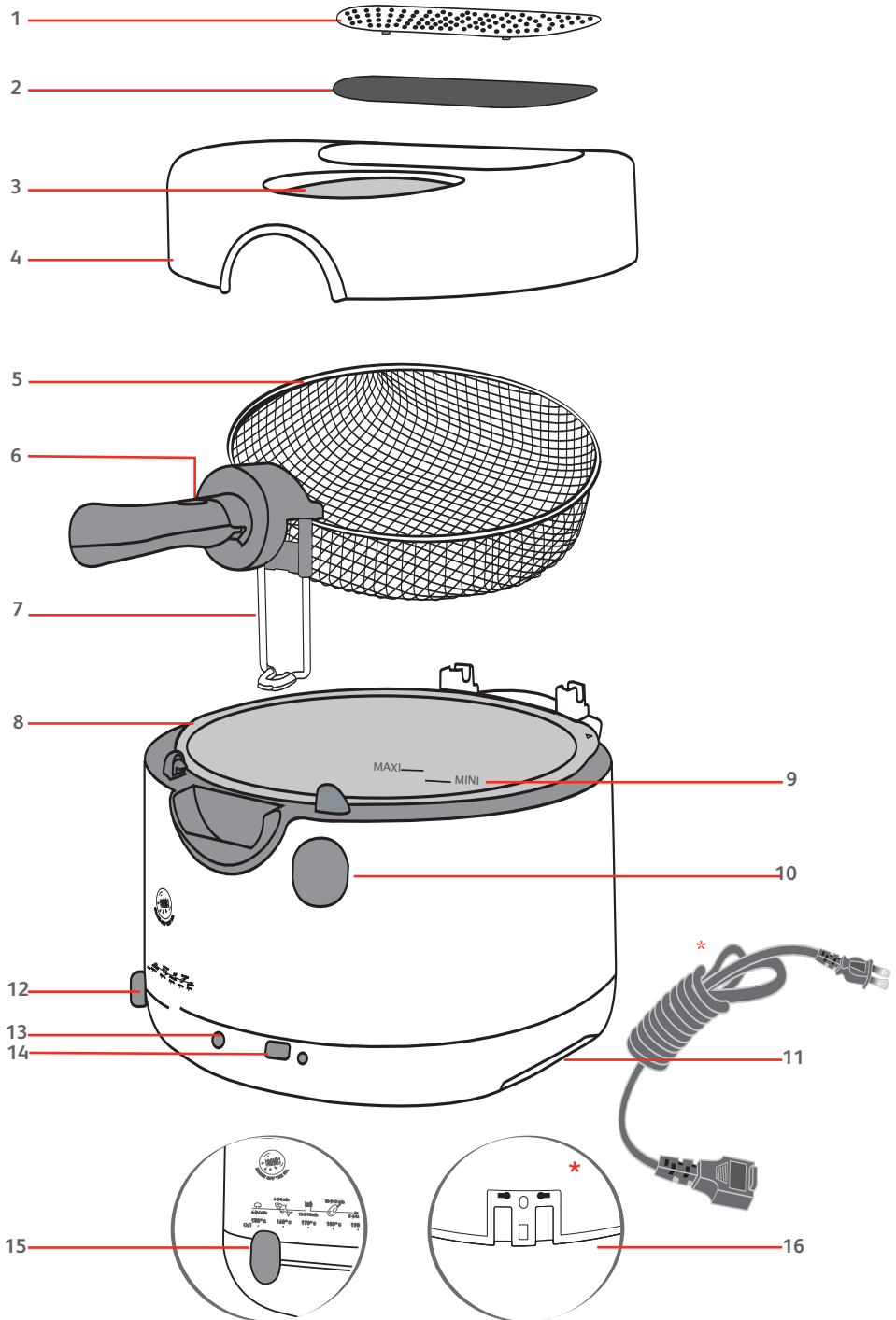


T-fal®

Simply Smart





* depending on model

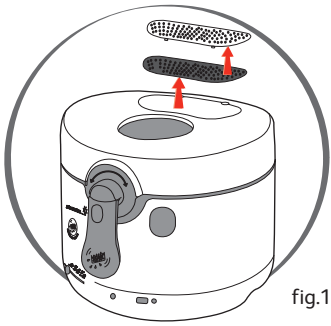


fig.1

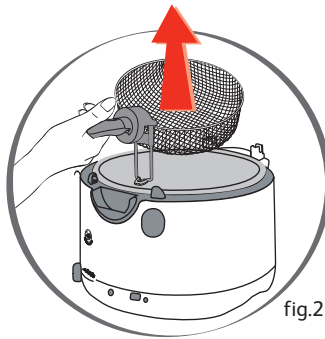


fig.2

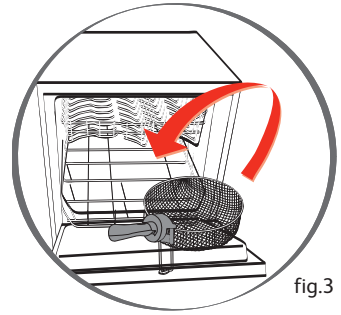


fig.3

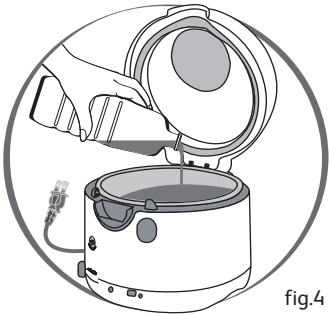


fig.4

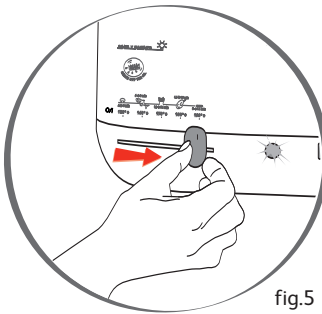


fig.5

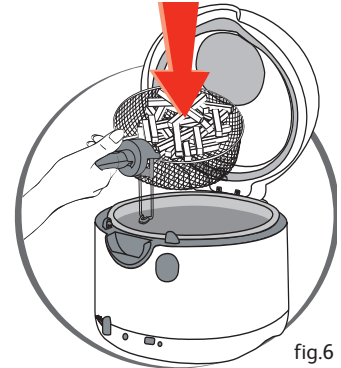


fig.6

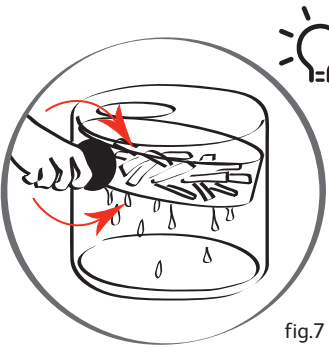


fig.7

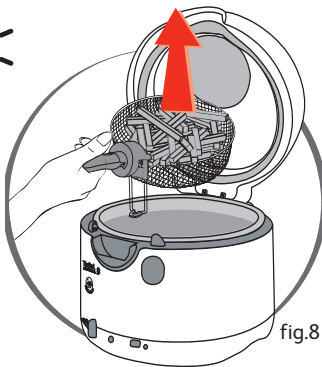


fig.8

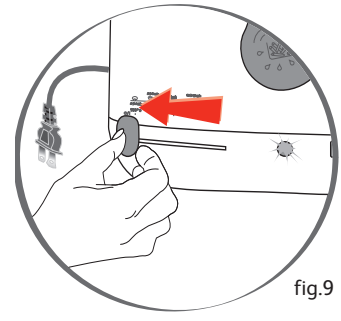


fig.9



fig.10

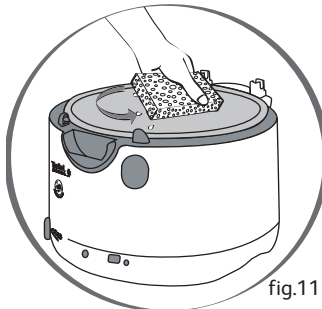


fig.11

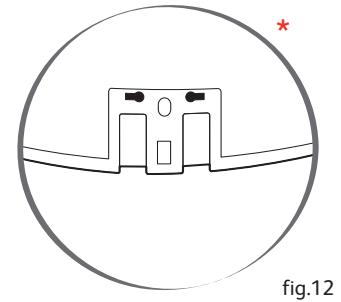


fig.12

* depending on model

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

ENG

SAVE THESE INSTRUCTIONS. FOR HOUSEHOLD USE ONLY

16. Before use, check that your local mains voltage corresponds with the specifications shown on the appliance nameplate located under the appliance.
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), other apparent metal parts.
19. To ensure safe operation, oversized foods must not be inserted into the appliance.
20. Ensure that the lid and tank 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 appliance.
29. If the fryer has a removable pot, never remove it while the deep fryer is on.
30. If the fryer has a removable anti-odor filter, change it after every 10 - 15 uses (foam filter) or after 30 - 40 uses (cartridge with saturation indicator), or 80 uses (carbon filter). Some models are 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-fal.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.



Description

1. Filter cover
2. Anti-odor charcoal foam filter
3. Viewing window
4. Removable lid
5. Basket "rise and fall" and rotating handle to lift and shake the basket with lid closed
6. Handle unlocking button
7. Slide of the basket
8. Aluminium or non-stick fixed bowl (depending on model)
9. Min. and Max. oil level markers
10. Lid opening button
11. Carrying handles
12. Adjustable thermostat
13. Temperature indicator light
14. Timer (depending on model)
15. On/Off controlled by the thermostat button (O/I)
16. Plug storage (only on plastic models)

Preparation

Before using for the first time

- Remove the filter cover then the filter - **fig 1**. Do not wash or wet the anti-odor filter.
- Press on the lid opening button and remove the lid from the fryer.
- Lift the basket handle horizontally until you hear a « click » as it locks, then remove the basket - **fig 2**.
- The basket can be washed in the dishwasher - **fig 3** or with a sponge and soapy water.
- Clean the lid and the bowl with a sponge and soapy water.
- Rinse and dry all parts thoroughly.
- Place the lid back on the fryer.
- Put the anti-odor filter and the filter cover into place.

Never immerse the appliance in water.
Never wash the lid in the dishwasher.
Always remove the anti-odor filter prior to washing the lid.

ENG

Filling the bowl

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. 4. Check this each time prior to cooking and add some of the same type of oil if necessary.

- Fill the bowl with oil - **fig 4**.
- Never exceed the maximum level indicated in the bowl.
- 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 150°C / 302°F to melt the vegetable shortening, always follow the cooking instructions (see cooking tables **p. 5** and **p.6**).
- Animal dripping should NOT be used under any circumstances and may cause overflowing, smoking or risk of fire.

	OIL	SOLID SHORTENING
MIN.	8 cups / 2 l	3,85 lbs / 1750 g
MAX.	9 cups / 2,2 l	4,4 lbs / 2000 g

Preheating

- After the bowl has been filled with oil, close the lid and plug in the appliance without the frying basket.
- Set the thermostat according to the food you are frying (see cooking tables **p. 5** and **p.6**) - **fig 5**.
- The fryer heats up and the temperature indicator light comes on.

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.

Loading the basket

Never exceed the maximum capacity.
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.
- After the light goes off, place the basket in position on the edge of the bowl and leave the handle in the horizontal position.
- Close the lid.
- Cooking tip: Cut food into similar-sized pieces so that they cook evenly. Avoid using pieces that are too thick.

Lowering the basket

- When the oil has reached the correct temperature, the temperature light goes out.
- Press the handle unlocking button and fold the handle very slowly into its housing to lower the basket into the oil – **fig 6**. Plunging the basket too rapidly in the oil may cause it to overflow.

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.

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

Never place your hand above the filter, 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 cooking, you have the opportunity, without opening the lid, to raise the basket and shake the food by turning the handle from left to right, resulting in a more even cooking.

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.
- Lift the basket handle horizontally to raise the basket until you hear a “click” as it locks.
- Then turn the handle from left to right to shake the food and drain the excess of oil - **fig 7**.
- Move the thermostat down to the lowest setting “O/I”.
- Open the lid.
- Remove the basket, making sure that the slide of the basket comes completely out of the bowl - **fig 8**.
- Serve the food.
- Close the lid while not in use.
- To fry a second time, correct the oil level if necessary, set the thermostat to the desired temperature again then wait for the temperature indicator light to go out before lowering food into the oil.

Switching off the deep fryer

- Unplug the deep fryer.
- When you have finished frying, move the thermostat down to the Off setting “O/I” - **fig 9**.
- Allow the oil to cool completely in the fryer (2 to 3 hours).
- Move the fryer using the carrying handles.

Never move the fryer while the oil is still hot - **fig.10**. Never move the fryer with the lid opened.

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, the amount of food, individual preferences and the voltage.

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

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

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)	1200 g* / 2,65 lbs	1) 160°C / 320°F	11-13 min.
		2) 190°C / 374°F	7-9 min.
French fries	1000 g / 2,2 lbs	190°C / 374°F	16-18 min.
French fries (quantity recommended for best results)	600 g / 1,3 lbs	190°C / 374°F	11-16 min.
Fried chicken (leg portion)	2	180°C / 356°F	14-16 min.

* in 2 fryings

FRESH FOOD	QUANTITY	TEMPERATURE	COOKING TIME
Battered fish fillets	1-2	160°C / 320°F	6-8 min.
Fried onion rings	6	160°C / 320°F	3-4 min.
Fried whole mushrooms	8	150°C / 302°F	5-7 min.
Fried calamari / shrimp	8-10	180°C / 356°F	5-6 min.
Vegetables fritters	10-12	170°C / 338°F	11-13 min.
Apple fritters	4	170°C / 338°F	5-6 min.
Donuts	4	170°C / 338°F	6-8 min.

FROZEN FOOD	QUANTITY	TEMPERATURE	COOKING TIME
French fries (maximum quantity)	750g/1.65lbs	190°C / 374°F	9-11 min.
French fries (quantity recommended for best results)	450 g / 1 lb	190°C / 374°F	7-9 min.
Breaded fish fillets	2	190°C / 374°F	5-7 min.
Chicken nuggets	1000g/2.2 lbs	190°C / 374°F	4-5 min.
Fried onion rings	12	190°C / 374°F	3-4 min.

ENG

Cleaning

Filtering the oil

We recommend changing the oil after a maximum of 8 to 12 uses.

Leave the fryer (and the oil within) to cool completely before filtering (2 to 3 hours).

- You may store the oil in the fryer, or in a separate airtight container.
- Do not pour used oil into the sink. Leave it to cool, and throw it away with the household waste - according to the local community regulations.
- 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.

Cleaning the fryer

- Do not handle the appliance without having it unplugged and allowing it to cool (2 to 3 hours) beforehand.**
- Remove the filter cover then the filter. Do not wash or wet the anti-odor filter.
- Open and remove the lid from the fryer.
- Remove the basket.
- The basket can be washed in the dishwasher or immersed in soapy water.
- Clean the lid and the bowl with a sponge and soapy water- **fig 11**.
- Clean the body of the fryer with a damp cloth.
- Dry all parts thoroughly before putting them back together.
- Place the lid back on the fryer.
- Put the anti-odor filter and the filter cover into place.
- Store the plug in its place - **fig 12** (depending on model).

Never immerse the appliance in water and never wash it under running water. Never wash the lid in the dishwasher. Always remove the anti-odor filter prior to washing the lid. Do not use aggressive or abrasive cleaning products. Do not store your deep fryer outside. Store it in a dry and well ventilated area.

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 non-stick coating complies with regulations regarding materials coming into contact with foodstuffs.

If your deep fryer does not work properly

PROBLEMS AND POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
The deep fryer does not work.	
The fryer is not plugged in.	Plug-in the fryer.
The thermostat is set to the Off setting "O/I".	Set the thermostat to the desired temperature.
The temperature indicator light does not come on.	Contact your nearest approved Service Center.
Unpleasant odors	
The anti-odor filter is saturated.	Replace the anti-odor filter after 15 uses. The model number for the replacement filter is XA500031
The oil has deteriorated.	Replace the oil after 8 to 12 uses.
Unsuitable oil has been used.	Use a good quality blended vegetable oil.
Vision through the viewing window is not clear.	
The window is not cleaned often enough or is not cleaned the right way.	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. Clean as often as necessary.
Steam escapes from around the lid.	
The lid is not closed properly.	Check that the lid is properly locked closed.
The seal is defective.	Contact your nearest approved service center.
Food is wet or contains too much water (frozen food).	Remove any ice and dry the food thoroughly. Lower the basket slowly (see p.5).
The frying oil overflows.	
The Max. marker for filling the bowl has been exceeded.	Check the oil level (Max.), and remove the excess.
The frying basket has been overfilled with food.	Check that the basket is not too full.
The basket is misshapen.	Change your basket. Contact your nearest approved service center.
The oil is unsuitable.	Use a good quality blended vegetable oil (see p.4 for advice on oil to use).
Different oils and fats have been mixed.	Empty and clean the bowl. Refill the bowl with the appropriate type of oil.
Food is wet or contains too much water (frozen food).	Remove as much ice from the frozen food as possible before frying and dry the food thoroughly. Lower the basket very slowly.
The oil has not been changed often enough. The wrong oil has been used.	Only use vegetable oil/fats.
2,6 lbs of fresh French fries have been fried in one fry.	Always cook them in two fries : 1st fry 13 min. at 320°F, 2nd fry 9 min. at 374°F.
Food does not become golden, and remains soft.	
Pieces are too thick and contain water.	Experiment by lengthening the cooking time or by slicing food into smaller and thinner pieces.
Too much food is being cooked at the same time and the cooking oil is not at the right temperature.	Fry food in small quantities (especially when frozen).
The temperature of the frying oil may not be high enough: the temperature is set incorrectly.	Set the thermostat control to the recommended temperature.
French fries stick together.	
Unwashed food immersed in hot oil.	Rince and cut potatoes well to remove excess starch, and dry them thoroughly.
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 1800 418 3325 or by email at info@t-fal.ca, in case the defect can be corrected without returning the product.

Canada (1800 418 3325) 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 3325 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.

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. Soyez très prudent quand vous déplacez une friteuse contenant de l'huile chaude.
15. Assurez-vous que la poignée est correctement fixée au panier et solidement en place. Consultez les instructions détaillées de montage.

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 feux doux dans un récipient à part, puis versez-la lentement dans la cuve. Ne mettez jamais la matière grasse solide directement dans la cuve ou le panier, car ceci pourrait abîmer l'appareil.
29. Si votre appareil est doté d'une cuve amovible, ne la retirez jamais lorsque votre friteuse est en fonctionnement.

30. Si votre appareil est équipé d'un filtre anti-odeur amovible, changez-le régulièrement : filtre mousse (10 à 15 utilisations), cartouche avec témoin de saturation (30 à 40 utilisations), filtre carbone (80 utilisations). Certains modèles sont équipés 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.com.

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

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.

Cordon magnétique (Etats-Unis)

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.

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

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Capot de compartiment de filtre 2. Filtre anti-odeur 3. Hublot 4. Couvercle amovible 5. Poignée monte&baisse et rotative du panier, pour secouer les frites tout en gardant le couvercle fermé 6. Bouton de déverrouillage de la poignée du panier 7. Glissière du panier 8. Cuve fixe revêtement aluminium ou anti-adhésif (selon modèle) | <ol style="list-style-type: none"> 9. Repères Min. et Max. du remplissage de cuve 10. Bouton d'ouverture du couvercle 11. Poignées de transport 12. Thermostat réglable 13. Voyant indicateur de température 14. Minuterie (selon modèle) 15. Marche / arrêt commandé par le bouton de thermostat (O/I) 16. Range cordon (selon modèle) |
|--|---|

Préparation

Avant la première utilisation

- Retirez le capot du compartiment de filtre, puis le filtre - **fig 1**. Ne mouillez pas le filtre anti-odeur.
- Appuyez sur le bouton pour ouvrir le couvercle et retirez le couvercle de la friteuse.
- Relevez la poignée du panier à l'horizontale jusqu'à ce que vous entendiez le "clac" de verrouillage, puis retirez le panier – **fig 2**.
- Nettoyez le panier avec une éponge et de l'eau savonneuse ou dans un lave-vaisselle - **fig 3**.
- Nettoyez le couvercle et la cuve avec une éponge et de l'eau savonneuse.
- Rincez et séchez soigneusement tous les éléments.
- Remettez le couvercle en place sur la friteuse.
- Remettez le filtre anti-odeur et le capot du compartiment en place.

N'immergez jamais l'appareil dans l'eau. Ne mettez jamais le couvercle au lave-vaisselle. Retirez toujours le filtre anti-odeur avant de nettoyer le couvercle.

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. 4. Vérifiez avant chaque cuisson et ajoutez, au besoin, le même type de matière grasse.

- Remplissez la cuve de matière grasse – **fig 4**.
- Ne remplissez jamais la cuve au-delà du niveau maximum indiqué dans la cuve.
- Utilisez une matière grasse alimentaire recommandée pour la friture : huile végétale, de maïs, de canola...
- 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 150°C / 302°F pour faire fondre la matière grasse solidifiée dans la cuve. Puis, pour la température de cuisson, suivez les instructions (voir tableaux de cuisson **p.13**).
- N'utilisez JAMAIS de graisse animale, cela pourrait causer des débordements, de la fumée ou un risque d'incendie.

	HUILE	MATIÈRE GRASSE SOLIDE
MIN.	8 tasses / 2 l	3,85 lbs / 1750 g
MAX.	9 tasses / 2,2 l	4,4 lbs / 2000 g

Préchauffage

- Après avoir rempli la cuve avec de la matière grasse, fermez le couvercle et branchez votre friteuse sans le panier.
- Réglez le thermostat selon la nourriture à frire (voir les tableaux de cuisson **p. 13**) – **fig 5**.
- La friteuse commence à chauffer et le voyant lumineux de température s'allume.

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).**

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.
- Lorsque le voyant lumineux s'éteint, mettez le panier en place sur le bord de la cuve et laissez la poignée en position horizontale.
- Refermez le couvercle de votre friteuse.
- Notre conseil : Coupez les aliments de la même taille afin qu'ils cuisent de façon homogène. Évitez les morceaux trop épais.

Immersion du panier

- Lorsque l'huile a atteint la bonne température, le voyant lumineux s'éteint.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et rabattez lentement et complètement la poignée dans son logement – **fig 6**. Le fait de descendre le panier trop vite pourrait causer des débordements.
- 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.

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

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

Au cours de la cuisson, vous avez la possibilité, sans ouvrir le couvercle, de remonter le panier et secouer les aliments en tournant la poignée rotative de gauche à droite, pour une cuisson plus homogène.

A la fin de la cuisson

La minuterie (selon modèle) signale la fin du temps de cuisson mais n'arrête pas l'appareil.

- La minuterie émet un son (selon modèle) indiquant que le temps de cuisson programmé est écoulé.
- Pour remonter le panier, relevez la poignée à l'horizontale jusqu'à ce que vous entendiez le "clac" de verrouillage.
- Puis tournez la poignée rotative du panier de gauche à droite pour secouer les aliments et égoutter l'excès d'huile – **fig 7**.
- Positionnez le thermostat sur la position minimale « O/I ».
- Ouvrez le couvercle.
- Retirez le panier, en veillant à le soulever assez haut pour que la glissière du panier ne heurte pas le bord de la cuve – **fig 8**.
- Servez.
- Refermez le couvercle lorsque la friteuse n'est pas utilisée.
- Pour une 2e 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

- Débranchez l'appareil.
- Une fois la friture terminée, mettez le thermostat sur la position Arrêt « O/I » - **fig 9**.
- Laissez refroidir complètement la friteuse et la matière grasse (2 à 3 heures).
- Pour déplacer la friteuse, utilisez les poignées de transport.

Ne déplacez jamais votre friteuse lorsque l'huile est chaude – **fig. 10**. 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 160 °C / 320°F
- second bain à 190 °C / 374°F

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

ALIMENTS FRAIS	QUANTITE	TEMPERATURE	TEMPS
Frites * (capacité maximum)	1200 g* / 2,65 lbs	1) 160°C / 320°F	11-13 min.
		2) 190°C / 374°F	7-9 min.
Frites	1000 g / 2,2 lbs	190°C / 374°F	16-18 min.
Frites (quantité recommandée pour les meilleurs résultats)	600 g / 1,3 lbs	190°C / 374°F	11-16 min.
Pilons de poulet	2	180°C / 356°F	14-16 min.
Filets de poisson panés	1-2	160°C / 320°F	6-8 min.
Rondelles d'oignon	6	160°C / 320°F	3-4 min.
Champignons	8	150°C / 302°F	5-7 min.
Beignets de calamars / crevettes	8-10	180°C / 356°F	5-6 min.
Beignets de légumes	10-12	170°C / 338°F	11-13 min.
Beignets de pommes	4	170°C / 338°F	5-6 min.
Doughnuts	4	170°C / 338°F	6-8 min.

* en 2 bains

ALIMENTS SURGEELES	QUANTITE	TEMPERATURE	TEMPS
Frites (capacité maximum)	750g/1.65lbs	190°C / 374°F	9-11 min.
Frites (quantité recommandée pour les meilleurs résultats)	450 g / 1 lb	190°C / 374°F	7-9 min.
Filets de poisson panés	2	190°C / 374°F	5-7 min.
Nuggets de poulet	1000g/2.2 lbs	190°C / 374°F	4-5 min.
Rondelles d'oignon	12	190°C / 374°F	3-4 min.

Nettoyage

Filtration de l'huile

Changez l'huile au moins toutes les 8 à 12 utilisations. Laissez refroidir complètement la friteuse et l'huile (2 à 3 heures) avant de filtrer.

- 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.
- 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.

Nettoyage du couvercle et du panier

- **Ne nettoyez jamais la friteuse sans l'avoir débranchée et laissée refroidir (2 à 3 heures) auparavant.**
- Retirez le capot du compartiment de filtre, puis le filtre. Ne mouillez pas le filtre
- Ouvrez le couvercle de la friteuse et retirez le.
- Mettez le 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 – **fig 11**.
- Nettoyez le corps de la friteuse avec un chiffon humide.
- Séchez bien tous les éléments avant de les remettre en place.
- Mettez le couvercle en place sur la friteuse.
- Placez le filtre anti-odeur et le capot du compartiment de filtre.
- Rangez le cordon dans son emplacement – **fig 12** (selon modèle).

N'immergez jamais l'appareil dans l'eau et ne le placez jamais sous l'eau courante.
N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs.
Ne mettez jamais le couvercle au lave-vaisselle. Retirez toujours le filtre anti-odeur avant de nettoyer le couvercle.
Ne stockez pas votre friteuse à l'extérieur. Préférez un endroit sec et aéré.

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.

Si votre friteuse ne fonctionne pas correctement

PROBLEMES ET CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
La friteuse ne chauffe pas	
L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
Le thermostat est positionné sur O/I.	Réglez le thermostat à la température désirée.
Le voyant lumineux de température ne s'allume pas.	Contactez le service à la clientèle.
Dégagement de mauvaises odeurs	
Le filtre anti-odeur est saturé.	Remplacez le filtre anti-odeur après 15 utilisations max. La référence du filtre de rechange est XA500031
La matière grasse est dégradée.	Renouvelez l'huile de friture (8 à 12 utilisations max.).
La matière grasse n'est pas appropriée.	Utilisez une matière grasse végétale pour obtenir une friture de bonne qualité.
La visibilité à travers le hublot est mauvaise	
Trop de cuissons sans nettoyage du hublot ou nettoyage avec un chiffon non approprié.	Pour assurer une bonne visibilité, nettoyez le hublot en passant une éponge imbibée de détergent citronné. Laissez sécher le hublot à l'air ambiant ou essuyez-le avec un linge propre en coton. Nettoyez-le aussi souvent qu'il le faut.
De la vapeur s'échappe autour du couvercle.	
Le couvercle est mal fermé.	Assurez-vous du bon verrouillage du couvercle.
Le joint d'étanchéité est défectueux.	Contactez votre Centre de Service Agréé le plus proche.
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.12).
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.
Le panier est déformé.	Changez le panier. Contactez votre Centre de Service Agréé le plus proche.
La matière grasse ne convient pas.	Utilisez de la matière grasse végétale pour une friture de qualité (voir p.11).
Mélange d'huiles et/ou de graisses différentes.	Jetez la matière grasse et nettoyez la cuve. Remplissez avec une seule nature de matière grasse.
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.12).
2.6 lbs de frites fraîches ont été cuits en un seul bain.	Toujours frire cette quantité en deux bains : premier bain 13 min. à 160 °C / 320°F, second bain 9 min. à 190 °C / 374°F.
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).
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.
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 1800 418 3325 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 (1800 418 3325) 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 3325

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 necesita una vigilancia atenta 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. No utilice ningún aparato eléctrico con un cable de alimentación o una toma dañados, cuando el aparato funciona mal o después de que haya sido dañado de cualquier forma. Devuelva los aparatos defectuosos a un centro de servicio. Ver la lista adjunta de los centros de servicios.
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 un quemador de gas, 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. Sea muy prudente cuando desplaza un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
15. Asegúrese que las agarraderas estén correctamente fijadas a la cesta y sólidamente instaladas. Ver las instrucciones detalladas de montaje.

CONSERVE CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES UNICAMENTE 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 fitro, ventana, paredes metálicas (dependiendo del modelo), ni otros metales aparentes.
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 cesta ya que la freidora podría estropearse.
29. Si dispone de cuba removible, nunca extraer cuando la freidora está conectada.

30. Si dispone de filtro anti-olor extraíble, cambiarlo cada 10 – 15 usos. (filtro normal), cada 30 - 40 usos (cartucho con indicador de saturación) u 80 usos. (filtro de carbón). Algunos modelos están equipados 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 o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada



Descripción

1. Tapa del filtro
2. Filtro de carbón vegetal anti-olor
3. Ventana de observación
4. Tapa desmontable
5. Canastilla con sistema de elevación para sumergir y escurrir los alimentos con la tapa cerrada y mango giratorio para distribuir el alimento dentro de la canastilla.
6. Botón de desbloqueo del mango
7. Canal de deslizamiento de la canastilla
8. Cuba fija de aluminio o antiadherente (según el modelo)
9. Marcas de nivel del aceite MIN. y MAX.
10. Botón de apertura de la tapa
11. Asas de transporte
12. Termostato ajustable
13. Indicador luminoso de temperatura
14. Timer (según el modelo)
15. Interruptor de encendido y apagado manipulado por el botón de termostato
16. Conexión (según el modelo)

Preparación

Antes de usar la freidora por primera vez

- Retire la tapa del filtro y el filtro – **fig 1**. No lave ni humedezca el filtro anti-olor.
- Presione el botón de apertura de la tapa y retírela de la freidora.
- Levante el mango de la canastilla horizontalmente hasta que escuche un “clic” y retire la canastilla – **fig 2**.
- Puede lavar la canastilla en el lavavajillas – **fig 3** o con una esponja y agua con jabón.
- Limpie la tapa y la cuba con una esponja y agua con jabón.
- Seque completamente todas las piezas.
- Vuelva a colocar la tapa en la freidora.
- Coloque el filtro anti-olor y la tapa en su lugar.

No sumerja nunca el aparato en agua. No lave nunca la tapa en el lavavajillas. Quite siempre el filtro anti-olor antes de lavar la tapa.

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. 4**.

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 – **fig 4**.
- No rebase nunca el nivel máximo indicado en la cuba.
- 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 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. 20**).
- La manteca de cerdo NO se debe utilizar bajo ninguna circunstancia, pues puede provocar derrames, humos o riesgo de incendio.

	ACEITE	GRASA SÓLIDA
MIN.	8,5 tazas / 2 l	3,85 lbs / 1750 g
MAX.	9,5 tazas / 2,2 l	4,4 lbs / 2000 g

Pre-calentamiento

- Después de llenar la cuba de materia grasa, cierre la tapa y enchufe el aparato sin la canastilla de freír.
- Ajuste el termostato según los alimentos que vaya a freír (vea las tablas de cocción en **pág. 20**) – **fig 5**.
- La freidora se calienta y el piloto indicador de temperatura se enciende.

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.

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.
- Una vez apagado el indicador luminoso, coloque la canastilla en la freidora sobre el borde de la cuba y deje el mango en posición horizontal.
- Cierre la tapa.
- 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.

Bajar la canastilla

- Una vez que el aceite haya alcanzado la temperatura adecuada, el indicador luminoso de temperatura se apaga.
- Presione el botón de desbloqueo del mango y doble el mango muy despacio introduciéndolo en su alojamiento para descender y sumergir la canastilla en el aceite – **fig 6**. Si se sumerge la canastilla con demasiada rapidez en el aceite, puede provocar el derrame del aceite.
- Ajuste el tiempo de cocción (según el modelo):
En modelos con timer, presione el botón del timer para ajustar el tiempo minuto a minuto. Suelte el botón. El tiempo seleccionado aparece indicado en el display, empezando la cuenta atrás.

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

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

- No ponga nunca la mano sobre el filtro 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, se puede elevar la canastilla sin necesidad de abrir la tapa para sacudir los alimentos, girando el mango completamente de izquierda a derecha, con el fin de conseguir una cocción más uniforme.

Al finalizar el tiempo de cocción

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

- Suena el timer (según el modelo), indicando que el tiempo de cocción programado ha transcurrido.
- Levante el mango de la canastilla horizontalmente para elevar la canastilla, hasta que escuche un “clic”.
- Luego gire completamente el mango de izquierda a derecha para sacudir los alimentos y eliminar el exceso de aceite – **fig 7**.
- Ajuste el termostato a la posición mínima « O/I ».
- Abra la tapa.
- Retire la canastilla completamente – **fig 8**.
- 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

- Desconecte la freidora.
- Cuando haya terminado de freír, ajuste el termostato a la posición Off – **fig 9**.
- Deje que el aceite se enfríe completamente en la freidora (2 y 3 horas).
- 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. 10).
- 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 echando paulatinamente los alimentos en el aceite caliente, sumergiéndolos como dos dedos de 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 patatas caseras:

- Fríalas primero a 160°C / 320°F.

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

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)	1200 gr* / 2,65 lbs	1) 160°C / 320°F	11-13 min
		2) 190°C / 374°F	7-9 min
Papas fritas	1000 g / 2,2 lbs	190°C / 374°F	16-18 min
Papas fritas (cantidad recomendada para obtener los mejores resultados)	600 g / 1,3 lbs	190°C / 374°F	11-16 min
Pollo frito (pieza de muslo)	2	180°C / 356°F	14-16 min
Filete de pescado empanizado	1-2	160°C / 320°F	6-8 min
Aros de cebolla fritos	6	160°C / 320°F	3-4 min
Champiñones enteros fritos	8	150°C / 302°F	5-7 min
Calamares / camarones fritos	8-10	180°C / 356°F	5-6 min
Frituras de verdura	10-12	170°C / 338°F	11-13 min
Buñuelos de manzana	4	170°C / 338°F	5-6 min
Rosquillas	4	170°C / 338°F	6-8 min

* en 2 frituras

ALIMENTOS CONGELADOS	CANTIDAD	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN
Papas fritas (cantidad máxima)	750g/1.65lbs	190°C / 374°F	9-11 min
Papas fritas (cantidad recomendada para obtener los mejores resultados)	450 g / 1 lb	190°C / 374°F	7-9 min
Filete de pescado empanizado	2	190°C / 374°F	5-7 min
Nuggets de pollo	1000g/2.2 lbs	190°C / 374°F	4-5 min
Aros de cebolla fritos	12	190°C / 374°F	3-4 min

E

Limpieza

Filtrado del aceite

- Recomendamos cambiar el aceite como máximo después de 8 o 12 usos.
- Deje enfriar completamente la freidora (con el aceite en su interior) durante 2 y 3 horas antes de filtrar.
- 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.
- 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.

Limpieza de la freidora

- **Desconecte la freidora. Nunca limpie la freidora cuando esta caliente, deje que se enfríe (durante 1 ó 2 horas).**
 - Retire la tapa del filtro y luego el filtro. No lave ni humedezca el filtro anti-olor.
 - Abra y quite la tapa de la freidora.
 - La canastilla se puede lavar en el lavavajillas o también se puede sumergir en agua jabonosa.
 - Limpie la tapa y el recipiente de la freidora con una esponja y agua jabonosa – **fig 11.**
 - Limpie el exterior de la freidora y el tanque con un trapo húmedo.
 - Seque completamente todas las piezas.
 - Vuelva a colocar la tapa en la freidora.
 - Coloque el filtro anti-olor y la tapa del filtro en su lugar.
 - Guarde el enchufe en su alojamiento – **fig 12** (según el modelo).
- No sumerja nunca el aparato en agua ni lo lave bajo el chorro de agua.
 - No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos.
 - No lave nunca la tapa en el lavavajillas. Quite siempre el filtro anti-olor antes de lavar la tapa.
 - No guarde fuera la freidora. Guarde su freidora en un área seca y bien ventilada.

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.

Si su freidora no funciona correctamente:

PROBLEMAS Y CAUSAS POSIBLE	SOLUCIONES
La freidora no funciona.	
La freidora no está conectada.	Conecte la freidora.
El botón del termostato no está ajustado a I.	Ajuste el botón del termostato a I.
El piloto indicador luminoso de temperatura no se enciende.	Consulte al Servicio Técnico homologado más cercano.
Olores desagradables.	
El filtro anti-olor está saturado.	Sustituya el filtro anti-olor después de 15 usos. La referencia de su filtro es XA500031
El aceite se ha deteriorado.	Cambie el aceite después de 8 o 12 usos.
Se ha utilizado un aceite inadecuado.	Utilice aceite vegetal mezclado de buena calidad.
La visión a través de la ventana de observación no es clara.	
La ventana no se limpia con la suficiente frecuencia o de la manera correcta.	Para asegurar una buena visibilidad, limpie la ventana de observación con una esponja y jugo de limón. Deje secar la ventana a la temperatura ambiente o séquela con un paño limpio de algodón. Límpiela tan a menudo como sea necesario.
Fugas de vapor alrededor de la tapa.	
La tapa no cierra bien.	Compruebe que la tapa está correctamente cerrada e inmovilizada.
La junta de estanqueidad está defectuosa.	Consulte al Servicio Técnico homologado más cercano.
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. 19).
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 llena.
La canastilla está deformada.	Cambie la canastilla. Consulte al Servicio Técnico homologado más cercano.
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 / grasa son inadecuados.	Utilice aceite vegetal mezclado de buena calidad (vea en pág. 18 consejos sobre el aceite a utilizar).
Los alimentos están húmedos o contienen demasiada agua (alimentos congelados).	Elimine de los alimentos congelados tanto hielo como sea posible antes de freírlos y seque los alimentos completamente. Sumerja la canastilla muy despacio.
El aceite no se ha cambiado con regularidad. Se ha utilizado aceite equivocado.	Utilice solamente aceites / grasas vegetales.
Se ha freído 2,6 lbs de papas frescas en una sola fritura.	Cocínelos siempre en dos frituras: La 1ª fritura durante 13 min. a 320°F y la 2ª fritura durante 9 min. a 374°F.
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).
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.
El timer ya no funciona (según el modelo).	
La batería se ha agotado.	La batería tiene que ser sustituida por un Servicio Técnico homologado.

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 canela 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

