

T-fal®

UNO

ENG

FR

E



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

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

Polarization instructions (USA)

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

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

Short Cord instructions

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

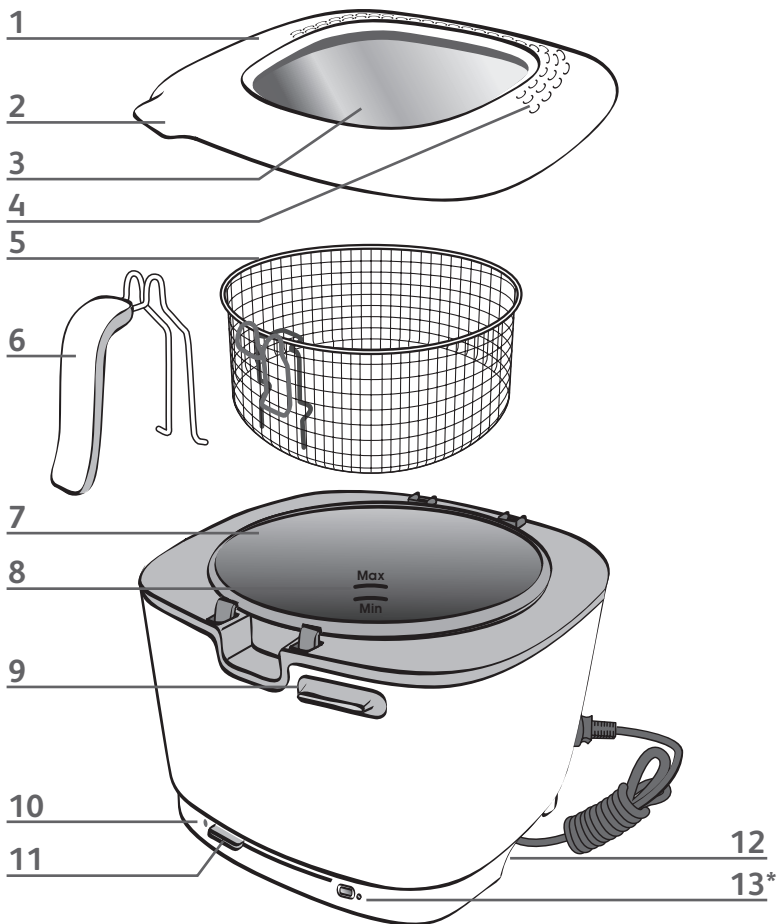
Magnetic connector (USA)

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

Environment protection first!

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





* Depending on model - Selon mod le - Seg n el modelo

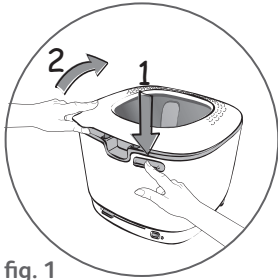


fig. 1

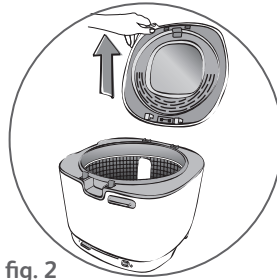


fig. 2

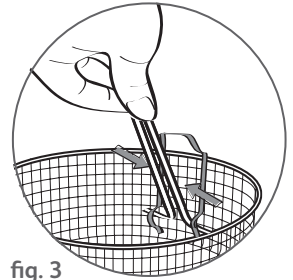


fig. 3

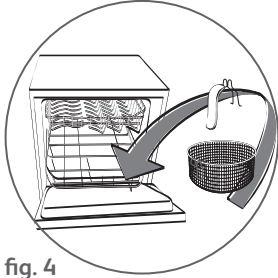


fig. 4

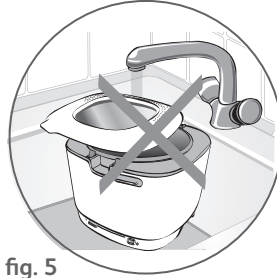


fig. 5

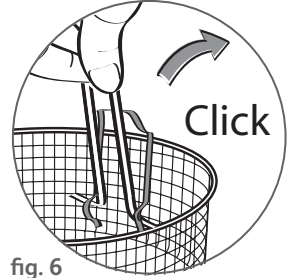


fig. 6

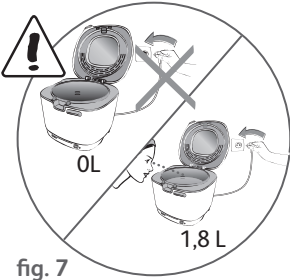


fig. 7

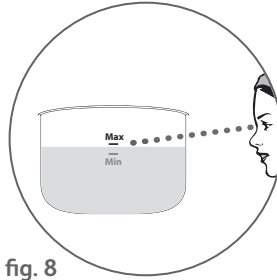


fig. 8

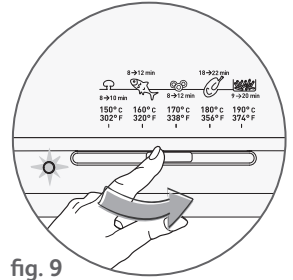


fig. 9

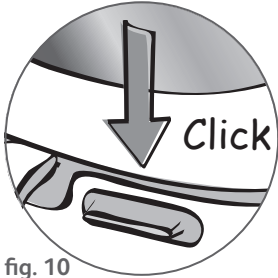


fig. 10

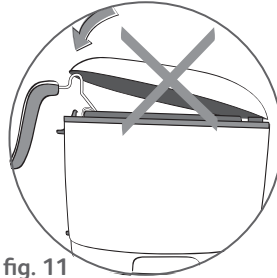


fig. 11

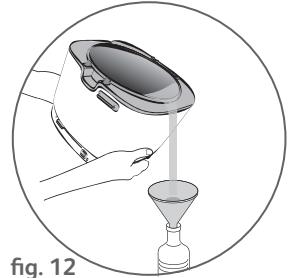


fig. 12



fig. 13



fig. 14

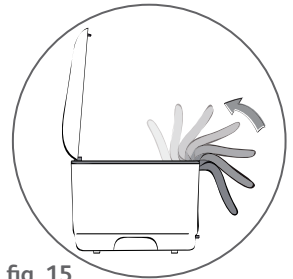


fig. 15

Description

1. Removable lid
2. Lid release handle
3. Window
4. Filtration zone
5. Basket
6. Basket handle
7. Fixed Bowl
8. Min and Max oil level markers
9. Lid release button
10. Temperature indicator light
11. Temperature selector
12. Carrying handles
13. Timer (depending on model)

Preparation

Before using for the first time

- Open the lid by pushing the lid release button, then lift it using its handle – fig 1.
- Remove the lid from the fryer – fig 2.
- Remove the basket.
- Remove basket handle from the basket - fig 3.
- The basket and the basket handle can be washed in the dishwasher or in hot water with dish soap - fig 4.
- The lid and the bowl can be washed with a sponge and warm water with dish soap.
- Dry all parts thoroughly.
- Attach the basket handle; a “click” indicates that it is correctly positioned – fig 6.
- Place the lid back on the fryer.

Never immerse the appliance or the lid in water and never wash it under running water - fig 5.

Never wash the lid in the dishwasher.

Your deep fryer must always be used indoors. Ensure the basket handle is correctly positioned.

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

The oil level must always be between the min. and max. markers, stamped inside the bowl – fig. 8. Check this each time prior to cooking and add some of the same type of oil if necessary.

- Pour oil into the bowl.
- Never exceed the maximum level indicated in the bowl – fig 8.
- Use oil recommended for deep frying: vegetable oil, corn oil, canola oil, etc.
- If you use solid vegetable shortening, cut it into pieces and melt it in a separate pan then pour it inside the fryer (do not melt the blocks of shortening in the basket, nor in the bowl).
- Never exceed 302°F / 150°C to melt the vegetable shortening, always follow the cooking instructions (see cooking tables p.8).
- Animal dripping or lard should NOT be used under any circumstances and may cause overflowing, smoking or risk of fire.

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

Filling the bowl

Preheating

- After the bowl has been filled with oil, close the lid and plug in the appliance without the frying basket - fig 7.
- Set the temperature selector – fig 9 to the required setting (see cooking tables p.8).
- When the temperature selector light goes off, open the lid by pushing on the lid release button to let steam out.
- Raise the lid using the lid handle.

Place the fryer :
- on a flat, stable,
heat resistant surface,
- away from water splashes
or heat sources,
- out of the reach of
children.
Never operate your fryer
without any oil - fig 7.

ENG

Loading the basket

Never exceed the maximum capacity of the basket.

Food must be dried thoroughly before frying. This will prevent the oil from splattering and/or overflowing and will extend the life of the oil.

- Remove excess moisture (water and ice) from the food.
- Fill the basket away from the deep fryer.
- Do not overfill the basket.
- Reduce the quantity for frozen food.
- Cooking tip: Cut food into similar-sized pieces so that they cook evenly. Avoid using pieces that are too thick.

Lowering the basket

- Carefully place the basket in the oil. Plunging the basket too rapidly in the oil may cause it to overflow.
- Close the lid - fig 10.
- Set the cooking time (depending on model):
For models with a timer, press on the timer button to set the time minute by minute. Release the button. The selected time is displayed and the countdown starts.

Never place your hand above the filtration zone, or on the window. The steam and the glass window are extremely hot. Do not touch the walls of the fryer, they can also be hot.

During the cooking, it is normal for the temperature light to cycle on and off.

At the end of cooking time

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 timer sounds (depending on model), indicating the selected cooking time has elapsed.
- Move the thermostat down to the lowest setting.
- Open the lid by pushing on the lid release button to let steam out. Wait 30 seconds.
- Raise the lid using the lid handle.
- Place the basket on the edge of the bowl with basket hanging clips - fig 11.
- Let the food drain.
- Remove the basket. Serve the food.
- Close the lid when the fryer is not in use.
To use a second time, wait for the temperature indicator light to go out before frying.
To avoid any risk of burns, never put your hands above the filtration zone.

Switching off the deep fryer

- Move the thermostat down to the lowest setting.
- Unplug the fryer.
- Allow the oil to cool completely in the fryer (2 hours)- fig 14.
- Move the fryer using the carrying handles.

Never move the fryer while the oil is still hot – fig13.
Never move the fryer with the lid open.

Table of cooking times

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

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.

Cooking tips: For best results, use the traditional French method of frying homemade French fries:

- first frying at 320°F / 160°C
- second frying at 374°F / 190°C

When cooking battered food and donuts, remove the wire basket to prevent food sticking to it and use tongs to slowly lower the food into the hot oil.

Fresh food	Quantity	Temperature	Cooking time
French fries (maximum quantity)	1.76lbs/800g	1) 320°F / 160°C	11-12 min.
		2) 374°F / 190°C	6-7 min.
French fries	1.76lbs/800g	374°F / 190°C	17-18 min.
French fries (quantity recommended for best results)	1.1lbs/500g	374°F / 190°C	11-14 min.
Fried chicken (leg portions)	3-4	356°F / 180°C	18-20 min.
Breaded fish fillets	2	320°F / 160°C	8-12 min.
Fried whole mushrooms	8	302°F / 150°C	8-10 min.
Vegetable fritters	10-12	356°F / 180°C	10-12 min.
Fried shrimp	1.1lbs/500g	356°F / 180°C	5-10 min.
Apple fritters	4	338°F / 170°C	8-12 min.

Frozen food	Quantity	Temperature	Cooking time
French fries (maximum quantity)	1.65lbs/750g	374°F / 190°C	15-17 min.
French fries (quantity recommended for best results)	0.84lb/380g	374°F / 190°C	9-10 min.
Fried chicken (leg portions)	3-4	374°F / 190°C	18-22 min.
Breaded fish fillets	2	374°F / 190°C	8-10 min.
Fried onion rings	0.44lb/200g	374°F / 190°C	4-6 min.
Chicken nuggets	2.2lbs/1000g	374°F / 190°C	9-11 min.
Fish fingers	5	374°F / 190°C	6-8 min.

Cleaning

Filtering the oil

- You may store the oil in the fryer, or in a separate airtight container.
- Do not pour used oil/fat into the sink. Leave it to cool, and throw it away with household waste-according to the local community regulations - fig 12.
- If you use solid shortening, we advise you to store it separately from the fryer.
- Crumbs that break away from foods tend to burn and alter the quality of the oil more rapidly. Over time, this increases the risk of catching fire. For this reason, filter the oil regularly.

Leave the fryer with the oil in the bowl to cool completely before filtering the oil (2 hours) - fig 14. We recommend changing the oil/fat after a maximum of 8 to 10 uses. If using sunflower oil, ensure the oil is changed after every 5 uses.

ENG

Cleaning the fryer

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

Never immerse your appliance and the lid in water and never wash it under running water - fig 5.

Never wash the lid and the appliance 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.

- **Always unplug your fryer and leave it to cool completely before cleaning it (approx. 2 hours).**
- Open the lid by pushing the lid release button, then lift it using its handle- fig 1.
- Remove the lid from the fryer - fig 2.
- Remove the basket.
- The basket and the basket handle can be washed in the dishwasher or in hot water with dish soap - fig 4.
- The lid and the bowl can be washed with a sponge and warm water with dish soap.
- Clean the exterior of the fryer with a damp cloth. Do not use an abrasive pad or any abrasive or alcohol based cleaning products.
- Dry all parts thoroughly before replacing them.
- Place the basket and the lid back on the fryer.
- If you do not store the oil in the fryer, you can store the basket handle by folding it up into the fryer -fig 15.

BOWL WITH NON-STICK COATING (depending on model):

Browning and scratches that may appear after prolonged use do not cause any problems. We guarantee that the nonstick coating complies with regulations regarding materials coming into contact with foodstuffs.

Problems and possible causes	Solutions
The deep fryer does not work.	
The appliance is not plugged in.	Plug in the appliance.
Unpleasant odors.	
The oil/fat has deteriorated.	Replace the frying oil/fat (after 10 uses max.), or more frequently depending on the type of oil/fat used.
The oil/fat is unsuitable.	Use a good quality blended vegetable oil/fat. (see page 6)
Steam escapes from around the lid.	
The lid is not closed properly.	Check that the lid is properly locked closed.
Food is wet or contains too much water (frozen food).	Remove any ice and dry the food thoroughly. Lower the basket slowly (see p.7).
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.	
The Max. marker for filling the bowl has been exceeded.	Check the level (Max.) and remove the excess of oil after the fryer is cool.
The frying oil overflows.	
The Max. marker for filling the bowl has been exceeded.	Check the level (Max.) and remove the excess of oil after the fryer is cool.
The frying basket has been overfilled with food.	Check that the basket is not too full.
Food is wet or contains too much water (i.e. frozen food).	Remove any ice and dry the food thoroughly before frying.
Wrong oil or different types of oil/fat have been mixed.	Empty and clean the bowl. Refill the bowl with one type of oil/fat.
Unsuitable oil/fat has been used.	Use a good quality blended vegetable oil/fat (see page 6).
Food does not become golden and remains soft.	
Pieces are too thick and contain too much water.	Experiment by lengthening the cooking time or by slicing food smaller and thinner.
Too much food is being cooked at the same time and the cooking oil/fat is not at the right temperature.	Respect the recommended quantities of food (see table of cooking page 8).
The temperature of the frying oil/fat may not be high enough: the temperature is set incorrectly.	Set the thermostat selector to the recommended temperature.
French fries stick together	
Potatoes have not been washed before immersed in hot oil/fat.	Cut the potatoes and wash them well to remove starch and then dry them thoroughly.
Too much food is being cooked at the same time.	Respect the recommended quantities of food (see table of cooking page 8).
The timer no longer works (depending on model)	
The battery is low.	Have it replaced by an approved Service Center.

WARRANTY USA AND CANADA

In USA

Groupe SEB USA (T-Fal) warrants this product to be defect free in material and workmanship for a period of one year from the date of purchase. This warranty extends to the original purchaser and any subsequent owner within the warranty period. If a defect is found to exist, T-fal will, at its option, either repair or replace the product or the defective component, including labor.

Replacement will be made with new or rebuilt product or components.

Proof of purchase is required to obtain warranty service, so keep the register receipt. If a product or component is returned without proof of purchase it will be reviewed based on the manufacturing production week and year to determine if there is warranty coverage.

This warranty does not apply to any unit that has been tampered with, nor to damages incurred through improper use and care, faulty packaging by you or mishandling by any common carrier.

T-fal's sole obligation and your exclusive remedy under this warranty is limited to such repair or replacement.

THE DURATION OF ANY IMPLIED WARRANTY WHATSOEVER, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO THE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, SHALL BE LIMITED TO THE DURATION OF THE EXPRESS WARRANTY PROVIDED HEREIN.

Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you.

T-FAL SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES WHATSOEVER.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from State to State.

To obtain warranty service:

1. Do not return the product to the retailer from which it was purchased.
2. Please contact our consumer service department (1-800-395-8325 M-Th 8:30am – 5pm & Fr 8:30am – 4pm EST) for assistance and to ensure the fastest possible resolution to the problem. Please have the model or type number of your product on hand. If it is determined that you should return your product or a component of the product for warranty service, you will be given a return authorization number.
3. Send the product or component, postage-paid, together with proof of purchase, a description of the problem, and the return authorization number you were given, to the closest authorized T-fal return facility (see www.t-falusa.com or call 1-800-395-8325).
4. Be sure to include your name, address and home telephone number with your shipment. Another contact number is suggested in case you need to be contacted.
5. We suggest that you carefully wrap your package for shipping and send by insured and/or traceable means.

In Canada

- Take your appliance to the nearest authorized T-fal Service Center, along with proof of purchase.
- T-fal agrees to repair or replace the defective part or product at no charge, provided that the product is returned with all shipping charges prepaid to:

Groupe SEB Canada
Customer Service

345 Passmore Avenue Scarborough Ont. M1V 3N8

accompanied by proof of purchase and a letter detailing the nature of the defect. Be certain that the appliance is wrapped carefully when shipping. The T-fal Customer Service Department should be contacted by mail or by phone at 1 800.418.3725 or by email at info@t-fal.ca, in case the defect can be corrected without returning the product.

Canada (1-800-418-3725) or www.t-fal.ca

If you have any product problems, please contact our Consumer Service Department for expert help and advice:
- in Canada : 1800 418 3725 or consult our web site: www.t-fal.ca.

Any repairs must only be carried out by an Approved Service Center with the manufacturer's own replacement parts.

ENG

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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

16. Avant l'utilisation, assurez-vous que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique (voir l'étiquette signalétique située sous l'appareil : elle indique sa tension nominale ex. : 120V).
17. Assurez-vous que l'ampérage indiqué sur votre compteur électrique et sur votre disjoncteur est au minimum de 15 Ampères. Si la prise de l'appareil ne rentre pas dans votre prise de courant, faites appel à un électricien professionnel afin de remplacer la prise.
18. Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil (filtre, hublot, parois métalliques (selon modèle), autres parties métalliques apparentes...).
19. Pour une utilisation en toute sécurité, n'introduisez pas d'aliments trop volumineux dans l'appareil.
20. Après le nettoyage, assurez-vous que le couvercle et la cuve sont complètement secs avant de les utiliser.
21. Lorsque l'appareil est en fonctionnement, n'immergez ou ne relevez jamais le panier si le couvercle n'est pas positionné sur la friteuse.
22. Respectez les quantités Min. et Max. de matière grasse.
23. Ne surchargez pas votre panier, respectez les quantités limites sécuritaires.
24. Ne branchez jamais votre friteuse vide (sans matière grasse).
25. Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.

26. La matière grasse doit être filtrée régulièrement et changée toutes les 8 à 12 utilisations.
27. Ne mélangez pas plusieurs sortes de matières grasses ou d'huiles.
28. Si vous utilisez une matière grasse solide, coupez-la en morceaux et faites-la fondre à feu doux dans un récipient à part, puis versez-la lentement dans la cuve. Ne mettez jamais la matière grasse solide directement dans la cuve ou le panier, car ceci pourrait abîmer l'appareil.
29. Si votre appareil est doté d'une cuve amovible, ne la retirez jamais lorsque votre friteuse est en fonctionnement.
30. Votre friteuse est équipée d'un filtre métallique permanent ; il n'est pas nécessaire de le changer.
31. Pour tout problème, contactez notre service après-vente ou allez à l'adresse Internet : www.t-fal.ca.

Instructions pour la polarisation (Etats-Unis)

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 prise.

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 (Etats-Unis)

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

Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.



Description des composants

1. Couvercle amovible
2. Poignée du couvercle
3. Hublot
4. Zone de filtration
5. Panier
6. Poignée du panier
7. Cuve fixe
8. Repères Min. et Max. du remplissage
9. Bouton de déverrouillage du couvercle
10. Voyant indicateur de température
11. Thermostat réglable
12. Poignées de transport
13. Minuterie (selon modèle)

Préparation

Avant la première utilisation

- Appuyer sur le bouton de déverrouillage du couvercle, puis ouvrez-le en utilisant la poignée du couvercle - fig 1.
- Retirez le couvercle de la friteuse- fig 2.
- Retirez le panier.
- Retirez la poignée du panier- fig 3.
- Nettoyez le panier et la poignée du panier au lave-vaisselle ou avec une éponge et de l'eau savonneuse- fig 4.
- Nettoyez le couvercle et la cuve avec une éponge et de l'eau savonneuse.
- Rincez et séchez soigneusement tous les éléments.
- Montez la poignée du panier : un "clac" indique qu'elle est en place- fig 6.
- Remettez le couvercle en place sur la friteuse.

N'immergez jamais l'appareil ou son couvercle dans l'eau - fig 5.
Ne mettez jamais le couvercle au lave-vaisselle. Votre friteuse doit toujours être utilisée à l'intérieur.

Remplissage de la cuve

Ne mélangez jamais différentes sortes de matières grasses, car cela pourrait causer des débordements.

Le niveau de matière grasse doit toujours se situer entre les repères Min. et Max. de la cuve – fig. 8. Vérifiez avant chaque cuisson et ajoutez, au besoin, le même type de matière grasse.

- Remplissez la cuve de matière grasse.
- Ne remplissez jamais la cuve au-delà du niveau maximum indiqué dans la cuve - fig 8.
- Utilisez une matière grasse alimentaire recommandée pour la friture : huile végétale, de maïs, de canola, etc.
- Si vous utilisez une matière grasse solide, coupez-la en morceaux et faites-la fondre à part pour ensuite la verser dans la cuve (ne faites jamais fondre la matière grasse solide dans le panier ou dans la cuve).
- Ne dépassez jamais 302°F / 150°C pour faire fondre la matière grasse solidifiée dans la cuve. Puis, pour la température de cuisson, suivez les instructions (voir tableaux de cuisson p.17).
- N'utilisez JAMAIS de graisse animale, cela pourrait causer des débordements, de la fumée ou un risque d'incendie.

	Huile	Matière grasse solide
Max.	7 tasses / 1.8 L	3.5 lbs / 1600 g
Min.	6 tasses / 1.6 L	3 lbs / 1400 g

Préchauffage

- Après avoir rempli la cuve avec de la matière grasse, fermez le couvercle et branchez votre friteuse sans le panier - fig 7.
- Réglez le thermostat - fig 9 selon la nourriture à frire (voir les tableaux de cuisson p. 17).
- Lorsque le voyant indicateur de température s'éteint, appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle pour ouvrir le couvercle et laisser s'échapper la vapeur.
- Ouvrez le couvercle en utilisant la poignée du couvercle.

Placez la friteuse :
- sur un plan stable,
- hors de portée des enfants,
- éloignée de toutes sources d'éclaboussures ou de chaleur.
Ne branchez jamais la friteuse quand elle est vide (sans matière grasse)
- fig 7.

FR

Préparation du panier

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

- Essuyez les aliments pour enlever l'excès d'eau ou de glace.
- Remplissez le panier avant de le placer dans la friteuse.
- Ne surchargez pas le panier.
- Réduisez les quantités pour les surgelés.
- Notre conseil : Coupez les aliments de la même taille afin qu'ils cuisent de façon homogène. Évitez les morceaux trop épais.

Immersion du panier

- Mettez en place le panier dans la cuve et descendez-le doucement dans l'huile. Le fait de descendre le panier trop vite pourrait causer des débordements.
- Fermez le couvercle - fig 10.
- Réglez le temps de cuisson (selon modèle) :
Pour les modèles avec minuterie, appuyez sur le bouton pour régler le temps minute par minute. Relâcher. Le temps sélectionné s'affiche et le décompte commence.

Ne placez pas la main au-dessus de la zone de filtration, ni sur le hublot. La vapeur et le verre sont brûlants. Ne touchez pas les parois de la friteuse, qui peuvent également être chaudes.

Durant la cuisson, il est normal que le voyant de température s'allume et s'éteigne.

A la fin de la cuisson

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

- La minuterie émet un son (selon modèle), indiquant que le temps de cuisson programmé est écoulé.
- Positionnez le thermostat sur la position minimale.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle pour ouvrir et laisser s'échapper la vapeur. Attendez 30 secondes.
- Utilisez la poignée du couvercle pour ouvrir le couvercle.
- Placez le panier sur le rebord de la friteuse en le plaçant sur la fixation prévue à cet effet.
- Égouttez vos aliments.
- Retirez le panier. Servez.
- Refermez le couvercle lorsque la friteuse n'est pas utilisée.
- Pour une deuxième cuisson, ajoutez de la matière grasse au besoin, positionnez à nouveau le thermostat sur la température désirée, puis attendez que le voyant de température s'éteigne avant de plonger de nouveaux aliments dans l'huile.

Mise hors tension de l'appareil

- Positionnez le thermostat sur la position minimale.
- Débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir complètement la friteuse et la matière grasse (2 heures) – fig. 14.
- Pour déplacer la friteuse, utilisez les poignées de transport.

Ne déplacez jamais votre friteuse lorsque l'huile est chaude – fig. 13.

Ne déplacez jamais la friteuse avec le couvercle ouvert.

Tableau de cuisson

Manipuler les aliments avec précaution et utiliser des pinces. Plonger progressivement les aliments dans l'huile chaude, en les immergeant centimètre par centimètre.

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction des quantités, du goût de chacun, de l'épaisseur des aliments, de la tension du réseau électrique, etc.

Conseils de cuisson : Pour obtenir les meilleurs résultats lors de la cuisson des frites fraîches, la cuisson traditionnelle en deux bains est recommandée :

- premier bain à 320°F / 160 °C
- second bain à 374°F / 190 °C

Lorsque vous faites frire des aliments panés ou des beignets, retirez le panier afin d'empêcher que les aliments y adhèrent.

Aliments frais	Quantité	Température	Temps
Frites * (capacité maximum)	1.76lbs/800g	1) 320°F / 160°C	11-12 min.
		2) 374°F / 190°C	6-7 min.
Frites	1.76lbs/800g	374°F / 190°C	17-18 min.
Frites (quantité recommandée pour les meilleurs résultats)	1.1lbs/500g	374°F / 190°C	11-14 min.
Pilons de poulet	3-4	356°F / 180°C	18-20 min.
Filets de poisson panés	2	320°F / 160°C	8-12 min.
Champignons	8	302°F / 150°C	8-10 min.
Beignets de légumes	10-12	356°F / 180°C	10-12 min.
Beignets de calamars / crevettes	1.1lbs/500g	356°F / 180°C	5-10 min.
Beignets de pommes	4	338°F / 170°C	8-12 min.

FR

Aliments surgelés	Quantité	Température	Temps
Frites * (capacité maximum)	1.65lbs/750g	374°F / 190°C	15-17 min.
Frites (quantité recommandée pour les meilleurs résultats)	0.84lb/380g	374°F / 190°C	9-10 min.
Pilons de poulet	3-4	374°F / 190°C	18-22 min.
Filets de poisson panés	2	374°F / 190°C	8-10 min.
Rondelles d'oignon	0.44lb/200g	374°F / 190°C	4-6 min.
Nuggets de poulet	2.2lbs/1000g	374°F / 190°C	9-11 min.
Filets de poisson panés	5	374°F / 190°C	6-8 min.

Nettoyage

Filtration de l'huile

- Vous pouvez conserver l'huile dans votre friteuse ou la mettre dans un récipient à part.
- Ne versez jamais la matière grasse usagée dans l'évier. Laissez-la refroidir puis jetez-la avec les ordures ménagères, conformément aux réglementations locales - fig 12.
- Si vous utilisez de la matière grasse végétale, nous vous conseillons de la mettre dans un récipient à part.
- Les résidus qui se détachent des aliments ont tendance à brûler et entraînent une altération plus rapide du corps gras. Pour cette raison, l'huile doit être filtrée régulièrement.

Laissez refroidir complètement la friteuse et l'huile (2 heures) avant de filtrer - fig 14.

Changez l'huile au moins toutes les 8 à 10 utilisations.

Si vous utilisez de l'huile de tournesol, changez l'huile au moins toutes les 5 utilisations.

Nettoyage du couvercle et du panier

Vous ne pouvez pas retirer le filtre métallique situé dans la zone de filtration, lorsque vous nettoyez le couvercle.

N'immergez jamais l'appareil et le couvercle dans l'eau et ne les placez jamais sous l'eau courante - fig 5.

N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs.

Ne mettez jamais l'appareil et le couvercle au lave-vaisselle.

Ne stockez pas votre friteuse à l'extérieur.

Préférez un endroit sec et aéré.

- Ne nettoyez jamais la friteuse sans l'avoir débranchée et laissée refroidir (2 heures) auparavant.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton de déverrouillage du couvercle et, utilisez la poignée du couvercle pour ouvrir le couvercle.
- Retirez le couvercle de la friteuse.
- Retirez le panier.
- Mettez le panier et la poignée du panier au lave-vaisselle ou nettoyez-le avec une éponge et de l'eau savonneuse.
- Nettoyez le couvercle et la cuve avec une éponge et de l'eau savonneuse.
- Nettoyez le corps de la friteuse avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs.
- Séchez bien tous les éléments avant de les remettre en place.
- Mettez le panier et le couvercle en place dans la friteuse.
- Si vous ne conservez pas l'huile dans votre friteuse, vous pouvez stocker le panier et la poignée du panier dans la friteuse en pliant la poignée du panier dans le panier- fig 15.

CUVE AVEC REVETEMENT ANTI-ADHESIF (selon modèle) :

Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient. Nous garantissons que la revêtement anti-adhésif est conforme à la réglementation concernant les matériaux en contact avec les aliments.

Problèmes and possible causes	Solutions
La friteuse ne chauffe pas	
L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
Dégagement de mauvaises odeurs	
La matière grasse est dégradée.	Renouvelez l'huile de friture (après 10 utilisations max.).
La matière grasse est inutilisable.	Utilisez une matière grasse alimentaire recommandée pour la friture (voir p.14).
De la vapeur s'échappe autour du couvercle.	
Le couvercle est mal fermé.	Assurez-vous du bon verrouillage du couvercle.
Les aliments sont humides ou contiennent trop d'eau (ex.surgelés)	Retirez la glace et séchez bien les aliments. Descendez très lentement le panier (voir p.15).
Mélange d'huiles et/ou de graisses différentes.	Jetez la matière grasse et nettoyez la cuve. Remplissez avec une seule nature de matière grasse.
La visibilité à travers le hublot est mauvaise	
Le repère Max de remplissage de la cuve a été dépassé.	Vérifiez le niveau du bain et enlevez le surplus.
L'huile déborde	
Le repère Max de remplissage de la cuve a été dépassé.	Vérifiez le niveau du bain et enlevez le surplus.
Le panier est surchargé.	Enlevez le surplus d'aliments.
Les aliments sont humides ou contiennent trop d'eau (ex. surgelés).	Retirez la glace et séchez bien les aliments. Descendez très lentement le panier.
Mélange d'huiles et/ou de graisses différentes.	Jetez la matière grasse et nettoyez la cuve. Remplissez avec une seule nature de matière grasse.
La matière grasse ne convient pas.	Utilisez de la matière grasse végétale pour une friture de qualité (voir p. 14).
Les aliments ne dorent pas et restent mous	
Ils sont trop épais et contiennent de l'eau.	Retirez la glace des surgelés et séchez bien les aliments. À titre d'essai, prolongez le temps de cuisson. Coupez les aliments plus finement.
Trop d'aliments sont cuits à la fois et le bain de cuisson n'est pas à la bonne température.	Attendez que le voyant de température devienne vert. Faites frire les aliments en petites quantités, surtout les surgelés (voir tableau de cuisson p.17).
La température du bain de friture peut-être insuffisante : le thermostat est mal réglé.	Réglez le thermostat à la température conseillée.
Les frites collent	
Les frites fraîches n'ont pas été lavées avant d'être plongées dans l'huile.	Lavez et séchez soigneusement les frites fraîches avant la cuisson.
Trop d'aliments sont cuits à la fois.	Faites frire les aliments en petites quantités, surtout les surgelés (voir tableau de cuisson p.17).
Le minuteur ne fonctionne plus (selon modèle)	
La pile est usagée.	Faites-la changer au Centre de Service Agréé.

GARANTIE

Garantie limitée d'un an :

T-fal garantit ce produit contre tout défaut de fabrication pendant un an à partir de la date d'achat. Si vous découvrez un défaut pendant cette période d'un an, suivre les indications ci-dessous pour utiliser la garantie :

Aux USA

N'envoyez pas le produit chez le détaillant où il a été acheté ni à T-fal Corp.

- T-fal Corp. accepte de réparer ou de remplacer gratuitement la pièce ou le produit défectueux, sous réserve que le produit soit renvoyé tous frais d'expédition payés à votre Centre de service autorisé local, accompagné de la preuve d'achat et d'une lettre détaillant la nature du défaut.

Assurez-vous que le produit est soigneusement emballé lorsque vous l'expédiez. Le service à la clientèle T-fal doit être joint par téléphone (1-800-395-8325) avant une toute démarche au cas où il serait possible de corriger le défaut sans que vous n'ayez à retourner le produit.

- La présente garantie ne s'applique pas si l'appareil a été modifié ni si des dommages sont survenus du fait d'une négligence au moment de l'utilisation, d'un mauvais emballage ou d'une mauvaise manutention au cours du transport de la part d'un quelconque transporteur.
- Les réparations non couvertes par la présente garantie seront effectuées au prix courant des pièces et de la main d'œuvre, plus frais d'expédition pour le retour. La présente garantie confère les droits spécifiques légaux et vous pouvez également bénéficier d'autres droits qui varient d'un état à l'autre.

Attention : Toute intervention doit être effectuée uniquement par un Centre de service autorisé T-fal avec des pièces détachées d'origine. Réparer un appareil soi-même peut être dangereux.

Au Canada

- 1) Apportez votre appareil au centre de service après-vente autorisé le plus proche avec la preuve d'achat.
- 2) T-fal s'engage à réparer ou remplacer les pièces défectueuses ou le produit sans frais à condition que le produit soit retourné avec tous les frais d'envoi prépayés :

Groupe SEB Canada

Customer Service

345 Passmore Avenue Scarborough Ont. M1V 3N8

accompagné de la preuve d'achat et d'une lettre décrivant la nature du défaut. Bien emballer le produit lors de l'envoi. Le service après-vente de T-fal doit être joint par la poste, par téléphone au 1 800-418-3725 ou par courrier électronique à l'adresse info@t-fal.ca avant toute démarche, au cas où il serait possible de corriger le défaut sans que vous n'ayez à retourner le produit.

Si le problème persiste ou pour tout autre problème, appelez le Service à la clientèle T-fal :

- aux États-Unis (1-800-395-8325) or www.t-falusa.com
- au Canada (1-800-418-3725) or www.t-fal.ca

Si vous avez des problèmes au moment de son utilisation, veuillez, en premier lieu, joindre notre service à la clientèle pour obtenir de l'aide et des conseils professionnels :

- aux États-Unis : 1800 395 8325,
- au Canada : 1800 418 3725

Consultez notre site Web à l'adresse : www.t-falusa.com ou www.t-fal.ca

Toute intervention doit être effectuée uniquement par le Service à la clientèle avec des pièces détachées d'origine.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, siga algunas precauciones 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 protegerse contra una posible descarga eléctrica, no sumerja el cable de alimentación, la toma de corriente o el aparato, en el agua ni en ningún otro líquido.
4. Se requiere de una vigilancia constante cuando cualquier aparato eléctrico es utilizado por los 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 desplaza 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. Ver las instrucciones detalladas de montaje (fig.3 and fig.6). Asegúrese que las dos partes metálicas del mango de la canastilla son correctamente colocados antes de cerrar el mango sobre la misma.

15. **Conserve cuidadosamente estas instrucciones. Únicamente para uso doméstico.**

16. 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.
17. 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.
18. 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.
19. Para asegurar una operación segura, no coloque alimentos muy grandes.
20. Asegúrese de que la tapa y el tanque estén completamente secos después de lavarlo y antes de usarse.
21. Nunca sumerja la canastilla dentro del aceite caliente sin colocar la tapa.
22. El nivel de aceite debe estar siempre entre las marcas de Min. y Max.
23. No sature nunca la canastilla, ni exceda la capacidad máxima de aceite.
24. Nunca conecte la freidora sin aceite o grasa en el interior.
25. Los tiempos de cocción son indicativos.
26. El aceite debe ser filtrado regularmente y cambiado cada 8-12 usos.
27. No mezclar diferentes tipos de aceite.

28. Si utiliza materia grasa sólida, córtela en pequeños trozos y derrítalos previamente a fuego lento en un recipiente aparte y después deposítela lentamente en el recipiente de la freidora. No ponga la materia grasa directamente en el recipiente o la canastilla ya que la freidora podría estropearse.
29. Si dispone de cuba removible, nunca extraer cuando la freidora está conectada.
30. Este modelo está equipado con filtro permanente metálico, el cual no necesita ser reemplazado.
31. En caso de problemas contacte nuestros centros servicios autorizados T-FAL.

Instrucciones para la polarización : especial para USA

Si su aparato está equipado con una toma polarizada (una pata 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.

Conector magnético: especial para USA

El cable está equipado con un control magnético desmontable. El conector magnético debe engancharse directamente en la freidora. DEBE HACERSE ANTES DE CONECTAR EL CABLE EN EL ENCHUFE.

¡ Participe en la conservación del medio ambiente !

- ① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- ➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de acopio Específico.



Descripción

1. Tapa desmontable
2. Asa de tapa
3. Ventana de observación
4. Zona de filtración
5. Canastilla
6. Asa de canastilla
7. Cuba fija
8. Marcas de nivel del aceite MIN. y MAX.
9. Botón de apertura de la tapa
10. Indicator luminoso de temperatura
11. Termostato ajustable
12. Asas de transporte
13. Temporizador (dependiendo el modelo)

Preparación

Antes de usar la freidora por primera vez

- Presione el botón de apertura de la tapa y levante la tapa usando su asa - fig 1.
- Retire la tapa de la freidora.
- Retire la canastilla.
- Retire el asa de canastilla de la canastilla -fig 3.
- Puede limpiar la canastilla y la asa de canastilla en el lavavajillas o con una esponja y agua con jabón - fig 4.
- Limpie la tapa y la cuba con una esponja y agua con jabón.
- Seque completamente todas las piezas.
- Coloque el mango de la canastilla “un click” indica que esta correctamente posicionado. – fig 6.
- Vuelva a colocar la tapa en la freidora.

No sumerja nunca el aparato o su tapa en agua - fig 5.
No lave nunca la tapa o la freidora en el lavavajillas. La freidora debe de ser siempre utilizada en el interior.

Llenado de la cuba

No mezcle diferentes tipos de aceite ni de grasa, pues podría hacer que el aceite se derrame fuera de la cuba. El nivel del aceite / grasa debe estar siempre entre las marcas MIN y MAX grabadas en el interior de la cuba – fig. 8. Revise siempre el nivel de aceite antes de empezar a cocinar y, si fuese necesario, añada un poco de aceite del mismo tipo.

- Llene de aceite la cuba.
- No rebase nunca el nivel máximo indicado en la cuba – fig 8.
- Utilice aceite de uso doméstico recomendado para freidoras: aceite de girasol, oliva, etc.
- Si utiliza grasa vegetal sólida, córtela en pequeños trozos y derrítala en una cacerola aparte, luego viértala en la freidora (no derrita los trozos de grasa en la canastilla y/o cuba de la freidora).
- No sobrepase nunca los 150°C / 302°F para derretir la grasa sólida. Siga las instrucciones para cocinar (vea las tablas de cocción en pág. 27).
- La manteca de cerdo NO se debe utilizar bajo ninguna circunstancia, pues puede provocar derrames, humos o riesgo de incendio.

	Aceite	Grasa sólida
Max.	7 tazas / 1.8 L	3.5 lbs / 1600 g
Min.	6 tazas / 1.6 L	3 lbs / 1400 g

Pre-calentamiento

- Después de llenar la cuba de materia grasa, cierre la tapa y conecte el aparato sin la canastilla de freír– fig 7.
- Ajuste el termostato - fig 9 según los alimentos que vaya a freír (vea las tablas de cocción en pág. 27) .
- La freidora se calienta y el piloto indicador de temperatura se apaga, abra la tapa tomándola por la asa, para que se condense el vapor.
- Levante la tapa usando el asa.

Coloque la freidora:
- sobre una superficie plana, estable y resistente al calor,
- alejada de salpicaduras de agua y fuentes de calor,
- fuera del alcance de los niños.
No utilice nunca la freidora sin aceite o grasa - fig 7.

Colocación de la canastilla

No exceda la capacidad máxima.

Los alimentos deben secarse completamente antes de freírlos.

De este modo se evitará que el aceite salpique y/o se derrame y, además, el aceite durará más.

- Elimine el exceso de humedad (agua y hielo) de los alimentos.
- Llene la canastilla antes de colocarla dentro de la freidora.
- No sature la canastilla de alimento.
- Reduzca la cantidad en el caso de alimentos congelados.
- Consejo de cocina: Corte los alimentos en trozos del mismo tamaño de modo que se frían por igual. Evite el uso de trozos demasiado gruesos. Para conseguir que las papas congeladas le queden crujientes, lávelas en agua fría y séquelas cuidadosamente.

E

Bajar la canastilla

- Sumerja cuidadosamente la canastilla. Si se sumerge la canastilla con demasiada rapidez en el aceite, puede provocar el derrame del aceite.
- Cierre la tapa - fig 10.
- Ajuste el tiempo de cocción (según el modelo):
En modelos con temporizador, presione el botón del temporizador para ajustar el tiempo minuto a minuto. Suelte el botón. El tiempo seleccionado aparece indicado en el display, empezando la cuenta hacia atrás.

Durante la cocción, que el indicador luminoso de temperatura se encienda y apague es normal.
No ponga nunca la mano sobre la zona de filtración ni sobre la ventana de observación. El vapor y la ventana de cristal están muy calientes. No toque las paredes de la freidora ya que pueden estar calientes.

Durante la cocción, que el indicador luminoso de temperatura se encienda y apague es normal.

Al finalizar el tiempo de cocción

El temporizador (según el modelo) señala el fin del tiempo de cocción, pero no apaga el aparato.

Para alimentos con un dorado crujiente, abra la tapa tan pronto como usted ha terminado de cocinar, con esto evitara que el vapor ablande el alimento.

- Suena el temporizador (según el modelo), indicando que el tiempo de cocción programado ha transcurrido.
- Ajuste el termostato a la posición mínima.
- Abra la tapa apretando el Botón de apertura de la tapa para que se fugue el vapor. Espere 30 segundos.
- Levante la tapa usando el asa de tapa.
- Escurra los alimentos colocando la canastilla en la fijación prevista a este efecto - fig 11.
- Deje los alimentos escurrir..
- Retire la canastilla completamente. Sirva la comida.
- Cierre la tapa mientras no utilice el aparato.
- Para freír por segunda vez, verifique el nivel del aceite y agregue más si es necesario, ajuste nuevamente el termostato a la temperatura deseada y luego espere a que el indicador luminoso de la temperatura se apague, antes de sumergir los alimentos en el aceite.

Desconexión de la freidora

- Ajuste el termostato a la posición mínima.
- Desconecte la freidora.
- Deje que el aceite se enfríe completamente en la freidora (2 horas) - fig 14.
- Mueva de sitio la freidora utilizando las asas de transporte.

- No mueva nunca de sitio la freidora estando el aceite o la grasa aún calientes - fig. 13.

- No mueva nunca de sitio la freidora con la tapa abierta.

Tabla de tiempos de cocción

Tenga mucho cuidado al manipular los alimentos, utilice pinzas. Vaya dejando caer paulatinamente los alimentos en el aceite caliente, sumergiéndolos como dos dedos cada vez para evitar que se hundan enseguida.

Los tiempos de cocción son sólo a título informativo, pues pueden variar según el tamaño y la cantidad de los alimentos, las preferencias personales y el voltaje.

Consejos de cocina: Para obtener los mejores resultados, utilice el método tradicional francés para freír papas caseras:

- Fríalas primero a 320°F / 160°C .

- Haga una segunda fritura a 374°F / 190°C.

Cuando cocine alimentos rebozados y rosquillas, retire la canastilla de alambre para evitar que la comida se pegue a él y utilice pinzas para introducir lentamente los alimentos en el aceite caliente.

Alimentos frescos	Cantidad	Temperatura	Tiempo de cocción
Papas fritas (cantidad máxima)	1.76lbs/800g	1) 320°F / 160°C	11-12 min
		2) 374°F / 190°C	6-7 min
Papas fritas	1.76lbs/800g	374°F / 190°C	17-18 min
Papas fritas (cantidad recomendada para obtener los mejores resultados)	1.1lbs/500g	374°F / 190°C	11-14 min
Pollo frito (pieza de muslo)	3-4	356°F / 180°C	18-20 min
Filete de pescado empanizado	2	320°F / 160°C	8-12 min
Champiñones enteros fritos	8	302°F / 150°C	8-10 min
Frituras de verdura	10-12	356°F / 180°C	10-12 min
Camarones fritos	1.1lbs/500g	356°F / 180°C	5-10 min
Buñuelos de manzana	4	338°F / 170°C	8-12 min

Alimentos congelados	Cantidad	Temperatura	Tiempo de cocción
Papas fritas (cantidad máxima)	1.65lbs/750g	374°F / 190°C	15-17 min
Papas fritas (cantidad recomendada para obtener los mejores resultados)	0.84lb/380g	374°F / 190°C	9-10 min
Pollo frito (pieza de muslo)	3-4	374°F / 190°C	18-22 min
Filete de pescado empanizado	2	374°F / 190°C	8-10 min
Aros de cebolla fritos	0.44lb/200g	374°F / 190°C	4-6 min
Nuggets de pollo	2.2lbs/1000g	374°F / 190°C	9-11 min
Deditos de pescado	5	374°F / 190°C	6-8 min

Limpieza

Filtrado del aceite

- Puede conservar el aceite o la grasa en la freidora, o en un recipiente hermético aparte.
- No vierta el aceite usado por el fregadero. Déjelo enfriar y deséchelo con el resto de residuos domésticos – según las normas locales de su comunidad – fig 12.
- Si utiliza grasa sólida, aconsejamos guardarla por separado a la freidora.
- El aceite debe filtrarse con regularidad. Los pedazos que se desprendieron de los alimentos fritos tienden a carbonizarse lo que provoca una alteración más rápida de la materia grasa.

Deje enfriar completamente la freidora (con el aceite en su interior) durante 2 horas antes de filtrar. Recomendamos cambiar el aceite como máximo después de 8 o 10 usos. Si usa aceite de girasol asegúrese de que el aceite es cambiado cada 5 usos.

Limpieza de la freidora

No saque el filtro de metal situado en la zona de filtración cuando limpie la tapa.

No sumerja nunca el aparato en agua ni lo lave bajo el chorro de agua - fig 5.

No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos.

No lave nunca la tapa y la freidora en el lavavajillas.

No guarde fuera la freidora.

Guarde su freidora en un área seca y bien ventilada.

- Desconecte la freidora. Nunca limpie la freidora cuando este caliente, déjela enfriar. (durante 2 horas) - fig 14.
- Presione el botón de apertura de la tapa, y levante la tapa usando su asa - fig 1.
- Retire la tapa de la freidora
- Retire la canastilla
- Retire la asa de canastilla de la canastilla -fig 3.
- Puede limpiar la canastilla y la asa de canastilla en el lavavajillas o con una esponja y agua con jabón - fig 4.
- Limpie la tapa y el recipiente de la freidora con una esponja y agua jabonosa.
- Limpie el exterior de la freidora y el tanque con un trapo húmedo. No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos.
- Seque completamente todas las piezas.
- Vuelva a colocar la canastilla y la tapa en la freidora.
- Si usted no almacena el aceite en la freidora, usted puede almacenar el mango de la canastilla plegándolo en la freidora. - fig 15.

RECIPIENTE CON recubrimiento ANTIADHERENTE (según el modelo): El oscurecimiento y las rayaduras que pueden ir apareciendo después de un uso prolongado no ocasionan problemas. Garantizamos que el recubrimiento antiadherente cumple las normas relativas a los materiales que están en contacto con los productos alimenticios.

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

Nombre del Comprador _____

Marca del Aparato _____ Modelos _____

Fecha de Entrega _____ Nombre de la Tienda _____

CONDICIONES QUE REGULAN LA GARANTÍA

Para hacer efectiva la garantía totalmente gratuita, ofrecida en los productos comercializados legalmente por G.S.E.B. MEXICANA, S.A. DE C.V., es indispensable presentar el producto junto con el Certificado de Garantía, debidamente sellada y llenado por la tienda.

G.S.E.B. MEXICANA, S.A. DE C.V., garantiza por UN AÑO este producto en todas sus partes contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento, a partir de la fecha de entrega, incluyendo la reparación o reposición del producto sin cargo, así como las piezas y mano de obra necesaria, para su diagnóstico y reparación.

Si su aparato llegase a necesitar de nuestro servicio de garantía, le rogamos llamar a nuestros teléfonos de atención a clientes, donde le orientarán, informarán y podrá recibir este servicio. Además podrá adquirir partes, componentes, consumibles y accesorios, que usted necesite. O bien puede enviarlo a nuestro Centro de Servicio, siguiendo las siguientes instrucciones.

a) Empaquételo con cuidado y proteja su aparato con cualquier relleno. Asegúrelo con cinta anela o cordel. La garantía no ampara daños ocasionados en tránsito.

b) Escriba en la parte exterior del paquete, la dirección exacta de la central de servicio. No olvide anotar su nombre y dirección completa a la cual regresará el producto.

c) Cuando envíe un aparato a reparación, no incluya partes sueltas o accesorios.

La empresa se hace responsable de los gastos de transportación razonablemente erogados que se deriven del cumplimiento de la presente garantía, dentro de nuestra red de servicio.

El tiempo de atención de la garantía, en ningún caso será mayor de 30 días, contados a partir de la fecha de recepción en cualquiera de los productos.

La garantía perderá validez en los siguientes casos:

a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.

b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.

c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

ATENCIÓN AL CLIENTE

Tel. 52.83.93.53 al 55

Fax. 52.83.93.88

Del Interior de la Republica

Lada 800 sin costo:

01 800 505 45 00

01 800 112 83 25

CENTRO DE SERVICIO DIRECTO

Paseo de las Lilas 92 Local 162

Bosques de las Lomas C.P 05120

Tel. (55) 52592387

Fax (55) 5283939305

CENTRO DE SERVICIO DIRECTO

Goldsmith No. 38-2 Planta Baja

Col. Polanco Chapultepec, Miguel

Hidalgo, C.P 11560

México D.F

Tel: 52.83.93.57/52.83.93.05

SELLO DE LA TIENDA

IMPORTADOR Y COMERCIALIZADOR

G.S.E.B. MEXICANA, S.A. DE C.V.

Goldsmith 38-401 piso 4, Polanco Chapultepec,

Miguel Hidalgo C.P. 11560, México, D.F.

R.F.C. GSB9107195A0

Référence : NC00012828
Conception : www.batoteam.fr

