

T-fal®

EN

FR

ES



Multi-Cooker & Fryer 7in1

www.t-fal.ca

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, 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 any appliance 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 appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance 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 appliance 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 appliance for other than intended use.
14. Be sure handles are properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions.

15. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

16. WARNING: POSSIBLE ERUPTION. WATER'S 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.

17. Before use, check that your local voltage corresponds with the specifications shown on the appliance nameplate located under the appliance.
18. 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.
19. This electrical equipment operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (lid, plastic parts...).
20. To ensure safe operation, oversized foods must not be inserted into the appliance.
21. Do not overload the pan. For safety reasons never exceed the maximum quantity.

22. The cooking times are given as guidelines only.
23. Do not leave the cord hanging.
24. Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
25. Always unplug the appliance immediately after use, when moving it and prior to any cleaning or maintenance.
26. In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Unplug the appliance. Close the lid, if it is not dangerous to do so. Smother the flames with a damp cloth.
27. Do not move the appliance when it is full of hot food.
28. Never immerse the appliance in water!
29. This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cookingsauces...).
30. Never turn on the appliance if the cooking pan is empty.
31. Do not overfill the cooking pan, never exceed the indicated quantities or maximum food level mark (for French fries only).
32. Ensure that the lid and bowl are completely dry after washing and before use.
33. The oil level must always be between the Min. and Max. markings.
34. Never operate your fryer without any oil.
35. This model is equipped with a permanent metallic filter, which does not need to be changed.
36. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
37. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
38. 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;
 - Farms houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
39. 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.
40. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
41. If you have any problems, contact the authorized after-sales service or the internet address www.t-fal.com.

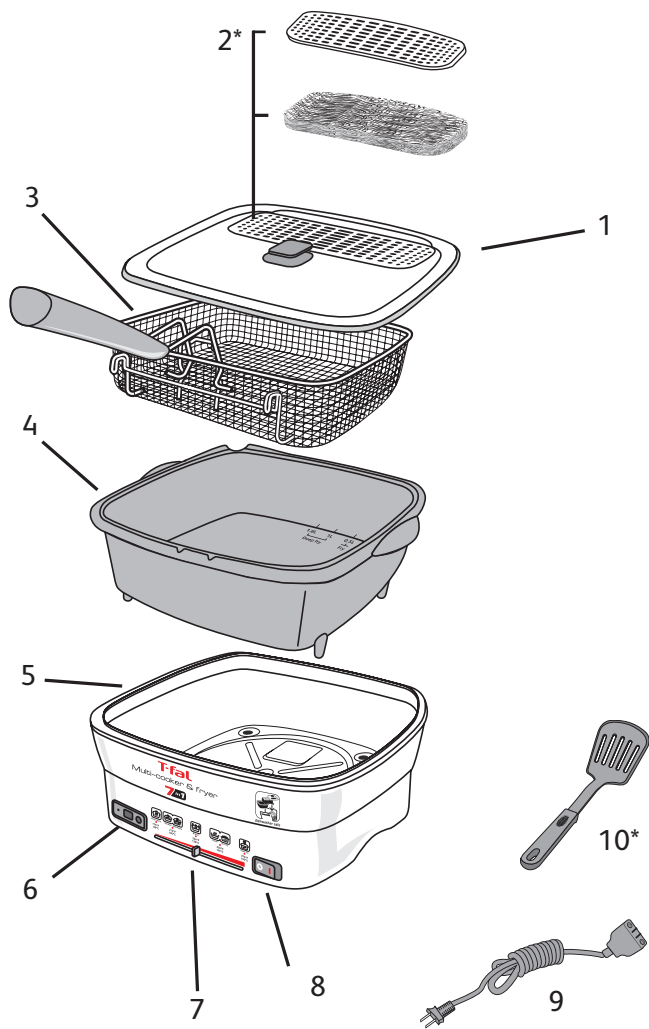
POLARIZATION INSTRUCTIONS (USA)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Do not use with an extension cord.

A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.



DESCRIPTION

1. Lid
2. Carbon filter + filter lid (*depending on model)
3. Frying basket.
4. Removable bowl
5. Housing
6. Timer
7. Adjustable thermostat
8. On/Off switch
9. Removable cord
10. Spatula (*depending on model)

EN

COOKING MODES

7 in 1



Keep warm

176°F
80°C



Simmer Boil/Pasta

212°F
100°C



Braise

226°F
130°C



Sauté Stir-fry

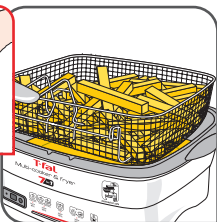
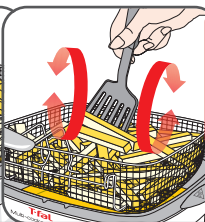
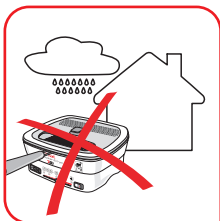
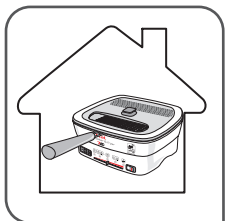
320°F
160°C



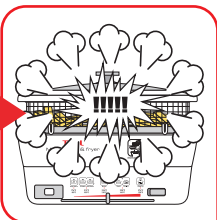
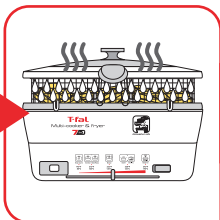
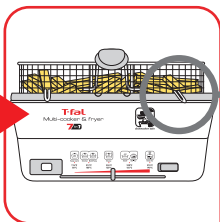
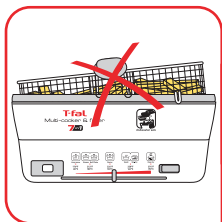
Deep fry

374°F
190°C

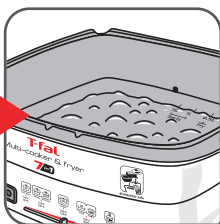
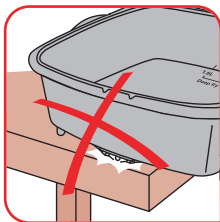
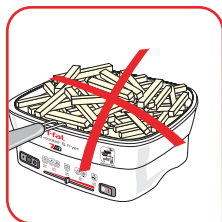
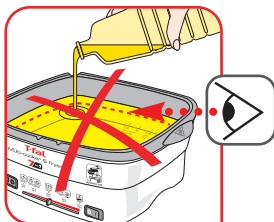
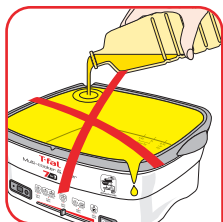
TIPS & ADVICE



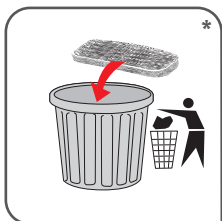
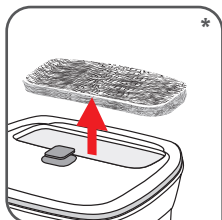
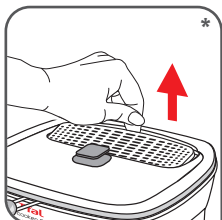
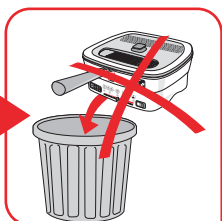
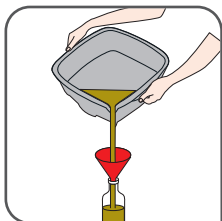
Do not use
metal
utensils



Do not cover the basket after frying, in order to avoid burst of oil in contact with water (due to condensation).



Clean the bowl after use in order to avoid any damage to the non-stick coating.



* depending on model

BEFORE FIRST USE

The fryer can be completely dismantled.

- Remove the lid and the filter. Remove the frying basket, the bowl and the spatula (depending on model).
- Clean the lid, the spatula, the lid of the filter, the bowl, the frying basket with soap and water or put them in the dishwasher.
- Clean the housing separately with a sponge (not too wet).
- Dry thoroughly.
- Position the bowl in the housing.

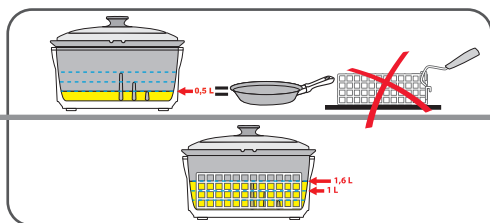
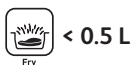
Do not immerse the housing in water.

Do not clean the carbon filter.

Change the filter after 40 uses (depending on model).

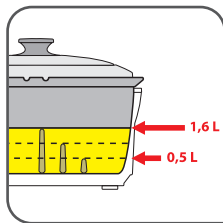
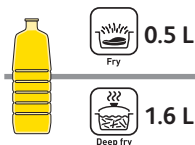
Do not use abrasive sponge.

Preparing the fryer



- Fill the bowl with oil.
- The oil level should always be between the MIN and MAX level of the bowl.

Never use different types of oil at the same time as this may cause the oil to overflow.



- Do not exceed the maximum fill line as boiling oil may overflow during frying and can cause severe burns.



- For best results we recommend using vegetable oil.
- If you use solid vegetable shortening (not recommended): Cut it into small pieces, melt it in a separate pan then pour the melted shortening into the fryer bowl.



Frying process

- After the bowl has been filled with oil, plug in the fryer without the frying basket.
- Set the On/Off switch button to position I and the temperature indicator light will switch on. Position the adjustable thermostat to the desired temperature .



- The fryer will now start to heat the oil.
- **Note** : the temperature indicator light will switch off when the desired temperature is reached.

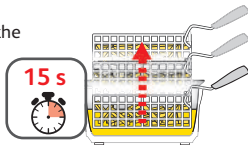
- Remove excess moisture (water & ice) from food.



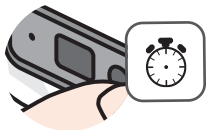
- Place food in the basket without overfilling. Notice the MAXI food level marking on the basket. Reduce the quantities for frozen foods.



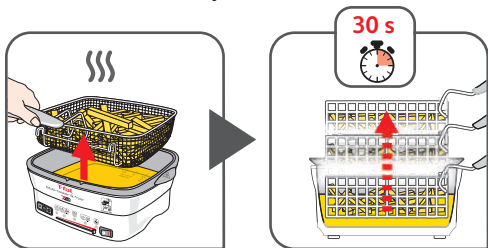
- After the temperature light has turned off, place and lower the basket **slowly into the frying oil**. Plunging the basket too rapidly in the oil may cause it to overflow.



- Set the cooking time : press on the timer button to set the time minute by minute. Release the button. The selected time is displayed and the countdown starts.



- Put the lid on the fryer.
- Frying is complete when the cooking time has elapsed and food is the desired color and texture.
- Remove the lid carefully to avoid condensation (drops of water) dripping into the oil.
- Allow excess oil to drain by hooking the basket on the support on the inner bowl.
- Do not cover the basket with the lid.
- Raise the basket slowly .



- Leave to drain for 30 seconds
- When you are done frying your food, set the On/Off switch to the 0 position.
- Unplug the appliance and let it cool for about 3 hours with the lid on.

We recommend that you:

Change your oil regularly.

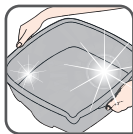
For quality and fast cooking, limit the quantity of French fries to 1/2 a basket at a time. **EN**

Do not touch the fryer when it is in use as it will be extremely hot and can cause severe burns.



CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug your fryer and leave it to cool completely before cleaning it (approx. 3 hours).
- Remove the lid from the fryer.
- Remove the basket.
- Remove the bowl and empty it (oil, water, waste).
- The lid (remove the filter before), the basket, the removable bowl and the spatula (depending on model) can be washed in the dishwasher or in hot water with dish soap .
- Clean the housing separately with a sponge (not too wet).
- Do not use an abrasive pad or any abrasive or alcohol based cleaning products.
- Dry all parts thoroughly before replacing them.
- Place the removable bowl, the basket and the lid back on the fryer.



Carry the container with both hands.

Store it in a cool dry place away from the light and especially from humidity.

Do not pour used oil in the sink.

Do not clean the carbon filter. Change it after 40 uses (depending on model).

It is very important to be sure the interior of the housing is clean.

IF YOUR FRYER DOES NOT WORK PROPERLY

PROBLEMS AND POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
THE FRYER IS NOT HEATING	
The appliance is not plugged in.	Plug in the appliance.
THE FRYING OIL OVERFLOWS	
The MAX marker for filling the bowl has been exceeded.	Check the oil level (MAX), and remove the excess.
The MAX marker for filling the frying basket has been exceeded.	Check the MAX level of the frying basket, and remove the excess.
Food is wet or contains too much water (frozen food).	Remove any ice and dry the food thoroughly. Lower the basket slowly.
Different types of oil/shortening have been mixed.	Empty and clean the bowl. Refill the bowl with one type of oil.
THE FRENCH FRIES STICK TOGETHER	
The French fries stick together.	Wash potatoes well and dry them thoroughly.

PROBLEMS AND POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
THE FOOD DOES NOT BECOME GOLDEN, AND REMAINS SOFT	
<p>The food is too thick and contains too much water.</p> <p>Too much food is being cooked at the same time and the cooking oil is not at the right temperature.</p> <p>The temperature of the frying oil may not be high enough: the temperature is set incorrectly.</p>	<p>Experiment by extending the cooking time or cut food into thinner pieces.</p> <p>Fry food in small quantities (especially when frozen).</p> <p>Set to the recommended temperature.</p>
EMITS UNPLEASANT ODOR	
<p>The oil may be old.</p> <p>The oil is unsuitable.</p>	<p>Use new oil.</p> <p>Use a good quality blended vegetable oil.</p>
NOISE DURING FRYING	
<p>If you hear slight popping sounds when using your appliance, it means that there is too much water in the bowl.</p>	<p>Change the oil.</p>

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'une décharge 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 tout appareil défectueux à un centre de service pour un examen, un réglage ou une réparation.
7. L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait occasionner des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre le long d'une table ou d'un comptoir, et ne le laissez pas au contact de surfaces chaudes.
10. Ne placez jamais l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
11. Soyez extrêmement prudent si vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Branchez toujours la prise sur l'appareil en premier (selon le modèle), puis sur la prise de courant. Pour éteindre l'appareil, mettez le bouton de commande à la position arrêt, puis débranchez-le.
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.

15. GARDEZ CES INSTRUCTIONS. POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

16. MISE EN GARDE : POSSIBILITÉ D'ÉCLABOUSSURE. L'EAU QUI RÉAGIT À L'HUILE CHAUDE EST EXTRÊMEMENT VOLATILE. VEUILLEZ VOUS ASSURER, PEU IMPORTE CE QU'INDIQUE LA RECETTE, DE BIEN ESSUYER LES ALIMENTS AVANT DE LES PLONGER DANS L'HUILE CHAUDE.

17. 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 sous l'appareil : elle indique sa tension nominale ex : 120V).
18. Assurez-vous que les douilles ont une intensité minimale de 15 ampères. Si la fiche et la prise de l'appareil sont incompatibles, faites appel à un électricien qualifié qui remplacera la prise.
19. Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures.

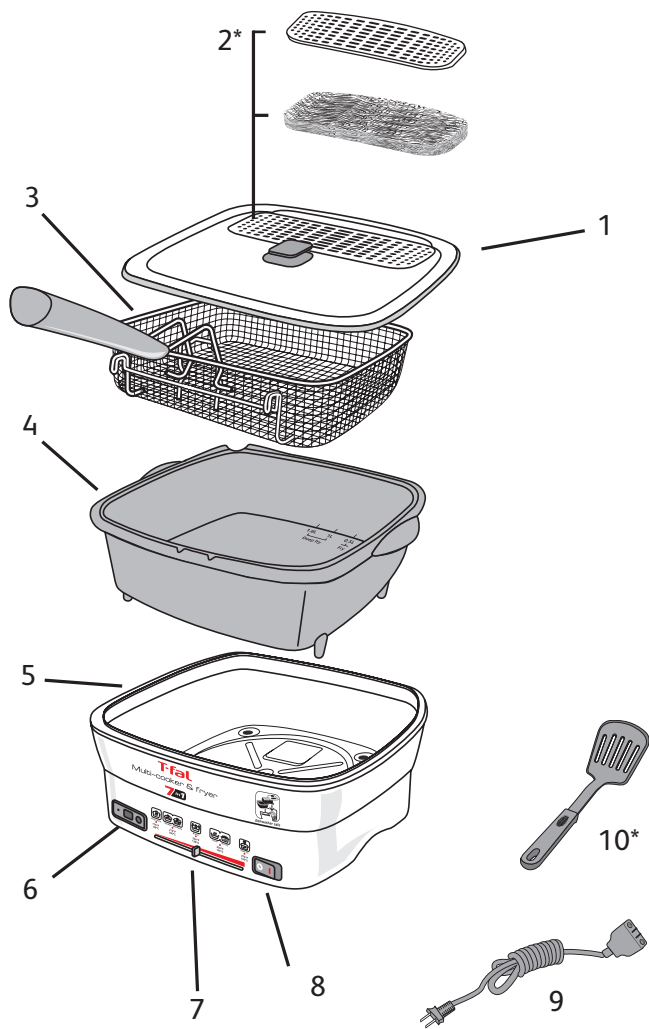
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (filtre, hublot, parois métalliques (selon le modèle), autres parties métalliques apparentes...).
20. Pour une utilisation en toute sécurité, n'introduisez pas d'aliments trop volumineux dans l'appareil.
 21. Ne surchargez pas votre panier, respectez les quantités limites sécuritaires.
 22. Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.
 23. Ne laissez pas pendre le cordon.
 24. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
 25. Débranchez toujours l'appareil immédiatement après l'avoir utilisé, pour le déplacer ou pour le nettoyer.
 26. En cas de feu, ne tentez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Étouffez les flammes avec un linge humide.
 27. Ne déplacez pas l'appareil contenant des aliments chauds.
 28. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau !
 29. Cet appareil ne convient pas à la préparation de recettes liquides (soupes...).
 30. Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide.
 31. Ne surchargez pas le plat, respectez les quantités recommandées.
 32. Après le nettoyage, assurez-vous que le couvercle et la cuve sont complètement secs avant de les utiliser.
 33. Ne dépassez jamais les quantités Min. et Max. de matière grasse.
 34. Ne faites jamais fonctionner votre friteuse à vide (sans matière grasse).
 35. Votre friteuse est dotée d'un filtre métallique permanent ; il n'est pas nécessaire de le changer.
 36. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance.
 37. 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 ne possédant pas d'expérience ou de connaissances, 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.
 38. Cet appareil est conçu pour être utilisé à la maison seulement.
Il n'est pas conçu pour être utilisé dans les endroits suivants et la garantie ne sera pas applicable pour :
 - les cuisines du personnel dans les ateliers, les bureaux et autres environnements de travail;
 - les fermes;
 - les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
 - les environnements de type auberge.
 39. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
 40. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
 41. Pour tout problème, contactez notre service après-vente ou allez à l'adresse Internet www.t-fal.com.

INSTRUCTIONS POUR LA POLARISATION (États-Unis)

Votre appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre), ce qui a pour but de réduire les risques de décharges 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 qu'il ne s'emmêle ou que l'on trébuche dessus.



DESCRIPTION

1. Couvercle
2. Filtre à charbon + couvercle de filtre (*en fonction du modèle)
3. Panier à friture.
4. Cuve amovible
5. Boîtier
6. Minuterie
7. Thermostat réglable
8. Interrupteur Marche/Arrêt
9. Cordon amovible
10. Spatule (*en fonction du modèle)

FR

MODES DE CUISSON

7 in 1



Keep warm

176°F
80°C



Simmer Boil/Pasta

212°F
100°C



Braise

226°F
130°C



Sauté Stir-fry

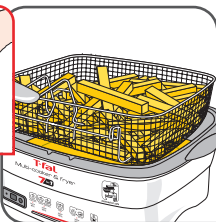
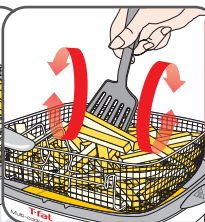
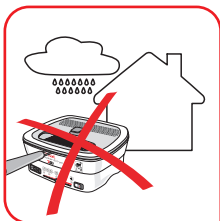
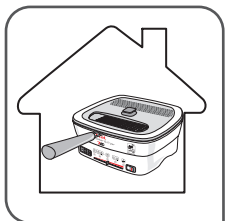
320°F
160°C



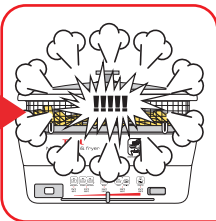
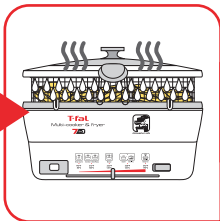
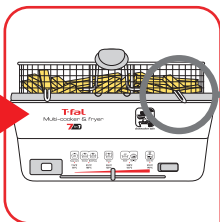
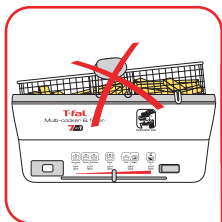
Deep fry

374°F
190°C

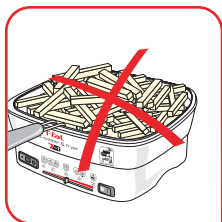
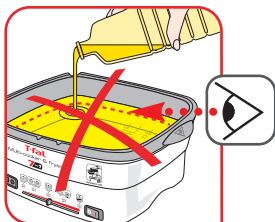
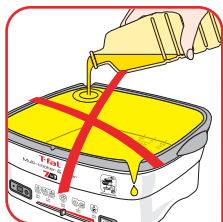
TRUCS ET CONSEILS



N'utilisez pas
d'ustensiles
en métal



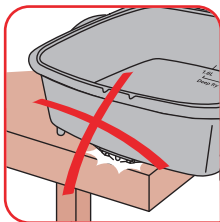
Ne pas couvrir le panier après la cuisson à la friture afin d'éviter les éclats d'huile entrant en contact avec l'eau (à cause de la condensation).



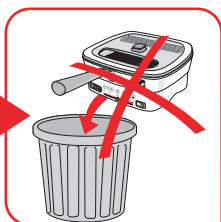
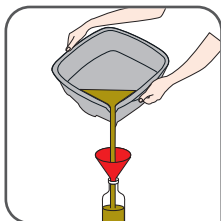
FR



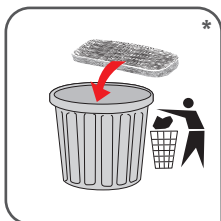
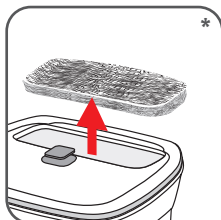
N'utilisez pas
d'ustensiles en métal



Nettoyer la cuve après utilisation afin d'éviter tout dommage au revêtement antiadhésif.



*



* en fonction du modèle

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

La friteuse peut être complètement démontée.

- Retirez le couvercle et le filtre. Retirez le panier à friture, la cuve et la spatule (en fonction du modèle).
- Nettoyez le couvercle, la spatule, le couvercle de filtre, la cuve, le panier de friture avec de l'eau et du savon ou mettez-les dans le lave-vaisselle.
- Nettoyez le boîtier séparément avec une éponge (pas trop humide).
- Séchez soigneusement.
- Placez la cuve dans le boîtier.

Ne plongez pas le boîtier dans l'eau.

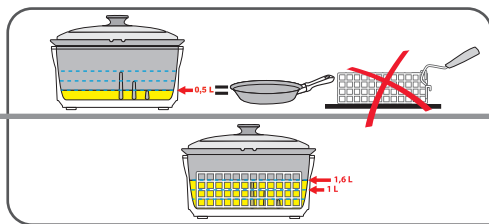
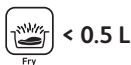
Ne nettoyez pas le filtre à charbon.

Changez le filtre après 40 utilisations (en fonction du modèle).

N'utilisez pas d'éponge abrasive.

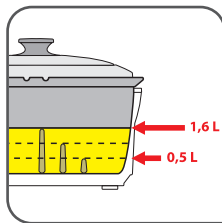
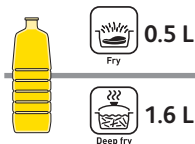
FR

Préparation de la friteuse

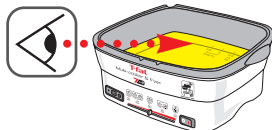


- Remplissez la cuve d'huile.
- Le niveau d'huile doit toujours être entre le niveau MIN et MAX de la cuve.

N'utilisez jamais différents types d'huile en même temps car cela peut causer un débordement d'huile.



- Ne dépassez pas la ligne de remplissage maximum car l'huile bouillante peut déborder pendant la cuisson et causer de graves brûlures.



- Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, nous recommandons l'huile végétale.
- Si vous utilisez du shortening végétal solide (non recommandé), coupez-le en petits morceaux, faites-le fondre dans une casserole, puis versez-le dans la cuve de la friteuse.



Processus de friture

- Une fois la cuve remplie d'huile, branchez la friteuse sans le panier à friture.
- Réglez le bouton Marche/Arrêt de l'interrupteur à la position I et le voyant de température s'allumera. Réglez le thermostat à la température désirée.



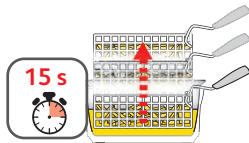
- La friteuse va maintenant commencer à chauffer l'huile.
- **Remarque** : le voyant de température s'éteint lorsque la température désirée est atteinte.
- Retirez l'excès d'humidité (eau et glace) de la nourriture.



- Placez les aliments dans le panier sans trop le remplir. Remarquez la marque de niveau d'aliments MAX sur le panier. Réduisez les quantités dans le cas d'aliments surgelés.



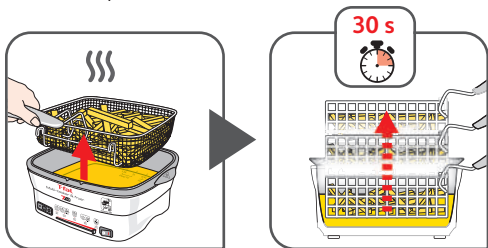
- Une fois que le voyant de température est éteint, placez et descendez le panier **lentement** dans l'huile de friture. Plonger le panier trop rapidement dans l'huile peut la faire déborder.



- Réglez le temps de cuisson : appuyez sur le bouton de la minuterie pour régler le temps de cuisson, à intervalles d'une minute. Relâchez le bouton. Le temps de cuisson sélectionné est affiché et le compte à rebours commence.



- Mettez le couvercle sur la friteuse.
- La friture est terminée lorsque le temps de cuisson est écoulé et que la nourriture est de la couleur et de la texture désirée.
- Retirez le couvercle avec précaution afin d'éviter que de la condensation (gouttes d'eau) ne tombe dans l'huile.
- Laissez l'excédent d'huile s'égoutter en accrochant le panier sur le support sur la cuve intérieure.
- Ne couvrez pas le panier avec le couvercle.
- Levez le panier lentement.



- Laissez égoutter pendant 30 secondes
- Lorsque vous avez terminé de faire frire vos aliments, réglez le commutateur Marche/Arrêt à la position O.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 3 heures en laissant le couvercle en place.

Nous vous recommandons :
de **changer l'huile**
régulièrement.

Pour une cuisson de qualité
et rapide, limitez la
quantité de frites à un 1/2
panier à la fois.

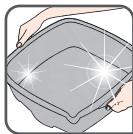
Ne touchez pas la friteuse
pendant l'utilisation, car
elle sera extrêmement
chaude et peut causer de
graves brûlures.

FR



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez toujours votre friteuse et laissez-la refroidir complètement avant de la nettoyer (environ 3 heures).
- Retirez le couvercle de la friteuse.
- Retirez le panier.
- Retirez la cuve et videz-la (huile, eau, déchets).
- Le couvercle (retirez le filtre avant), le panier, la cuve amovible et la spatule (en fonction du modèle) peuvent être lavés dans le lave-vaisselle ou à l'eau chaude avec du savon à vaisselle.
- Nettoyez le boîtier séparément avec une éponge (pas trop humide).
- N'utilisez pas un tampon abrasif ni de produits de nettoyage abrasifs ou à base d'alcool.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remettre en place.
- Placez la cuve amovible, le panier et le couvercle sur la friteuse.



Transportez le récipient en
tenant la friteuse des deux
mains.

Rangez la friteuse dans un
endroit frais et sec loin de
la lumière et surtout de
l'humidité.

Ne versez pas d'huile usée
dans l'évier.

Ne nettoyez pas le filtre à
charbon. Changez-le après
40 utilisations (en fonction
du modèle).

Il est très important d'être
sûr que l'intérieur du
boîtier est propre.

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.
L'HUILE DE FRITURE DÉBORDE	
<p>Vous avez dépassé la marque MAX de remplissage de la cuve.</p> <p>Vous avez dépassé la marque MAX de remplissage du panier de friture.</p>	<p>Vérifiez le niveau d'huile (MAX) et retirez l'excédent.</p> <p>Vérifiez le niveau MAX du panier de friture et retirez l'excédent.</p>
<p>La nourriture est humide ou contient trop d'eau (nourriture surgelée).</p> <p>Différents types d'huile et de matière grasse ont été mélangés.</p>	<p>Enlevez la glace et séchez bien les aliments. Descendez le panier lentement.</p> <p>Videz et nettoyez la cuve. Remplissez la cuve avec un seul type d'huile.</p>
LES FRITES COLLENT ENSEMBLE	
Les frites collent ensemble.	Lavez bien les pommes de terre et séchez-les soigneusement.

PROBLÈMES ET CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
LA NOURRITURE NE DEVIENT PAS DORÉE ET RESTE MOLLE	
<p>La nourriture est trop épaisse et contient trop d'eau.</p> <p>Trop de nourriture cuit en même temps et l'huile de cuisson n'est pas à la bonne température.</p> <p>La température de l'huile de friture n'est peut-être pas assez élevée : la température n'est pas réglée au niveau approprié.</p>	<p>Essayez de prolonger le temps de cuisson ou de couper la nourriture en morceaux plus minces.</p> <p>Faites frire les aliments en petites quantités (surtout quand ils sont surgelés).</p> <p>Réglez la température au niveau recommandé.</p>
DÉGAGE UNE ODEUR DÉSAGRÉABLE	
<p>L'huile est altérée.</p> <p>L'huile ne convient pas.</p>	<p>Utilisez de l'huile neuve.</p> <p>Utilisez un bon mélange huiles végétales.</p>
ÉMET DES BRUITS PENDANT LA FRITURE	
<p>Si vous entendez de légers claquements lorsque vous utilisez votre appareil, cela signifie qu'il y a trop d'eau dans la cuve.</p>	<p>Changez l'huile.</p>

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, siga las instrucciones elementales en materia de seguridad y en particular las siguientes:

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

15. CONSERVE CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES Únicamente para uso doméstico.

16. ADVERTENCIA: POSIBLE EXPLOSIÓN. LA REACCIÓN DEL AGUA AL ACEITE CALIENTE ES EXTREMADAMENTE INESTABLE. ASEGÚRESE DE QUE, SIN IMPORTAR LO QUE DIGA LA RECETA, LA COMIDA ESTÉ BIEN SECA ANTES DE SUMERGIRLA EN ACEITE CALIENTE.

17. Antes de utilizar su electrodoméstico, asegúrese que el voltaje corresponda con el que viene marcado en la placa metálica que se encuentra debajo del aparato.
18. Únicamente conecte su aparato electrodoméstico en una conexión de mínimo 15A. Si la entrada y la clavija del electrodoméstico no son compatibles, llame a un técnico especializado para reemplazar la clavija por una adecuada.

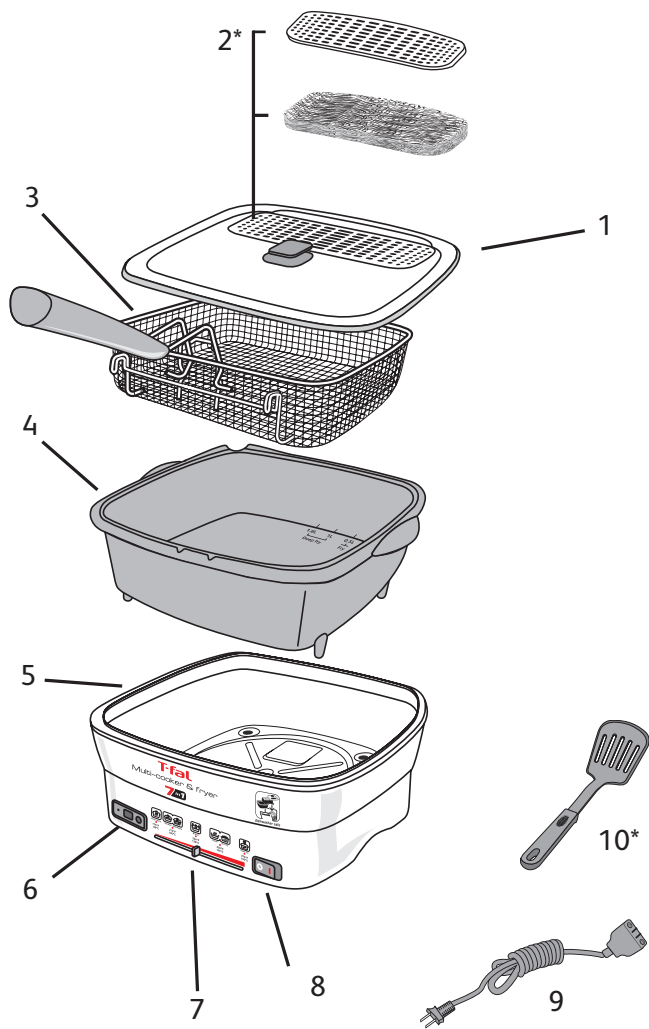
19. Este equipo eléctrico funciona a altas temperaturas por lo que puede provocar quemaduras. No toque el filtro, la ventana o las paredes metálicas (dependiendo del modelo), ni otras partes metálicas.
20. Para asegurar una operación segura, no coloque alimentos muy grandes.
21. Nunca sumerja la canastilla dentro del aceite caliente sin colocar la tapa.
22. Los tiempos de cocción son indicativos.
23. No deje el cable colgando.
24. No desenchufe el aparato tirando del cable.
25. Siempre desenchufe el aparato inmediatamente después del uso, al trasladarlo o antes de hacerle una limpieza o mantenimiento.
26. En caso de incendio, nunca intente extinguir las llamas con agua. Desenchufe el aparato. Cierre la tapa, siempre que no sea peligroso hacerlo. Extinga las llamas con un paño húmedo.
27. No mueva el aparato cuando esté lleno de comida caliente.
28. ¡Nunca sumerja el aparato en agua!
29. Este aparato no es adecuado para recetas con alto contenido de líquidos (por ej., sopas, salsas...).
30. Nunca encienda el aparato si la sartén está vacía.
31. No sature nunca la canastilla, ni exceda la capacidad máxima y de aceite.
32. Asegúrese de que la tapa y el tanque estén completamente secos después de lavarlo y antes de usarse.
33. El nivel de aceite debe estar siempre entre las marcas de Mín. y Máx.
34. Nunca conecte la freidora sin aceite o grasa en el interior.
35. Este modelo está equipado con un filtro metálico permanente, el cual no necesita reemplazo.
36. Este aparato no está previsto para operarse por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
37. Este aparato no está previsto para usarse por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas, o bien, con falta de experiencia o conocimientos, a menos que una persona responsable por su seguridad les brinde supervisión y capacitación sobre su uso. Se debe supervisar a los niños para impedir que jueguen con el aparato.
38. Este aparato está previsto para uso doméstico solamente.
No está diseñado para los siguientes usos y la garantía no se aplicará para:
 - áreas de cocina con personal en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo;
 - granjas;
 - uso hecho por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos del tipo hospedería.
39. Si el cable eléctrico está dañado, el fabricante, el agente de servicios o personas con una calificación similar deberán sustituirlo para evitar peligros.
40. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
41. En caso de problemas contacte nuestros centros servicios autorizados www.t-fal.com.

INSTRUCCIONES PARA LA POLARIZACIÓN : ESPECIAL PARA USA

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

MODO DE EMPLEO PARA LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN CORTOS

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



DESCRIPCIÓN

1. Tapa
2. Filtro de carbón + tapa de filtro (*según el modelo)
3. Cesta de freír
4. Recipiente extraíble
5. Carcasa
6. Temporizador
7. Termostato ajustable
8. Interruptor de Encendido/Apagado
9. Cable extraíble
10. Espátula (*según el modelo)

ES

MODOS DE COCCIÓN

7 in 1



Keep warm

176°F
80°C



Simmer Boil/Pasta

212°F
100°C



Braise

226°F
130°C



Sauté Stir-fry

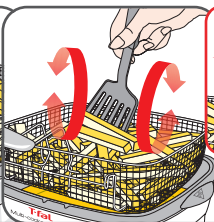
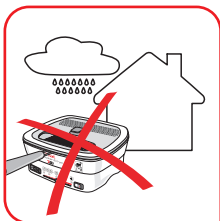
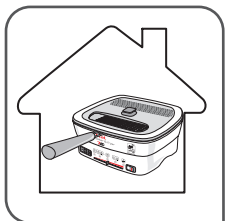
320°F
160°C



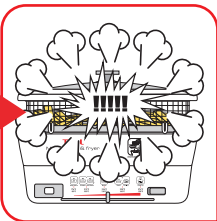
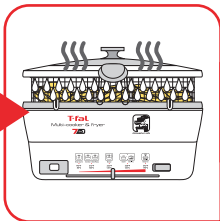
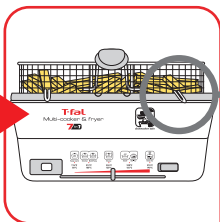
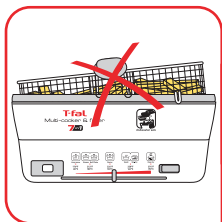
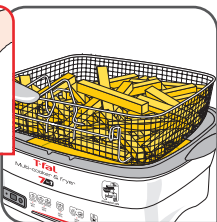
Deep fry

374°F
190°C

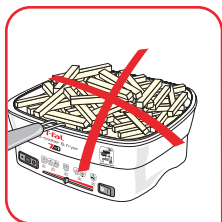
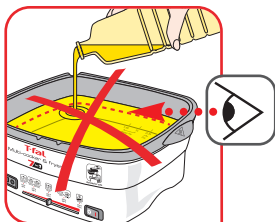
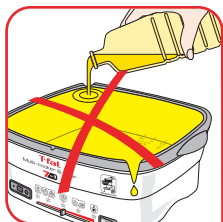
CONSEJOS



No utilice
utensilios
de metal



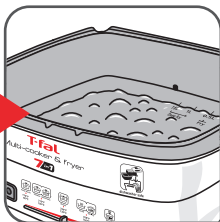
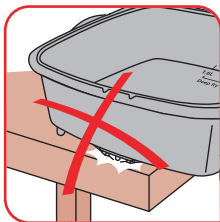
No cubra la cesta después de freír para evitar una explosión de aceite en contacto con el agua (debido a la condensación).



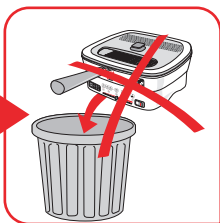
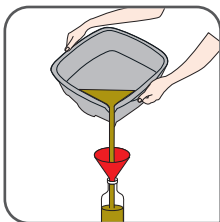
ES



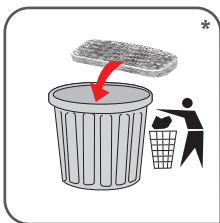
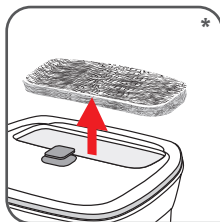
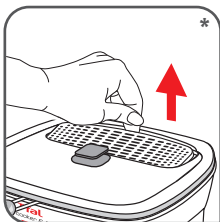
No utilice utensilios de metal



Limpia el recipiente después de su uso, a fin de evitar algún daño en el recubrimiento antiadherente.



*



* según el modelo

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

La freidora puede desarmarse completamente.

- Retire la tapa y el filtro. Retire la cesta de freír, el recipiente y la espátula (según el modelo).
- Limpie la tapa, la espátula, la tapa del filtro, el recipiente y la cesta de freír con agua y jabón, o bien, colóquelos en el lavavajillas.
- Limpie la carcasa por separado con una esponja (no muy mojada).
- Seque completamente.
- Ubique el recipiente en la carcasa.

No sumerja la carcasa en agua.

No limpie el filtro de carbón.

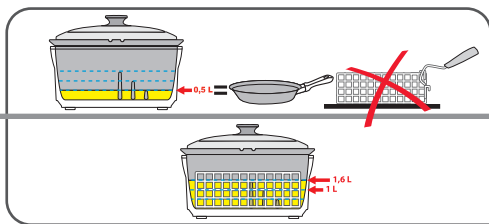
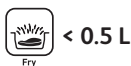
Reemplace el filtro después de 40 usos (según el modelo).

No utilice esponjas abrasivas.



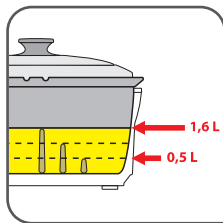
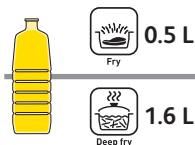
ES

Preparación de la freidora



- Llene el recipiente con aceite.
- El nivel de aceite siempre debe estar entre los niveles MÍN y MÁX del recipiente.

Nunca use diferentes tipos de aceite al mismo tiempo, ya que esto podría provocar un desborde de aceite.



- No supere la línea de llenado máximo, ya que el aceite hirviendo podría desbordarse durante el proceso de fritura.



- Para obtener mejores resultados, se recomienda usar aceite vegetal.
- Si usa grasa vegetal sólida (no se recomienda): córtela en pequeños trozos, derrítala en una olla separada y, luego, vierta la grasa derretida en el recipiente de la freidora.



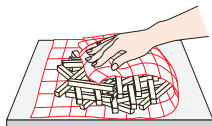
Proceso de fritura

- Una vez llenado con aceite el recipiente, enchufe la freidora sin la cesta de freír.

- Coloque el botón del interruptor de Encendido/Apagado en la posición I para que se encienda la luz indicadora de temperatura. Posicione el termostato ajustable en la temperatura deseada.



- Ahora, la freidora empezará a calentar el aceite.
- **Nota** : la luz indicadora de temperatura se apagará cuando se alcance la temperatura deseada.

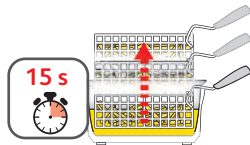


- Retire la humedad en exceso (agua y hielo) del alimento a freír.

- Coloque el alimento en la cesta, sin desbordarla. Observe la marca de nivel de alimentos MÁX en la cesta. En caso de alimentos congelados, reduzca la cantidad.



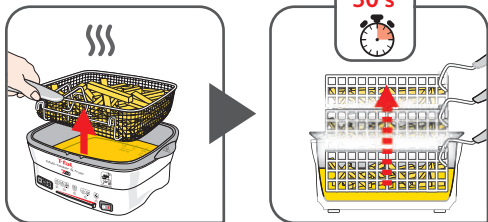
- Una vez apagada la luz de temperatura, coloque y haga descender la cesta lentamente al aceite de freír. Si sumerge la cesta muy rápidamente en el aceite, esto podría producir un desborde.



- Establezca el tiempo de cocción: presione sobre el botón del temporizador para establecer el tiempo minuto por minuto. Suelte el botón. Se muestra el tiempo seleccionado y se inicia la cuenta regresiva.



- Coloque la tapa sobre la freidora.
- El proceso de fritura se completa una vez transcurrido el tiempo de cocción y una vez que el alimento tenga el color y la textura deseados.
- Retire la tapa con precaución para evitar que la condensación (gotas de agua) ingrese al aceite.
- Deje drenar el exceso de aceite al colgar la cesta en el soporte del recipiente interno.
- No cubra la cesta con la tapa.
- Eleve la cesta lentamente.



- Deje drenar durante 30 segundos
- Cuando termine de freír sus alimentos, deje el interruptor de Encendido/Apagado en posición 0.
- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante aproximadamente 3 horas con la tapa colocada.

Le recomendamos que:
Cambie de aceite regularmente.

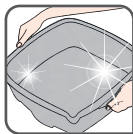
Para una cocción rápida y de buena calidad, limite, por vez, la cantidad de papas fritas a la mitad de la cesta.

No toque la freidora cuando esté en uso, ya que está sumamente caliente y podría producir graves quemaduras.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Siempre desenchufe la freidora y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla (aprox. 3 horas).
- Retire la tapa de la freidora.
- Retire la cesta.
- Retire el recipiente y vacíelo (aceite, agua, desechos).
- La tapa (primero, retire el filtro), la cesta, el recipiente extraíble y la espátula (según el modelo) pueden lavarse en el lavavajillas o en agua caliente con jabón de lavar.
- Limpie la carcasa por separado con una esponja (no muy mojada).
- No use una esponja abrasiva ni ningún tipo de producto abrasivo o a base de alcohol.
- Seque completamente todas las partes antes de reemplazarlas.
- Coloque el recipiente extraíble, la cesta y la tapa detrás de la freidora.



Traslade el contenedor con ambas manos.

Guárdelo en un lugar fresco y seco, lejos de la luz y, especialmente, lejos de la humedad.

No vierta el aceite usado en el lavabo.

No limpie el filtro de carbón. Reemplácelo después de 40 usos (según el modelo).

Es muy importante que se asegure de que el interior de la carcasa esté limpio.

SI LA FREIDORA NO FUNCIONA CORRECTAMENTE

PROBLEMAS Y POSIBLES CAUSAS	SOLUCIONES
LA FREIDORA NO ESTÁ CALENTANDO	
El aparato no está conectado.	Conecte el aparato.
EL ACEITE DE FREÍR SE DESBORDA	
Se ha excedido el marcador MÁX para llenar el recipiente. Se ha excedido el marcador MÁX para llenar la cesta.	Controle el nivel de aceite (MÁX) y retire el exceso. Verifique el nivel MÁX de la cesta de freír y retire el exceso.
El alimento está mojado o contiene mucha agua (alimentos congelados). Se han mezclado diferentes tipos de aceite/grasa.	Retire todo hielo y seque los alimentos completamente. Haga descender la cesta lentamente. Vacíe y limpie el recipiente. Vuelva a llenar el recipiente con un tipo de aceite.
LAS PAPAS FRITAS SE PEGAN ENTRE SÍ	
Las papas fritas se pegan entre sí.	Lave bien las papas y séquelas completamente.

PROBLEMAS Y POSIBLES CAUSAS	SOLUCIONES
LOS ALIMENTOS NO SE DORAN Y CONTINÚAN BLANDOS	
<p>El alimento es abundante y contiene mucha agua.</p> <p>Se están cocinando muchos alimentos al mismo tiempo y el aceite de cocina no se encuentra en la temperatura adecuada.</p> <p>La temperatura del aceite de freír podría no estar lo suficientemente alta: la temperatura se estableció de forma incorrecta.</p>	<p>Pruebe extender el tiempo de cocción o cortar los alimentos en trozos más pequeños.</p> <p>Seque los alimentos en pequeñas cantidades (especialmente cuando están congelados).</p> <p>Establezca la temperatura recomendada.</p>
EMITE OLORES DESAGRADABLES	
<p>El aceite se ha deteriorado.</p> <p>El aceite no es adecuado.</p>	<p>Use aceite nuevo.</p> <p>Use un aceite vegetal mixto de buena calidad.</p>
RUIDOS DURANTE EL PROCESO DE FRITURA	
<p>Si escucha un leve sonido de chasquido cuando usa el aparato, quiere decir que hay mucha agua en el recipiente.</p>	<p>Cambie el aceite.</p>

Ref. NC00133647