

T-fal®

FAMILY PRO



ENG

FR

E

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

15. **Save these instructions. For household use only.**

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

Polarization instructions

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

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

Short Cord instructions

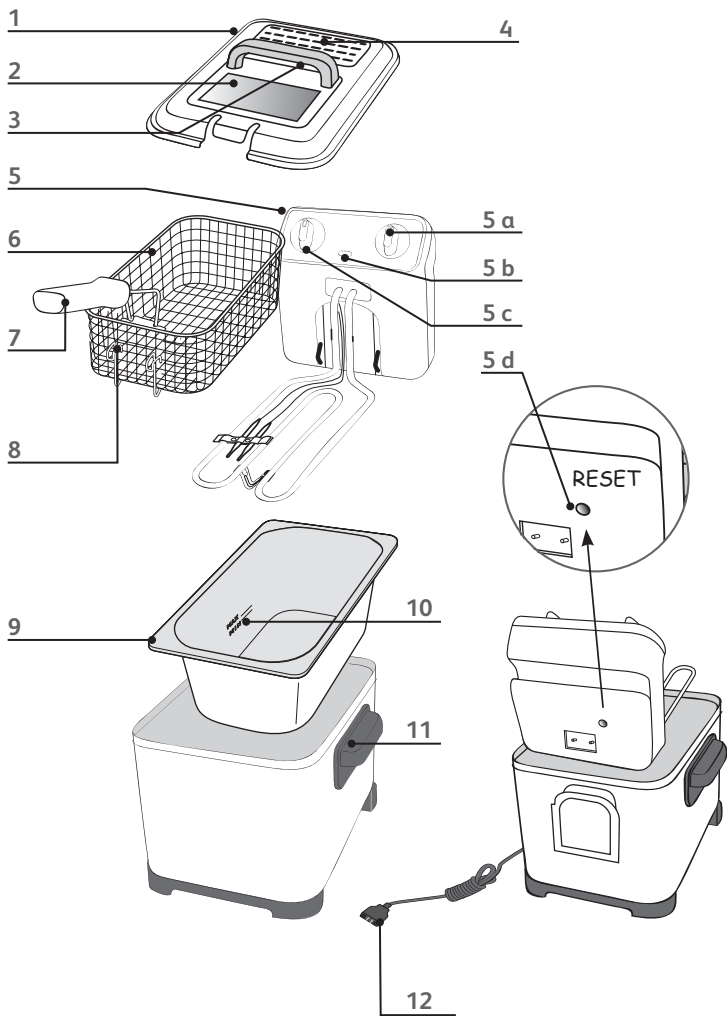
Do not use with an extension cord. A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from being tangled in, or tripping over, a long cord.

Magnetic connector

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

Environment protection first!

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



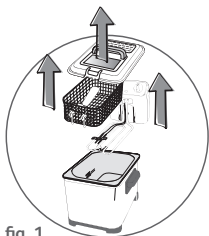


fig. 1

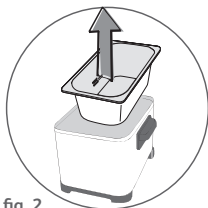


fig. 2

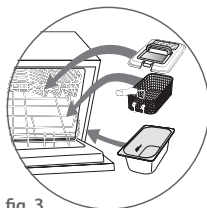


fig. 3

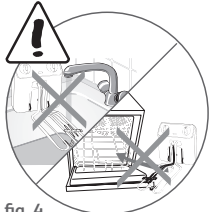


fig. 4

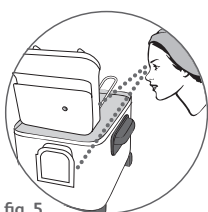


fig. 5



fig. 6



fig. 7



fig. 8



fig. 9

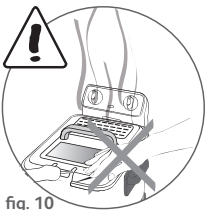


fig. 10

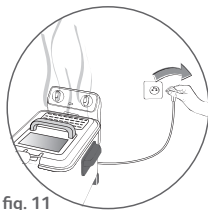


fig. 11

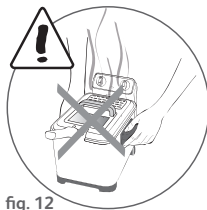


fig. 12

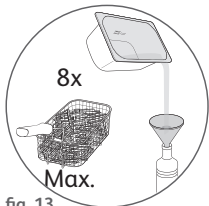


fig. 13

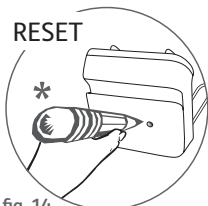


fig. 14

* Only in case of problem - Seulement en cas de problème - Solamente en caso de problema

Description

1. Removable lid
2. Window
3. Lid handle
4. Filtration zone
5. Removable control unit and heating element
 - a. Adjustable thermostat
 - b. Oil temperature light
 - c. Timer
 - d. RESET button
6. Basket
7. Basket handle
8. Basket high position
9. Removable Bowl
10. Min and Max oil level markers
11. Carrying handles
12. Electric cord

Preparation

Before using for the first time

- The fryer can be completely dismantled.
- Remove the lid, the basket and handle, the control unit, **fig. 1** and the bowl - **fig. 2**.
- Clean the lid, the bowl and the frying basket with a sponge and soapy water or put them in the dishwasher - **fig. 3**.
- Clean the housing, the control unit and the heating element with a damp cloth.
- Dry all components thoroughly - **fig. 6**.
- Place the bowl and the heating element in position - **fig. 5**.
- Completely unfold the basket handle; a “click” indicates that it is correctly positioned.

Do not immerse the control unit with the heating element in water. **fig. 4**. Make sure that the control unit is correctly positioned otherwise the fryer cannot function - **fig. 5**.

Filling the bowl

- Fill the bowl with oil.
- Never exceed the maximum level indicated in the bowl – **fig. 7**.

Model	Oil		Solid shortening	
	3L	4L	3L	4L
Min.	9 1/4 cups / 2.2 L	14 cups / 3.3 L	4.24 lbs / 1925 g	6.37 lbs / 2890 g
Max.	13 cups / 3.0 L	17 cups / 4 L	5.79 lbs / 2625 g	7.72 lbs / 3500 g

Do not mix different types of oil or fat as this may cause the oil to overflow. The oil/fat level must always be between the min. and max. markers, stamped inside the bowl - **fig. 7**. Check this each time prior to cooking and add some of the same type of oil if necessary.

- For best results use oil recommended for deep frying: vegetable oil, corn oil, canola oil, etc. If using sunflower oil ensure the oil is changed every 5 uses. Oils which should NOT be used under any circumstances and may cause overflowing/smoking/risk of fire are: ground nut oil, soya oil, olive oil, lard or drippings.
- If you use solid vegetable oil, cut it into small pieces and melt it in a separate pan . Pour the melted oil into the fryer bowl. Never melt solid fat on the heating element or in the frying basket.
- Never exceed 302°F / 150°C to melt the vegetable shortening, always follow the cooking instructions (see cooking tables p.9).
- Animal dripping or lard should NOT be used under any circumstances and may cause overflowing, smoking or risk of fire.

Preheating

- After the bowl has been filled with oil, plug in the fryer without frying basket. The power indicator light will come on and the fryer will begin to heat up.
- Put the lid on.
- Turn the thermostat knob to the desired temperature– fig. 9.

Note : The temperature indicator light will turn off when the correct temperature has been reached.

Place the fryer :
- on a flat, stable, heat-resistant surface
- out of the reach of children
- away from water or heat sources.
Never operate your fryer without any oil or fat in the bowl- fig. 8.

ENG

Never exceed the maximum capacity. Shake frozen food to remove excess pieces of ice away from the deep fryer. No matter what the recipe, food must be dried thoroughly before frying. This will prevent the oil from overflowing and extend the life of the oil.

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

Loading the basket

Cooking

Lowering the basket

- After the temperature indicator light has gone out, remove the lid, place and lower the basket slowly into the oil (15 sec). Plunging the basket too rapidly in the oil may cause it to overflow.
- Set the cooking time: Turn on the timer button until the desired time.
- Watch cooking for 1 minute before putting the lid on.

Never touch the lid during cooking – fig. 10. When the fryer is in use, some parts will be extremely hot and can cause severe burns. Only touch the knobs and handles of the fryer for your safety.

At the end of cooking time

- The timer sounds, indicating the selected cooking time has elapsed.
- Move the thermostat down to the lowest setting.
- Raise the lid using the lid handle.
- Place the basket on the edge of the bowl with basket hanging clips.
- Let the food drain.
- Remove the basket. Serve the food.
- Replace the lid when the fryer is not in use.

The timer signals the end of the cooking time, but does not stop the appliance.

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

- To use a second time, correct the oil level if necessary and plug in the fryer. The temperature indicator light will go on. Set the thermostat and the timer to the desired position.
- To avoid any risk of burns, never put your hands above the filtration zone.

Switching off the deep fryer

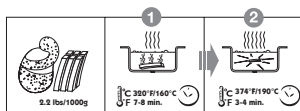
- When you have finished frying, move the thermostat down to the lowest setting, then unplug the deep fryer-fig. 11.
- Allow the oil to cool completely in the fryer (approx. 2 hours).
- Move the fryer using the carrying handles.

Never move the fryer while the oil or fat is still hot- fig.12.

Table of cooking times

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

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



Fresh food		Quantity	Temperature	Cooking time
For models 4L	French fries (maximum quantity)	2.2 lbs/1000g	① 320°F / 160°C	7-8 min
			② 374°F / 190°C	3-4 min
	French fries	1.32lbs/600g	338°F / 170°C	11-13 min
		1.76lbs/800g	356°F / 180°C	11-13 min
For models 3L	French fries (maximum quantity)	1.76lbs/800g	① 320°F / 160°C	6-7 min
			② 374°F / 190°C	4-5 min
	French fries	0.88lbs/400g	338°F / 170°C	7-8 min
		1.54lbs/700g	356°F / 180°C	11-12 min
	Breaded fish fillet	0.88lbs/400g	320°F / 160°C	6-7 min
Apple fritters	8-9	338°F / 170°C	6-7 min	
Frozen food		Quantity	Temperature	Cooking time
For models 4L	French fries	0.99lbs/450g	338°F / 170°C	9-11 min
		1.98lbs/900g	374°F / 190°C	11-13 min
	Chicken nuggets	2.87lbs/1300g	374°F / 190°C	7-9 min
For models 3L	French fries	0.66lbs/300g	338°F / 170°C	6-7 min
		1.32lbs/600g	374°F / 190°C	10-11 min
	Fish fingers	12	374°F / 190°C	8-9 min
	Chicken nuggets	2.65lbs/1200g	374°F / 190°C	7-8 min
	Fried whole mushrooms	10-12	374°F / 190°C	4-5 min

ENG

Cleaning

Cleaning the fryer

- You may store the oil in the fryer, or in a separate airtight container.
- Do not pour used oil/fat into the sink. Leave it to cool, and throw it away with household waste-according to the local community regulations.
- If you use solid shortening, we advise you to store it separately from the fryer.
- Crumbs that break away from foods tend to burn and alter the quality of the oil more rapidly. Over time, this increases the risk of catching fire.
- Always unplug your fryer and leave it to cool completely before cleaning it (approx. 2 hours).
- Remove the lid, the basket and handle and the control unit.
- The lid, the bowl and the frying basket are dishwasher safe – **fig. 3** - or can be immersed in soapy water.
- Clean the housing, the control unit and the heating element with a damp cloth.
- Ensure all components are dry before placing them back inside the fryer – **fig.6**.
- Put the lid on the fryer for clean storage.

Let the fryer with the oil in the removable bowl cool completely before cleaning (approx. 2 hours).

We recommend changing the oil/fat after a maximum of 8 to 10 uses-**fig.13**. If using sunflower oil, ensure the oil is changed after every 5 uses.

Never immerse the control unit in water and never wash it under running water. Never wash the housing and the control unit in the dishwasher- **fig.4**. Do not store your deep fryer outside. Do not use aggressive or abrasive cleaning products.

Reset function

- Your appliance is equipped with an overheating security feature located in the back of the control unit.
- If you use your fryer without oil the safety cut-off is activated and the appliance will shut off automatically.
- In this case, unplug the appliance and let it cool (about 15 minutes).
- After the bowl has been filled with oil, plug the appliance in. Then press the safety cut-off RESET button with a toothpick or similar non-metallic object – **fig.14**.
- If the problem with the safety cut-off persists, please contact our Helpline (see details on page 12).

If your fryer does not work properly

Problems and possible causes	Solutions
The deep fryer does not work.	
The appliance is not plugged in.	Check your appliance is well plugged.
Reset is activated.	Press the reset button again – fig.14.
Unpleasant odors.	
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 6)
Steam escapes from around the lid.	
The lid is not closed properly.	Make sure the lid is correctly in place.
Food is wet or contains too much water (frozen food).	Remove any ice and dry the food thoroughly. Lower the basket slowly (see page 7).
Different types of oil have been mixed.	Empty and clean the bowl. Refill the bowl with one type of oil.
The filtration zone is clogged.	Clean the filtration zone.
Vision through the viewing window is not clear.	
The Max. marker for filling the bowl has been exceeded.	Check the level (Max.) and remove the excess oil after the fryer is cool.
The food is too wet.	Pat dry the food to remove excess water.
The frying oil overflows.	
The Max. marker for filling the bowl has been exceeded.	Check the level (Max.) and remove the excess 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 6).
Food does not become golden and remains soft.	
Pieces are too thick and contain too much water.	Experiment by lengthening the cooking time or by slicing food smaller and thinner.
Too much food is being cooked at the same time and the cooking oil/fat is not at the right temperature.	Respect the recommended quantities of food (see table of cooking page 9).
The temperature of the frying oil/fat may not be high enough: the temperature is set incorrectly.	Set the thermostat selector to the recommended temperature.
French fries stick together	
Potatoes have not been washed before immersed in hot oil/fat.	Cut the potatoes and wash them well to remove starch and then dry them thoroughly.
Too much food is being cooked at the same time.	Respect the recommended quantities of food (see table of cooking page 9).

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

15. Gardez précieusement ces instructions. Pour usage domestique seulement.

16. Avant l'utilisation, assurez-vous que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique (voir l'étiquette signalétique située sous l'appareil : elle indique sa tension nominale ex. : 120V).
17. Assurez-vous que l'ampérage indiqué sur votre compteur électrique et sur votre disjoncteur est au minimum de 15 Ampères. Si la fiche de l'appareil ne rentre pas dans votre prise de courant, faites appel à un électricien professionnel afin de remplacer la fiche.
18. 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...).
19. Pour une utilisation en toute sécurité, n'introduisez pas d'aliments trop volumineux dans l'appareil.
20. Après le nettoyage, assurez-vous que le couvercle et la cuve sont complètement secs avant de les utiliser.
21. Lorsque l'appareil est en fonctionnement, n'immergez ou ne relevez jamais le panier si le couvercle n'est pas positionné sur la friteuse (selon modèle).
22. Respectez les quantités Min. et Max. de matière grasse.
23. Ne surchargez pas votre panier, respectez les quantités limites sécuritaires.
24. Ne branchez jamais votre friteuse vide (sans matière grasse).
25. Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.
26. La matière grasse doit être filtrée régulièrement et changée toutes les 8 à 12 utilisations.
27. Ne mélangez pas plusieurs sortes de matières grasses ou d'huiles.
28. Si vous utilisez une matière grasse solide, coupez-la en morceaux et faites-la fondre à feux doux dans un récipient à part, puis versez-la lentement dans la cuve. Ne mettez jamais la matière grasse solide directement dans la cuve ou le panier, car ceci pourrait abîmer l'appareil.

29. Si votre appareil est doté d'une cuve amovible, ne la retirez jamais lorsque votre friteuse est en fonctionnement.
30. Votre friteuse est équipée d'un filtre métallique permanent ; il n'est pas nécessaire de le changer.
31. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes 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.
32. Pour tout problème, contactez notre service après-vente ou allez à l'adresse Internet : www.t-fal.ca.

Instructions pour la polarisation

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

Instructions concernant le cordon d'alimentation

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

Cordon magnétique

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

Participons à la protection de l'environnement !

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

Description

1. Couverture amovible
2. Hublot
3. Poignée du couvercle
4. Zone de filtration
5. Boîtier de commande amovible
 - a. Thermostat réglable
 - b. Voyant
 - c. Minuterie
 - d. bouton "RESET"
6. Panier
7. Poignée du panier
8. Fixation du panier
9. Cuve amovible
10. Repères Min et Max du remplissage
11. Poignées de transport
12. Cordon d'alimentation

Préparation

Avant la première utilisation

- La friteuse peut être complètement démontée.
- Enlever le couvercle, le panier et la poignée, le boîtier – fig. 1 et la cuve – fig. 2.
- Nettoyez le couvercle, la cuve et le panier avec une éponge humide et de l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle – fig. 3.
- Nettoyez les parois, le boîtier de commande et l'élément chauffant avec une éponge humide.
- Séchez bien tous les composants – fig.6.
- Mettez en place la cuve et l'élément chauffant – fig.5.
- Dépliez complètement la poignée du panier ; un « clic » indique qu'elle est correctement positionnée.

N'immergez jamais le boîtier de commande avec l'élément chauffant dans l'eau – fig. 4. Assurez-vous que le boîtier de contrôle est correctement positionné, sinon la friteuse ne fonctionnera pas – fig.5.

Remplissage de la cuve

- Remplissez la cuve d'huile.
- Ne remplissez jamais la cuve au-delà du niveau maximum indiqué dans la cuve - fig 7.

Modèle	Huile		Matière grasse solide	
	3L	4L	3L	4L
Min.	9 1/4 tasses / 2.2 L	14 tasses / 3.3 L	4.24 lb / 1925 g	6.37 lb / 2890 g
Max.	13 tasses / 3.0 L	17 tasses / 4 L	5.79 lb / 2625 g	7.72 lb / 3500 g

Ne mélangez jamais différentes sortes de matières grasses, car cela pourrait causer des débordements. Le niveau de matière grasse doit toujours se situer entre les repères Min. et Max. de la cuve – fig. 7. Vérifiez avant chaque cuisson et ajoutez, au besoin, le même type de matière grasse.

- Si vous utilisez de l'huile de tournesol, assurez-vous de la changer toutes les 5 utilisations. Les huiles suivantes ne doivent PAS être utilisées en aucun cas, car elles pourraient causer des débordements, des émanations de fumée ou des risques d'incendie : huile d'arachide, huile de soja, huile d'olive, saindoux ou jus de cuisson.
- Si vous utilisez une matière grasse solide, coupez-la en morceaux et faites-la fondre à part pour ensuite la verser dans la cuve (ne faites jamais fondre la matière grasse solide dans le panier ou dans la cuve).
- Ne dépassez jamais 302°F / 150°C pour faire fondre la matière grasse solidifiée dans la cuve. Suivez les instructions (voir tableaux de cuisson p.18).
- N'utilisez JAMAIS de graisse animale, cela pourrait causer des débordements, de la fumée ou un risque d'incendie.

Préchauffage

- Après avoir rempli la cuve avec de l'huile, branchez votre friteuse sans le panier. Le voyant de température s'allumera et la friteuse commencera à chauffer.
- Poser le couvercle
- Tournez le thermostat à la température désirée (voir le tableau de cuisson à la page 18) – fig.9.

Remarque : Le voyant lumineux de température s'éteindra quand la température désirée aura été atteinte.

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.8.

Ne dépassez jamais la quantité limite sécuritaire. Pour éviter les débordements et prolonger la durée de vie de l'huile, essayez soigneusement les aliments avant de les faire cuire.

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

Préparation du panier

Cuisson

Immersion du panier

- Une fois la température désirée atteinte, le voyant s'éteint. Enlevez le couvercle, mettez en place le panier dans la cuve et descendez-le doucement dans l'huile (15 sec). Le fait de descendre le panier trop vite pourrait causer des débordements.
- Réglez le temps de cuisson : tournez la minuterie jusqu'au temps désiré.
- Attendre 1 minute avant de repositionner le couvercle.

Ne touchez jamais le couvercle pendant la cuisson - **fig 10**. Lorsque la friteuse est en marche, certaines parties sont extrêmement chaudes et peuvent causer de graves brûlures. Pour votre sécurité, ne touchez qu'aux boutons et aux poignées de la friteuse.

À la fin de la cuisson

La minuterie signale la fin du temps de cuisson mais n'arrête pas l'appareil. Pour obtenir des frites plus croustillantes, soulevez le couvercle en fin de cuisson pour éviter que la vapeur ne ramollisse les frites.

- La minuterie émet un son, indiquant que le temps de cuisson programmé est écoulé.
- Réglez le thermostat à la position minimale.
- Utilisez la poignée du couvercle pour ouvrir le couvercle.
- Placez le panier sur le rebord de la friteuse en le plaçant sur la fixation prévue à cet effet.
- Égouttez vos aliments.
- Retirez le panier. Servez.
- Remettez le couvercle sur la friteuse lorsque elle n'est pas utilisée.
- Pour une deuxième cuisson, ajoutez de la matière grasse au besoin, positionnez à nouveau le thermostat et la minuterie sur la position désirée avant de plonger de nouveaux aliments dans l'huile. Pour éviter tout risque de brûlure, ne passez jamais vos mains au-dessus de la zone de filtration.

Mise hors tension de l'appareil

- Lorsque la friture est terminée, mettez le thermostat à la position minimale, puis débranchez la friteuse - fig 11.
- Laissez refroidir complètement la friteuse et la matière grasse (2 heures).
- Pour déplacer la friteuse, utilisez les poignées de transport.

Ne déplacez jamais votre friteuse lorsque l'huile est chaude – fig. 12.
Ne déplacez jamais la friteuse avec le couvercle ouvert.

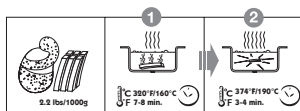
Tableau de cuisson

Plongez les aliments avec précaution et utiliser des pinces.

Plonger progressivement les aliments dans l'huile chaude, en les immergeant centimètre par centimètre.

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

FR



Aliments frais		Quantité	Température	Temps
Pour les modèles 4L	Frites (capacité maximum)	2.2 lbs/1000g	① 320°F / 160°C	7-8 min
			② 374°F / 190°C	3-4 min
	Frites	1.32lbs/600g	338°F / 170°C	11-13 min
		1.76lbs/800g	356°F / 180°C	11-13 min
Pour les modèles 3L	Frites (capacité maximum)	1.76lbs/800g	① 320°F / 160°C	6-7 min
			② 374°F / 190°C	4-5 min
	Frites	0.88lbs/400g	338°F / 170°C	7-8 min
		1.54lbs/700g	356°F / 180°C	11-12 min
	Filets de poisson panés	0.88lbs/400g	320°F / 160°C	6-7 min
Beignets de pommes	8-9	338°F / 170°C	6-7 min	
Aliments surgelés		Quantité	Température	Temps
Pour les modèles 4L	Frites	0.99lbs/450g	338°F / 170°C	9-11 min
		1.98lbs/900g	374°F / 190°C	11-13 min
	Nuggets de poulet	2.87lbs/1300g	374°F / 190°C	7-9 min
Pour les modèles 3L	Frites	0.66lbs/300g	338°F / 170°C	6-7 min
		1.32lbs/600g	374°F / 190°C	10-11 min
	Filets de poisson panés	12	374°F / 190°C	8-9 min
	Nuggets de poulet	2.65lbs/1200g	374°F / 190°C	7-8 min
	Champignons	10-12	374°F / 190°C	4-5 min

Nettoyage

Nettoyage de la friteuse

- Vous pouvez conserver l'huile dans votre friteuse ou la mettre dans un récipient étanche à part.
- Ne versez jamais la matière grasse usagée dans l'évier. Laissez-la refroidir puis jetez-la avec les ordures ménagères, conformément aux réglementations locales.
- Si vous utilisez de la matière grasse végétale, nous vous conseillons de la mettre dans un récipient à part.
- Les résidus qui se détachent des aliments ont tendance à brûler et entraînent une altération plus rapide du corps gras.
- Ne nettoyez jamais la friteuse sans l'avoir débranchée et laissée refroidir (2 heures) auparavant.
- Retirez le couvercle, le panier, et le boîtier.
- Mettez le couvercle, le panier et la cuve amovible au lave-vaisselle - **fig. 3** - ou nettoyez-les avec une éponge et de l'eau savonneuse.
- Nettoyez le boîtier de commande et le corps de la friteuse avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits d'entretien puissants ou abrasifs.
- Séchez bien tous les éléments avant de les remettre en place - **fig. 6**.
- Remettez le couvercle sur la friteuse pour le rangement.

Laissez refroidir complètement la friteuse et l'huile (approx. 2 heures) avant de nettoyer la friteuse. Changez l'huile au moins toutes les 8 à 10 utilisations - **fig. 13**. Si vous utilisez de l'huile de tournesol, changez l'huile au moins toutes les 5 utilisations. Vous ne pouvez pas retirer le filtre métallique situé dans la zone de filtration, lorsque vous nettoyez le couvercle. N'immergez jamais l'appareil et le boîtier de commande dans l'eau et ne les placez jamais sous l'eau courante - **fig. 4**. N'utilisez jamais de produits nettoyants puissants ou abrasifs.

Ne mettez jamais l'appareil et le boîtier de commande au lave-vaisselle. Ne rangez pas votre friteuse à l'extérieur. Préférez un endroit sec et aéré.

Fonction reset

- Votre appareil est muni d'un dispositif de sécurité en cas de surchauffe situé au dos du boîtier de commande.
- Si l'appareil est utilisé à vide, le dispositif se déclenchera et l'appareil s'éteindra automatiquement. Attendez que l'élément chauffant ait refroidi (environ 15 minutes).
- Pour remettre en marche l'appareil, appuyez sur le bouton RESET situé à l'arrière de l'appareil à l'aide d'un cure-dents ou d'un objet non métallique similaire après avoir rempli la cuve d'huile - **fig. 14**.
- Si le dispositif se déclenche à nouveau, rappez votre appareil à un Centre de service autorisé T-FAL.

Si votre friteuse ne fonctionne pas correctement

Problèmes et causes possibles	Solutions
La friteuse ne chauffe pas	
L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
Le reset est activé.	Réendez la fonction reset – fig.14.
Dégagement de mauvaises odeurs	
La matière grasse est dégradée.	Renouvelez l'huile de friture (après 10 utilisations max.).
La matière grasse ne convient pas.	Utilisez une matière grasse alimentaire recommandée pour la friture (voir p.18).
De la vapeur s'échappe autour du couvercle.	
Le couvercle est mal fermé.	Assurez-vous du bon positionnement du couvercle.
Les aliments sont humides ou contiennent trop d'eau (ex.surgelés).	Retirez la glace et séchez bien les aliments. Descendez très lentement le panier (voir p.16).
Mélange d'huiles et/ou de graisses différentes.	Jetez la matière grasse et nettoyez la cuve, puis remplissez-la avec un seul type d'huile.
La zone de filtration est obturée.	Nettoyez la zone de filtration.
La visibilité à travers le hublot est mauvaise	
Le repère Max de remplissage de la cuve a été dépassé.	Vérifiez le niveau du bain et enlevez le surplus d'huile, une fois que la friteuse a refroidi.
Les aliments sont trop humides.	Essuyez les aliments pour enlever l'excès d'eau.
L'huile déborde	
Le repère Max de remplissage de la cuve a été dépassé.	Vérifiez le niveau du bain et enlevez le surplus d'huile, une fois que la friteuse a refroidi.
Le panier est surchargé.	Enlevez le surplus d'aliments.
Les aliments sont humides ou contiennent trop d'eau (ex. surgelés).	Retirez la glace et séchez bien les aliments. Descendez très lentement le panier.
Mélange d'huiles et/ou de graisses différentes.	Jetez la matière grasse et nettoyez la cuve, puis remplissez-la avec un seul type d'huile.
La matière grasse ne convient pas.	Utilisez de la matière grasse végétale pour une friture de qualité (voir p. 15).
Les aliments ne dorment pas et restent mous	
Ils sont trop épais et contiennent de l'eau.	Retirez la glace des surgelés et séchez bien les aliments. À titre d'essai, prolongez le temps de cuisson. Coupez les aliments plus finement.
Trop d'aliments sont cuits à la fois et le bain de cuisson n'est pas à la bonne température.	Faites frire les aliments en petites quantités, surtout les surgelés (voir tableau de cuisson p.18).
La température du bain de friture peut-être insuffisante : le thermostat est mal réglé.	Réglez le thermostat à la température conseillée.
Les frites collent	
Les 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.	Faites frire les aliments en petites quantités, surtout les surgelés (voir tableau de cuisson p.17).

MEDIDAS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES

Al utilizar la freidora, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizarla.
 2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
 3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes o la freidora en agua o en otro tipo de líquido.
 4. Es necesario supervisar de cerca a los niños cuando utilizan la freidora o se encuentran cerca de ella.
 5. Desenchúfela de la toma de corriente cuando no se está utilizando o antes de limpiarla. Deje que la freidora se enfríe antes de poner o retirar piezas y antes de limpiarla.
 6. No haga funcionar la freidora con un cable o enchufe dañado o después de que la freidora tenga problemas en su funcionamiento, o de que se haya dañado de cualquier manera. Devuelva la freidora al servicio autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste. Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
 7. El fabricante de la freidora no recomienda el uso de accesorios, puesto que pueden provocar lesiones.
 8. No la utilice al aire libre.
 9. No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o en la encimera de la cocina, ni que esté en contacto con superficies calientes.
 10. No la coloque encima, ni cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
 11. Se debe tener precaución extrema al mover una freidora con aceite caliente.
 12. Siempre conecte el enchufe a la freidora primero (en función del modelo) y luego el cable del enchufe a la toma de corriente de pared. Para desconectarla, gire cualquier control a la posición "off" (apagado) y luego retire el enchufe de la toma de corriente de pared.
 13. No dé a la freidora un uso diferente para el que fue diseñada.
 14. Asegúrese de que las manijas estén montadas correctamente en la canasta y de que estén sujetas firmemente en su lugar. Consulte las instrucciones detalladas de montaje. Asegúrese de que las dos piezas metálicas de la manija de la canasta estén ubicadas correctamente antes de asegurar la manija a la canasta.
- 15. Guarde estas instrucciones.
Sólo para uso doméstico.**
16. Antes de su uso, verifique que su voltaje local corresponda a las especificaciones que aparecen en el rótulo del aparato ubicado bajo la freidora.
 17. Sólo conecte el aparato a los enchufes hembra que tengan una carga mínima de 15A. Si el enchufe hembra y el enchufe macho del aparato no son compatibles, haga que un técnico profesional reemplace el enchufe hembra por uno más adecuado.
 18. Este equipo eléctrico funciona a altas temperaturas, lo que puede ocasionar quemaduras. No toque el filtro, la ventana, las paredes metálicas (en función del modelo) u otras piezas metálicas visibles.
 19. Para asegurar un funcionamiento seguro, no se deben insertar alimentos de un tamaño excesivo en la freidora.
 20. Asegúrese de que la tapa y el recipiente estén completamente secos después de lavarlos y antes de utilizarlos.
 21. Nunca sumerja la canasta freidora en el aceite caliente, ni la vacíe, sin que la tapa de la freidora esté puesta.
 22. El nivel de aceite siempre debe estar entre las marcas Min. y Max.
 23. No sobrecargue la canasta. Por motivos de seguridad, nunca exceda la cantidad máxima.
 24. Nunca haga funcionar su freidora sin aceite.
 25. Los tiempos de cocción sólo se entregan como guía.

26. El aceite se debe filtrar de manera regular y se debe cambiar luego de 8 a 12 usos.
27. No mezcle distintos tipos de aceite.
28. Si utiliza grasa vegetal sólida, primero córtela en trozos y derrítala a fuego bajo en un recipiente separado y, a continuación, viértala lentamente en el recipiente de la freidora de inmersión. Nunca ponga la grasa vegetal sólida directamente en el recipiente o en la canasta de la freidora de inmersión, puesto que deteriorará a la freidora.
29. Si la freidora tiene un recipiente extraíble, nunca lo retire mientras la freidora de inmersión esté encendida.
30. Este modelo está equipado con un filtro metálico fijo, que no es necesario cambiar.
31. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, ni por personas que no cuenten con el conocimiento o experiencia necesarios, a menos que se les supervise o que una persona responsable por su seguridad les entregue instrucciones previas respecto del uso del aparato. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
32. Si tiene algún problema, comuníquese con el centro de servicio post-venta autorizado o a la dirección www.t-fal.com.mx.

Instrucciones de polarización

Si este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra), es para reducir el riesgo de una descarga eléctrica.

Este enchufe está hecho para ajustarse a una toma de corriente polarizada sólo de una forma. Si el enchufe no entra completamente en la toma de corriente, inviértalo. Si aún así no entra, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

Instrucciones sobre el cable corto

No lo utilice con una extensión. Se entrega un cable de suministro eléctrico corto para reducir los riesgos que se producen con un cable largo, como que se enrede o tropee con él.

Conector magnético

El cable está equipado con un conector magnético removible. El conector magnético se debe conectar directamente a la freidora. **ESTO SE DEBE HACER ANTES DE CONECTAR EL CABLE A LA TOMA DE CORRIENTE DE PARED.**

¡La protección del medio ambiente es lo primero!

- ① Su aparato contiene materiales valiosos que se pueden reciclar.
- ♻️ Cuando decida reemplazar su aparato, déjelo en un punto de recolección de residuos local.

Descripción

1. Tapa extraíble
2. Ventana
3. Manija de la tapa
4. Zona de filtración
5. Unidad de control y elemento de calentamiento extraíble
 - a. Termostato ajustable
 - b. Luz de temperatura del aceite
 - c. Temporizador
 - d. Botón RESET (REINICIAR)
6. Canasta
7. Manija de la canasta
8. Posición alta de la canasta
9. Recipiente extraíble
10. Marcadores de nivel de aceite Min y Max
11. Manijas de transporte
12. Cable eléctrico

Preparación

Antes de utilizarla por primera vez

- La freidora se puede desensamblar completamente.
- Retire la tapa, la canasta, la manija, la unidad de control - **fig. 1** y el recipiente - **fig. 2**.
- Limpie la tapa, el recipiente y la canasta freidora con una esponja y agua con jabón o póngalos en el lavavajillas - **fig. 3**.
- Limpie la cubierta, la unidad de control y el elemento de calentamiento con un paño húmedo.
- Seque todos los componentes completamente - **fig. 6**.
- Ubique el recipiente y el elemento de calentamiento en posición - **fig. 5**.
- Extienda completamente la manija de la canasta; un "click" indicará que está correctamente posicionada.

No sumerja la unidad de control con el elemento de calentamiento en agua. **fig. 4**. Asegúrese de que la unidad de control esté colocada correctamente, de lo contrario, la freidora no puede funcionar - **fig. 5**.

Llenado del recipiente

- Llene el recipiente con aceite.
- Nunca exceda el nivel máximo indicado en el recipiente - **fig. 7**.

Modelo	Aceite		Grasa vegetal sólida	
	3L	4L	3L	4L
Min.	9 1/4 cups / 2,2 L	14 cups / 3,3 L	4.24 lbs / 1925 g	6.37 lbs / 2890 g
Max.	13 cups / 3,0 L	17 cups / 4,0 L	5.79 lbs / 2625 g	7.72 lbs / 3500 g

No mezcle distintos tipos de aceite o grasa, ya que esto puede provocar un derrame de aceite. El nivel de aceite/grasa siempre debe estar entre los marcadores de min. y max., ubicados dentro del recipiente- **fig. 7**.

- Para obtener mejores resultados utilice el aceite que se recomienda para freír por inmersión: aceite vegetal, aceite de maíz, aceite de canola, etc. Si se utiliza aceite de girasol, asegúrese de que se cambie cada 5 usos. Los aceites que NO se deben utilizar bajo ninguna circunstancia y que pueden generar derrames/humo/riesgo de incendio son: aceite de cacahuate, aceite de soya, aceite de oliva, manteca de cerdo o grasa animal derretida.

Revíselos siempre antes de cocinar y agregue un poco del mismo tipo de aceite en caso de ser necesario.

- Si utiliza aceite vegetal sólido, córtelo en trozos pequeños y derrítalo en un sartén separado. Vierta el aceite derretido en el recipiente de la freidora. Nunca derrita grasa sólida en el elemento de calentamiento ni en la canasta freidora.
- Nunca exceda los 150 °C / 302 °F para derretir la grasa vegetal, siempre siga las instrucciones de cocción (consulte las tablas de cocción p.27).
- La grasa animal derretida o la manteca de cerdo NO se deben utilizar bajo ninguna circunstancia y pueden ocasionar derrames, humo o riesgo de incendio.

Precautado

- Una vez que haya llenado el recipiente con aceite, enchufe la freidora sin la canasta freidora. La luz indicadora de encendido se activará y la freidora comenzará a calentarse.
 - Ponga la tapa.
 - Gire la perilla del termostato a la temperatura deseada – **fig. 9**
- Nota: la luz indicadora de temperatura se apagará cuando se haya alcanzado la temperatura correcta.

Posicione la freidora: - en una superficie plana, estable y resistente al calor; fuera del alcance de los niños
- alejada del agua o de las fuentes de calor.
Nunca haga funcionar su freidora sin aceite o grasa en el recipiente-**fig 8**.

E

Carga de la canasta

Nunca exceda la capacidad máxima. Sacuda los alimentos congelados para retirar los trozos de hielo sobrante de la freidora de inmersión. Sin importar la receta, los alimentos se deben secar completamente antes de freírlos. Esto evitará que el aceite se derrame y extenderá la vida útil de éste.

- **Retire el exceso de agua, hielo o escarcha de los alimentos.**
- Llene la canasta antes de colocarla en la freidora de inmersión (consulte las tablas de cocción, página 27). No llene excesivamente la canasta. Reduzca las cantidades para los alimentos congelados.
- Sugerencias de cocción: Corte los alimentos en trozos de tamaño similar de modo que se puedan cocinar de manera uniforme. Evite utilizar trozos demasiado gruesos. Para que las papas fritas congeladas sean más crujientes, lávelas con agua fría y séquelas cuidadosamente. No todos los alimentos congelados están listos para usarse, revise las instrucciones del fabricante.

Cocción

Descenso de la canasta

- Una vez que la luz indicadora de temperatura se haya apagado, retire la tapa, ubique y baje la canasta lentamente en el aceite (15 sec).
- Si sumerge la canasta demasiado rápido en el aceite puede hacer que se derrame.
- Defina el tiempo de cocción: encienda el botón del temporizador el tiempo deseado.
- Observe la cocción durante 1 minuto antes de poner la tapa.

Nunca toque la tapa durante la cocción – **fig.10**. Cuando la freidora esté en uso, algunas piezas estarán extremadamente calientes y pueden ocasionar quemaduras graves. Por su seguridad, sólo toque las perillas y las manijas de la freidora.

Al final del tiempo de cocción

Para evitar el riesgo de quemaduras, nunca ponga sus manos sobre la zona de filtración.

El temporizador indica el fin del tiempo de cocción, pero no detiene al aparato.

Para obtener alimentos fritos crujientes, abra la tapa en cuanto haya terminado la cocción para evitar que el vapor ablande los alimentos.

- Sonará el temporizador, indicando que ha transcurrido el tiempo de cocción seleccionado.
- Baje el termostato al nivel más bajo.
- Espere 1 minuto antes de levantar la tapa.
- Levante la tapa utilizando la manija de ésta.
- Ubique la canasta en el borde del recipiente con los ganchos de suspensión de la canasta.
- Deje que los alimentos escurran.
- Retire la canasta. Sirva la comida.
- Cierre la tapa cuando no esté usando la freidora.
- Para usarla por segunda vez, corrija el nivel de aceite si es necesario y enchufe la freidora, se encenderá la luz indicadora de temperatura, ajuste el termostato y el temporizador a la posición deseada.

Apagado de la freidora de inmersión

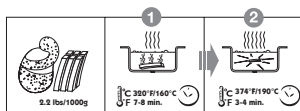
- Cuando haya terminado de freír, mueva el termostato al mínimo y luego desenchufe la freidora de inmersión-fig. 11.
- Deje que el aceite se enfríe completamente en la freidora (aprox. 2 horas).
- Mueva la freidora utilizando las manijas de transporte.

Nunca mueva la freidora mientras el aceite o la grasa permanezcan calientes-fig.12.

Tabla de tiempos de cocción

Tenga especial cuidado al manipular los alimentos y utilizar las pinzas. Vierta los alimentos poco a poco en el aceite caliente, sumergiéndolos de a una pulgada a la vez, para evitar que se sumerjan con demasiada rapidez.

- Los tiempos de cocción son sólo una guía, pueden variar en función del tamaño de los alimentos, la cantidad de éstos, las preferencias individuales y el voltaje.
- Sugerencias de cocción: para obtener mejores resultados, utilice el método francés tradicional para freír las papas fritas caseras en rodajas:
- primera fritura a 160 °C / 320 °F – segunda fritura 190 °C / 374 °F.
- Al cocinar alimentos rebosados y rosquillas, retire la canasta de alambre para evitar que los alimentos se peguen a ella y utilice pinzas para sumergir lentamente los alimentos en el aceite caliente.



Alimentos frescos		Cantidad	Temperatura	Tiempo de cocción
Para los modelos 4L	Papas fritas (cantidad máxima)	2.2 lbs/1000g	① 320°F / 160°C	7-8 min
			② 374°F / 190°C	3-4 min
	Papas fritas	1.32lbs/600g	338°F / 170°C	11-13 min
			1.76lbs/800g	356°F / 180°C
Para los modelos 3L	Papas fritas (cantidad máxima)	1.76lbs/800g	① 320°F / 160°C	6-7 min
			② 374°F / 190°C	4-5 min
	Papas fritas	0.88lbs/400g	338°F / 170°C	7-8 min
			1.54lbs/700g	356°F / 180°C
	Filete de pescado empanizado	0.88lbs/400g	320°F / 160°C	6-7 min
	Buñuelos de manzana	8-9	338°F / 170°C	6-7 min
Alimentos congelados		Cantidad	Temperatura	Tiempo de cocción
Para los modelos 4L	Papas fritas	0.99lbs/450g	338°F / 170°C	9-11 min
		1.98lbs/900g	374°F / 190°C	11-13 min
	Nuggets de pollo	2.87lbs/1300g	374°F / 190°C	7-9 min
Para los modelos 3L	Papas fritas	0.66lbs/300g	338°F / 170°C	6-7 min
		1.32lbs/600g	374°F / 190°C	10-11 min
	Filete de pescado empanizado	12	374°F / 190°C	8-9 min
	Nuggets de pollo	2.65lbs/1200g	374°F / 190°C	7-8 min
	Champiñones enteros fritos	10-12	374°F / 190°C	4-5 min

Limpieza

Limpieza de la freidora

- Puede almacenar el aceite en la freidora o en un envase hermético separado.
- No vierta el aceite/grasa usados en el sumidero. Deje que se enfríe y arrójele con los desechos domésticos de acuerdo con las normas de la comunidad local.
- Si utiliza grasa vegetal sólida, le aconsejamos almacenarla de manera separada de la freidora.
- Las migajas que se desprenden de los alimentos se tienden a quemar y alteran la calidad del aceite de manera más rápida. Con el tiempo, esto aumenta el riesgo de incendiarse.
- Siempre desenchufe la freidora y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla (aprox. 2 horas).
- Retire la tapa, la canasta, la manija y la unidad de control.
- La tapa, el recipiente y la canasta freidora se pueden lavar en el lavavajillas – fig. 3- o se pueden sumergir en agua con jabón.
- Limpie la cubierta, la unidad de control y el elemento de calentamiento con un paño húmedo.
- Asegúrese de que todos los componentes estén secos antes de volver a ponerlos dentro de la freidora – fig.6.
- Ponga la tapa en la freidora para un almacenamiento más limpio.

Deje la freidora con el aceite en el recipiente extraíble se enfríe completamente antes de filtrar el aceite (aprox.2 horas). Recomendamos cambiar el aceite/grasa luego de un máximo de 8 a 10 usos-fig.13. Si está utilizando aceite de girasol, asegúrese de cambiarlo cada 5 usos. Nunca sumerja la unidad de control en agua y nunca la lave bajo la llave de agua. Nunca lave la cubierta y la unidad de control en el lavavajillas- fig 4. No almacene su freidora de inmersión en el exterior. No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos.

Función de reinicio

- Su aparato está equipado con una función de seguridad de sobrecalentamiento ubicada en la parte posterior de la unidad de control.
- Si utiliza su freidora sin aceite, se activa el corte de seguridad y el aparato se apagará automáticamente.
- En este caso, desenchufe el aparato y deje que se enfríe (alrededor de 15 minutos).
- Una vez que el recipiente se haya llenado con aceite, enchufe el aparato. Luego presione el botón de corte de seguridad RESET (Reiniciar) con un mondadientes o con un objeto similar no metálico – fig.14.
- Si el problema con el corte de seguridad persiste, comuníquese con nuestra Línea de ayuda (consulte los detalles en la página 30).

Problemas y causas posible	Soluciones
La freidora no funciona.	
La freidora no está conectada.	Conecte la freidora.
La función "reset" está activada.	Reinicie la función "reset" – fig.14.
Olores desagradables.	
El aceite se ha deteriorado.	Cambie el aceite después de 10 usos.
Se ha utilizado un aceite inadecuado.	Utilice aceite vegetal mezclado de buena calidad (ver pág. 24).
Fugas de vapor alrededor de la tapa.	
La tapa no cierra bien.	Compruebe que la tapa esté colocada correctamente.
Los alimentos están húmedos o contienen demasiada agua (alimentos congelados).	Elimine los restos de hielo y seque los alimentos completamente. Baje la canastilla lentamente (ver pág. 25).
Se han mezclado diferentes tipos de aceite / grasa.	Vacíe y limpie el recipiente. Vuelva a llenar el recipiente con un solo tipo de aceite.
La zona de filtración está obstruida.	Limpie la zona de filtración.
La visión a través de la ventana de observación no es clara.	
La marca MAX de llenado del recipiente ha sido rebasada.	Compruebe el nivel del aceite (marca MAX) y elimine el sobrante.
Los alimentos están demasiado húmedos.	Escura los alimentos para eliminar el exceso de agua.
El aceite se derrama.	
La marca MAX de llenado del recipiente ha sido rebasada.	Compruebe el nivel del aceite (marca MAX) y elimine el sobrante.
La canastilla de la freidora se ha llenado en exceso de alimentos.	Compruebe que la canastilla no esté demasiado lleno.
Los alimentos están húmedos o contienen demasiada agua (alimentos congelados).	Elimine los restos de hielo y seque los alimentos completamente. Baje la canastilla lentamente (ver pág. 25).
Se han mezclado diferentes aceites y grasas.	Vacíe y limpie el recipiente. Vuelva a llenar el recipiente con el tipo de aceite adecuado.
El aceite no se ha cambiado con regularidad. Se ha utilizado aceite equivocado.	Utilice aceite vegetal mezclado de buena calidad (vea en pág. 24 consejos sobre el aceite a utilizar).
Los alimentos no se doran y permanecen blandos.	
Los trozos son demasiado gruesos y contienen agua.	Pruebe alargando el tiempo de cocción o cortando los alimentos en trozos más pequeños y finos.
Se están cocinando demasiados alimentos al mismo tiempo y el aceite de cocinar no está a la temperatura adecuada.	Fría los alimentos en cantidades pequeñas, especialmente si están congelados (vea en pág. 27).
La temperatura del aceite de freír no puede ser lo bastante alta: la temperatura está mal ajustada.	Ajuste el mando del termostato a la temperatura recomendada.
Las papas fritas se pegan unas a otras.	
Se sumergieron alimentos sin lavar en el aceite caliente.	Lave y corte bien las papas para eliminar el exceso de almidón y séquelas completamente.
Se ha freído demasiado papas fritas en una sola fritura.	Fría los alimentos en cantidades pequeñas, especialmente si están congelados (vea en pág. 27).

