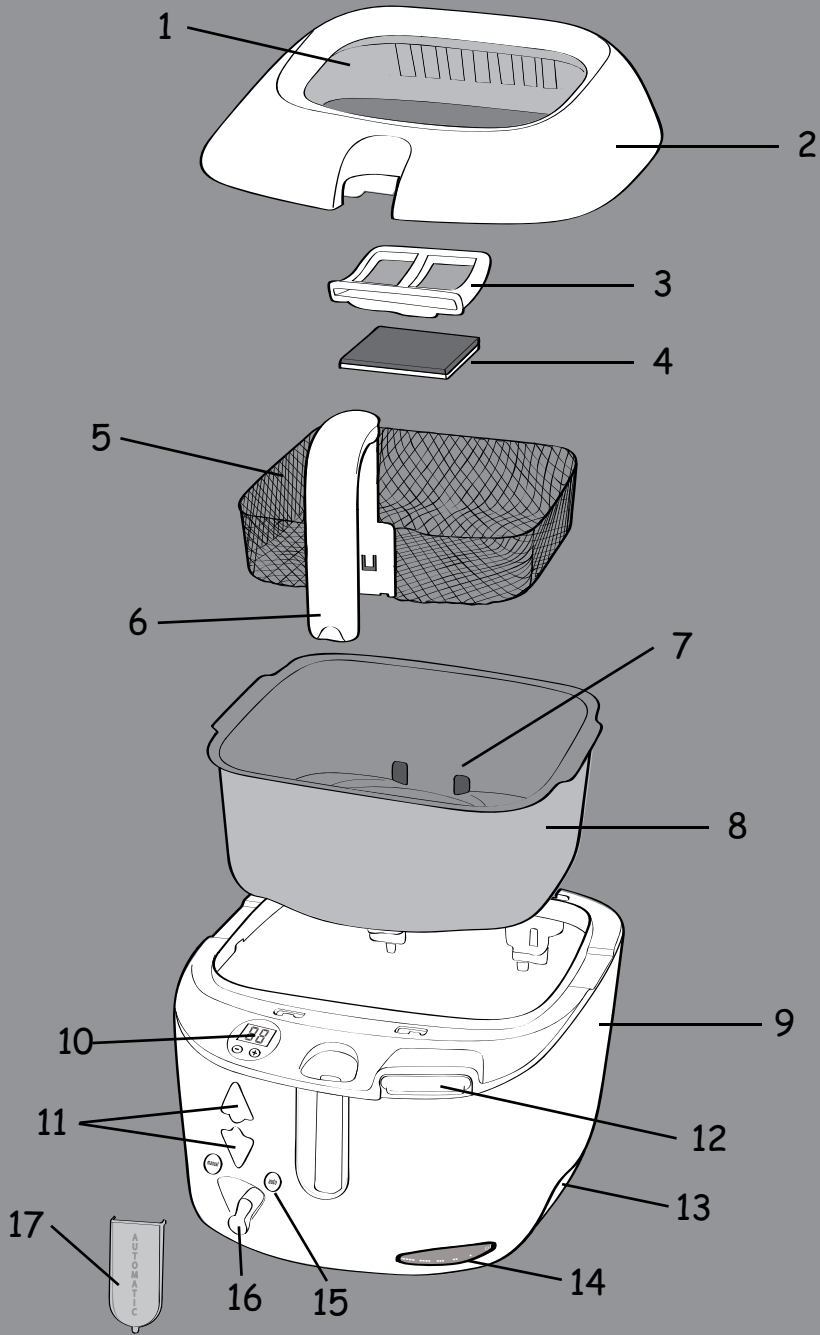
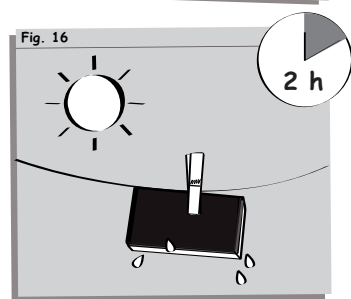
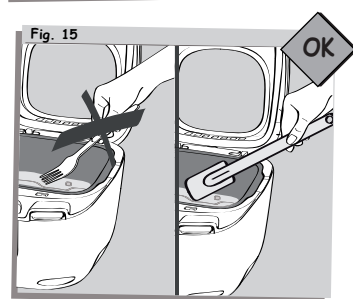
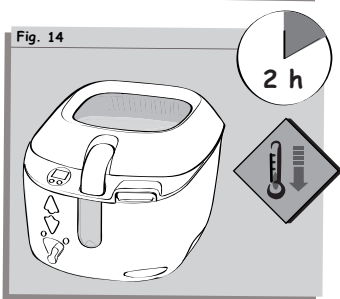
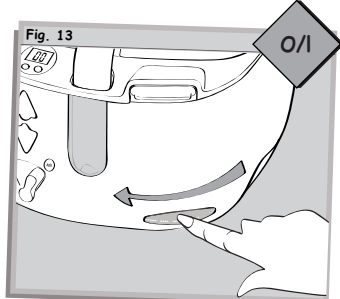
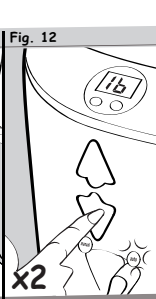
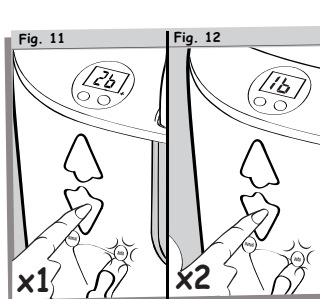
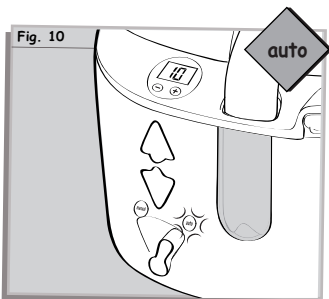
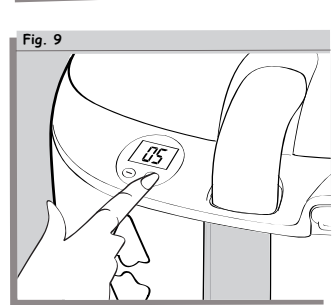
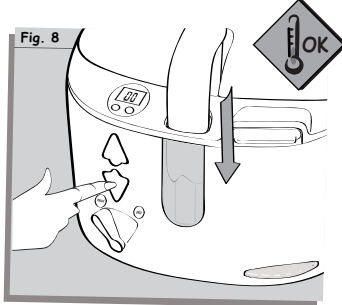
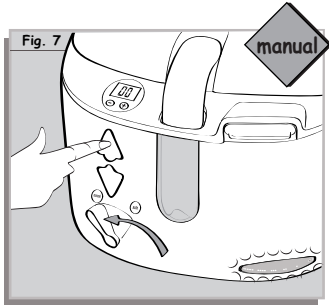
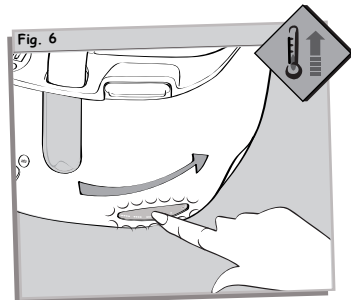
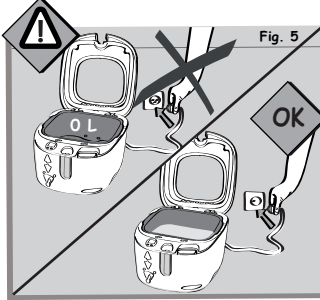
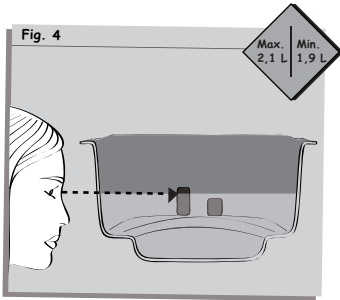
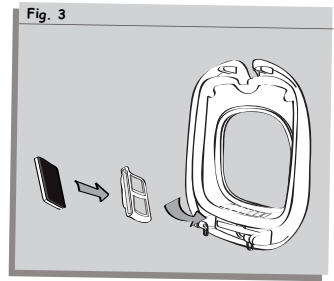
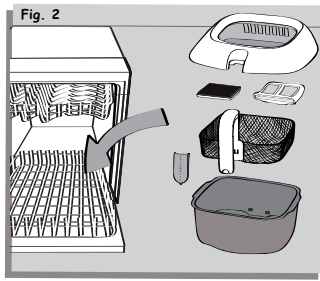
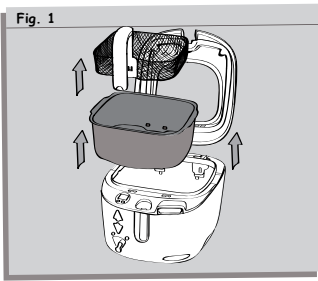


*Moulinex*  
autofrito

- F
- GB
- D
- E
- I









## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT.

#### 1. CONSIGNES GÉNÉRALES

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement...).
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par un Centre Service Agréé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique et uniquement à l'intérieur de votre habitation. Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.
- Avant toute utilisation de votre appareil, enlever tous les emballages et étiquettes promotionnelles et autocollants de votre friteuse.
- Veiller également à enlever les calages qui se trouvent sous la cuve amovible de la friteuse (selon modèle).
- Ne pas utiliser l'appareil si celui-ci ou son cordon est défectueux, si l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou anomalies de fonctionnement. Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé à un Centre Service Agréé.
- Pour votre sécurité, n'utiliser que des accessoires et des pièces détachées adaptées à votre appareil.

#### 2. BRANCHEMENT

- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Ne pas utiliser de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, utiliser une rallonge en bon état reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son

Centre Service Agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger. Ne jamais démonter l'appareil vous-même.

- Votre appareil est équipé d'un cordon fixe : si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne pas laisser pendre le cordon. Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- Toujours débrancher l'appareil : après utilisation, ou pour le déplacer, ou pour le nettoyer.

#### 3. FONCTIONNEMENT

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, 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.
- Utiliser une surface de travail stable, plane, résistant à la chaleur, à l'abri des projections d'eau.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil (filtre, hublot, parois métalliques (selon modèle), autres parties métalliques apparentes...).
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables (stores, rideaux...), ni à proximité d'une source de chaleur extérieure (gazinière, plaque chauffante...).

- En cas d'incendie, ne jamais tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermer le couvercle. Débrancher la prise. Etouffer les flammes avec un linge humide.
- Ne pas déplacer l'appareil contenant des liquides ou des aliments chauds.
- Si vous avez une cuve amovible, ne jamais la retirer lorsque votre friteuse est en fonctionnement.
- Ne jamais plonger l'appareil ou le boîtier électrique dans l'eau !
- Avant mise au rebut de votre appareil, la pile du minuteur doit être retirée et déposée dans un centre de collecte spécialisé ou un Centre Service Agréé (selon modèle).
- Attendre impérativement que le corps gras soit refroidi pour ranger votre friteuse.

#### 4. CUISSON

- Ne jamais brancher votre friteuse vide (sans matière grasse). Respecter les quantités mini et maxi d'huile.
- 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 jamais mettre la matière grasse solide directement dans la cuve ou le panier sinon l'appareil risque d'être détérioré.
- Ne pas mélanger plusieurs sortes de matières grasses. Ne jamais mettre d'eau dans l'huile ou la matière grasse.
- Ne pas surcharger votre panier, respecter les quantités limites de sécurité.
- Votre appareil est équipé d'un filtre anti-odeur carbone longue durée : veillez à le changer toutes les 80 utilisations.

#### 5. RECOMMANDATIONS

- Limiter la température de cuisson à 170°C spécialement pour les pommes de terre.
- Utiliser le panier pour cuire les frites.
- Contrôler la cuisson : ne pas manger les aliments frits lorsqu'ils sont brûlés et préférer une friture légèrement dorée.
- Filtrer l'huile après chaque utilisation pour éviter que les résidus ne brûlent et la changer régulièrement.
- Avoir un régime équilibré et varié comportant au moins 5 fruits et légumes par jour.
- Stocker les pommes de terre au-dessus de 8°C.
- Ne pas stocker votre friteuse à l'extérieur mais dans un endroit sec et ventilé.
- Pour une cuisson rapide et réussie, limiter la quantité de frites à 1/2 panier par bain.
- La plongée d'un panier plein fait baisser très rapidement la température de l'huile. Lors de la cuisson, celle-ci ne dépasse jamais 175°C même si le thermostat est réglé sur 190°C (=température stabilisée avant plongée).

## DESCRIPTION

1. Hublot de contrôle
2. Couvercle amovible
3. Support filtre
4. Filtre anti-odeur carbone longue durée
5. Panier
6. Poignée du panier
7. Niveaux d'huile Min. et Max.
8. Cuve amovible anti-adhésive
9. Parois froides
10. Minuteur
11. Flèche de commande d'ascenseur du panier (Montée/Descente)
12. Bouton d'ouverture du couvercle
13. Poignées de transport
14. Thermostat réglable avec voyant lumineux intégré
15. Voyant lumineux de la fonction automatique
16. Sélecteur Manual (Manuel)/ Automatic (Automatique)
17. Cache poignée amovible

## PREPARATION

### 1. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Appuyer sur le bouton d'ouverture du couvercle et retirer le couvercle de la friteuse.
- Retirer le panier puis la cuve - **Fig 1.**
- La cuve, le panier, le cache poignée, le filtre, le support filtre et le couvercle peuvent être lavés au lave-vaisselle ou avec une éponge et de l'eau savonneuse - **Fig 2.**
- Sécher-les soigneusement.
- Pour mettre en place le filtre anti-odeurs : enlever le support de son logement à l'arrière du couvercle et insérer le filtre - **Fig 3.** Puis replacez le support avec le filtre.
- Remettez la cuve, le panier, le couvercle et le cache poignée en place.

### REMARQUES

Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau. Votre friteuse doit toujours être utilisée à l'intérieur de votre habitation.

### 2. REMPLIR LA CUVE

#### Si vous utilisez de l'huile :

- Remplissez la cuve d'huile.
- Ne remplissez jamais la cuve au-delà du niveau maximum indiqué dans la cuve - **Fig 4.**
- Utilisez une matière grasse alimentaire recommandée pour la friture. Pour de meilleurs résultats, nous recommandons l'utilisation d'huile végétale.

#### Si vous utilisez de la matière grasse solide :

- Coupez-la en morceaux et faites-la fondre dans une casserole pour ensuite la verser dans la cuve (ne faites jamais fondre la matière grasse solide dans le panier ni dans la cuve).
- Ne dépassez jamais 150°C pour faire fondre la **matière grasse solidifiée** dans la cuve.
- N'utilisez JAMAIS de graisse animale, cela pourrait causer des débordements, de la fumée ou un risque d'incendie.

### REMARQUES

Il est préférable de ne pas avoir le panier dans la friteuse pour remplir 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. Vérifiez le niveau de matière grasse avant chaque cuisson.

Vérifiez le niveau de matière grasse avant chaque cuisson et ajoutez, si besoin, le même type de matière grasse.

	Huile	Matière grasse solide
Min.	1,9 L	1600 g
Max.	2,1 L	1800 g

## 1. CUISSON EN MODE MANUEL

- Une fois la cuve remplie de matière grasse, branchez la friteuse - **Fig 5** : le minuteur indique  fixe.
- Réglez le thermostat selon les aliments à frire (voir les tableaux de cuisson p.9) - **Fig 6**.
- Le voyant lumineux du thermostat s'allume et la friteuse commence à chauffer.
- Si le panier est en position basse, appuyez sur la touche , pour faire remonter celui-ci - **Fig 7**. Le sélecteur passe automatiquement en position **MANUAL** si celui-ci était en position **AUTO**.
- Appuyez sur le bouton pour ouvrir le couvercle.
- Sortez le panier de la friteuse, remplissez-le avec les aliments à frire.
  - > Essayez les aliments pour enlever l'excédent d'eau ou de glace.
  - > 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.
- Remettez le panier en place et fermez le couvercle.
- Lorsque le bain d'huile est à la température sélectionnée, le voyant s'éteint et vous pouvez plonger le panier dans l'huile en appuyant sur la touche  - **Fig 8**.
- Sélectionnez le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- de réglage du minuteur - **Fig 9**.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le minuteur affiche  fixe et une sonnerie retentit. Pour l'arrêter, appuyez une fois sur l'une ou l'autre des touches +/-.
- Appuyez sur la touche , pour faire remonter le panier.
- Ouvrez le couvercle, sortez le panier et servez.

### REMARQUES

- 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 5**. Respectez les niveaux d'huile.




Ne dépassez jamais la quantité limite sécuritaire d'aliment dans le panier.

Pour éviter les débordements et prolonger la durée de vie de l'huile, essuyez soigneusement les aliments avant de les faire cuire.

Il est possible de régler le minuteur à n'importe quel moment pendant la cuisson en appuyant sur les touches +/- . Une fois le temps réglé, l'affichage du minuteur reste fixe pendant 2 secondes puis il clignote et le temps commence à décompter.

A la fin de la cuisson, une sonnerie retentit pendant 10 secondes, s'arrête, puis retentit une seconde fois.

## 2. CUISSON EN 1 BAIN EN MODE AUTOMATIQUE

- Une fois la cuve remplie de matière grasse, branchez la friteuse - **Fig 5** : le minuteur indique  fixe.
- Réglez le thermostat selon les aliments à frire (voir les tableaux de cuisson p.9) - **Fig 6**.
- Le voyant lumineux du thermostat s'allume et la friteuse commence à chauffer.
- Si le panier est en position basse, appuyez sur la touche , pour faire remonter celui-ci - **Fig 7**. Le sélecteur passe automatiquement en position **MANUAL** si celui-ci était en position **AUTO**.
- Appuyez sur le bouton pour ouvrir le couvercle.
- Sortez le panier de la friteuse, remplissez-le avec les aliments à frire.
  - > Essayez les aliments pour enlever l'excédent d'eau ou de glace.
  - > 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.
- Remettez le panier en place et fermez le couvercle.
- Positionnez le sélecteur sur **AUTO** : le voyant **AUTO** s'allume et le minuteur indique  minutes fixe - **Fig 10**. Si vous souhaitez modifier le temps de cuisson, appuyez sur les touches +/- de réglage du minuteur.

• **La friteuse et le cycle de cuisson automatique sont alors programmés, vous n'avez plus rien à faire !**

- Lorsque la température du bain d'huile sélectionnée est atteinte, le voyant de chauffe s'éteint et le panier descend automatiquement. Le minuteur commence à décompter en clignotant dès que le panier est en position basse.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le panier remonte automatiquement et le sélecteur passe en position **MANUAL**. Le minuteur affiche fixe et une sonnerie retentit. Pour l'arrêter, appuyez une fois sur l'une ou l'autre des touches +/-.
- Ouvrez le couvercle, sortez le panier et servez.

#### REMARQUES

Il est possible de régler le minuteur à n'importe quel moment pendant la cuisson en appuyant sur les touches +/-.

En mode Automatique, le réglage du minuteur peut aller de 00 à 30 minutes.

En mode Automatique, il est possible de remonter le panier à n'importe quel moment, pour cela :

- appuyer sur la touche : le sélecteur passe automatiquement en position **MANUAL**, le voyant **AUTO** s'éteint et le temps de cuisson restant est mémorisé.
- Si vous repassez en mode Automatique, le panier redescend et la cuisson continue avec le temps mémorisé.

A la fin du temps de cuisson, le panier remonte automatiquement.

- Si vous ne repassez pas en mode Automatique, la cuisson continue en mode Manuel : il faut alors appuyer sur la touche pour faire descendre le panier. En fin de cuisson, lorsque le minuteur sonne, faites remonter le panier en appuyant sur la touche .

### 3. CUISSON EN 2 BAINS EN MODE AUTOMATIQUE

Pour des frites fraîches plus croustillantes, la cuisson en 2 bains est recommandée.

Le mode Automatique vous permet de frire en 2 bains à la même température :

- Une fois la cuve remplie de matière grasse, branchez la friteuse - Fig 5 : le minuteur affiche fixe.

- Réglez le thermostat et remplissez le panier avant de le replacer dans la cuve. (cf paragraphe Cuisson en 1 bain en mode Automatique).
- Positionnez le sélecteur sur **AUTO** : le voyant AUTO s'allume. Pour sélectionner le mode de cuisson en 2 bains, appuyez 1 fois sur la touche , le minuteur affiche pendant 5 secondes - Fig 11 - puis il indique minutes fixe - Fig 10.
- Si vous souhaitez modifier le temps de cuisson, appuyez sur les touches +/- de réglage du minuteur.
- Lorsque la température du bain d'huile sélectionnée est atteinte, le voyant de chauffe s'éteint et le panier descend automatiquement. Le temps de cuisson total sélectionné commence à décompter dès que le panier est en position basse.
- Quand les 2/3 du temps de cuisson sélectionné précédemment se sont écoulés, le panier remonte automatiquement une première fois : le sélecteur passe en position **MANUAL** mais le voyant **AUTO** reste allumé.
- Quand le voyant de chauffe s'éteint à nouveau, le panier redescend pour la cuisson du 2<sup>ème</sup> bain.
- Lorsque le temps de cuisson sélectionné est totalement écoulé, le panier remonte automatiquement.
- Le minuteur affiche fixe et une sonnerie retentit. Pour l'arrêter, appuyez une fois sur l'une ou l'autre des touches +/-.
- Ouvrez le couvercle, sortez le panier et servez.

#### REMARQUES

L'appui sur la touche doit intervenir avant les 2/3 du temps de cuisson pour que la cuisson en 2 bains soit prise en compte.

Si vous changez d'avis et ne désirez finalement qu'une cuisson en un bain, un nouvel appui sur la touche annule la cuisson en 2 bains, sera affiché pendant 5 secondes - Fig 12.

En cuisson 2 bains, il est normal que le sélecteur repasse en mode Manuel à la fin du 1<sup>er</sup> bain, le cycle Automatique se poursuivra pour le 2<sup>ème</sup> bain.

### 4. ARRÊTER LA FRITEUSE


- Une fois la cuisson terminée, mettez le thermostat en position Arrêt « 0/1 » - Fig 13.
- Vous pouvez ranger le panier en position haute ou basse :



**Rangement en position haute :**

- > Ouvrez le couvercle.
- > Remettez le panier en place dans la friteuse.
- > Fermez le couvercle.
- > Débranchez l'appareil : le minuteur s'éteint.

**Rangement en position basse :**

- > Ouvrez le couvercle.
- > Remettez le panier en place dans la friteuse et refermez le couvercle.
- > Appuyez sur la touche  pour faire descendre le panier.
- > Débranchez l'appareil : le minuteur s'éteint.

- Laissez refroidir complètement la friteuse et la matière grasse (2 heures) - **Fig 14**.
- Pour déplacer la friteuse, utilisez les poignées de transport.


**REMARQUES**

Ne déplacez jamais votre friteuse lorsque la matière grasse est chaude.

Ne déplacez jamais la friteuse avec le couvercle ouvert.

**Si vous utilisez de la matière grasse solide, ranger votre friteuse avec le panier en**

**position haute pour que la matière grasse ne se solidifie pas autour du panier.**

En cas de panier figé dans la matière grasse solide, laissez fondre entièrement la matière grasse à 150°C. En cas de manipulation du panier à ce moment-là, la montée automatique du panier est arrêtée le temps que la matière grasse fonde. Attendez que la matière grasse soit entièrement fondue pour appuyer sur la touche  pour faire remonter le panier.

**5. TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON**

Les temps de cuisson sont données 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. Lorsque vous faites frire des aliments panés ou des beignets, retirez le panier afin d'éviter que les aliments y adhèrent.

**REMARQUES**

Manipulez les aliments avec précaution et utilisez des pinces.

Plongez progressivement les aliments dans la matière grasse chaude, en les immergeant centimètre par centimètre.

ALIMENTS FRAIS	QUANTITE	TEMPERATURE	TEMPS DE CUISSON
Frites (quantité maximum)	1000 g	190°C Cuisson Automatique en 2 bains	15 min : 1 <sup>er</sup> bain - 10 min 2 <sup>nd</sup> bain - 5 min
Frites	1000 g	190°C	16-17 min
Frites	750 g	190°C	12-13 min
Frites (quantité optimale)	500 g	190°C	8-10 min
Cuisses de poulet	3-4 pcs	180°C	18-20 min
Filets de poisson	1-2	160°C	6-8 min
Camembert frit	6 pcs	190°C	2-3 min
Champignons	8 pcs	150°C	6-8 min
Beignets aux pommes	4 pcs	170°C	6-7 min

ALIMENTS SURGELES	QUANTITE	TEMPERATURE	TEMPS DE CUISSON
Frites (quantité maximum)	750 g	190°C	11-12 min
Frites	500 g	190°C	8-9 min
Frites (quantité optimale)	380 g	190°C	7-8 min
Nuggets de poulet	1300 g	190°C	5-6 min
Poissons panés	8 pcs	190°C	5-6 min
Beignets de calamars	8-10 pcs	190°C	3-5 min
Oignons frits	200 g	190°C	3-4 min

## 1. STOCKAGE DE L'HUILE

- Enlevez les résidus de cuisson de l'huile avec un objet non métallique - **Fig 15**. Les résidus qui se détachent des aliments ont tendance à brûler et entraînent une altération plus rapide de la matière grasse. Pour cette raison, l'huile doit être filtrée régulièrement.
- Vous pouvez stocker l'huile dans la friteuse ou dans un récipient hermétique séparé.
- Si vous utilisez de la matière grasse solide, nous vous conseillons de la stocker en-dehors de la friteuse.

### REMARQUE

Laissez refroidir complètement la friteuse et l'huile avant de filtrer (2 heures).

## 2. CHANGER L'HUILE

- Ne verser jamais l'huile usagée dans l'évier. Laissez-la refroidir puis jetez-la avec les ordures ménagères, conformément aux réglementations locales en vigueur.

### REMARQUE

Changez la matière grasse au moins toutes les 8 à 10 utilisations.

## 3. NETTOYER LA FRITEUSE

- **Ne nettoyez jamais la friteuse sans l'avoir débranchée et laissée refroidir auparavant (2 heures).**
- Ouvrez le couvercle de la friteuse.
- La cuve, le panier, le cache poignée, le filtre, le support filtre et le couvercle de la friteuse peuvent être lavés au lave-vaisselle ou avec une éponge et de l'eau savonneuse. - **Fig 2**.
- Séchez bien tous les éléments avant de les remettre en place.

### REMARQUES

Il n'est pas nécessaire de démonter le filtre pour laver le couvercle au lave-vaisselle. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau et ne le placez jamais sous l'eau courante. N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs.

**Ne stockez pas votre friteuse à l'extérieur. Préférez un endroit sec et aéré.**

## 4. CHANGER LE FILTRE ANTI-ODEUR

- Votre appareil est équipé d'un filtre carbone longue durée.
- Pour une bonne efficacité de filtration des odeurs, veillez à le changer toutes les 80 utilisations.
- Pour changer le filtre :
  - > Attendez que la friteuse refroidisse.
  - > Retirez le support filtre de son logement à l'arrière du couvercle.
  - > Jetez le support avec le filtre à la poubelle.
  - > Remplacez le nouveau filtre dans le logement à l'arrière du couvercle.

### REMARQUE

La référence de votre filtre est XA500035.



- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

<b>PROBLEMES ET CAUSES POSSIBLES</b>	<b>SOLUTIONS</b>
--------------------------------------	------------------

### **La friteuse ne chauffe pas**

La friteuse n'est pas branchée.	Branchez la friteuse.
La température de cuisson n'est pas sélectionnée.	Réglez le thermostat selon les aliments à frire.

### **Le système de monte et baisse du panier ne fonctionne pas**

Votre friteuse n'est pas branchée.	Branchez la friteuse.
Le panier est figé dans la matière grasse solide.	Attendez que la matière grasse fonde entièrement avant de manipuler le panier. (cf tableaux de cuisson p.9)
Si la manipulation du panier n'est toujours pas possible (les commandes des flèches d'ascenseur du panier et/ou du sélecteur ne fonctionnent plus).	Contactez votre Centre Service Agréé.

### **Mauvaises odeurs**

Le filtre anti-odeur est saturé.	Lavez votre filtre régulièrement et veillez à le changer toutes les 80 utilisations.
La matière grasse est dégradée.	Renouveler le bain de friture toutes les 8 à 10 utilisations.
Une matière grasse inappropriée a été utilisée.	Utilisez de la matière grasse végétale pour une friture de bonne qualité. (cf p.6)

### **De la vapeur s'échappe du couvercle**

Le couvercle n'est pas correctement fermé.	Vérifiez que le couvercle est correctement fermé.
Le joint est défectueux.	Contactez votre Centre Service Agréé pour changer le joint.

### **Le bain de friture déborde**

Le niveau d'huile Max. de remplissage de la cuve a été dépassé.	Vérifiez le niveau du bain d'huile et enlevez le surplus après avoir laissé refroidir la matière grasse.
Le panier est trop chargé.	Veillez à ce que le panier ne soit pas trop rempli.
Les aliments sont humides ou contiennent trop d'eau (ex: surgelés).	Retirez la glace et séchez bien les aliments.
Différent types de matières grasses ont été mélangés.	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. (cf p.6)

### **Les aliments ne dorent pas et restent mous**

Les aliments sont trop épais ou contiennent beaucoup d'eau.	A titre d'essai, prolongez le temps de cuisson, choisissez une cuisson en 2 bains ou faites frire des aliments de taille plus petite.
Trop d'aliments sont cuits à la fois et le bain de cuisson n'est plus à la bonne température.	Respectez les quantités d'aliments recommandées (cf tableaux de cuisson p.9).
La température du bain de friture peut être insuffisante : le thermostat est mal réglé.	Veillez à ce que le thermostat soit bien positionné selon les aliments à frire.

### **Les frites collent**

Les frites fraîches n'ont pas été lavées avant d'être plongées dans l'huile.	Lavez et séchez soigneusement les frites fraîches avant la cuisson.
Trop d'aliments sont cuits à la fois.	Respectez les quantités d'aliments recommandées (cf tableaux de cuisson p.9).



## IMPORTANT RECOMMENDATIONS

### **READ AND FOLLOW THE INSTRUCTIONS FOR USE. KEEP THEM FOR FUTURE USE.**

#### **1. SAFETY INSTRUCTIONS**

- This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.
- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
- Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved Service Centre.
- This appliance has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Remove all packaging materials and any promotional labels or stickers from your deep fryer before use.
- Be sure to also remove any materials from underneath the removable bowl (depending on model).
- Do not use the appliance if the appliance or the cord is damaged, if the appliance has fallen or shows visible damage or does not work properly. In the event of the above, the appliance must be sent to an approved Service Centre. Do not take the appliance apart yourself.
- For your own safety, use only accessories and spare parts which are suitable for your appliance.

#### **2. CONNECTING TO THE POWER SUPPLY**

- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has an earthed connection and is suited to the power of the appliance.
- Your appliance is fitted with a fixed power cord : if the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid any danger.
- Do not leave the cord hanging. The power cord must never be in close proximity to or in contact with the hot parts of your appliance, close to a source of heat or rest on sharp edges.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- Always unplug the appliance: immediately after use, when moving it, prior to any cleaning or maintenance.

#### **3. USING**

- 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.
- Do not leave the appliance unattended during use.
- Place on a flat, stable, heat-resistant surface, away from any water splashes.
- This electrical equipment operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the apparent metal parts, filter or window....
- Do not switch on the appliance near to flammable materials (blinds, curtains....) or close to an external heat source (gas stove, hot plate etc.).
- In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Close the lid. Unplug the appliance. Smother the flames with a damp cloth.
- Do not move the appliance when it is full of hot liquids or hot food.
- If you have a removable bowl, never take it out when the fryer is switched on.
- Never immerse the appliance or the electrical control unit in water!
- Before throwing away your appliance, the timer battery must be removed by an approved service Centre (depending on model).
- It is essential that you wait until the oil has cooled down before storing the fryer.

#### **4. COOKING**

- Never plug in the deep fryer without oil or fat inside. The oil level must always be between the min and max markers.
- If you use solid vegetable fat, cut it into pieces and melt it over a low heat in a separate pan beforehand, then slowly pour it into the deep fryer bowl. Never put solid fat directly into the deep fryer bowl or fryer basket as this will lead to incorrect operation of the appliance.
- Do not mix different types of oil/fat. Never add water to the oil or fat.
- Do not overfill the basket, never exceed the maximum capacity.
- Your appliance is equipped with a long-lasting anti-odour carbon filter : take care to change it every 80 uses.

#### **5. RECOMMENDATIONS**

- Limit the cooking temperature to 190°C, especially for potatoes.
- Always use the basket when frying chips.
- Control the cooking time and temperature

- to avoid overcooking; do not eat burnt food.
- Clean your oil after every use to avoid burnt crumbs and change it after every 8 to 10 uses. More frequently for sunflower oil.
- Eat a balanced and varied diet which includes plenty of fruit and vegetables.
- Store your fresh potatoes in a cupboard above 8°C.
- Do not store your fryer outside and store it in a dry and well-ventilated area.

- For best results and faster cooking, we recommend that you limit the quantity of chips to 1/2 basket per frying.
- For larger quantities of food or potatoes, the temperature drops very fast just after having lowered the basket. This lowers the oil temperature considerably and it is normal for the temperature to take a long time to return to 190°C.

## DESCRIPTION

1. Viewing window
2. Removable lid
3. Filter support
4. Long-lasting carbon filter
5. Basket
6. Basket handle
7. Min. and Max. oil level markers
8. Non-stick removable bowl
9. Coolwall body
10. Timer
11. Basket rise and fall control
12. Lid opening button
13. Carrying handle
14. Adjustable thermostat with integrated temperature indicator light
15. Automatic function light
16. Manual/Automatic selector
17. Removable handle cover

## PREPARATION

### 1. BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Press on the lid opening button and remove the lid from the fryer.
- Remove the basket, then the bowl - **Fig 1**.
- The bowl, the basket, the handle cover, the filter, the filter support and the lid can be washed in the dishwasher - **Fig 2** or with a sponge and warm water with washing-up liquid.
- Dry all parts thoroughly.
- To fit the anti-odour filter : remove the filter support from the slot at the back of the lid and insert the filter - **Fig 3**. Then replace the support with filter in the slot.
- Place the bowl, the basket, the handle cover and the lid back on the fryer.

#### CAUTION

Never immerse the appliance in water.  
Your deep fryer must always be used indoors.

### 2. FILLING THE BOWL


#### If you use oil :

- Fill in the bowl with oil.
- Never exceed the maximum level indicated in the bowl - **Fig 4**.
- Use an oil recommended for deep frying. For best results we recommend using a good quality blended vegetable oil. 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 dripping.

#### If you use solid vegetable fat :

- Cut solid vegetable fat into pieces and melt it in a separate pan, then pour it inside

the fryer (do not melt the blocks of fat in the basket, nor in the bowl).






- Never exceed 150°C to melt **the solidified fat**, then follow the manufacturer's cooking instructions.
- NEVER use lard or dripping as this may cause overflowing, smoking or risk of fire.
- If you have allowed vegetable fat to go solid in the Autofrito bowl (with basket in the low position) then carefully follow the instructions below for re-melting the fat. Place the selector to the **MANUAL** position if it was previously in the AUTO position. Set the thermostat at 150°C, then plug-in the appliance. If possible loosen the top of the solid vegetable fat using a fork. When the solid vegetable fat has entirely melted, press on  button, the basket rises automatically. Set the thermostat depending on the food to cook and follow the Instructions for use's instructions (paragraph 'Using').

#### CAUTION

Do not put the basket in the fryer while filling the bowl with oil.  
Do not mix different types of oil/fat as this may cause the oil/fat 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/fat if necessary.

	Oil	Solid vegetable fat
Min.	1,9 L	1600 g
Max.	2,1 L	1800 g

## 1. COOKING ON MANUAL MODE

- After the bowl has been filled with oil/fat, plug in the fryer - **Fig 5**: timer indicates .
- Set the thermostat according to the food you want to fry (see cooking tables p 16) - **Fig 6**.
- The integrated temperature indicator light comes on and the fryer heats up.
- If the basket is in low position, press on  button to make the basket rise- **Fig 7**. The selector automatically goes to the **MANUAL** position if it was in AUTO position previously.
- Press on the button to open the lid.
- Remove the basket. Fill it away from the deep fryer.
  - > Dry food carefully with paper kitchen towel to remove excess moisture (water and ice) from the food.
  - > Do not overfill the basket.
  - > Reduce the quantity for frozen food.
  - > Our advice : cut food into similar-sized pieces so that they cook evenly. Avoid using pieces that are too thick.
- Replace the basket and close the lid.
- When oil/fat has reached the selected temperature, the thermostat indicator light goes off and you can plunge the basket into oil/fat by pressing on  button - **Fig 8**.
- Set the cooking time by pressing on +/- buttons of the timer - **Fig 9**.
- When cooking time has elapsed, the timer shows  and sounds. To stop the timer, press once on either +/- buttons.
- Press on  button for the basket to rise.
- Open the lid, remove the basket and serve.

### CAUTION

Place the fryer :

- on a flat, stable, heat-resistant surface,
- away from water splashes or heat sources,
- out of the reach of children.




Never operate your fryer without any oil or fat - **Fig 5**. Do not exceed the maximum oil mark. Never exceed the maximum capacity of the basket.

No matter what the recipe, food must be perfectly dry, this will prevent overflowing and extend the life of the oil. When dishes include raw potatoes (chips, crisps and potato straws), wash them in cold water to get rid of the starch. This will stop them from sticking together. When preparing fresh and frozen food dry food carefully and


thoroughly with paper kitchen towel.

Timer can be set during cooking by pressing on +/- buttons. When the timer is set, the screen stays fixed for 2 seconds, then flashes and the countdown starts. When the time has elapsed, the timer sounds for 10 seconds, stops, then sounds again.

## 2. COOKING IN 1 BATH ON AUTOMATIC MODE

- After the bowl has been filled with oil/fat, plug in the fryer - **Fig 5**: timer indicates .
- Set the thermostat according to the food you want to fry (see cooking tables p 16) - **Fig 6**.
- The integrated temperature indicator light comes on and the fryer heats up.
- If the basket is in low position, press on  button, for the basket to rise - **Fig 7**. The selector automatically goes to the **MANUAL** position if it was in AUTO position previously.
- Press on the lid opening button to open the lid.
- Remove the basket. Fill it away from the fryer.
  - > Dry food carefully with paper kitchen towel to remove excess moisture (water and ice) from the food.
  - > Do not overfill the basket.
  - > Reduce the quantity for frozen food.
  - > Our advice : cut food into similar-sized pieces so that they cook evenly. Avoid using pieces that are too thick.
- Replace the basket and close the lid.
- Put the selector on **AUTO** position : the AUTO button light comes on and the timer indicates  minutes - **Fig 10**. If you want to modify the cooking time, set the timer by pressing on the timer +/- buttons.

**• The fryer and automatic cooking are now programmed, you don't have anything else to do !**

- When the oil/fat has reached the selected temperature, the thermostat indicator light goes off and the basket lowers automatically. The countdown of the timer starts as soon as the basket is in low position. (Timer flashes during the countdown.)
- When cooking time has elapsed, the basket rises automatically and the selector automatically goes to the **MANUAL** position. The timer shows  and sounds. To stop the timer, press once on either +/- buttons.
- Open the lid, remove the basket and serve.



## CAUTION

During cooking the time can be altered by pressing on the +/- buttons. On Automatic mode, the timer can be set from 00 minutes to 30 minutes.

On Automatic mode, it is possible to manually rise the basket, to do this :

- Press on  button : the selector automatically goes to the **MANUAL** position, the **AUTO** light goes off and the current cooking time is kept in the memory.

- If you switch the selector to Automatic position, the basket falls and cooking continues with the time kept in the memory. At the end of the cooking time, the basket rises automatically.





- If you let the selector to the **MANUAL** position, cooking continues on Manual mode : you have to press on  button to lower the basket. At the end of cooking time, the timer sounds and you have to press on  button to rise the basket.

Even though the fryer is automatic, when cooking new food we advise checking on the cooking progress through the viewing window to avoid overcooking : do not eat very brown or burnt food, only eat golden brown food.


## 3. COOKING IN 2 BATHS IN AUTOMATIC MODE

For crispier home-made chips, frying in 2 stages is recommended.

Automatic mode allows frying in 2 stages at the same temperature :


- After the bowl has been filled with oil/fat, plug in the fryer - **Fig 5** : timer indicates .
- It is mandatory to place the basket in high position, otherwise the mechanism may become blocked. (see paragraph Cooking in 1 bath on Automatic mode).
- Set the thermostat and fill the basket away from the fryer before replacing it in the bowl.
- Put the selector on the **AUTO** position: the AUTO button light comes on. To select the cooking in 2 baths mode, press once on  button, the timer indicates  for 5 seconds - **Fig 11** - then it shows  minutes - **Fig 10**.
- If you want to modify the cooking time, alter the time by pressing on +/- buttons of the timer.
- When the oil/fat has reached the selected temperature, the thermostat indicator light goes off and the basket lowers automatically. The countdown of the timer starts as soon as



the basket is in the low position. (Timer flashes during the countdown.)

- When 2/3 of the previous selected cooking time has elapsed, the basket rises automatically for the 1<sup>st</sup> time : the selector goes to the **MANUAL** position but the **AUTO** button light remains on.
- When the thermostat indicator light goes off again, the basket automatically lowers for the second stage of cooking.
- When the entire cooking time has totally elapsed, the basket rises automatically.
- The timer shows  and sounds. To stop the timer, press once on either +/- buttons.
- Open the lid, remove the basket and serve.

## CAUTION

In case of error while selecting the cooking mode for 2 baths, and blocking of the Automatic mode occurs, you will need to unplug the product for 8 seconds to re-launch the Automatic mode. Start your deep fryer and program again.

If you want the cooking in 2 baths to be taken into account, press on  button before the 2/3 of time of cooking.

If you change your mind and want to cook in 1 bath, a second press on  button cancels the cooking in 2 baths and the timer shows  for 5 seconds - **Fig 12**.

When cooking in 2 baths, it is normal for the selector to go to the Manual position at the end of the 1<sup>st</sup> bath, but Automatic cooking continues for the 2<sup>nd</sup> bath.


## 4. SWITCHING OFF THE FRYER

- When cooking is finished, put the thermostat to the Off position « 0/I » - **Fig 13**.
- You can store the basket in high or low position:

### Storing in high position :


- > Open the lid.
- > Replace the basket in the fryer.
- > Close the lid.
- > Unplug the appliance : the timer goes off.

### Storing in low position :

- > Open the lid.
- > Replace the basket in the fryer.
- > Close the lid.
- > Press on  button to lower the basket.
- > Unplug the appliance : timer goes off.
- Allow the oil to cool completely in the fryer (approx. 2 hours) before storing your product - **Fig 14**.
- Move the fryer using the carrying handles.

**CAUTION**

Never move the fryer while the oil/fat is still hot. Never move the fryer without the lid in place. **If you use solid vegetable fat, store your fryer with the basket in the high position to avoid the fat becoming solidified around the basket.**

If the fat is solidified around the basket, entirely melt the fat by setting the thermostat at 150°C. To avoid any damage to the rise and fall mechanism, the automatic rising of the basket is stopped until the fat has entirely melted. Wait until this has completed and then press on  button for the basket to rise.

**5. TABLE OF COOKING TIMES**

The cooking times are a guide only. They may vary depending on the size of the food, individual preferences and the voltage.

When cooking battered food or doughnuts, use the Manual mode and remove the basket to prevent them sticking to it.

**CAUTION**

When cooking food in batter, use the Manual mode and take great care when handling the food, we suggest using tongs. Gradually place the food into the hot oil, submerging it an inch at a time to prevent it from sinking straight away.

<b>FRESH FOOD</b>	<b>QUANTITY</b>	<b>TEMPERATURE</b>	<b>COOKING TIME</b>
<b>Chips (maximum quantity)</b>	1000 g	190°C Automatic cooking in 2 baths	15 min : 1 <sup>st</sup> bath - 10 min 2 <sup>nd</sup> bath - 5 min
<b>Chips</b>	1000 g	190°C	16-17 min
<b>Chips</b>	750 g	190°C	12-13 min
<b>Chips (quantity recommended for best results)</b>	500 g	190°C	8-10 min
<b>Fried chicken (leg portions)</b>	3-4 pcs	180°C	18-20 min
<b>Breaded plaice fillet</b>	1-2	160°C	6-8 min
<b>Breaded camembert</b>	6 pcs	190°C	2-3 min
<b>Fried whole mushrooms</b>	8 pcs	150°C	6-8 min
<b>Apple fritters</b>	4 pcs	170°C	6-7 min

<b>FROZEN FOOD</b>	<b>QUANTITY</b>	<b>TEMPERATURE</b>	<b>COOKING TIME</b>
<b>Chips (maximum quantity)</b>	750 g	190°C	11-12 min
<b>Chips</b>	500 g	190°C	8-9 min
<b>Chips (quantity recommended for best results)</b>	380 g	190°C	7-8 min
<b>Chicken nuggets</b>	1300 g	190°C	5-6 min
<b>Fish fingers</b>	8 pcs	190°C	5-6 min
<b>Breaded scampi</b>	8-10 pcs	190°C	3-5 min
<b>Fried onion rings</b>	200 g	190°C	3-4 min



## 1. STORING THE OIL

- Remove small pieces of food with a non-metallic skimmer - **Fig 15**. Crumbs that break away from food tend to burn and alter the quality of the oil/fat more rapidly. For this reason, the oil/fat must be filtered regularly.
- You may store the oil in the fryer, or in a separate airtight container.
- If you use solid vegetable fat, we advise you to store it separately from the fryer.

### CAUTION

Leave the fryer (and the oil in the bowl) to cool completely before filtering the oil (2 hours).

## 2. CHANGING OIL

- 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.

### CAUTION

We recommend changing the oil/fat after a maximum of 8 to 10 uses.  
If using sunflower oil, ensure the oil is changed after every 5 uses.

## 3. CLEANING THE FRYER

- **Always unplug your fryer and leave it to cool completely before cleaning it (approx. 2 hours).**
- Open the lid, remove the filter support and take out the filter.
- The bowl, the basket, the handle cover, the filter, the filter support and the lid can be

washed in the dishwasher - **Fig 2** or with a sponge and warm water with washing-up liquid.

- Dry all parts thoroughly before replacing them.

### CAUTION

It is not necessary to remove the filter when washing the lid.  
Never immerse your appliance in water and never wash it under running water.  
Do not use aggressive or abrasive cleaning products.

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

## 4. CHANGING THE ANTI-ODOUR FILTER

- Your appliance is equipped with a long-lasting anti-odour carbon filter.
- For efficient anti-odour filtration, change your filter every 80 uses.
- To change your filter :
  - > Leave your fryer to cool completely.
  - > Remove the filter support from the slot at the back of the lid.
  - > Throw away the support with filter .
  - > Place a new filter in the slot at the back of the lid.

### CAUTION

The reference of your filter is XA500035.

# ENVIRONMENT PROTECTION FIRST !



- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

**If the problem remains, please call our Customer Relations team first for expert help and advice on :**

HELPLINE : 0845 602 14 54 – UK (01) 677 4003 – Ireland  
or consult our web site : [www.tefal.co.uk](http://www.tefal.co.uk)

<b>PROBLEMS AND POSSIBLE CAUSES</b>	<b>SOLUTIONS</b>
-------------------------------------	------------------

**The fryer is not heating**

The appliance is not plugged in.	Plug in the appliance.
The cooking temperature is not set.	Set the thermostat to the required temperature.

**The rise and fall system does not worked**

The appliance is not plugged in.	Plug in the appliance.
The fat is solidified around the basket.	Wait for the fat to melt entirely before rising the basket (see table of cooking page 16).
If rising or lowering the basket is still impossible (basket rise and fall control and/or selector do not work).	Unplug the deep fryer for 8 seconds to re-launch the Automatic mode. Plug in the appliance. If the problem remains, contact your nearest approved service centre.

**Unpleasant smells**

The anti-odour filter is saturated.	Wash your anti-odour filter regularly and take care to replace it every 80 uses.
The oil/fat has deteriorated.	Replace the frying oil/fat (after 10 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 page 13)

**Steam escapes from around the lid**

The lid is not closed properly.	Check that the lid is properly closed.
The seal is defective.	Contact your nearest approved service centre to change the seal.

**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 page 13).

**Food does not become golden and remains soft**

Pieces are too thick and contain too much water.	Experiment by lengthening the cooking time, trying to cook in 2 baths 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 page 16).
The temperature of the frying oil/fat may not be high enough : the temperature is set incorrectly.	Set the thermostat control to the recommended temperature.

**Chips 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 page 16).