

T-fal

EN

FR

ES



User Guide
Guide de l'utilisateur
Guía de uso

www.t-fal.com
www.t-fal.com.mx

IMPORTANT SAFEGUARDS

- **When using a fryer, basic safety precautions should always be followed, including the following:**
 1. Read all instructions before using.
 2. Do not touch hot surfaces. Always 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
For household use only.

15. This appliance is intended to be used only in the house.
16. 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.
17. 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.
18. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
19. This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.
20. Before use, check that your local voltage corresponds with the specifications shown on the appliance nameplate located under the fryer.
21. 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.
22. 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.
23. To ensure safe operation, oversized foods must not be inserted into the fryer.
24. Ensure that the lid and bowl are completely dry after washing and before use.
25. Never immerse the fryer basket into the hot oil - or drain it - without the fryer lid in place.
26. The oil level must always be between the Min. and Max. markings.

27. Do not overload the basket. For safety reasons never exceed the maximum quantity.
28. Never operate your fryer without any oil.
29. The cooking times are given as guidelines only.
30. The oil must be filtered regularly and changed after 8 to 12 uses.
31. Do not mix different types of oil.
32. 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.
33. If the fryer has a removable pot, never remove it while the deep fryer is on.
34. This model is equipped with a permanent metallic filter, which does not need to be changed.
35. If you have any problems, contact the authorized after-sales service center or the internet address www.t-falusa.com.

Polarization instructions

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

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

Short Cord instructions

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

Magnetic connector

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



Environment protection first!

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Lorsque vous utilisez une friteuse, veillez à prendre quelques précautions élémentaires en matière de sécurité et en particulier les suivantes :

1. Lisez entièrement ce mode d'emploi.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
3. Pour vous protéger d'un choc électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les prises de courant ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout l'appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur portée.
5. Débranchez l'appareil si vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces, ou de le nettoyer.
6. N'utilisez aucun appareil électrique dont le cordon d'alimentation ou la prise ont été endommagés, quand l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez les appareils défectueux à un centre de service pour un examen, un 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 fiche de l'appareil en premier (selon le modèle), puis sur la prise électrique murale. Pour l'éteindre, positionnez le bouton de commande à la position arrêt, puis débranchez l'appareil.

13. N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été conçu.
14. Assurez-vous que la poignée est correctement fixée au panier et solidement en place. Consultez les instructions détaillées de montage. Assurez-vous que les deux parties métalliques de la poignée sont correctement positionnées avant de verrouiller la poignée sur le panier.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Pour usage domestique seulement.

15. Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement.
16. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - dans des fermes,
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - dans des environnements de type chambres d'hôtes.
17. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
18. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
19. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
20. Avant l'utilisation, assurez-vous que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle qui est indiquée sur

l'étiquette signalétique située sous l'appareil.

21. Ne branchez l'appareil que sur des prises de 15 ampères au moins. Si la fiche de l'appareil ne rentre pas dans votre prise de courant, faites appel à un électricien professionnel afin de remplacer cette dernière.
22. Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent causer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (filtre, hublot, parois métalliques (selon le modèle), autres parties métalliques apparentes...).
23. Pour une utilisation en toute sécurité, n'introduisez pas d'aliments trop volumineux dans l'appareil.
24. Après le nettoyage, assurez-vous que le couvercle et la cuve sont complètement secs avant de les utiliser.
25. N'immergez ou ne relevez jamais le panier si le couvercle n'est pas bien en place sur la friteuse.
26. Ne dépassez jamais les quantités Min. et Max. de matière grasse.
27. Ne surchargez pas votre panier, respectez les quantités limites sécuritaires.
28. Ne faites jamais fonctionner votre friteuse à vide (sans matière grasse).
29. Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.
30. La matière grasse doit être filtrée régulièrement et changée toutes les 8 à 12 utilisations.
31. Ne mélangez pas plusieurs sortes de matières grasses ou d'huiles.
32. Si vous utilisez une matière grasse solide, coupez-la en morceaux et faites-la fondre à feux doux dans un récipient à part, puis versez-la lentement dans la cuve. Ne mettez jamais la matière grasse solide directement dans la cuve ou le panier, car ceci pourrait abîmer l'appareil.
33. Si votre appareil est doté d'une cuve amovible, ne la retirez jamais lorsque votre friteuse est en marche.
34. Votre friteuse est dotée d'un filtre métallique permanent ; il n'est pas nécessaire de le changer.
35. Pour tout problème, contactez notre service après-vente ou allez à l'adresse Internet : www.t-fal.ca.

Instructions pour la polarisation

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

Instructions concernant le cordon d'alimentation

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

Cordon magnétique

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



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Allez le porter à un centre de tri local pour que son traitement soit effectué.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

• Cuando utilice una freidora, debe tomar ciertas precauciones elementales de seguridad, como las siguientes:

1. Lea este manual del usuario en su totalidad.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las manijas y los botones.
3. Para protegerse de un choque eléctrico, no sumerja el cable de alimentación, las tomas de corriente o el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
4. Es necesaria una vigilancia estrecha cuando todo el aparato eléctrico es utilizado por niños o se encuentre a su alcance.
5. Desconecte el aparato si no lo usa y antes de limpiarlo. Espere a que se enfríe antes de instalarlo, antes de retirar piezas o antes de limpiarlo.
6. No utilice ningún aparato eléctrico con el cable de alimentación o el enchufe dañado, ni cuando el aparato funcione mal, ni si se ha dañado de cualquier forma. Devuelva los aparatos defectuosos a un centro de servicio para un examen, un ajuste o una reparación.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante podría ocasionar lesiones.
8. No use el aparato en exteriores.
9. No deje el cable de alimentación colgando de una mesa o de un mostrador ni en contacto con superficies calientes.
10. No coloque nunca el aparato sobre o cerca de una placa eléctrica o un quemador de gas, ni en un horno caliente.
11. Tenga mucho cuidado al mover el aparato con aceite caliente o cualquier otro líquido caliente en su interior.
12. Empiece siempre por enchufar la ficha del aparato (según el modelo), y luego en la toma eléctrica de la pared. Para apagarlo, coloque el botón de mando en la posición de parada y luego desconecte el aparato.
13. Utilice el aparato solamente para el uso para el que ha sido diseñado.

14. Asegúrese de que la empuñadura esté correctamente sujeta al cesto y firme en su posición. Consulte las instrucciones detalladas de montaje. Asegúrese de que las dos partes metálicas de la empuñadura, estén posicionadas correctamente antes de asegurar la empuñadura al cesto.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Para uso doméstico solamente.

15. Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico solamente.
16. No ha sido diseñado para los siguientes usos, que no están cubiertos por la garantía:
- En espacios de cocina destinados al personal de tiendas, oficinas u otros entornos profesionales
 - En granjas
 - Por clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial
 - En entornos de recepción de huéspedes en residencias privadas.
17. Este aparato no está destinado al uso por parte de personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o personas sin experiencia o sin conocimientos, a menos que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o de vigilarlas, o bien instrucciones previas sobre el uso del aparato.
18. Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
19. Este aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento mediante un temporizador exterior o un sistema de control remoto separado.
20. Antes del uso, asegúrese de que el voltaje de alimentación del aparato, corresponde al voltaje indicado en el la etiqueta de identificación situada debajo del aparato.

21. Enchufe el aparato solamente en tomas de 15 amperios mínimo. Si la clavija del aparato no entra en la toma de corriente, recurra a un electricista profesional para que cambie la toma.
22. Este aparato eléctrico funciona a temperaturas elevadas que pueden provocar quemaduras. No toque las superficies calientes del aparato (filtro, ventana, paredes metálicas (según el modelo), otras piezas metálicas a la vista, etc.).
23. Para el uso completamente seguro, no introduzca alimentos demasiado voluminosos en el aparato.
24. Después de la limpieza, asegúrese de que la tapa y el tazón estén completamente secos antes de usarlos.
25. No sumerja ni levante nunca el cesto si la tapa no está bien colocada sobre la freidora.
26. No supere nunca las cantidades mínima y máxima de materias grasas.
27. No sobrecargue el cesto; respete las cantidades límites de seguridad.
28. No haga funcionar nunca la freidora vacía (sin grasa o aceite).
29. Los tiempos de cocción se presentan a título indicativo.
30. La grasa o aceite deben filtrarse a intervalos regulares y cambiar después de cada 8 a 12 usos.
31. No mezcle distintas clases de grasas o de aceites.
32. Si usa grasas sólidas, córtelas en trozos y deje que se fundan a fuego lento en otro recipiente; luego viértalas lentamente en el tazón. No coloque nunca grasas sólidas directamente en el tazón o el cesto, ya que el aparato podría dañarse.
33. Si su aparato cuenta con un tazón desmontable, no lo retire nunca cuando la freidora está en funcionamiento.
34. Su freidora cuenta con un filtro mecánico permanente: no es necesario cambiarlo.
35. Si se produce un problema, comuníquese con nuestro servicio de posventa o ingrese al sitio de Internet siguiente: www.t-fal.com.mx

Instrucciones para la polarización

Si su aparato cuenta con enchufe polarizado (una hoja más larga que la otra), el objetivo es limitar el riesgo de choque eléctrico. Este enchufe solo se puede enchufar en un solo sentido. Si el enchufe no entra correctamente en la toma de la pared, colóquelo en el otro sentido. Si aún así el enchufe no entra, solicite la ayuda de un electricista. No modifique el enchufe de ninguna manera.

Instrucciones sobre el cable de alimentación

No use un cable de extensión; el producto se suministra con un cable de alimentación corto para evitar que se enrede o que provoque tropiezos.

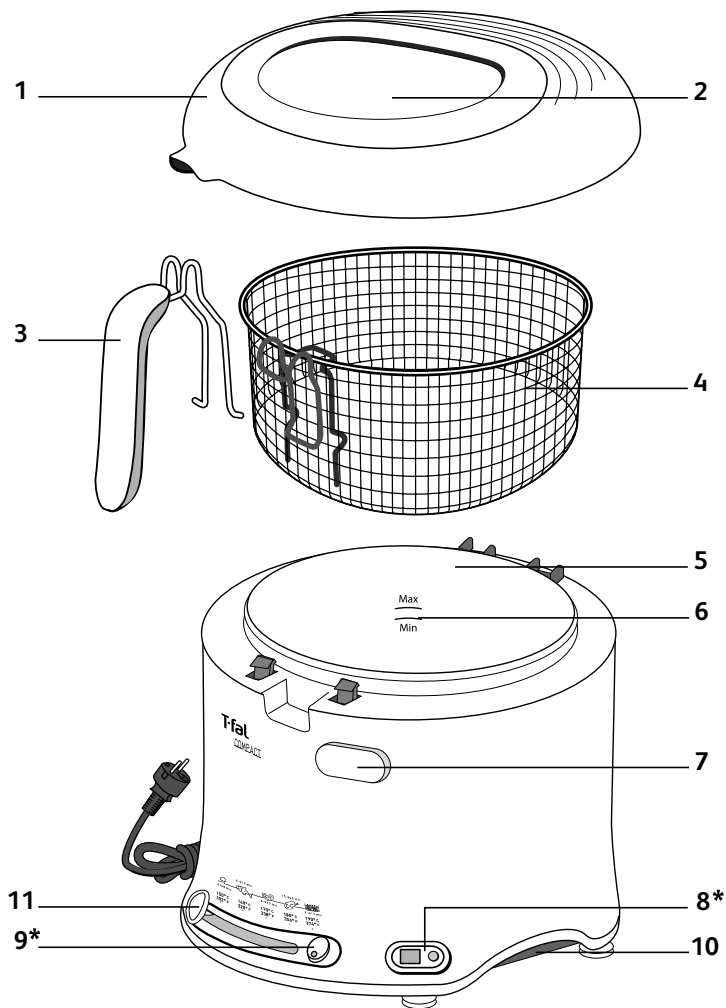
Cordón magnético

El cordón cuenta con un conector magnético desmontable. El cordón magnético se debe fijar directamente a la freidora. **ESTO SE DEBE HACER ANTES DE CONECTAR EL CORDÓN A LA TOMA DE LA PARED.**



¡Participemos en la protección del medio ambiente!

- ① Su aparato contiene numerosos elementos de valor residual o reciclables.
- ➔ Llévelo a un centro local de clasificación para su tratamiento.



* Depending on model. Selon modèle. Según el modelo

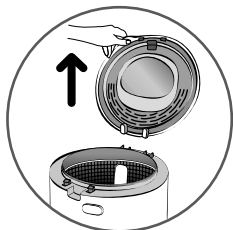


fig 1

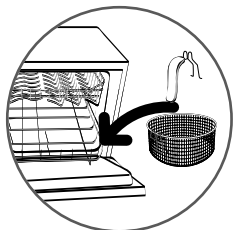


fig 2



fig 3



fig 4

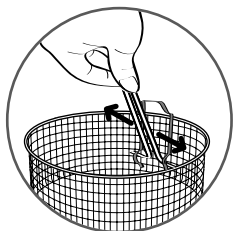


fig 5



fig 6

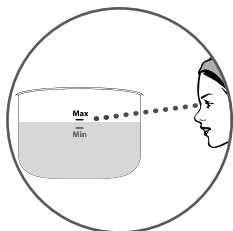


fig 7

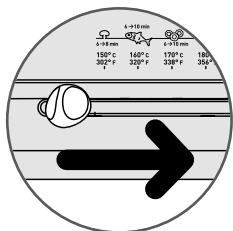


fig 8

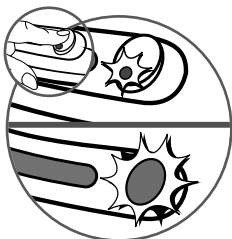


fig 9



fig 10

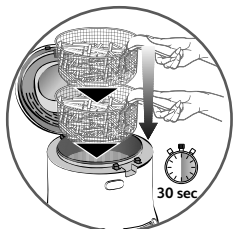


fig 11

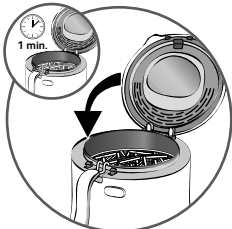


fig 12



fig 12a



fig 13

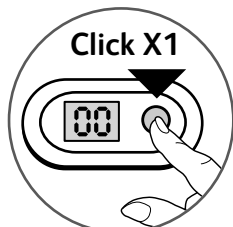


fig 14



fig 15

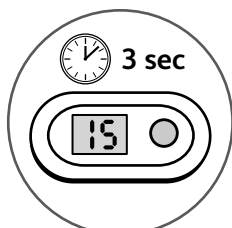


fig 16

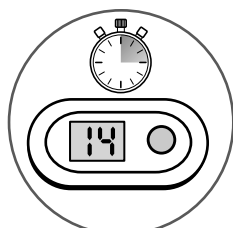


fig 17

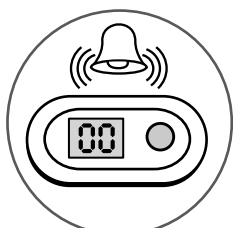


fig 18



fig 19

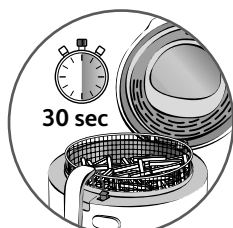


fig 20

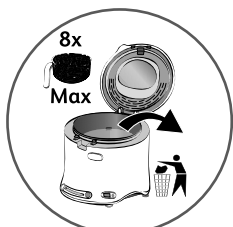


fig 21

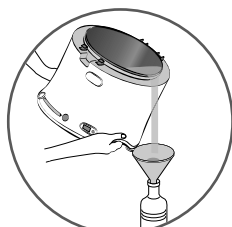


fig 22

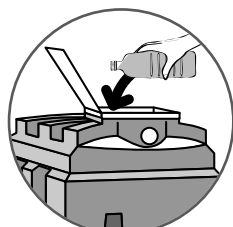
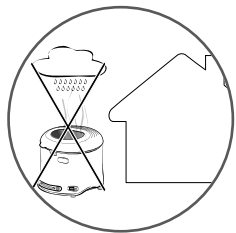


fig 22a



Description

1. Lid
2. Viewing window
3. Basket handle
4. Basket
5. Fryer bowl
6. Min. and Max. filling levels
7. Lid open button
8. Timer (depending on model)
9. On/Off switch with light (depending on model)
10. Carry handles
11. Adjustable thermostat

Preparation

Before first use

- Press the button to unlock the lid and the lid will open.
- Remove the lid, the basket and the basket handle from the fryer - **fig 1**.
- Wash the basket and the basket handle in the dishwasher - **fig 2**.
- Wash the bowl and the lid with a sponge, warm water and a little dishwashing liquid.
- Carefully rinse and dry all items.
- Fit the handle to the basket, by squeezing the handle together and fitting it into the notches on the basket. Then release pressure on the handle and pull it back up so it clicks in place - **fig 5 and 6**.
- Place the basket inside the fryer.
- Replace the fryer lid.

Never immerse this appliance or the lid in water - fig 3.

Never put the appliance body or the lid in the dishwasher - fig 4.

Your fryer should always be used indoors.

Never mix different types of oil or fat because this could cause the fryer to overflow.

The oil/fat level should always be between the Min. and Max. levels shown inside the bowl. - fig. 7.

Check this before each use and add the same type of oil/fat as required.

- Be sure the fryer is not plugged in before filling the bowl.
- Fill the bowl with oil.
- Never fill the bowl above the maximum level shown on the bowl - **fig 7**.

		Solid vegetable fat
Max.	7 cups / 1.8 L	3.5 lbs / 1600 g
Min.	6 cups / 1.6 L	3 lbs / 1400 g

- Use an oil recommended for frying: blended vegetable oil or sunflower oil. If using sunflower oil ensure the oil is changed after every 5 uses. Oil which should not be used under any circumstances and may cause overflowing/smoking/risk of fire are: ground nut oil, soya oil, olive oil, lard or dripping.

Filling the bowl

- If you use solid fat, chop it into pieces and then melt it in a separate pan before pouring it into the bowl (never melt solid fat in the basket or in the bowl).
- Never exceed 302°F/150°C to melt the fat that has solidified in the bowl. For the cooking temperature follow the instructions (see cooking charts **p.20**).
- NEVER use animal fat such as lard or dripping as this could cause overflowing, smoke or a fire hazard.

Pre-heating

- After filling the bowl with the fat, close the lid and plug in your fryer without the basket.
- The indicator will light up - **fig 9**.
- Adjust the thermostat - **fig 8** depending on the food to be fried (see cooking charts **p. 20**).
- When the temperature indicator switches off, press the lid unlock button to open the lid and allow the steam to escape.

Place the fryer:

- on a secure surface
 - out of the reach of children
 - away from any sources of water, splashes or heat.
- Never plug the fryer in when it is empty (without any oil or fat) - fig 10.**

Loading the basket

Never exceed the maximum safety limit – fresh products 800 g, frozen 750 g. To avoid overflowing and extend the life of the oil, dry the food carefully

- Dry the food to remove any excess water or ice.
- Fill the basket before placing it in the fryer.
- Do not overfill the basket.
- Reduce quantities for frozen food.
- Tip: Cut food to the same sized pieces so that it cooks evenly. Avoid pieces that are too thick.

Cooking

Lowering the basket

- After the temperature indicator light goes out, very gently lower the basket into the oil - **fig 11**. Lowering it too quickly could cause the fryer to overflow - Wait for one minute with the lid open - **fig 12** then close the lid - **fig 12a**.

- Set the cooking time (depending on model): for models with timer, press the button to adjust the time minute by minute. The selected time is displayed and the countdown begins - **fig 14 to fig 18**.
- You can stop the countdown, during the cooking by pressing the timer button for 3 seconds.
- During cooking, it is normal for the temperature light to switch on and off.

Do not place your hand above the filter system - fig. 13, or over the viewing window. The steam and the glass will be hot. Do not touch the fryer walls which may also be hot.

At the end of cooking

The timer (depending on model) signals the end of the cooking time, but does not stop the appliance.

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








The lid cannot be closed while the basket is hooked on the edge of the bowl.

- The timer emits a sound (depending on model), indicating that the programmed cooking time has ended. To stop the timer alarm, press the button.
- Set the thermostat to the minimum position.
- Unplug your fryer.
- Press the lid unlock button to open and allow the steam to escape for around 30 seconds - **fig 19**. Open the lid.
- Raise the basket and hook it onto the edge of the bowl. Leave to drain for 30 seconds - **fig 20**.
- Close the lid when the fryer is not in use.
- To cook more food, add oil/fat as required, set the thermostat to the required temperature, plug in the fryer and then wait until the temperature light comes on before placing the new food in the oil.

Table of cooking times

- The cooking times are a guide only; they may vary depending on the size of the food and the amount of food and individual preferences. Thicker food may require turning halfway through frying to ensure even cooking on both sides.
- Cooking tips: For best results, use the traditional French method of frying homemade chips:
 - first frying at 338 °F/170°C
 - second frying at 374 °F/190°C
- When cooking battered food and doughnuts, remove the wire basket to prevent food sticking to it and use tongs to slowly lower the food into the hot oil.

When cooking battered food and doughnuts, take great care when handling the food and use tongs. Gradually place the food into the hot oil, submerging it an inch at a time to prevent it from sinking immediately.

Fresh food	Volume	Weight/ quantity	°F/°C	
Double Fried Chips		1.76lbs/ 800g	1) 320°F/160°C	7-8 min.
			2) 374°F/190°C	5-6 min.
Chips		1.76lbs/ 800g	374°F/190°C	11-14 min.
Chips		1.1lbs/ 500g	374°F/190°C	9-11 min.
Fried chicken (drumsticks)		3-4	356°F/180°C	15-20 min.
Breaded fish fillets		2	320°F/160°C	6-8 min.
Fried whole breaded mushrooms		8	302°F/150°C	6-8 min.
Battered vegetables		10-12	356°F/180°C	6-7 min.
Battered calamari		1.1lbs/ 500g	356°F/180°C	4-5 min.
Apple fritters		4	338°F/170°C	7-8 min.
Frozen food	Volume	Weight/ quantity	°F/°C	
Frozen chips		1.65lbs/ 750g	374°F/190°C	12-14 min.
Frozen chips		0.84lb/ 380g	374°F/190°C	6-7 min.
Frozen fish fillets		2	374°F/190°C	6-8 min.
Breaded onion rings		0.44lb/ 200g	374°F/190°C	4-5 min.
Chicken nuggets		2.2lbs/ 1000g	374°F/190°C	8-9 min.
Breaded fish fillets		5	374°F/190°C	4-5 min.

SWITCHING OFF THE FRYER

When you have finished frying, press the ON/OFF switch.

Unplug the fryer.

Leave the fryer and the oil/fat inside to cool completely (approx 2 hours).

Cleaning

Filtering and Storing the oil

- You may store the oil in the fryer, or in a separate airtight container.
- If you use solid vegetable fat, we advise you to store it separately from the fryer.
- Crumbs that break away from foods tend to burn and alter the quality of the oil more rapidly. Over time, this increases the risk of catching fire. For this reason, filter the oil regularly.
- To be sure to get good oil after filtering, it is recommended not to filter all the oil contained in the bowl, but to throw away all the crumbs that have stagnate at the bottom of the bowl.

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

Changing the oil

We recommend changing the oil/fat after a maximum of 8 uses. - fig.21. • Do not pour used oil/fat into the sink. Allow it to cool, and throw it away with household waste-according to the local community regulations - **fig 22 and fig 22a.**

Cleaning the fryer

- Always unplug your fryer and leave it to cool completely before cleaning it (approx. 2 hours).
- Remove the lid and the basket.
- Put the basket and basket handle in the dishwasher or wash them with a sponge, warm water and a little dishwashing liquid.
- Do not immerse the lid in water, instead wipe the lid with a sponge soaked in warm water and a little dishwashing liquid. We recommend cleaning the viewing window after each use by wiping it with a sponge and fresh lemon juice. Allow the window to dry at room temperature or dry with a clean cotton cloth.
- Dry all items carefully before replacing them.
- Put the lid back on the fryer for storage.
- If you do not keep the oil in your fryer, you can store the basket and the basket handle inside the fryer.

You cannot remove the metallic filter located in the lid when washing the lid.

Never immerse your appliance or the lid in water and never wash it under running water.

Never wash the appliance body in the dishwasher.

Do not use aggressive or abrasive cleaning products.

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

- The lid is fitted with a permanent metallic filter, you don't need to change it.

Problems and solutions

Problems and possible causes	Solutions
The deep fryer does not work.	
The appliance is not plugged in.	Plug in the appliance.
Unpleasant odor.	
The oil/fat has deteriorated.	Replace the frying oil/fat (after 8 uses max.), or more frequently depending on the type of oil/fat used.
The oil/fat is unsuitable.	Use a good quality blended vegetable oil/fat. (see p.17).
Steam escapes from around the lid.	
The lid is not closed properly.	Check that the lid is properly closed and the hinge is clean.
Food is wet or contains too much water (frozen food).	Remove any ice and dry the food thoroughly. Lower the basket slowly (see p.18).
Different types of oil have been mixed.	Empty and clean the bowl. Refill the bowl with one type of oil.
Vision through the viewing window is not clear.	
Not cleaning the window often enough or using an inappropriate cleaning method.	To ensure good visibility, clean the viewing window by wiping it with a sponge and lemon juice. Allow the window to dry at room temperature or dry with a clean cotton cloth.

Problems and possible causes	Solutions
The frying oil overflows.	
The Max. marker for filling the bowl has	Check the level (Max.) and remove the excess oil after the fryer is cool.
The frying basket has been overfilled	Check that the basket is not too full.
Food is wet or contains too much water	Remove any ice and dry the food thoroughly before frying.
Wrong oil or different types of oil/fat	Empty and clean the bowl. Refill the bowl with one type of oil/fat.
Unsuitable oil/fat has been used.	Use a good quality blended vegetable oil/fat (see p. 17).
Food does not become golden and remains soft.	
Pieces are too thick and contain too much water.	Experiment by lengthening the cooking time or by cutting food smaller and thinner.
Too much food is being cooked at the same time and the cooking oil/fat is no longer at the right temperature.	Respect the recommended quantities of food (see table of cooking p.20).
The temperature of the frying oil/fat may not be high enough: the temperature is set incorrectly.	Set the thermostat selector to the recommended temperature.
Chips stick together.	
Potatoes have not been washed before immersed in hot oil/fat.	Cut the potatoes and wash them well to remove starch and then dry them thoroughly.
Too much food is being cooked at the same time.	Respect the recommended quantities of food (see table of cooking p.20).
The timer no longer works (depending on model)	
The battery is low.	Have it replaced by an approved Service Center.

Description

1. Couvercle
2. Hublot
3. Poignée du panier
4. Panier
5. Cuve fixe
6. Niveau de remplissage MIN et MAX
7. Bouton d'ouverture du couvercle
8. Minuterie (selon le modèle)
9. Interrupteur marche-arrêt lumineux (selon le modèle)
10. Poignées de transport
11. Thermostat réglable

Préparation

Avant la première utilisation

- Presser le bouton pour déverrouiller le couvercle et il s'ouvrira.
- Retirer de la friteuse le couvercle, le panier et la poignée du panier - fig 1.
- Laver le panier et la poignée du panier dans le lave-vaisselle - fig. 2.
- Nettoyer la cuve et le couvercle avec une éponge, de l'eau chaude et un peu de liquide à vaisselle.
- Rincer minutieusement et faire sécher tous les éléments.
- Insérer la poignée au panier en pressant ses deux extrémités et en l'insérant dans les encoches sur le panier. Relâcher ensuite la pression sur la poignée et tirer vers le haut pour qu'elle s'enclenche fig 5 et 6.
- Placer le panier à l'intérieur de la friteuse.
- Remettre le couvercle.

Ne jamais plonger dans l'eau cet appareil ou son couvercle - fig. 3.

Ne jamais déposer l'appareil ou son couvercle dans le lave-vaisselle - fig. 4.

Votre friteuse doit toujours être utilisée à l'intérieur.

Remplissage de la cuve

- **Ne jamais mélanger des types d'huile ou de graisse différents par crainte de faire déborder la friteuse.**
- S'assurer que la friteuse n'est pas branchée avant de remplir la cuve.
- Remplir la cuve avec l'huile.
- Ne jamais remplir la cuve au-delà du niveau maximum affiché - fig. 7.

Les niveaux MIN et MAX sont affichés à l'intérieur de la cuve - fig. 7.

En faire la vérification avant chaque usage et ajouter le même type d'huile/de graisse tel qu'indiqué.

		Graisse végétale ferme
Max.	7 tasses / 1.8 L	3.5 lbs / 1600 g
Min.	6 tasses / 1.6 L	3 lbs / 1400 g

- Utiliser une huile à friture recommandée : huile végétale mélangée ou de tournesol. s'il s'agit d'huile de tournesol, s'assurer de la changer après 5 fritures. Voici des types d'huile à n'utiliser en aucun cas et qui peuvent provoquer un débordement/de la fumée/un risque d'incendie : huile d'arachide, de soya, d'olive, de saindoux.

- En cas d'utilisation de graisse ferme, la couper en morceaux et la mélanger dans une autre poêle avant de la verser dans la cuve (ne jamais mélanger la graisse ferme dans le panier ou dans la cuve).
- Ne jamais dépasser 302°F/150°C pour mélanger la graisse qui s'est solidifiée dans la cuve. Pour la température de cuisson, suivre les instructions (voir les tableaux de cuisson p.29).
- NE JAMAIS utiliser de graisse animale comme le saindoux à cause des risques de débordement, de fumée ou d'incendie.

Préchauffage

- Après avoir rempli la cuve avec de la matière grasse, fermer le couvercle et brancher la friteuse sans le panier.
- Le voyant s'allumera - **fig. 9**.
- Ajuster le thermostat - **fig. 8** – en fonction des aliments à frire (voir les tableaux de cuisson p. 29).
- Lorsque le voyant de température s'éteint, appuyer sur le bouton de déverrouillage du couvercle pour l'ouvrir et permettre à la vapeur de s'échapper.

Déposer la friteuse

- sur une surface sécuritaire
- hors de la portée des enfants
- loin de toutes les sources d'eau, d'éclaboussures ou de chaleur.

Ne jamais brancher la friteuse lorsqu'elle est vide (sans huile ou graisse)
- **fig. 10**.

Préparation du panier

Ne jamais dépasser la quantité limite sécuritaire – produits frais = 800 g, produits surgelés = 750 g. Pour éviter le débordement et prolonger la durée de vie, bien assécher les aliments avant de les faire cuire.

- Faire sécher les aliments pour enlever tout excès d'eau ou de glace.
- Remplir le panier avant de le déposer dans la friteuse.
- Ne pas trop remplir le panier.
- Réduire les quantités pour les aliments surgelés.
- Conseil : couper les aliments en morceaux de même taille pour une cuisson égale. Éviter les morceaux trop épais.

Cuisson

Immersion du panier

- Une fois le voyant de température éteint, abaisser très doucement le panier dans l'huile - **fig. 11**. Une plongée trop rapide pourrait provoquer un débordement de la friteuse. Attendre une minute le couvercle ouvert - **fig. 12**, puis le fermer - **fig. 12a**.

- Fixer la durée de cuisson (selon le modèle) : pour les modèles avec minuterie, appuyer sur le bouton pour fixer la durée, une minute à la fois. La durée sélectionnée s'affiche et le compte à rebours commence - **fig. 14 à 18**.
- On peut arrêter le compte à rebours pendant la cuisson en appuyant sur le bouton de la minuterie pendant 3 secondes.
- Pendant la cuisson, il est normal que le voyant lumineux de la température s'allume et s'éteigne.

Ne pas placer votre main au-dessus du système de filtration - fig. 13, ou au-dessus du hublot. La vapeur et la vitre seront bouillantes Ne pas toucher aux parois de la friteuse qui peuvent être également bouillantes.

À la fin de la cuisson

La minuterie (selon le modèle) signale la fin de la cuisson, mais n'interrompt pas le fonctionnement de l'appareil. Pour une friture croustillante, ouvrir le couvercle dès la fin de la cuisson afin d'empêcher la vapeur de ramollir les aliments. Le couvercle ne peut se fermer pendant que le panier est suspendu aux rebords de la cuve.

- La minuterie émet un son (selon le modèle) indiquant la fin de la durée de cuisson programmée. Pour arrêter l'alarme de la minuterie, appuyer sur le bouton.
- Mettre le thermostat à la position minimum.
- Débrancher la friteuse.
- Appuyer sur le bouton de déverrouillage du couvercle pour l'ouvrir et permettre à la vapeur de s'échapper environ 30 secondes - **fig 19**. Ouvrir le couvercle.
- Soulever le panier et le suspendre au rebord de la cuve. Laisser égoutter pendant 30 secondes - **fig. 20**.
- Fermer le couvercle lorsque la friteuse n'est pas utilisée.
- Pour faire cuire plus de nourriture, ajouter de l'huile/de la graisse tel qu'indiqué, fixer le thermostat à la température requise, brancher la friteuse, puis attendre que le voyant s'allume avant de déposer la nouvelle nourriture dans l'huile.

Tableau de cuisson

- Les temps de cuisson ne sont qu'un guide; elles peuvent varier selon la taille des aliments, la quantité de nourriture et les préférences individuelles. Il faut peut-être tourner les aliments épais à mi-cuisson pour assurer une cuisson égale sur les deux côtés.
- Conseils de cuisson : Pour de meilleurs résultats, utiliser la méthode française traditionnelle de friture des frites maison :
 - une première friture à 338 °F/170°C
 - une deuxième friture à 374 °F/190°C
- Pour la cuisson d'aliments panés ou des beignets, retirer le panier pour les empêcher de s'y coller et se servir de pinces pour les plonger dans l'huile chaude.

Pour la cuisson d'aliments panés et de beignets, retirer le panier pour les empêcher de s'y coller et se servir de pinces pour les plonger dans l'huile chaude. Déposer graduellement les aliments dans l'huile chaude, centimètre par centimètre, pour les empêcher de couler immédiatement.

Aliments frais	Volume	Poids/ quantité	°F/°C	
Frites 2 bains		1.76lbs/ 800g	1) 320°F/160°C	7-8 min.
			2) 374°F/190°C	5-6 min.
Frites		1.76lbs/ 800g	374°F/190°C	11-14 min.
Frites		1.1lbs/ 500g	374°F/190°C	9-11 min.
Pilons de poulet		3-4	356°F/180°C	15-20 min.
Filets de poisson panés		2	320°F/160°C	6-8 min.
champignons		8	302°F/150°C	6-8 min.
Beignets de légumes		10-12	356°F/180°C	6-7 min.
Beignets de calamars		1.1lbs/ 500g	356°F/180°C	4-5 min.
Beignets aux pommes		4	338°F/170°C	7-8 min.
Aliments surgelés	Volume	Poids/ quantité	°F/°C	
Frites		1.65lbs/ 750g	374°F/190°C	12-14 min.
Frites		0.84lb/ 380g	374°F/190°C	6-7 min.
Filets de poisson		2	374°F/190°C	6-8 min.
Rondelles d'oignons panées		0.44lb/ 200g	374°F/190°C	4-5 min.
Pépites de poulet		2.2lbs/ 1000g	374°F/190°C	8-9 min.
Filets de poisson panés		5	374°F/190°C	4-5 min.

FERMETURE DE LA FRITEUSE

Une fois la friture terminée, appuyer sur l'interrupteur Marche/Arrêt.

Débrancher la friteuse

Laisser refroidir complètement la friteuse et l'huile/la graisse qui se trouve à l'intérieur (environ 2 heures).

Nettoyage

Filtration et conservation de l'huile

- On peut conserver l'huile dans la friteuse ou dans un contenant hermétique.
- L'utilisation de graisse végétale ferme exige une conservation séparée de la friteuse.
- Les résidus qui s'échappent des aliments ont tendance à brûler et à altérer plus rapidement la qualité de l'huile. Avec le temps, cela augmente le risque d'incendie. Pour cette raison, il faut filtrer l'huile régulièrement.
- Pour s'assurer de la qualité de l'huile après la filtration, il est recommandé de ne pas filtrer toute l'huile contenue dans la cuve et jeter tous les résidus qui ont reposé au fond.

Laisser refroidir complètement la friteuse et l'huile/la graisse qui se trouve à l'intérieur (2 heures).

Changement d'huile

Nous recommandons de changer l'huile/la graisse après un maximum de 8 utilisations. - fig.21.

- Ne pas verser l'huile/la graisse dans l'évier. La laisser refroidir, et la jeter aux ordures ménagères en conformité avec les règlements municipaux - fig. 22 et 22a.

Nettoyage de la friteuse

- Toujours débrancher votre friteuse et la laisser refroidir complètement avant de la nettoyer (environ 2 heures).
- Retirer le couvercle et le panier.
- Déposer le panier et la poignée du panier dans le lave-vaisselle ou les laver avec une éponge, de l'eau chaude et un peu de liquide à vaisselle.
- Ne pas plonger le couvercle dans l'eau. L'essuyer plutôt avec une éponge trempée dans l'eau chaude et un peu de liquide à vaisselle. Nous recommandons de nettoyer le hublot après chaque utilisation en l'essuyant avec une éponge et du jus de citron frais. Laisser sécher la fenêtre à la température ambiante ou faire sécher avec un linge de coton propre.
- Faire sécher minutieusement tous les éléments avant de les réinstaller.
- Remettre le couvercle sur la friteuse pour l'entreposage.
- Si on ne laisse pas l'huile dans la friteuse, on peut ranger le panier et sa poignée à l'intérieur de celle-ci.
- Le couvercle est équipé d'un filtre métallique permanent qu'il n'est pas nécessaire de changer.

Ne pas retirer le filtre métallique situé dans le couvercle au moment de laver.

Ne jamais plonger l'appareil ou le couvercle dans l'eau ou le laver à l'eau courante.

Ne jamais laver l'appareil dans le lave-vaisselle.

Ne pas utiliser des produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.

Ne pas entreposer votre friteuse à l'extérieur, mais dans un endroit sec et bien aéré.

Problèmes et solutions

FR

Problèmes et causes possibles	Solutions
La friteuse ne fonctionne pas.	
L'appareil n'est pas branché	Brancher l'appareil.
Odeur déplaisante.	
Dégradation de l'huile/de la graisse	Remplacer l'huile/la graisse de la friteuse (après un maximum de 8 utilisations) ou plus fréquemment selon le type utilisé.
Inadéquation de l'huile/de la graisse	Utiliser une huile/graisse végétale mélangée de bonne qualité. (voir p. 26).
La vapeur s'échappe autour du couvercle.	
Le couvercle n'est pas bien fermé.	Vérifier si le couvercle est bien fermé et si la charnière est propre.
Les aliments sont humides ou contiennent trop d'eau (aliments surgelés).	Retirer la glace et faire sécher les aliments à fond. Abaisser le panier lentement (voir p. 27).
On a mélangé différents types d'huile.	Vider et nettoyer la cuve. La remplir avec un seul type d'huile.
La vue à travers le hublot n'est pas claire.	
Nettoyage trop rare du hublot ou méthode de nettoyage inappropriée.	Pour assurer une bonne visibilité, nettoyer le hublot en l'essuyant avec une éponge et du jus de citron. Laisser sécher le hublot à la température ambiante ou utiliser un linge de coton propre.

Problèmes et causes possibles	Solutions
L'huile déborde de la friteuse	
Le repère de remplissage MAX de la cuve a été dépassé.	Vérifier le niveau (MAX) et enlever l'excédent d'huile une fois la friteuse refroidie.
On a mis trop d'aliments dans le panier	Vérifier si le panier n'est pas trop plein.
Les aliments sont humides ou contiennent trop d'eau (c'est-à-dire aliments surgelés).	Retirer la glace et faire sécher les aliments à fond avant de les faire frire.
On a utilisé une mauvaise huile ou on a	Vider et nettoyer la cuve. La remplir avec un seul type d'huile.
On a utilisé une huile/graisse inadéquate.	Utiliser une huile/graisse végétale mélangée de bonne qualité (voir p. 22).
Les aliments ne dorent pas et restent mous	
Les morceaux sont trop épais et contiennent trop d'eau.	Essayer d'allonger le temps de cuisson ou de couper les aliments en morceaux plus petits et plus minces.
On fait cuire trop d'aliments en même temps et l'huile/la graisse n'est plus à la bonne température.	Respecter les quantités d'aliments recommandées (voir le tableau des temps de cuisson p.25).
La température de l'huile/graisse peut ne pas être assez élevée : la température n'est pas bien réglée.	Régler le sélecteur du thermostat à la température recommandée.
Les frites collent les unes aux autres.	
Les pommes de terre n'ont pas été lavées avant d'être plongées dans l'huile/la graisse.	Couper les pommes de terre et bien les laver pour enlever la fécule, puis les assécher à fond.
On en fait frire trop en même temps.	Respecter les quantités d'aliments recommandées (voir le tableau des temps de cuisson p.25).
La minuterie ne fonctionne plus (selon le modèle)	
La pile est usagée.	Faites-la changer par un centre de service autorisé.

Descripción

1. Tapa
2. Ventana
3. Empuñadura del cesto
4. Cesto (según el modelo)
5. Tazón fijo
6. Nivel de llenado MÍN y MÁX
7. Botón de apertura de la tapa
8. Temporizador (según el modelo)
9. Interruptor luminoso de funcionamiento-parada
10. Empuñadura de transporte
11. Termostato regulable

Preparación

Antes del primer uso

- Oprima el botón para desbloquear la tapa y ésta se abrirá.
- Retire la tapa de la freidora, el cesto y la empuñadura del cesto - fig 1.
- Lave el cesto y la empuñadura del cesto en el lavavajillas - fig. 2.
- Limpie el tazón y la tapa con una esponja, agua caliente y un poco de detergente líquido para trastes.
- Enjuague minuciosamente y seque todos los elementos.
- Inserte la empuñadura en el cesto haciendo presión en los dos extremos, insertándola en las ranuras del cesto. A continuación quite la presión sobre la empuñadura y tire hacia arriba para que se enganche fig 5 y 6.
- Coloque el cesto dentro de la freidora.
- Vuelva a colocar la tapa.

No sumerja nunca en agua el aparato ni la tapa- fig. 3.

No coloque nunca el aparato ni la tapa en el lavavajillas - fig. 4.

La freidora siempre debe utilizarse en espacios interiores.

Llenado del tazón

No mezcle nunca distintos tipos de aceite o grasa. Para evitar que la freidora se desborde,

los niveles MÍN y MÁX se indican en el interior del tazón - fig. 7.

Antes de cada uso realice la verificación y agregue el mismo tipo de aceite/grasa según se indica.

- Asegúrese de que la freidora no esté enchufada antes de llenar el tazón.
- Llene el tazón con aceite.
- Nunca llene el tazón por encima del nivel máximo indicado - fig. 7.

		Grasa vegetal firme
Máx.	7 tazas / 1.8 L	3.5 libras / 1600 g
Mín.	6 tazas / 1.6 L	3 libras / 1400 g

- Use un aceite recomendado para freír: aceite vegetal mezclado o de girasol; en el caso de aceite de girasol, cámbielo después de 5 frituras. Los siguientes son los tipos de aceite que no se deben utilizar en ningún caso y que pueden provocar el desbordamiento, humo o riesgo de incendio: aceite de cacahuete, de soja, de oliva, manteca de cerdo.

- Si usa grasa firme, córtela en trozos y mézclela en otra olla antes de verterla en el tazón (no mezcle nunca grasa firme ni en el cesto ni en el tazón).
- No supere los 302° F/150° C para mezclar la grasa que se ha solidificado en el tazón. Para la temperatura de cocción, siga las instrucciones (consulte las tablas de cocción p.38).
- NO USE NUNCA grasa animal, como la manteca de cerdo por los riesgos de desbordamiento, de humo o de incendio.

Precalentamiento

- Después de llenar el tazón con la grasa o aceite, cierre la tapa y enchufe la freidora sin el cesto.
- La luz indicadora se enciende - **fig. 9**.
- Ajuste el termostato - **fig. 8** – en función de los alimentos que desea freír (consulte las tablas de cocción p. 38).
- Cuando la luz indicadora de temperatura se apague, apriete el botón de desbloqueo de la tapa para abrirla y permitir que salga el vapor.

Coloque la freidora:

- Sobre una superficie segura
 - Fuera del alcance de los niños
 - Alejada de todas las fuentes de agua, de salpicaduras o de calor.
- No enchufe nunca la freidora cuando esté vacía (sin aceite o grasa) - fig 10**

Preparación del cesto

No supere nunca la cantidad límite de seguridad:

**Productos frescos = 800 g,
productos congelados = 750 g.**

Para evitar el desbordamiento y prolongar la vida de servicio, seque bien los alimentos antes de la cocción.

- Seque los alimentos para retirar todo exceso de agua o de hielo.
- Llene el cesto antes de colocarlo en la freidora.
- No llene demasiado el cesto.
- Reduzca las cantidades para los alimentos congelados.
- Consejo: corte los alimentos en trozos del mismo tamaño para obtener una cocción pareja. Evite los trozos demasiado gruesos.

Cocción

Inmersión del cesto

- Una vez que el indicador de temperatura se ha apagado, baje muy lentamente el cesto al aceite - **fig. 11**. Una inmersión demasiado rápida puede provocar el desbordamiento de la freidora. Espere un minuto con la tapa abierta - **fig. 12**, y luego ciérrela - **fig. 12a**.

- Determine la duración de la cocción (según el modelo): para los modelos con temporizador, oprima el botón para determinar la duración, un minuto por vez. La duración seleccionada se visualiza y comienza la cuenta regresiva - fig. 14 a 18.
 - Es posible detener la cuenta regresiva durante la cocción oprimiendo el botón del temporizador durante 3 segundos.
 - Durante la cocción, es normal que el indicador luminoso de temperatura se encienda y se apague.
- No ponga las manos sobre el sistema de filtración - fig. 13, ni sobre la ventana. El vapor y el vidrio estarán hirviendo. No toque las paredes de la freidora que también pueden estar hirviendo.**

Al terminar la cocción

El temporizador (según el modelo) indica el fin de la cocción, pero no interrumpa el funcionamiento del aparato.

Para obtener una fritura crocante, abra la tapa en cuanto termine la cocción para evitar que el vapor ablande los alimentos. La tapa no se puede cerrar cuando el cesto está en suspensión en los rebordes del tazón.

- El temporizador emite un sonido (según el modelo) que indica el final del tiempo de cocción programado. Para detener la alarma del temporizador, apriete el botón.
- Coloque el termostato en la posición de mínimo.
- Desenchufe la freidora.
- Apriete el botón de desbloqueo de la tapa para abrirla y permitir la salida del vapor unos 30 segundos - fig 19. Abra la tapa.
- Levante el cesto y colóquelo suspendido del reborde del tazón. Deje drenar durante 30 segundos - fig. 20.
- Cierre la tapa cuando la freidora ya no se utilice.
- Para cocer más alimentos, agregue aceite/grasa según se indica, coloque el termostato a la temperatura requerida, conecte la freidora y espere hasta que el indicador se encienda antes de colocar los nuevos alimentos en el aceite.

Tabla de cocción

- Los tiempos de cocción son solo una guía, ya que pueden variar según el tamaño de los alimentos y su cantidad, además de las preferencias individuales. Tal vez sea necesario dar vuelta los alimentos gruesos al llegar a la mitad de la cocción para garantizar una cocción pareja de ambos lados.
- Consejos para la cocción: Para obtener los mejores resultados, use el método francés tradicional de fritura de papas caseras:
 - una primera fritura a 338° F/170° C
 - una segunda fritura a 374° F/190° C
- Para la cocción de alimentos empanizados o buñuelos, retire el cesto para evitar que se peguen al mismo y utilice pinzas para sumergirlos en el aceite caliente.

Para la cocción de alimentos empanizados y buñuelos, retire el cesto para evitar que se peguen al mismo y utilice pinzas para sumergirlos en el aceite caliente. Coloque gradualmente los alimentos en el aceite caliente, centímetro por centímetro, para evitar que se hundan inmediatamente.

Alimentos frescos	Volumen	Peso/ cantidad	F/C	
Papas fritas, 2 baños		1.76 libras/ 800 g	1) 320°F/160°C	7-8 min.
			2) 374°F/190°C	5-6 min.
Papas fritas		1.76 libras/ 800 g	374°F/190°C	11-14 min.
Papas fritas		1.1 libras/ 500 g	374°F/190°C	9-11 min.
Piernas de pollo		3-4	356°F/180°C	15-20 min.
Filetes de pescado empanizados		2	320°F/160°C	6-8 min.
Hongos		8	302°F/150°C	6-8 min.
Buñuelos de legumbres		10-12	356°F/180°C	6-7 min.
Buñuelos de calamares		1.1 libras/ 500 g	356°F/180°C	4-5 min.
Buñuelos de manzana		4	338°F/170°C	7-8 min.
Alimentos congelados	Volume	Poids/ quantité	F/C	
Papas fritas		1.65 libras/ 750 g	374°F/190°C	12-14 min.
Papas fritas		0.84 libras/ 380 g	374°F/190°C	6-7 min.
Filetes de pescado		2	374°F/190°C	6-8 min.
Aros de cebolla empanizados		0.44 libras/ 200 g	374°F/190°C	4-5 min.
Nuggets de pollo		2.2 libras/ 1000 g	374°F/190°C	8-9 min.
Filetes de pescado empanizados		5	374°F/190°C	4-5 min.

CIERRE DE LA FREIDORA

Una vez terminada la fritura, oprima el interruptor de funcionamiento-parada.

Desenchufe la freidora

Deje que la freidora y el aceite / la grasa en su interior se enfríen completamente (unas 2 horas).

Limpieza

Filtración y conservación del aceite

- Es posible conservar el aceite en la freidora o en un contenedor hermético.
- El uso de grasa vegetal firme exige la conservación por separado de la freidora.
- Los residuos que salen de los alimentos tienden a quemarse y a alterar más rápidamente la calidad del aceite. Con el tiempo, esto aumenta el riesgo de incendios. Es por esto que es necesario filtrar el aceite a intervalos regulares.
- Para asegurarse de la calidad de aceite después de la filtración, se recomienda no filtrar todo el aceite que contiene el tazón y botar todos los residuos acumulados en el fondo.

Deje que la freidora y el aceite o la grasa en su interior se enfríen completamente (2 horas).

ES

Cambio del aceite

Recomendamos cambiar el aceite o la grasa después de un máximo de 8 usos. - fig.21.

• No vierta el aceite o grasa en el fregadero. Déjelos enfriar y bótelos con la basura doméstica de acuerdo con los reglamentos municipales - fig. 22 y 22a.

Limpieza de la freidora

- Siempre desenchufe la freidora y espere que se enfríe completamente antes de limpiarla (unas 2 horas).
- Retire la tapa y el cesto.
- Coloque el cesto y la empuñadura del cesto en el lavavajillas o bien lávelos con una esponja, agua caliente y un poco de detergente líquido para trastes.
- No sumerja la tapa en agua. En cambio, límpiela con una esponja empapada en agua caliente y un poco de detergente líquido para trastes. Recomendamos limpiar la ventana después de cada uso utilizando una esponja y jugo de limón fresco. Deje secar la ventana a temperatura ambiente o bien séquela con un paño limpio de algodón.
- Seque minuciosamente todos los elementos antes de volver a instalarlos.
- Vuelva a colocar la tapa sobre la freidora para el almacenamiento.
- Si no se deja aceite en la freidora, se puede colocar el cesto y la empuñadura en el interior.
- La tapa cuenta con un filtro mecánico permanente: no es necesario cambiarlo.

No retire el filtro mecánico situado en la tapa cuando la lava.

No sumerja nunca el aparato o la tapa en agua, ni los lave con agua corriente.

No lave nunca el aparato en el lavavajillas.

No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos.

No conserve la freidora en exteriores, pero sí en un lugar seco y bien ventilado.

Problemas y soluciones

Problemas y causas posibles	Soluciones
La freidora no funciona.	
El aparato no está enchufado.	Enchufe el aparato.
Olor desagradable.	
Degradación del aceite / la grasa.	Cambie el aceite / la grasa de la freidora (como máximo después de 8 usos) o más frecuentemente según el tipo utilizado.
El aceite / la grasa no son adecuados.	Use un aceite o grasa vegetal de buena calidad. (consulte p. 35).
Sale vapor alrededor de la tapa.	
La tapa no está bien cerrada.	Verifique si la tapa está bien cerrada y si la bisagra es adecuada.
Los alimentos están húmedos o contienen demasiada agua (alimentos congelados).	Retire el hielo y seque los alimentos a fondo. Baje el cesto lentamente (consulte p. 36).
Se han mezclado distintos tipos de aceite.	Vacíe y limpie el tazón. Llénelo con un sólo tipo de aceite.
La vista a través de la ventana no es clara.	
limpieza inadecuado.	Para garantizar una buena visibilidad, limpie la ventana con una esponja y jugo de limón. Deje secar la ventana a temperatura ambiente o bien utilice un paño limpio de algodón.

Problemas y causas posibles	Soluciones
Desborde de aceite de la freidora	
Se ha superado la indicación de referencia de llenado MAX del tazón.	Verifique el nivel (MAX) y retire el exceso de aceite cuando la freidora ya se haya enfriado.
Se han colocado demasiados alimentos	Verifique que el cesto no esté demasiado lleno.
Los alimentos están húmedos o contienen demasiada agua (es decir, alimentos congelados).	Retire el hielo y seque los alimentos a fondo antes de freírlos.
Se ha utilizado un aceite inapropiado o se han mezclado distintos tipos de aceite.	Vacíe y limpie el tazón. Llénelo con un solo tipo de aceite.
Se ha utilizado un aceite o grasa	Use un aceite o grasa vegetal de buena calidad (consulte p. 35).
Los alimentos no se doran y quedan blandos	
Los trozos son demasiado gruesos y contienen demasiada agua.	Intente prolongar el tiempo de cocción o cortar los alimentos en trozos más pequeños o delgados.
Se cuecen demasiados alimentos al mismo tiempo y el aceite/la grasa ya no está a la temperatura correcta.	Respete las cantidades recomendadas de alimentos (consulte la tabla de tiempos de cocción p.38).
Es posible que la temperatura del aceite / la grasa no sea suficientemente alta: la temperatura no está bien regulada.	Regule el selector del termostato a la temperatura recomendada.
Las papas fritas se pegan unas a otras.	
Las papas no han sido lavadas antes de sumergirlas en el aceite/la grasa.	Corte las papas y lávelas bien para retirar la fécula y luego séquelas perfectamente.
Se fríen demasiadas papas al mismo tiempo.	Respete las cantidades recomendadas de alimentos (consulte la tabla de tiempos de cocción p.38).
El temporizador no funciona (según el modelo)	
La pila está gastada.	Hágala cambiar en un centro de servicio autorizado.

