

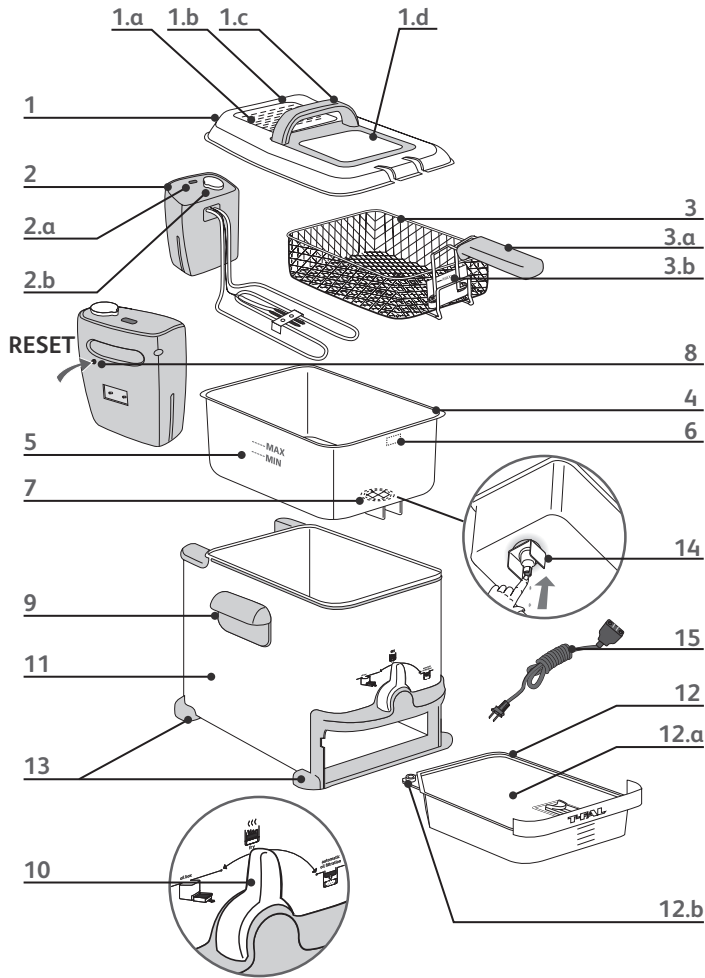
T-fal®

en

es



Instructions for Use
T-fal®



Description

1. Lid
 - a. Permanent filter
 - b. Filter cover
 - c. Handle
 - d. Viewing window
2. Removable control unit and heating element
 - a. Temperature indicator light
 - b. Adjustable thermostat
3. Frying basket
 - a. Handle
 - b. MAX food level marker
4. Removable bowl
5. MIN and MAX oil level markers
6. Basket high position
7. Fixed oil filter grid
8. Reset function
9. Safety carrying handles
10. Filtration and drainage button
11. Housing
12. Oil box
 - a. Lid
 - b. Cap
13. Feet
14. Filtration valve
15. Removable power cord


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. 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.

33. If you have any problems, contact the authorized after-sales service center or the internet address www.t-falusa.com or www.t-fal.ca.
34. The appliance can be used up to an altitude of 4000 m.
35. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
36. **WARNING:** Keep the appliance out of reach from young children, particularly during use and cool down.
37. The appliance must not be immersed.
38.  **CAUTION:** Hot surfaces. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the hot surfaces of the appliance.
39. This appliance is intended to be used in household 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;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments

Polarization instructions (USA)

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.

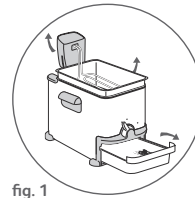


fig. 1

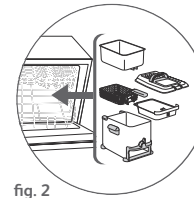


fig. 2

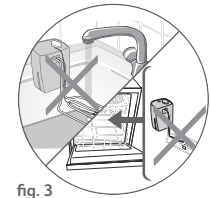


fig. 3

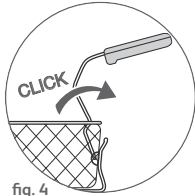


fig. 4

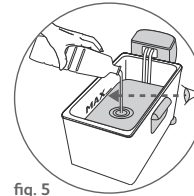


fig. 5

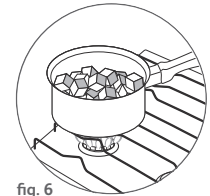


fig. 6

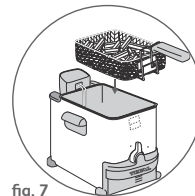


fig. 7

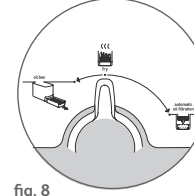


fig. 8



fig. 9



fig. 10

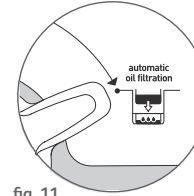


fig. 11

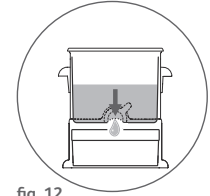


fig. 12

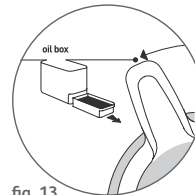


fig. 13

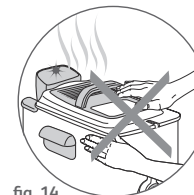


fig. 14

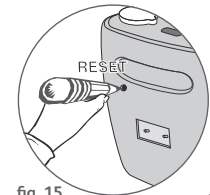


fig. 15

Magnetic connector (USA)

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

Environment protection first!



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

Filtration, drainage and automatic storage of oil/shortening —

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

Ultra easy cleaning

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

Using the Oil box container control button

- The Oil box control button has 3 positions – fig. 8.

Fry Position : to fry.

Automatic Oil Filtration Position : to drain and filter the oil into the oil box.

Oil box Position : to allow for removal of the oil box container.

Preparation

Before using for the first time

- The fryer can be completely dismantled – fig. 1. Remove the lid. Remove the frying basket, the control unit and the bowl. Remove the oil box by positioning the Oil box control button on the Oil box position.
- Clean the lid, the bowl, the housing, the frying basket – fig. 2 and the Oil box with soap and water or put them in the dishwasher. Clean the control unit and the heating element with a damp cloth. Dry thoroughly.
- After cleaning, press on the filtration valve under the bowl to release any water in the bowl (see description - 14).
- Place the bowl and the heating element in position.
- Place the Oil box control button on the Oil box position and insert the empty Oil box into the fryer.
- Completely unfold the basket handle; a “click” indicates that it is correctly positioned – fig. 4.

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

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

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

Filling the bowl

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

	Oil	Vegetable fat
Min.	1.6L	3.21lbs
Max.	1.8L	3.62 lbs

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

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

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

Loading the basket

- Remove excess water, ice or frost from food.**
- Fill the basket before placing it in the deep fryer (see the cooking tables page 11) – fig. 7. Do not overfill the basket. Reduce the quantities for frozen foods.
- Cooking tips** : Cut food into similar-sized pieces so that they cook evenly. Avoid using pieces that are too thick. For crispier frozen fries, wash them in cold water and dry them carefully. Not all frozen foods are ready to use, check the manufacturer’s instructions.



Frying process

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

Cooking

Lowering the basket

- After the temperature indicator light has gone out, remove the lid, place and lower the basket **slowly** into the oil. Plunging the basket too rapidly in the oil may cause it to overflow.
- Watch cooking for 1 minute before putting the lid on.
- To avoid any risk of burns, never put your hands above the filtration zone.

At the end of cooking time

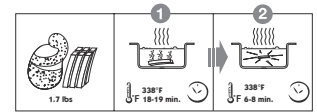
- Move the thermostat down to the lowest setting.
- Raise the lid using the lid handle and refrain from letting any condensation drip into the hot oil bowl.
- Place the basket on the edge of the bowl with basket hanging clips.
- Let the food drain.
- Remove the basket. Serve the food.
- Replace the lid when the fryer is not in use.
- To use a second time, correct the oil level if necessary.
- For filtration action, turn the button to the automatic oil filtration position – fig. 11.

Switching off the deep fryer

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

Table of cooking times

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



Fresh food	Quantity	Temperature	Cooking time
French fries (maximum quantity for cooking in two times)	1.7 lbs	① 338°F	18-19 min
		② 338°F	6-8 min
French fries (maximum quantity)	1.1 lbs	338°F	11-13 min
Chicken drumstick	4	356°F	16-18 min
Apple fritters	6	338°F	6-8 min
Mushrooms	0.88 lb	302°F	10-12 min
Fish filets	0.88 lb	320°F	6-7 min
Frozen food	Quantity	Temperature	Cooking time
French fries	0.87 lbs	338°F	9-11 min
Chicken nuggets	1.52 lbs	374°F	11-13 min
Fish filets	0.77 lb	374°F	6-7 min
Fish sticks	10	374°F	6-7 min
Frozen shrimp	15	374°F	4-5 min

Cleaning and Maintenance

- For your safety, the appliance automatically drains all kinds of oils (or solid shortenings) when it is cool enough (approximately 2 hours after the last cooking).
- When finished cooking, turn the Oil box control button on the Automatic oil filtration position – fig.11-12.
- Once the filtration is finished, you can store the container :
 - In the appliance: Turn the Oil box control button to Fry position. The appliance must be carried and transported flat.
 - Out of the appliance : Turn the Oil box control button to the Oil box position and then remove the container – fig.13.
- Transport it with care.
- To re-use the oil, remove the container with care.
 - Unscrew the oil box cap and empty the oil in the fryer bowl.
- For the solid shortening, remove the lid from the container. Turn the container over and press it to loosen the shortening. Cut it into pieces and melt it in a separate pan. Then, pour it into the bowl.
- Insert the empty container in the fryer, with its lid and cap. Place the Oil box control button on the Fry position.
- **100% dishwasher safe (except the control unit)**
- The lid, bowl, housing, frying basket and the Oil box are dishwasher safe.

Important

In order to avoid water being added to the oil :

- Please respect carefully the safety and usage recommendations contained in the Instructions For Use.
- Use your fryer away from water splashes.
- Dry the food thoroughly before cooking.
- Do not touch hot surfaces when cooking – fig.14.
- Make sure that the filter is clean, so as to always allow the free circulation of the steam.
- When you open the lid, be careful not to let the condensation drops fall into the oil.
- Ensure that the oil box is clean and dry before draining and filtering the oil.
- Never store the oil box full of oil in the refrigerator or freezer.
- Always store the oil box in the horizontal position, with lid closed, in a dry place.
- After each cleaning of the bowl, press on the filtration valve of the oil filtration system located under the bowl.
- Dry all the cleaned parts thoroughly before reassembling and storing the fryer.
- Never store your deep fryer outside. Choose a dry and well-ventilated place.

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

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

Never put the Oil box in the microwave oven.

Do not pour used oil in the sink.

Before filling the fryer bowl, always check to ensure the filtration and drainage button of the fryer is in the right position.

Reset function

- Your appliance is equipped with an overheating security feature located in the back of the control unit.
- If you use your fryer without oil, the safety cut-off is activated and the appliance will shut off automatically.
- In this case, unplug the appliance and let it cool (about 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.15.
- If the problem with the safety cut-off persists, please call our consumer service center (see details on page 16).

Descripción

1. Tapa
 - a. Filtro permanente
 - b. Cubierta de filtro
 - c. Mango
 - d. Ventana de visualización
2. Unidad de control extraíble y elemento de calentamiento
 - a. Luz indicadora de temperatura
 - b. Termostato ajustable
3. Canasta para freír
 - a. Mango
 - b. Marcador de nivel máximo de alimentos
4. bowl removible
5. Marcadores de nivel de aceite mínimo y máximo
6. Posición alta de la canasta
7. Rejilla fija del filtro de aceite
8. Función de reinicio
9. Mangos de seguridad para el transporte
10. Botón de filtración y drenaje
11. Carcasa
12. Bandeja de aceite
 - a. Tapa
 - b. Cubierta
13. Base
14. Válvula de filtración
15. Cable de alimentación removible

INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES


Cuando utilice la freidora, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usarla.
2. No toque las superficies calientes. Utilice los mangos o las perillas.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni la freidora en agua u otros líquidos.
4. La freidora no puede ser utilizada por niños o dejar sin supervisión, cuando se utilice cerca de un niño es necesario supervisarlo de cerca.
5. Desenchúfela de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que se enfríe totalmente antes de colocar o quitar las piezas y antes de limpiar la freidora.
6. No utilice la freidora con un cable o enchufe dañado, o después de que la freidora funcione mal o se haya dañado de alguna manera. Envíe la freidora al centro de servicio autorizado más cercano para que la examinen, reparen o ajusten.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar daños o lesiones.
8. No la utilice al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o la barra, ni toque superficies calientes.
10. No la coloque sobre o cerca de un calefactor eléctrico o de gas caliente, o en un horno caliente.
11. Se debe tener mucho cuidado al mover una freidora que contenga aceite caliente.
12. Siempre conecte primero el enchufe a la freidora (dependiendo del modelo) y, luego, enchufe el cable en la toma de corriente. Para desconectarla, gire todas las perillas a la posición de “apagado” y, luego, desconecte el enchufe de la toma de corriente.
13. La freidora solo debe utilizarse para su uso previsto.
14. Compruebe de que los mangos estén correctamente ensamblados en la canasta y asegurados en su lugar. Consulte las instrucciones detalladas para el armado. Asegúrese de que las dos piezas metálicas del mango de la canasta estén ubicadas correctamente antes de bloquear esta última.

15. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES. SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

16. Antes de usarla, compruebe que el voltaje local coincida con las especificaciones indicadas en la placa de identificación del aparato ubicada debajo de la freidora.
17. Conecte el aparato solo a enchufes eléctricos que tengan una carga mínima de 15A. Si las tomas de corriente y el enchufe del aparato no son compatibles, solicite a un técnico calificado que reemplace la toma de corriente por una más adecuada.
18. Este equipo eléctrico funciona a altas temperaturas, lo que puede causar quemaduras. No toque el filtro, la ventana, las paredes metálicas (dependiendo del modelo) u otras piezas aparentemente metálicas.
19. Para garantizar un funcionamiento seguro, no se deben introducir alimentos de gran tamaño en la freidora.
20. Asegúrese de que la tapa y el recipiente estén completamente secos después del lavado y antes de su uso.
21. Nunca sumerja la canasta de la freidora en el aceite caliente (ni la drene) sin la tapa de la freidora en su lugar.
22. El nivel de aceite debe estar siempre entre las marcas de mínimo y máximo.
23. No sobrecargue la canasta. Por motivos de seguridad, nunca exceda la cantidad máxima.
24. Nunca utilice su freidora sin aceite.
25. Los tiempos de cocción se proporcionan únicamente a modo de guía.
26. El aceite debe filtrarse regularmente y cambiarse después de 8 a 12 usos.
27. No mezcle diferentes tipos de aceite.
28. Si utiliza manteca vegetal sólida, córtela en trozos y derrítala a fuego lento en una olla aparte, una vez derretida viértala lentamente de la olla a la freidora de inmersión. Nunca ponga manteca sólida directamente en bowl o la canasta de la freidora de inmersión, ya que esto provocará el deterioro de la freidora.
29. Si la freidora tiene un bowl extraíble, nunca lo quite mientras la freidora de inmersión esté encendida.
30. Este modelo está equipado con un filtro metálico permanente que no necesita cambiarse.
31. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con una discapacidad física, sensorial o mental, o personas sin conocimiento ni experiencia, a menos que alguien responsable de su

seguridad los supervise o les dé instrucciones previas sobre el uso del aparato. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

32. Advertencia: Posible erupción. La reacción del agua al aceite caliente es extremadamente volátil. Asegúrese de secar bien los alimentos antes de sumergirlos en aceite caliente, independientemente de lo que indique la receta.
33. Si tiene algún problema, comuníquese con el centro de servicio posventa autorizado o ingrese a www.t-fal.com.mx
34. El aparato se puede utilizar hasta a una altitud de 4000 m.
35. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, su agente de servicio o personas con calificaciones similares deberán reemplazarlo para evitar peligros.
36. ADVERTENCIA: Mantenga el aparato fuera del alcance de niños pequeños, en especial durante el uso y el enfriamiento.
37. El aparato no debe sumergirse.
38.  PRECAUCIÓN: Superficies calientes. Es posible que la temperatura de las superficies accesibles sea elevada cuando el aparato esté en funcionamiento. No toque las superficies calientes del aparato.
39. Este aparato está diseñado para utilizarse únicamente en el hogar. No está diseñado para utilizarse en las siguientes situaciones, y la garantía no se aplicará para:
 - áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas de campo;
 - clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos de alojamiento con desayuno.

Instrucciones de polarización (EE. UU.)

Si este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra), es para disminuir el riesgo de descarga eléctrica. Este enchufe está diseñado para ajustarse a una toma de corriente polarizada de una sola manera. Si el enchufe no se ajusta completamente a la toma de corriente, invierta el enchufe. Si aún no puede conectarlo, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

Instrucciones del Cable Corto

No utilice el aparato con un cable de extensión. Se proporciona un cable de suministro de corriente corto para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable largo.

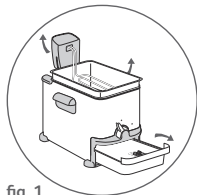


fig. 1

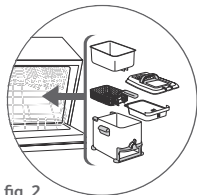


fig. 2



fig. 3

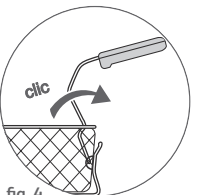


fig. 4

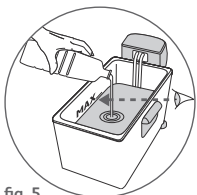


fig. 5

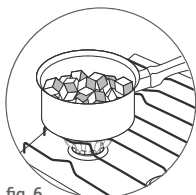


fig. 6

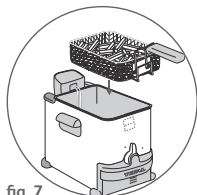


fig. 7

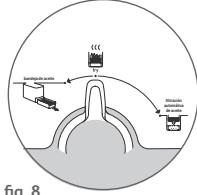


fig. 8

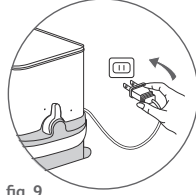


fig. 9

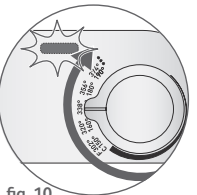


fig. 10

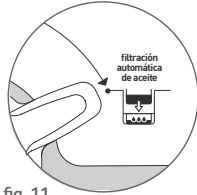


fig. 11

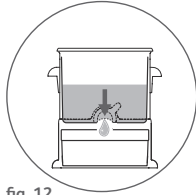


fig. 12

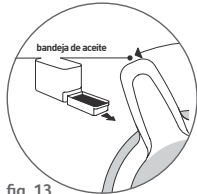


fig. 13

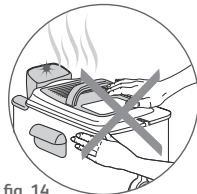


fig. 14

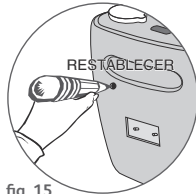


fig. 15

Conector magnético (EE. UU.)

El cable está equipado con un conector magnético desmontable. El conector magnético debe estar conectado directamente a la freidora. **ESTO SE DEBE HACER ANTES DE ENCHUFAR EL CABLE EN LA TOMA DE CORRIENTE.**

Medioambiente

¡La protección del medioambiente es lo primero!



① El aparato contiene materiales valiosos que se pueden recuperar o reciclar.

➔ Déjelo en un centro de recolección de residuos local o centro de reciclaje

Filtración, drenaje y almacenamiento automático de aceite o manteca

- La freidora está equipada con un sistema exclusivo y patentado de filtración y drenaje automático, adecuado para la mayoría de los tipos de aceites y mantecas que se utilizan para cocinar.
- El **drenaje** de aceite es completamente automático y seguro.
- El sistema de filtración **automático patentado** asegura que su aceite o manteca permanezcan limpios y duren más para una fritura más saludable.
- El **recipiente de la Bandeja de aceite** le permite almacenar su aceite y mantenerlo para reutilizarlo hasta que quiera usarlo para la siguiente ocasión y a fin de evitar cualquier transferencia de sabores.

Limpeza ultra fácil

- La freidora es fácil de manejar y desarmar (fig. 1).
- Todas las piezas (excepto la unidad de control y unidad de calor) son aptas para lavavajillas (fig. 2).
- Gracias al sistema patentado de filtración automática y almacenamiento de aceite, la freidora puede entrar en el lavavajillas después de cada uso, lo que la deja limpia como si estuviese nueva.

Uso del botón de control del recipiente de la Bandeja de aceite

- El botón de control de la Bandeja de aceite tiene tres posiciones (fig. 8).

Posición Fry (Freír): para freír.

Posición Automatic Oil Filtration (Filtración Automática de Aceite): para drenar y filtrar el aceite en la bandeja de aceite.

Posición Oil box (Bandeja de aceite): para permitir la extracción del recipiente de la bandeja de aceite.

Preparación

Antes del primer uso

- La freidora se puede desmontar completamente (fig. 1). Retire la tapa. Retire la canasta para freír, la unidad de control y el recipiente. Retire la bandeja de aceite colocando el botón de control de la Bandeja de aceite en la posición Oil box (Bandeja de aceite).
- Limpie la tapa, el recipiente, la carcasa, la canasta para freír (fig. 2) y la Bandeja de aceite con agua y jabón o póngalos en el lavavajillas. Limpie la unidad de control y el elemento de calentamiento con un paño húmedo. Séquelos bien.
- Después de la limpieza, presione la válvula de filtración debajo del recipiente para liberar el agua en el recipiente (consulte la descripción: 14).
- Coloque el recipiente y el elemento de calentamiento en su lugar.
- Coloque el botón de control de la bandeja de aceite en la posición Oil box (Bandeja de aceite) e inserte la Bandeja de aceite vacía en la freidora.
- Despliegue por completo el mango de la canasta; un "clic" indica que está en la posición correcta (fig. 4).

No sumerja la unidad de control con el elemento de calentamiento en agua – fig. 3. Compruebe que el botón de filtración y drenaje volvió a su posición original. Asegúrese de que la unidad de control esté ubicada correctamente; de lo contrario, la freidora no puede funcionar.

Llenar el recipiente

- Llene el recipiente con aceite (fig. 5).
- Nunca exceda el nivel máximo indicado en el recipiente (fig. 5).

	Aceite	Grasa vegetal
Mín.	1.6L	3.21lbs- 1.4Kg
Máx.	1.8L	3.62lbs- 1.6Kg

No mezcle diferentes tipos de aceite o grasa, ya que esto puede causar que el aceite se desborde. El nivel de aceite o grasa siempre debe estar entre los marcadores mín. y máx. estampados dentro del recipiente. Compruebe esto cada vez antes de cocinar y agregue un poco del mismo tipo de aceite si es necesario.

- Para obtener mejores resultados, utilice aceite recomendado para freír: aceite vegetal, aceite de maíz, aceite de canola, etc. Si utiliza aceite de girasol, asegúrese de cambiar el aceite cada cinco usos. Los aceites que NO se deben utilizar bajo ninguna circunstancia y que pueden provocar derrames/humo/riesgo de incendio son: aceite de cacahuete, aceite de soja, aceite de oliva, grasa de cerdo o grasas derretidas.
- Si utiliza aceite vegetal sólido, córtelo en trozos pequeños y derrítalo previamente antes de colocarlo en la freidora en una sartén aparte (fig. 6). Vierta el aceite derretido en el recipiente de la freidora. Nunca derrita grasa sólida en el elemento de calentamiento ni en la canasta para freír. Nunca coloque grasa sólida directamente en el recipiente o la canasta para evitar riesgos de incendio o daños en el aparato.

Cargar la canasta

- 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 11) (fig. 7). No llene demasiado la canasta. Reduzca las cantidades para los alimentos congelados.
- Consejos de cocina: Corte los alimentos en trozos de tamaño similar para que se cocinen de manera uniforme. Evite utilizar trozos demasiado gruesos. Para papas fritas congeladas más crujientes, lávelas con agua fría y séquelas cuidadosamente. No todos los alimentos congelados están listos para el uso, así que consulte las instrucciones del fabricante.



Proceso de fritura

- Coloque el botón de control de la Bandeja de aceite en la posición Fry (Freír) (fig. 8).
- Después de llenar el recipiente con aceite, enchufe la freidora sin la canasta para freír (fig. 9). Gire el termostato ajustable a la temperatura deseada (consulte las tablas de cocción). La luz indicadora de temperatura se encenderá (fig. 10).
- Coloque la tapa
- La freidora comenzará a calentar el aceite.
- Nota: La luz indicadora de temperatura se apagará cuando se alcance la temperatura deseada.

Cocción

Bajar la canasta

- Después de que la luz indicadora de temperatura se haya apagado, retire la tapa, coloque y baje la canasta **lentamente** en el aceite. Sumergir la canasta demasiado rápido en el aceite puede causar derrame.
- Vigile la cocción durante 1 minuto antes de poner la tapa.
- Para evitar cualquier riesgo de quemaduras, nunca coloque las manos sobre la zona de filtración.

Al final del tiempo de cocción

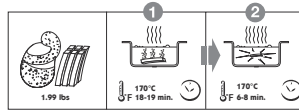
- Mueva el termostato hacia abajo hasta el ajuste más bajo.
- Levante la tapa con el mango y evite que la condensación gotee en el recipiente de aceite caliente.
- Coloque la canasta en el borde del recipiente con los sujetadores colgantes de la canasta.
- Deje que los alimentos se drenen.
- Retire la canasta. Sirva los alimentos.
- Vuelva a colocar la tapa cuando la freidora no esté en uso.
- Para usar una segunda vez, corrija el nivel de aceite si es necesario.
- Para la acción de filtración, coloque el botón en la posición de filtración automática de aceite (fig. 11).

Apagar la freidora de inmersión

- Cuando haya terminado de freír, baje el termostato al ajuste más bajo y, a continuación, desenchufe la freidora de inmersión.
- Deje que el aceite se enfríe completamente en la freidora (aprox. 2 horas).
- Mueva la freidora utilizando los mangos de transporte.

Tabla de tiempos de cocción

- Los tiempos de cocción son solo una guía, pueden variar según el tamaño de los alimentos, la cantidad de alimentos, las preferencias individuales y el voltaje.
- Consejos de cocina: A fin de obtener los mejores resultados, utilice el método francés tradicional para freír papas fritas caseras:
 - primera fritura a 320°F
 - segunda fritura a 374°F.
- Cuando cocine alimentos rebosados y donas, retire la canasta de alambre para evitar que los alimentos se peguen y utilice pinzas para sumergir lentamente los alimentos al aceite caliente.



Alimentos frescos	Cantidad	Temperatura	Tiempo de cocción
Papas fritas (cantidad máxima para cocinar dos veces)	1.7lbs-800g	① 338°F-170°C	18-19 min
		② 338°F-170°C	6-8 min
Papas fritas (cantidad máxima)	1.1lbs-500g	338°F-170°C	11-13 min
Muslo de pollo	4	356°F-180°C	16-18 min
Buñuelos de manzana	6	338°F-170°C	6-8 min
Champiñones	0.88lb-400g	302°F-150°C	10-12 min
Filetes de pescado	0.88lb-400g	320°F-160°C	6-7 min
Alimentos congelados	Cantidad	Temperatura	Tiempo de cocción
Papas fritas	0.87lbs-400g	338°F-170°C	9-11 min
Nuggets de pollo	1.52lbs-700g	374°F-190°C	11-13 min
Filetes de pescado	0.77lb-350g	374°F-190°C	6-7 min
Palitos de pescado	10	374°F-190°C	6-7 min
Camarón congelado	15	374°F-190°C	4-5 min

Limpieza y Mantenimiento

- Por su seguridad, el aparato drena automáticamente todo tipo de aceites (o mantecas sólidas) cuando está lo suficientemente frío (aproximadamente 2 horas después de la última cocción).
- Cuando termine de cocinar, coloque el botón de control de la Bandeja de aceite en la posición Automatic oil filtration (Filtración automática de aceite) (fig. 11-12).
- Una vez terminada la filtración, puede almacenar el recipiente:
 - En el aparato: Coloque el botón de control de la Bandeja de aceite en la posición Fry (Freír). El aparato se debe llevar y transportar de manera horizontal.
 - Fuera del aparato: Coloque el botón de control de la Bandeja de aceite en la posición Oil box (Bandeja de aceite) y, a continuación, retire el recipiente (fig. 13).
- Transporte con cuidado.
- Para reutilizar el aceite, retire el recipiente con cuidado. Destape la cubierta de la bandeja de aceite y vacíe el aceite en el recipiente de la freidora.
- Para la manteca sólida, retire la tapa del recipiente. Voltee el recipiente y presiónelo para aflojar la manteca. Córtaela en trozos y derrítela en una sartén aparte. Luego, viértala en el recipiente.
- Introduzca el recipiente vacío en la freidora, con su tapa y cubierta. Coloque el botón de control de la Bandeja de aceite en la posición Fry (Freír).
- **100 % apta para lavavajillas (excepto la unidad de control y unidad de calor)**
- La tapa, el recipiente, la carcasa, la canasta para freír y la Bandeja de aceite son aptos para el lavavajillas.

Asegúrese de que la bandeja de aceite esté vacía antes de drenar la freidora.

Transporte la bandeja con ambas manos. Guárdela en un lugar fresco y seco, lejos de la luz.

Nunca coloque la Bandeja de aceite en el microondas.

No vierta aceite usado el fregadero.

Antes de llenar el recipiente de la freidora, verifique siempre que el botón de filtración y drenaje de la freidora esté en la posición correcta.

Importante

Para evitar que se agregue agua al aceite, haga lo siguiente:

- Respete cuidadosamente las recomendaciones de seguridad y uso que se encuentran en las Instrucciones de Uso.
- Utilice la freidora lejos de salpicaduras de agua.
- Seque bien los alimentos antes de cocinarlos.
- No toque las superficies calientes cuando cocine (fig. 14).
- Asegúrese de que el filtro esté limpio para permitir siempre la libre circulación del vapor.
- Cuando abra la tapa, tenga cuidado de que las gotas de condensación no caigan en el aceite.
- Asegúrese de que la bandeja de aceite esté limpia y seca antes de drenar y filtrar el aceite.
- Nunca almacene la bandeja de aceite llena de aceite en el refrigerador o congelador.
- Guarde siempre la bandeja de aceite en posición horizontal, con la tapa cerrada y en un lugar seco.
- Después de cada limpieza del recipiente, presione la válvula de filtración del sistema de filtración de aceite ubicado debajo del recipiente.
- Seque bien todas las piezas limpias antes de volver a armar y almacenar la freidora.
- Nunca guarde la freidora de inmersión en el exterior. Elija un lugar bien ventilado y seco.

Función de reinicio

- El aparato está equipado con una función de seguridad contra sobrecalentamiento ubicada en la parte posterior de la unidad de control.
- Si utiliza su freidora sin aceite, el corte de seguridad se activa y el aparato se apagará automáticamente.
- En este caso, desenchufe el aparato y deje que se enfríe (aproximadamente 15 minutos).
- Después de llenar el recipiente con aceite, enchufe el aparato. A continuación, presione el botón RESET (RESTABLECER) de corte de seguridad con un palillo o un objeto no metálico similar (fig. 15).
- Si el problema con el corte de seguridad persiste, llame a nuestro centro de servicio al consumidor (consulte los detalles en la página 16).

Si la freidora no funciona correctamente

Problemas y posibles causas	Soluciones
La freidora no está calentando	
El aparato no está enchufado.	Enchufe el aparato.
El corte de seguridad está activado. La luz indicadora no se enciende	Presione el botón "reset" (restablecer) que se encuentra en la parte posterior de la freidora. Si el problema persiste, comuníquese con nuestro Departamento de Servicio al Cliente.
El aceite de fritura se desborda	
Se ha excedido el marcador MAX para llenar el recipiente.	Revise el nivel de aceite (MAX) y quite el exceso.
Se ha excedido el marcador MAX para llenar la canasta de freír.	Verifique el nivel MAX de la canasta para freír y retire el exceso.
Los alimentos están húmedos o contienen demasiada agua (alimentos congelados).	Retire el hielo y seque bien los alimentos. Baje la canasta lentamente.
Se mezclaron diferentes tipos de aceite o manteca.	Vacíe y limpie el recipiente. Llene el recipiente con un tipo de aceite.
Los alimentos no se doran y siguen suaves.	
Los alimentos son demasiado espesos y contienen mucha agua.	Experimente alargando el tiempo de cocción o cortando los alimentos en trozos más delgados.
Se cocinan demasiados alimentos al mismo tiempo y el aceite de cocina no está a la temperatura correcta.	Fría los alimentos en pequeñas cantidades (sobre todo si están congelados).
Es posible que la temperatura del aceite para freír no sea lo suficientemente alta: la temperatura se ajustó incorrectamente.	Ajuste a la temperatura recomendada.
Las papas fritas se pegan entre sí	
Las papas fritas se pegan entre sí.	Lave bien las papas y séquelas completamente.
El recipiente no se drena	
El aceite todavía está demasiado caliente.	Espere a que la temperatura baje (aproximadamente 2 horas).
El botón de control de la Bandeja de aceite no está en la posición Automatic Oil Filtration (Filtración Automática de Aceite).	Coloque el botón de control de la Bandeja de aceite en la posición Automatic Oil Filtration (Filtración Automática de Aceite).
La rejilla del filtro está bloqueada u obstruida.	Vacíe el aceite en un recipiente y limpie la rejilla del filtro con agua y jabón, y un cepillo no metálico. Presione la válvula de filtración debajo de la freidora para dejar salir el agua y las migajas.
La manteca está solidificada.	Deje que la freidora se caliente (de 4 a 5 minutos).
Fugas de aceite	
Se ha superado la marca de llenado máximo (1.8L) del recipiente.	No exceda el nivel de aceite (1.8L). Limpie la freidora antes de usarla.
Queda algo de aceite en el recipiente o está lleno.	Coloque el botón de control de la Bandeja de aceite en la posición Oil box (Bandeja de aceite), extraiga el recipiente y drénelo.
Se emanan olores desagradables	
El aceite se ha deteriorado.	Utilice aceite nuevo.
El aceite no es adecuado.	Utilice un aceite vegetal mezclado de buena calidad.

TEFAL/T-FAL * INTERNATIONAL LIMITED

WARRANTY

This product is repairable by TEFAL/T-FAL, during and after the guarantee period.*

Accessories, consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the TEFAL/T-FAL internet site www.t-falusa.com

**TEFAL household appliances appear under the T-FAL brand in some territories like America and Japan. TEFAL/T-FAL are registered trademarks of Groupe SEB.*

The Warranty

TEFAL/T-FAL warrants its products against any manufacturing defect in materials or workmanship during the warranty period within those countries as stated in the attached country list, starting from the initial date of purchase. The international manufacturer's warranty covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labor. At TEFAL/T-FAL's choice, an equivalent or superior replacement product may be provided instead of repairing a defective product. TEFAL/T-FAL's sole obligation and your exclusive resolution under this warranty are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions

TEFAL/T-FAL shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase. The product can be taken directly in person or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a TEFAL/T-FAL authorized service centre. Full address details for each country's authorized service centres are listed on TEFAL/T-FAL website (www.t-falusa.com) or by calling the appropriate consumer service centre set out in the attached country list. This warranty applies only for products purchased and used for domestic purposes and will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow TEFAL/T-FAL instructions, or a modification or unauthorized repair of the product. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- damages or poor results specifically due to wrong voltage or frequency as stamped on the product ID or specification
- using the wrong type of water or consumable - mechanical damages, overloading - damage as a result of lightning or power surges
- ingress of water, dust or insects into the product (excluding appliances with features specifically designed for insects)
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use) - damage to any glass or porcelain ware in the product
- accidents including fire, flood, etc - professional, workplace or commercial use

This warranty also does not apply to any product that has been tampered with, or to damages incurred through improper use and care, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier. THERE ARE NO WARRANTIES WHICH EXTEND BEYOND THOSE STATED HEREIN. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE APPLICABLE TO T-FAL ELECTRICAL PRODUCTS AND T-FAL PRODUCTS WITH BATTERIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS WARRANTY. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU. UNDER NO CIRCUMSTANCES SHALL T-FAL BE LIABLE FOR ANY SPECIAL, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES BASED UPON BREACH OF THIS LIMITED WARRANTY, BREACH OF CONTRACT OR STRICT LIABILITY. SOME STATES DO NOT ALLOW

THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU.

Additional information :

Where a product purchased in a listed country and then used in another listed country:

- (a) The international TEFAL/T-FAL warranty duration is the period for the country of usage, even if the product was purchased in a listed country with a longer guarantee duration.*
- (b) The international TEFAL/T-FAL warranty does not apply in case of non-conformity of the purchased product with local standards, such as voltage, frequency, power plugs or other local technical specifications.*
- (c) The repair process for product purchased outside the country of use may require a longer time if the product is not locally sold by TEFAL/T-FAL in the country of usage. If the product is not repairable in the new country of usage, the international TEFAL/T-FAL warranty is limited to a replacement by a similar or alternative product at similar cost, where possible.*

Please keep this document for your reference should you wish to make a claim under the warranty.

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST			
	www.tefal.com	www.t-fal.com	www.t-falusa.com
			
CANADA	1-800-418-3325	U.S.A.	973-352-7488
MEXICO	(55) 52839354		

