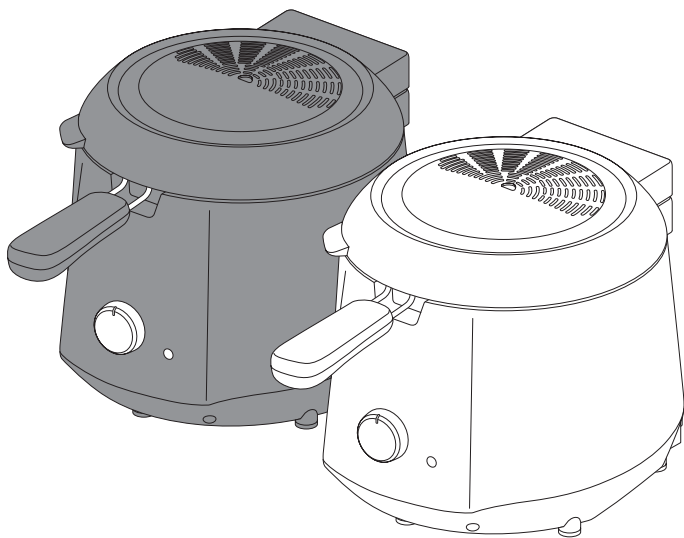


T-fal[®]

EN

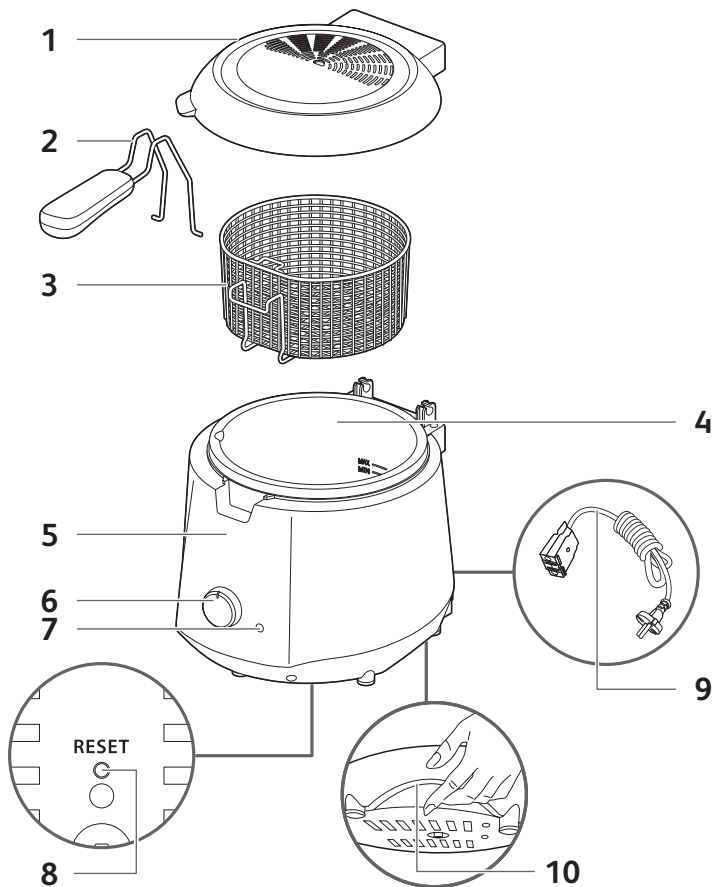
FR

ES



Snacking Fryer

www.t-fal.com



DESCRIPTION

- 1 - Removable cooking lid
- 2 - Basket handle
- 3 - Basket
- 4 - Frying bowl
- 5 - Main body

- 6 - Temperature control knob
- 7 - Indicator light
- 8 - Reset button
- 9 - Power cord
- 10 - Carrying handle

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions before using.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs or fryer in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil.
- Always attach plug to the appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
- Do not use the appliance for other than intended use.
- 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.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS.
FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**

- Before use, check that your local voltage corresponds with the specifications shown on the appliance nameplate located under the fryer.
 - 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.
 - 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.
 - To ensure safe operation, oversized foods must not be inserted into the fryer.
 - Ensure that the lid and bowl are completely dry after washing and before use.
 - Never immerse the fryer basket into the hot oil - or drain it - without the fryer lid in place.
 - Do not overload the basket. For safety reasons never exceed the maximum quantity.
 - 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.
 - This model is equipped with a metallic filter, which does not need to be changed.
 - This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
 - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - This appliance is intended to be used in households only.
- It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for :

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farms houses;

- by clients in hotels, motels and other temporary residential type environments;
- bed and breakfast type environments.
- This appliance can be used up to an altitude of 4000 meters.
- Warning: Possible eruption. Waters reaction to hot oil is extremely volatile.
- Please ensure, no matter what the recipe states, food must be dried thoroughly before immersing in Hot oil.
- If you have any problems, contact the authorized after-sales service center or the internet address www.t-fal.com.

Polarization instructions

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). 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 to be provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Magnetic connector

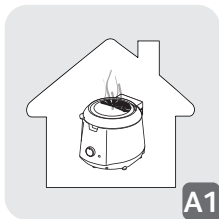
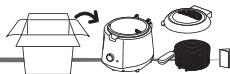
The cord is equipped with a detachable magnetic connector. The magnetic connector should be attached directly to the fryer. THIS SHOULD BE DONE PRIOR TO PLUGGING THE CORD INTO THE WALL OUTLET.



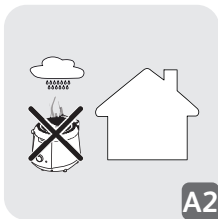
Environment protection first!

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

1 Before using

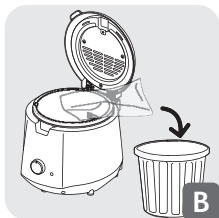


A1



A2

A1 & A2. This appliance is designed for household and indoor use only. It is not intended for commercial use.



B

B. Remove all packaging materials and accessories from the inside and the outside of the appliance.

Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a dishtowel. Place it on an horizontal surface, cold, and flat; never near a hot plate or a gas.

To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.

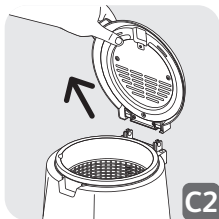


C1

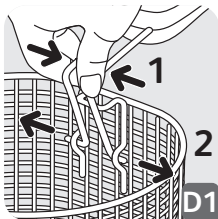
C1 & C2. Remove the lid, and place it carefully on the table-top.

D. Remove the basket from the fryer and lock the basket handle firmly in place (follow the 2 steps below); a click indicates that it is correctly positioned.

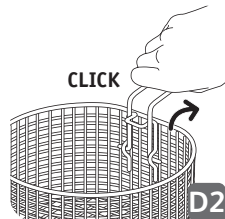
Before using for the first time, clean the deep fryer first (follow chapter "Cleaning").



C2



D1

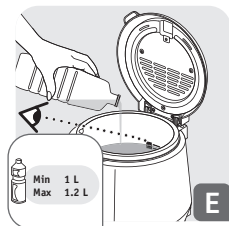


D2

2 Connection and pre-heating



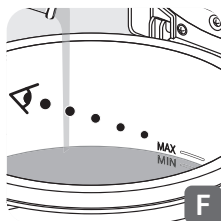
EN



E. The oil level must always be between the Min. and Max. markers. Check this each time before cooking, and add some of the same type of oil if necessary.

F. **Never operate the fryer, without oil or insufficient oil in the frying bowl. Do not mix different types of oil (mixing oil and a solid fat could create an overflow).**

G. Plug the power cord into the wall.



H1. Select the frying temperature depending on the ingredients you wish to cook.

The indicator light will turn on showing the appliance is connected to power.

H2. When the temperature of the oil is reached, the indicator light will turn off.

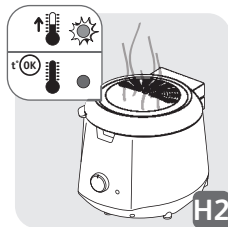
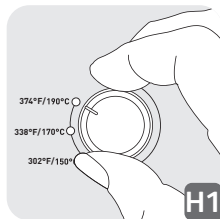
The fryer is ready for cooking.

When the oil temperature decreases, the heating element will switch on and the pilot light will be turned on again automatically.

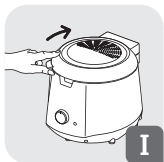
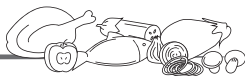


H3. The lid is extremely hot.

Caution: never place your hand over the fryer.



3 Cooking

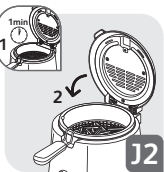


I. Open the lid. Place the food, which should be as dry as possible into the basket. Remove any loose ice from frozen food. Always put dry fresh or frozen food to minimize water in the oil.



J1. Gently lower the basket with food into the oil. Beware of oil splattering when food is being put into the oil.

J2. Wait 1 minute before closing the lid. Beware of the hot, escaping steam coming out from the vent.



K1 & K2. When the cooking process is finished, open the lid and lift up the basket to rest on the hook.

Be careful of the steam when you open the lid.

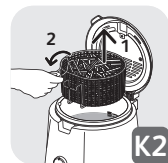
This allows the excessive oil to drain back into the bowl. The food is then ready to serve.

To avoid early degradation of the oil, do not add salt, spices or other substances into the oil or during frying.

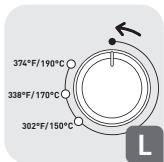
Remove basket from oil tank. Excessive oil attached to basket can be shook off gently.



To use a second time, correct the oil level if necessary, then wait for the ready light to turn on again for preheating. Then follow the steps mentioned previously. Because oil loses its favor properties rather quickly, you have to change the oil regularly (after 8 times. If using sunflower oil, ensure the oil is changed after every 5 uses.). Always change the oil if it starts foaming when it is heated, or it has strong smell or taste or it turns dark or becomes thick.



L. At the end of cooking, come back to the initial position.



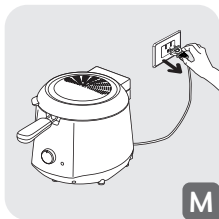
Note: Frying time and temperature chart below is for reference only and should be adjusted for different quantities of food and your own taste. Please also make reference to instructions on packaged foods.

	#	Quantity		
* 		1.32 lbs / 600 g	374°F / 190°C	13-16 min
		.11 lbs / 50 g	338°F / 170 °C	2-4 min
	#	Quantity		
** 		1.10 lbs / 500 g	374°F / 190°C	11-13 min
		1.10 lbs / 500 g	374°F / 190°C	4-6 min
		1.10 lbs / 500 g	338°F / 170°C	4-6 min

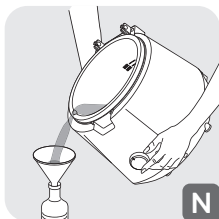
* For optimal results we recommend using .88lbs of fries.

** For optimal results we recommend using .55lbs of fries.

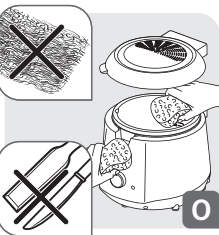
4 Cleaning



M. Always unplug, let the appliance and oil cool down to room temperature before cleaning or moving the fryer.



N. Be careful when there is oil in the tank. Drain the oil from the bowl to a suitable container. Clean residual with a papertowel. Clean the housing with a moist cloth (with some dishwashing liquid) and/or kitchen paper.



O. The main body can be washed in warm soapy water but never immerse the main body into water. It is very important to dry the oil bowl thoroughly after cleaning.

Do not use any abrasive (liquid) cleaning agents or materials (e.g scouring pads) to clean the appliance. Never use a sharp object to remove the dirt, as it will damage the surface of the part.

P. The oil bowl, the main body and the lid can be washed with a soapy sponge. And only the basket and the basket handle can go to the dishwasher. Dry the parts thoroughly after cleaning.

Clean the outer surface with a damp cloth only. And clean the lid filter carefully to ensure the evacuation of steam during next cooking.

After cleaning, reassemble the basket and lid to the deep fryer.

Ensure both the lid and oil bowl are free from water after washing and before use.



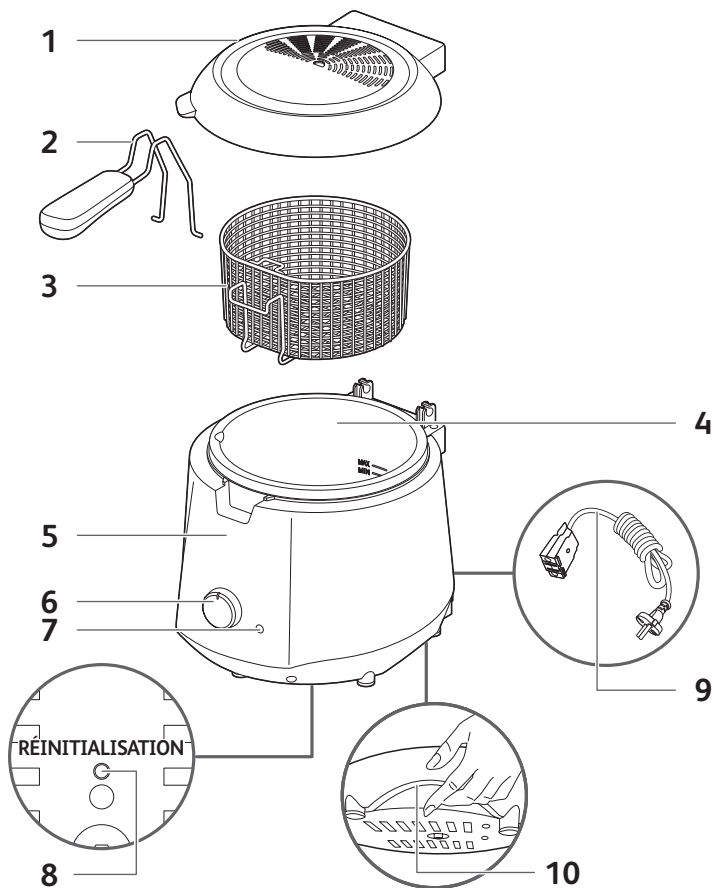
P1



P2

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The fryer is not heating	The appliance is not plugged in.	Plug-in the appliance and check the connection between the cord and the fryer.
	The cooking temperature is not being reached.	Set the thermostat control to the required temperature.
	The safety cut-off is activated.	Let it cool, unplug the product and remove the oil. Then, press the RESET button, which is located on the bottom of the appliance. Refill in the oil bowl and plug the product in.
The frying oil overflows	The basket was lowered too quickly.	Lower the basket slowly and keep a close eye on the oil level.
	The « MAX » marker for filling the bowl has been exceeded.	Check the oil level (MAX), and remove the excess.
	The frying basket has been overfilled with food.	Check that the basket is not too full.
	Food is wet or contains too much water (frozen food).	Remove any ice and dry the food thoroughly. Lower the basket slowly.
	Wrong oil or different types of oil/fat have been mixed.	Empty and clean the bowl. Refill the bowl with one type of oil.
The fryer emits unpleasant smells or/and snapping sounds during oil heating	The fat/oil has deteriorated	Replace the frying oil (after 8 uses max.) more frequently depending on the oil.
	The fat/oil is unsuitable	Use a good quality blended vegetable oil.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Food does not become golden, and remains soft	Food is moist and contains too much water (frozen food).	Remove as much ice from the frozen food as possible before frying.
	Pieces are too thick and contain 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 is not at the right temperature.	Fry food in small quantities (especially when frozen).
	The temperature of the frying oil may not be high enough: the temperature is set incorrectly.	Set the thermostat control to the recommended temperature.
French Fries stick together	Unwashed food immersed in hot oil.	Wash potatoes well and dry them thoroughly.



DESCRIPTION

- 1 - Couvercle de cuisson amovible
- 2 - Poignée du panier
- 3 - Panier
- 4 - Cuve de friture
- 5 - Boîtier principal

- 6 - Bouton de contrôle de température
- 7 - Indicateur lumineux
- 8 - Bouton de réinitialisation
- 9 - Cordon d'alimentation
- 10 - Poignée de transport

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ FR

IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez respecter des règles de sécurité élémentaires, y compris les suivantes:

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser ce produit.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, n'immergez jamais la friteuse, le cordon ou les fiches dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Une surveillance accrue est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'eux.
- Débranchez le cordon d'alimentation lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de procéder au nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des accessoires et avant de le nettoyer.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé, si l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé d'une manière ou d'une autre. Allez porter l'appareil au centre de service le plus proche afin de le faire examiner, régler ou réparer.
- L'utilisation d'accessoires complémentaires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait causer des blessures.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé en plein air.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un comptoir et ne le mettez pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne mettez pas l'appareil sur ou près d'un foyer électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chaud.
- Faites extrêmement attention si vous devez déplacer la friteuse contenant de l'huile chaude.
- Branchez tout d'abord le cordon à l'appareil puis branchez l'autre extrémité du cordon d'alimentation sur une prise murale. Pour déconnecter l'appareil, placez tous ses boutons de commande en position d'arrêt, puis débranchez le cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.

- Assurez-vous que les poignées sont correctement assemblées et fixées sur le panier de friture. Reportez-vous aux instructions d'assemblage détaillées. Assurez-vous que les deux pièces métalliques se trouvant sur les poignées du panier sont bien en place avant de verrouiller les poignées sur le panier.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS UTILISATION DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

- Avant d'utiliser le produit, assurez-vous que la tension électrique locale correspond aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil située sous la friteuse.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise de courant d'une charge minimale de 15A. Si la prise de courant et la fiche d'alimentation de l'appareil sont incompatibles, demandez à un technicien professionnel qualifié de remplacer la prise par une prise appropriée.
- Cet équipement électrique fonctionne à des températures élevées qui pourraient causer des brûlures. Ne touchez pas le filtre, la fenêtre, les parois métalliques (selon le modèle) ou les autres pièces métalliques apparentes.
- Pour assurer un fonctionnement en toute sécurité, n'insérez pas d'aliments trop volumineux dans la friteuse.
- Veillez à ce que le couvercle et la cuve soient complètement secs après le nettoyage et avant de les utiliser à nouveau.
- N'immergez jamais le panier de friture dans l'huile chaude et n'égouttez jamais le contenu du panier sans le couvercle de la friteuse en place.
- Évitez de trop charger le panier. Pour des raisons de sécurité, ne dépassez jamais la quantité maximale.
- Si vous utilisez une matière grasse végétale solide, coupez-la en morceaux et faites-la fondre à feu doux dans un pot séparé préalablement, puis versez-la lentement dans la cuve de la friteuse. Ne mettez jamais de matière grasse solide directement dans la cuve ou dans le panier de la friteuse, car cela entraînerait une détérioration de la friteuse.
- Ce modèle est équipé d'un filtre métallique permanent ne nécessitant aucun remplacement.

- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, mentales, sensorielles réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si une personne responsable de leur sécurité leur a donné les instructions nécessaires concernant l'utilisation de l'appareil ou les surveille pendant son utilisation.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.
Il n'est pas destiné à être utilisé dans les situations suivantes et sa garantie n'est pas applicable dans les cas suivants :
 - dans les cuisines pour le personnel de magasins, bureaux ou autres environnements professionnels ;
 - dans les fermes ;
 - par les clients des hôtels, des motels et autres types de logement ;
 - dans les chambres d'hôtes et établissements du même type.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 4000 mètres.
- Avertissement : Éruption possible. La réaction de l'eau au contact de l'huile chaude est extrêmement volatile.
- Peu importe ce que la recette indique, assurez-vous que les aliments sont complètement secs avant de les immerger dans l'huile chaude.
- En cas de problème, contactez le service après-vente autorisé ou consultez le site Web www.t-fal.com.

Instructions en matière de polarisation

Cet appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire tout risque de décharge électrique, cette fiche ne peut être insérée que dans un seul sens dans une prise électrique polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise secteur, mettez-la dans l'autre sens. Si elle ne convient toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

Instructions concernant le cordon électrique court

N'utilisez pas de rallonge.

Un cordon d'alimentation électrique court est fourni afin de réduire

les risques associés à l'enchevêtrement ou aux chutes pouvant être causés par un cordon plus long.

Raccord magnétique

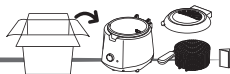
Le cordon est muni d'un raccord magnétique détachable. Le raccord magnétique doit être fixé directement à la friteuse. CE RACCORDEMENT DOIT ÊTRE EFFECTUÉ AVANT LE BRANCHEMENT DU CORDON ÉLECTRIQUE SUR LA PRISE MURALE.



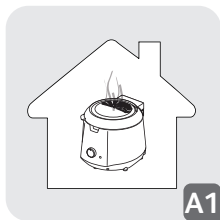
■ La protection de l'environnement avant tout !

- ① Votre appareil contient de précieux matériaux qui peuvent être récupérés ou recyclés.
- ➡ Allez le porter à un point de collecte local des déchets.

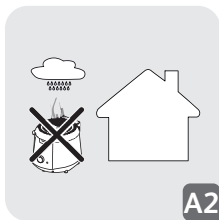
1 Avant l'utilisation



FR

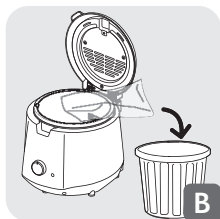


A1



A2

A1 et A2 Cet appareil est conçu pour une usage domestique et à l'intérieur seulement. Ce produit n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.



B

B. Retirez tous les matériaux d'emballage et les divers accessoires de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil.

Ne posez jamais l'appareil directement sur une surface fragile, par exemple une table en verre, une nappe, un meuble vernis, etc. ou sur une surface molle, comme un linge à vaisselle. Posez l'appareil sur une surface horizontale, froide et plate; ne le mettez jamais près d'une plaque électrique chaude ou à gaz.

Pour éviter que l'appareil ne surchauffe, ne le placez pas dans un coin ou contre un mur.

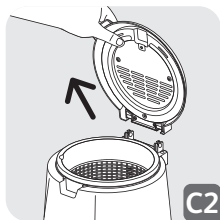


C1

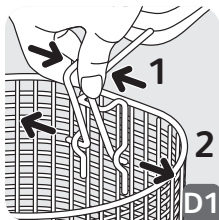
C1 et C2. Enlevez le couvercle et placez-le soigneusement sur une table.

D. Retirez le panier de la friteuse et verrouillez fermement la poignée du panier (suivez les 2 étapes ci-dessous); un déclic indiquera que la poignée est bien en place.

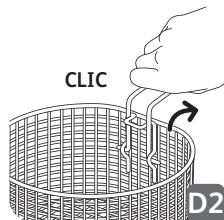
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez tout d'abord la friteuse (voir le chapitre « Nettoyage »).



C2

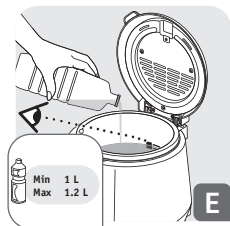


D1



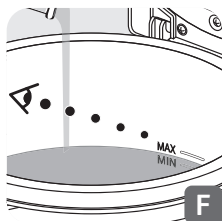
D2

2 Raccordement et préchauffage



E. Le niveau d'huile doit toujours se trouver entre les repères « Min. » et « Max. ». Surveillez régulièrement le niveau d'huile avant la cuisson et ajoutez de l'huile du même type ou remplacez-la quand cela est nécessaire.

F. Ne faites jamais fonctionner la friteuse sans huile ou avec une quantité insuffisante d'huile la cuve. Ne mélangez pas des huiles ou des graisses de types différents car cela pourrait provoquer un débordement.



G. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise murale.

H1. Sélectionnez la température de friture en fonction des ingrédients que vous souhaitez cuisiner. L'indicateur lumineux s'allumera indiquant que l'appareil est branché à l'alimentation.

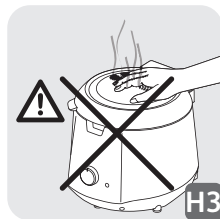
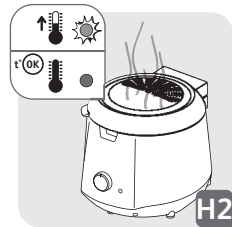
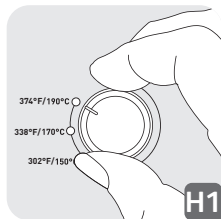
H2 Lorsque la température de l'huile est atteinte, l'indicateur lumineux de l'appareil s'éteint. La friteuse est maintenant prête à l'emploi.

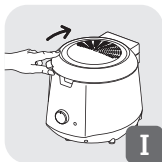
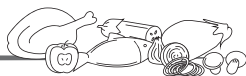
Lorsque la température de l'huile diminue, l'élément chauffant s'allume et l'indicateur lumineux s'allume automatiquement.



H3 Le couvercle est extrêmement chaud.

Attention: Ne mettez jamais vos mains au-dessus de la friteuse.





I. Soulevez le couvercle. Mettez les aliments à frire dans le panier en vous assurant qu'ils sont le plus secs possible. Enlevez la glace qui se détache des aliments congelés. Tapotez toujours les aliments frais ou surgelés pour réduire au minimum la quantité d'eau dans l'huile.



J1. Baissez doucement le panier contenant les aliments dans l'huile. Méfiez-vous des éclaboussures d'huile lorsque vous insérez les aliments dans le bain d'huile.



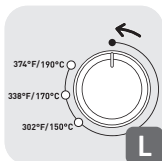
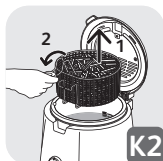
J2. Attendez 1 minute avant d'abaisser le couvercle. Prenez garde à la vapeur chaude qui se dégage des ouvertures de ventilation.

K1 et K2. Lorsque le processus de cuisson est terminé, soulevez le couvercle et levez le panier pour le poser sur le crochet. Prenez garde à la vapeur lorsque vous soulevez le couvercle. Cela permet à l'huile en excès de retomber dans la cuve. Vos aliments frits pourront alors être servis.

Pour éviter une dégradation précoce de l'huile, n'ajoutez pas de sel, d'épices ou d'autres substances dans l'huile ou pendant la friture.




Sortez le panier de la cuve d'huile. L'huile en excès qui a adhéré au panier peut être secouée doucement.

Pour utiliser la même huile une deuxième fois, le niveau d'huile, puis attendez que l'indicateur de prêt à l'emploi s'allume à nouveau pour un préchauffage. Suivez ensuite les étapes mentionnées précédemment. Parce que l'huile perd ses propriétés bénéfiques plutôt rapidement, il faut changer l'huile régulièrement (après 8 utilisations). Si vous utilisez une huile de tournesol, assurez-vous de remplacer l'huile après 5 utilisations. Remplacez toujours l'huile si elle commence à mousser en chauffant, si la couleur devient sombre, si elle a une odeur ou un goût rance, ou si elle devient sirupeuse.



L. À la fin de la cuisson, remettez la friteuse en position initiale.

Remarque : Le tableau des durées et des températures de friture ci-dessous est présenté à titre indicatif et doit être modifié en fonction des différentes quantités d'aliments et de votre propre goût. Référez-vous également aux indications fournies sur l'emballage des aliments.

	#	Quantité		
* 		1,32 lb / 600 g	374°F / 190°C	13 à 16 minutes
		,11 lb / 50 g	338°F / 170 °C	2 à 4 minutes
	#	Quantité		
** 		1,10 lb / 500 g	374°F / 190°C	11 à 13 minutes
		1,10 lb / 500 g	374°F / 190°C	4 à 6 minutes
		1,10 lb / 500 g	338°F / 170°C	4 à 6 minutes

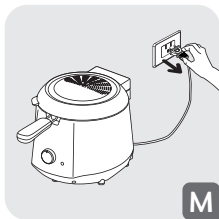
* Pour que vous puissiez obtenir un résultat optimal, nous recommandons d'utiliser ,88 lb de bâtonnets de pomme de terre.

** Pour que vous puissiez obtenir un résultat optimal, nous recommandons d'utiliser ,55 lb de bâtonnets de pomme de terre.

4 Nettoyage

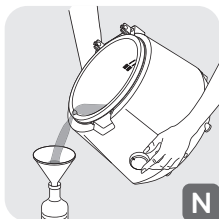


FR



M

M. Débranchez toujours l'appareil après l'utilisation; laissez l'appareil et l'huile refroidir à température ambiante avant de nettoyer ou de déplacer la friteuse.



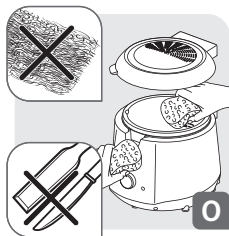
N

N. Prenez des précautions lorsqu'il reste de l'huile dans la cuve. Videz l'huile de la cuve dans un récipient adapté. Nettoyez les résidus d'huile avec un essuie-tout. Nettoyez le boîtier avec un chiffon humide (et un peu de détergent à vaisselle) et / ou du papier absorbant.

O. Le boîtier principal peut être lavé dans de l'eau chaude savonneuse, mais ne l'immergez jamais dans l'eau. Il est très important que la cuve soit complètement séchée après le nettoyage.

N'utilisez pas d'agents de nettoyage (liquides) ou de matériaux abrasifs (ex: éponge à récurer) pour nettoyer l'appareil. N'utilisez jamais d'objet coupant pour enlever les saletés car cela endommagerait le revêtement.

P. La cuve d'huile, le boîtier principal et le couvercle peuvent être lavés avec une éponge savonneuse. Seuls le panier et la poignée du panier peuvent être lavés dans un lave-vaisselle. Séchez bien toutes les pièces après le nettoyage.



O

Nettoyez les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon humide uniquement et nettoyez soigneusement le filtre du couvercle pour assurer l'évacuation de la vapeur lors de la prochaine cuisson.

Après le nettoyage, assemblez de nouveau le panier et le couvercle à la friteuse.

Veillez à ce que le couvercle et la cuve d'huile soient complètement secs après le nettoyage et avant de les utiliser à nouveau.



P1

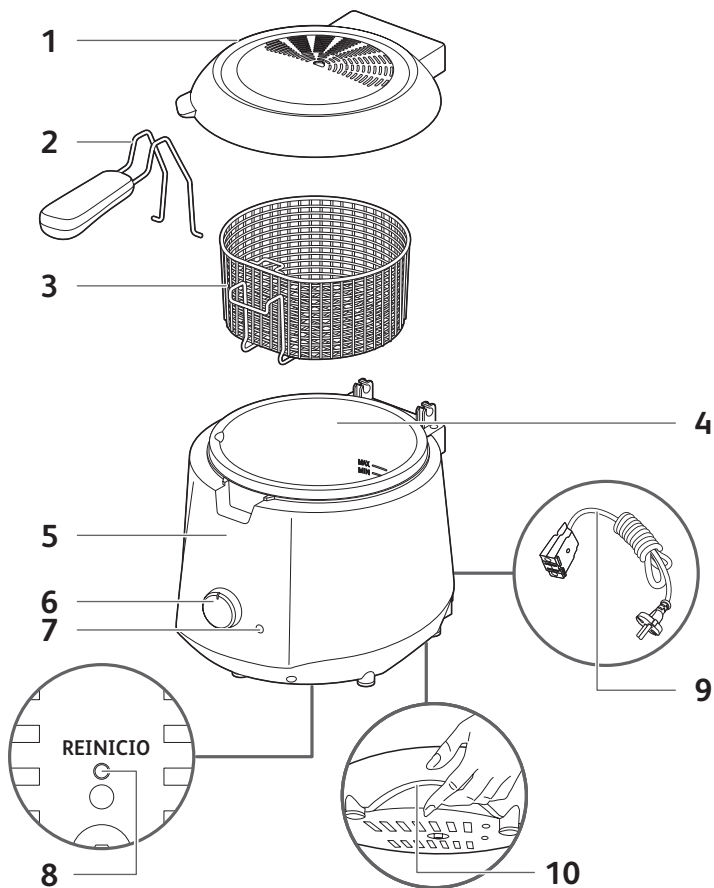


P2

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La friteuse ne chauffe pas.	L'appareil n'est pas branché à l'alimentation.	Branchez l'appareil et vérifiez la connexion entre le cordon et la friteuse.
	La température de cuisson n'est pas atteinte	Réglez le bouton de commande du thermostat à la température requise.
	Le dispositif de coupure de courant est activé.	Laissez refroidir l'appareil, débranchez l'appareil et retirez l'huile. Appuyez ensuite sur le bouton RESET (RÉINITIALISATION) qui se trouve au bas de l'appareil. Remplissez la cuve d'huile et branchez le produit.
L'huile de friture déborde.	Le panier a été baissé trop rapidement.	Baissez lentement le panier et gardez un œil attentif sur le niveau d'huile.
	La limite maximale de remplissage de la cuve a été dépassée.	Vérifiez le niveau d'huile (MAX) et enlevez l'excès.
	Le panier de friture contient trop d'aliments	Assurez-vous que le panier n'est pas trop plein.
	Les aliments sont mouillés ou contiennent trop d'eau (aliments congelés).	Enlevez la glace puis séchez complètement les aliments. Baissez lentement le panier.
	Différentes sortes d'huiles ont été mélangées ou une mauvaise huile/graisse a été utilisée.	Videz puis nettoyez le bol. Remplissez le bol avec une seule sorte d'huile.
La friteuse émet des odeurs désagréables et / ou des sons secs pendant le chauffage de l'huile.	L'huile ou la graisse est altérée.	Remplacez l'huile à frire (après au plus 8 usages) plus fréquemment selon le type d'huile utilisée.
	L'huile ou la graisse ne convient pas.	Utilisez une huile végétale mélangée de bonne qualité.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les aliments ne dorent pas et demeurent mous.	Les aliments sont mouillés ou contiennent trop d'eau (aliments congelés).	Enlevez autant de glace des aliments que possible avant de les faire frire.
	Les morceaux sont trop épais ou contiennent trop d'eau.	Prolongez la durée de cuisson ou coupez les aliments en morceaux plus petits et plus minces.
	La quantité d'aliments dans le panier est trop grande et la température de l'huile ne convient plus.	Faites frire les aliments en petites quantités (surtout s'ils sont surgelés)
	La température de l'huile peut ne pas être assez élevée : la température n'est pas bien réglée.	Réglez le thermostat à la température recommandée.
Les frites collent les unes aux autres	Des aliments non lavés ont été mis dans l'huile chaude.	Lavez les pommes de terre et séchez-les soigneusement.



DESCRIPCIÓN

- 1 - Tapa de cocción removible
- 2 - Asa de la cesta
- 3 - Cesta
- 4 - Tazón freidor
- 5 - Cuerpo principal

- 6 - Perilla de control de la temperatura
- 7 - Luz indicadora
- 8 - Botón de reinicio
- 9 - Cable de alimentación
- 10 - Asa de transporte

MEDIDAS DE SEGURIDAD

IMPORTANTES

Cuando use artefactos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones antes de usar.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o la freidora en agua u otro líquido.
- Mantenga una vigilancia estrecha cuando el equipo es utilizado por niños o cerca de estos.
- Desconecte el equipo de la corriente cuando no lo use o antes de limpiarlo. Deje que el equipo se enfríe antes de colocarle o retirarle componentes o antes de limpiarlo.
- No use ningún equipo que presente un cable o enchufe dañado, que haya presentado un fallo de funcionamiento, o que se haya dañado de algún modo. Retorne el artefacto al centro de servicio autorizado más cercano para una revisión, reparación o ajuste.
- El uso de aditamentos complementarios que no sean recomendados por el fabricante del artefacto puede causar lesiones.
- No usar en exteriores.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, o que toque superficies calientes.
- No lo coloque encima o cerca a una hornilla eléctrica o de gas caliente, o en un horno calentado.
- Se debe usar extrema cautela cuando se mueva la freidora con aceite caliente.
- Siempre fije el enchufe al artefacto primero, luego inserte el enchufe al tomacorrientes de la pared. Para desconectar, gire todo control a "off" (apagado), luego retire el enchufe del tomacorrientes de la pared.
- No use el artefacto para un uso que no sea el indicado.
- Asegúrese que las asas estén correctamente ensambladas a la cesta y fijadas en su lugar. Consulte las instrucciones de ensamblaje detalladas. Asegúrese que las dos partes metálicas del asa de la cesta estén correctamente colocadas antes de fijar el asa a la cesta.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

ES

SOLO PARA USO CASERO.

- Antes de su uso, verifique que su tensión local corresponda con las especificaciones mostradas en la placa de datos del artefacto ubicada debajo de la freidora.
- Sólo conecte el artefacto a las clavijas eléctricas que tienen una carga mínima de 15A. Si las clavijas y el enchufe en el artefacto no son compatibles, consulte con un técnico profesional calificado para reemplazar la clavija por una más apropiada.
- Este equipo eléctrico opera a altas temperaturas, lo que puede causar quemaduras. No toque el filtro, la ventana, las paredes de metal (dependiendo del modelo) u otras partes de metal aparentes.
- Para asegurar una operación segura, los alimentos no deben insertarse en la freidora.
- Asegúrese que la tapa y el tazón estén completamente secos luego de lavarlos y antes de su uso.
- Nunca sumerja la cesta de fritura en el aceite caliente (ni la escurra) sin la tapa de la freidora en su lugar.
- No llene demasiado la cesta. Por motivos de seguridad, nunca exceda la cantidad máxima.
- Si usa margarina vegetal sólida, córtela en trozos y derrítala a fuego bajo en una olla aparte con anterioridad, luego viértale lentamente en la olla de la freidora. Nunca coloque margarina sólida directamente en la olla o cesta de la freidora, ya que esto provocará su deterioro.
- Este modelo viene equipado con un filtro metálico que no necesita ser cambiado.
- Este artefacto no ha de operarse mediante un temporizador externo o sistema de control remoto separado.
- Este artefacto no debe ser usado por personas (incluyendo a niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o sin experiencia o conocimientos, a menos que sean supervisadas o que reciban instrucciones relacionadas al uso del artefacto por otra persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse que no jueguen con el artefacto.
- Este artefacto solamente debe utilizarse en el hogar.
No debe usarse en las siguientes aplicaciones, y la garantía tampoco será aplicable, para:

- áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
- en casas de campo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial temporal;
- ambientes tipo pensión.
- Este artefacto puede usarse hasta una altitud de 4000 metros.
- Advertencia: Posibilidad de erupción. La reacción del agua al aceite caliente es extremadamente volátil.
- Asegúrese, que, independientemente de lo que diga la receta, los alimentos estén bien secos antes de ser sumergidos en el aceite caliente.
- Si tiene algún problema, contacte al centro de servicio posventa autorizado o a la dirección de Internet: www.t-fal.com.

Instrucciones de polarización

Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe debe caber en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, gírelo. Si todavía así no cabe, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

Instrucciones para cables cortos

No use con un cable de extensión.

Se ha suministrado un cable de alimentación corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cable más largo.

Conector magnético

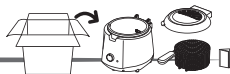
El cable viene equipado con un conector magnético desmontable. El conector magnético debe montarse directamente a la freidora. ESTO DEBE HACERSE ANTES DE ENCHUFAR EL CABLE AL TOMACORRIENTE DE LA PARED.



■ ¡La protección del medio ambiente en primer lugar!

- ① Su artefacto contiene materiales valiosos que pueden recuperarse o reciclarse.
- ➔ Llévelo a un punto de recolección de desechos.

1 Antes de usar



ES



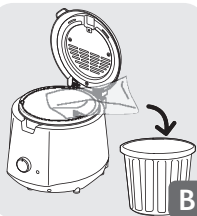
A1



A2

A1 y A2. Este aparato ha sido diseñado solo para uso doméstico y en interiores. Este aparato no es para uso comercial.

B. Retire todos los materiales de empaque y accesorios del interior y exterior del artefacto.



B

Nunca coloque el aparato directamente sobre una superficie frágil (mesa de vidrio, mantel, mueble barnizado, etc.) o sobre una superficie suave, como un secador de platos. Colóquelo sobre una superficie horizontal, fría y plana; nunca sobre una hornilla caliente eléctrica o de gas.

Para evitar que el aparato se sobrecaliente, no lo coloque en una esquina o contra una pared.

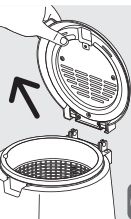
C1 y C2. Retire la tapa y colóquela cuidadosamente sobre el mostrador.



C1

D. Retire la cesta de la freidora y asegúrela firmemente en su lugar (siga los 2 pasos a continuación); un clic indica que está correctamente ubicada.

Antes de usar la freidora por primera vez, límpiela bien primero (siga el capítulo "Limpieza").

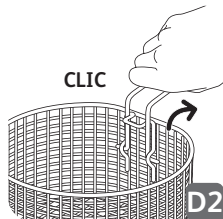


C2



2

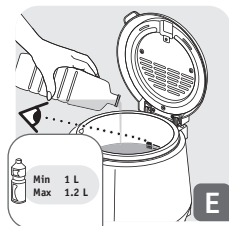
D1



CLIC

D2

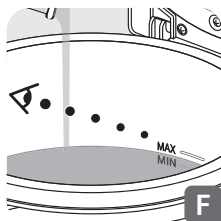
2 Conexión y precalentamiento



E. El nivel de aceite siempre debe estar entre los marcadores de Mín. y Máx. Verifique esto cada vez antes de cocinar y añada un poco del mismo tipo de aceite si es necesario.

F. Nunca opere la freidora sin aceite o con aceite insuficiente en el tazón freidor. No mezcle distintos tipos de aceite (mezclar aceite y grasa sólida podría provocar un desborde).

G. Enchufe el cable de alimentación a la pared.



H1. Seleccione la temperatura de fritura, dependiendo de los ingredientes que desee cocinar.

La luz indicadora se encenderá, mostrando que el artefacto está conectado a la alimentación.

H2. Cuando se alcanza la temperatura del aceite, la luz indicadora se apagará.

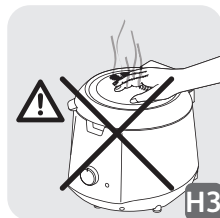
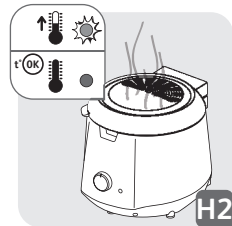
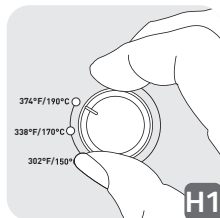
La freidora está lista para cocinar.

Cuando la temperatura disminuye, el elemento calefactor se encenderá y la luz del piloto se volverá a encender automáticamente.

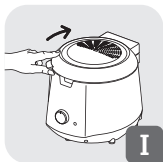


H3. La tapa está extremadamente caliente.

Precaución: nunca coloque su mano sobre la freidora.

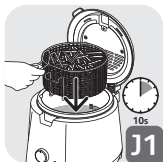


3 Cocción



I. Abra la tapa. Coloque los alimentos, los cuales deben estar lo más seco posible, en el cesto. Retire cualquier pedazo de hielo suelto de los alimentos congelados. Siempre seque con palmadas suaves los alimentos frescos o congelados para reducir al mínimo el agua en el aceite.

ES



J1. Baje lentamente el cesto con alimentos en el aceite. Tenga cuidado de las salpicaduras del aceite cuando coloque los alimentos en el mismo.

J2. Espere 1 minuto antes de cerrar la tapa. Tenga cuidado del vapor caliente que escapa del ducto de aire.

K1 y K2. Cuando se haya terminado el proceso de cocción, abra la tapa y eleve la cesta para que descanse en el gancho.

Tenga cuidado del vapor cuando abra la tapa.

Esto permite que el exceso de aceite se escurra de regreso al tazón. Los alimentos están listos para servirse.

Para evitar que el aceite se degrade rápidamente, no añada sal, especias u otras sustancias en el aceite o durante la fritura.

Retire la cesta del tanque de aceite. El exceso de aceite adherido al cesto puede sacudirse suavemente.

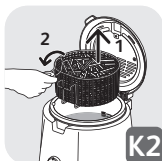


Para usar un segundo tiempo, corrija el nivel de aceite de ser necesario, luego espere que la luz de listo se vuelva a encender para precalentar. Luego siga los pasos antes mencionados. Como el aceite pierde sus propiedades favorables muy rápidamente, tendrá que cambiarlo con regularidad (luego de 8 veces de uso. Si usa aceite de girasol, asegúrese de cambiarlo cada 5 usos).

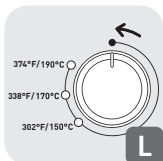
Siempre cambie el aceite si empieza a espumarse cuando se calienta, o si tiene un olor o sabor fuerte, o si se torna oscuro o demasiado espeso.















L. Al final de la cocción, se regresa todo a la posición inicial.



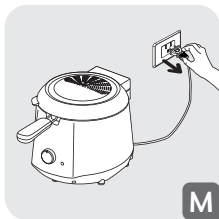
Nota: La tabla de temperaturas y tiempos de fritura a continuación es sólo de referencia y debe ajustarse para las diferentes cantidades de alimentos y su gusto en particular. También consulte las instrucciones de los alimentos empacados.



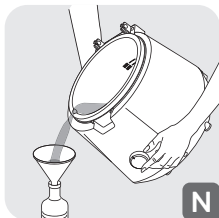
	#	Cantidad		
* 		1.32 lbs / 600 g	374°F / 190°C	13-16 min
		0.11 lbs / 50 g	338°F / 170 °C	2-4 min
	#	Cantidad		
** 		1.10 lbs / 500 g	374°F / 190°C	11-13 min
		1.10 lbs / 500 g	374°F / 190°C	4-6 min
		1.10 lbs / 500 g	338°F / 170°C	4-6 min

* Para resultados óptimo, recomendamos usar 0.88 lbs de papas fritas.

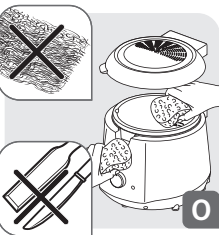
** Para resultados óptimo, recomendamos usar 0.55 lbs de papas fritas.



M. Siempre desenchufe la freidora y deje que se enfríe, así como el aceite, a temperatura ambiente, antes de limpiar o mover la freidora.



N. Tenga cuidado cuando haya aceite en el tanque. Drene el aceite del tazón a un recipiente adecuado. Limpie el aceite residual con una toalla de papel. Limpie el armazón con un paño húmedo (con algo de detergente lavaplatos líquido) y/o papel de cocina.



O. El cuerpo principal puede lavarse en agua tibia jabonosa, pero nunca sumerja el cuerpo principal en el agua. Es muy importante secar el tazón de aceite exhaustivamente después de la limpieza.

No use ningún agente de limpieza abrasivo (líquido), como por ejemplo, esponjas abrasivas, para limpiar el artefacto. Nunca use un objeto filoso para retirar la suciedad, ya que éste dañará la superficie de la pieza.

P. El tazón de aceite, el cuerpo principal y la tapa pueden lavarse con una esponja jabonosa. Y solo la cesta y el mango de la cesta pueden lavarse en el lavaplatos. Seque las piezas bien después de la limpieza.

Limpie la superficie externa solamente con un paño húmedo. Y limpie el filtro de la tapa cuidadosamente para garantizar la evacuación del vapor durante la próxima cocción.

Luego de la limpieza, vuelva a ensamblar la cesta y la tapa a la freidora.

Asegúrese que tanto la tapa como el tazón de aceite estén secos luego de lavarlos y antes de su uso.



P1



P2

DETECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La freidora no está calentando	La freidora no está enchufado.	Enchufe La freidora y verifique la conexión entre el cable y la freidora.
	No se alcanza la temperatura de cocción.	Configure el control del termostato a la temperatura deseada.
	El apagado de seguridad está activado.	Déjela enfriarse, desenchufe el artefacto y retire el aceite. Luego, presione el botón REINICIO, ubicado en la parte inferior del artefacto. Vuelva a llenar el tazón de aceite y a enchufar el artefacto.
El aceite de fritura se desborda	La cesta se ha bajado demasiado rápido.	Baje la cesta lentamente y preste atención al nivel de aceite.
	Se ha excedido del marcador «MÁX» para llenar el tazón.	Verifique el nivel de aceite (MÁX) y retire el exceso.
	La cesta de fritura se ha llenado demasiado con alimentos.	Verifique que la cesta no esté demasiado llena.
	Los alimentos están mojados o contienen demasiada agua (alimentos congelados).	Retire cualquier trozo de hielo y seque los alimentos exhaustivamente. Baje la cesta lentamente.
	Se ha mezclado un aceite erróneo o distintos tipos de aceite/grasa.	Vacíe y limpie el tazón. Vuelva a llenar el tazón con un mismo tipo de aceite.
La freidora emite olores desagradables y/o chirridos durante el calentamiento del aceite	El aceite/La grasa se han deteriorado	Reemplace el aceite de fritura (luego de 8 usos máx.) con más frecuencia, dependiendo del aceite.
	El aceite/La grasa no son los correctos	Use un aceite vegetal combinado de buena calidad.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Los alimentos no se doran y siguen blandos	Los alimentos están húmedos y contienen demasiada agua (alimentos congelados).	Retire cuanto hielo pueda de los alimentos congelados antes de freír.
	Los trozos son demasiado gruesos y contienen agua.	Experimente alargando el tiempo de cocción o cortando los alimentos más pequeños y delgados.
	Se está cocinando demasiados alimentos a la vez y el aceite de cocción no está a la temperatura correcta.	Fría los alimentos en pequeñas cantidades (especialmente cuando estén congelados).
	La temperatura del aceite de fritura puede no estar lo suficientemente alta: la temperatura se ha configurado incorrectamente.	Configure el control del termostato a la temperatura recomendada.
Las papas fritas se pegan entre sí	Alimentos sin lavar sumergidos en aceite caliente.	Lave las papas y séquelas bien.

EN p. 2 – 13

FR p. 14 – 26

ES p. 27 – 38