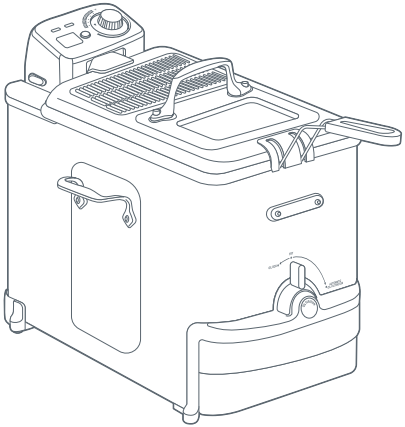
All-Clad
METALCRAFTERS LLC



EN

FR

EZ CLEAN

Owner's Guide - Model No. NC00142377

Guide de l'utilisateur - Modèle nº NC00142377

Read and save these instructions – Lisez et conservez ces instructions

www.all-clad.com

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS ..... p. 3
SAFETY INSTRUCTIONS ..... p. 4
DISPOSING OF YOUR APPLIANCE ..... p. 6
CONGRATULATIONS ON YOUR PURCHASE ..... p. 7
DESCRIPTION ..... p. 11
PREPARATION ..... p. 13
COOKING ..... p. 14
CLEANING AND MAINTENANCE ..... p. 17
IMPORTANT ..... p. 18
RESET FUNCTION ..... p. 18
IF YOUR FRYER DOES NOT WORK PROPERLY ..... p. 19
LIMITED TWO YEAR WARRANTY ..... p. 21

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAFETY INSTRUCTIONS

- Before use, check that your local voltage corresponds with the specifications shown on the appliance nameplate located under the fryer.
- 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.
- 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.
- To ensure safe operation, oversized foods must not be inserted into the fryer.
- Ensure that the lid and bowl are completely dry after washing and before use.
- The oil level must always be between the Min. and Max. markings.
- Do not overload the basket. For safety reasons never exceed the maximum quantity.
- Never operate your fryer without any oil.
- The cooking times are given as guidelines only.
- The oil must be filtered regularly and changed after 8 to 12 uses.
- Do not mix different types of oil.
- 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.
- If the fryer has a removable pot, never remove it while the deep fryer is on.
- This model is equipped with a permanent metallic filter, which does not need to be changed.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
  Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- This appliance is intended to be used in household only.
  It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for :
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Warning: Possible eruption. Waters reaction to hot oil is extremely volatile. Please ensure, no matter what the recipe states, food must be dried thoroughly before immersing in hot oil.
- If you have any problems, contact the authorized after-sales service center or the internet address www.all-clad.com.

Polarization instructions

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

Short Cord instructions

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

Magnetic connector

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

DISPOSING OF YOUR APPLIANCE

Environment protection first!



Let's contribute to protecting the environment!

Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

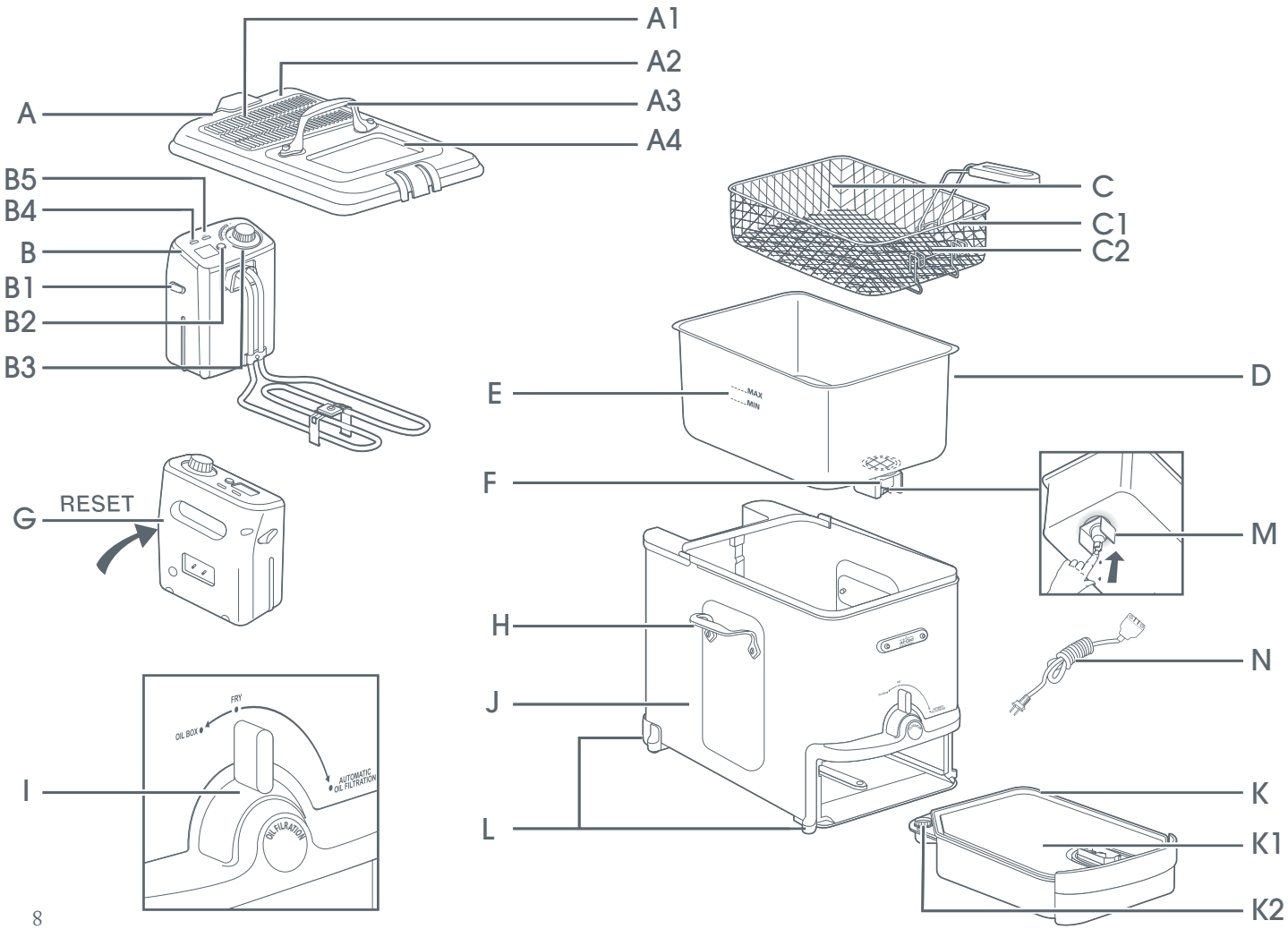
Leave it at a local civic waste collection point.

CONGRATULATIONS ON YOUR PURCHASE

All-Clad Metalcrafters created the original collection of professional cookware made with a patented metal bonding process which eliminates uneven heating, an accomplishment that led to All-Clad becoming the product chosen for the kitchens of more four-star restaurants than any other. Still the only complete line of cookware made by an American company with materials produced in its own mill, All-Clad has revolutionized the art of cooking since its introduction.

With five professional cookware collections featuring a variety of bonded metals and finishes, from high grade aluminum and stainless steel to copper, All-Clad combines professional design with high performance for all tastes and cooking styles.

The All-Clad cooking experience now extends to a focused selection of small electrical appliances, each designed without compromise to make a noticeable difference in both use and performance. Cooking connoisseurs now have a wonderful opportunity to complete their kitchen with electrics by All-Clad, the undisputed original. All-Clad Metalcrafters has an ongoing policy of research and development and may modify its products without prior notice.


A1
A2
A3
A4
A
B5
B4
B
B1
B2
B3
C
C1
C2
E
MAX
MIN
D
F
M
G
RESET
H
N
J
K
L
K1
K2
I
FRY
OIL BOX
AUTOMATIC OIL FILTRATION
OIL FILTRATION

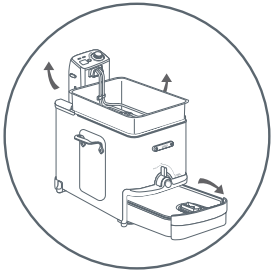


Fig. 1

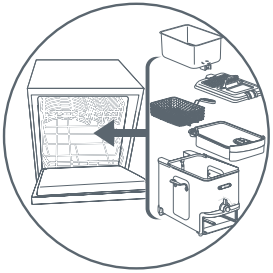


Fig. 2

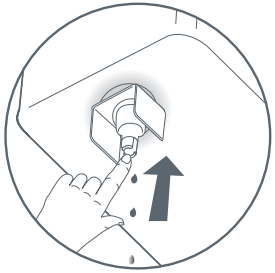


Fig. 3

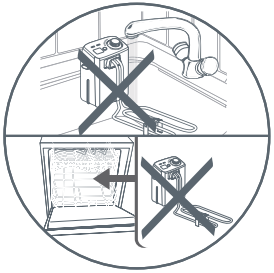


Fig. 4

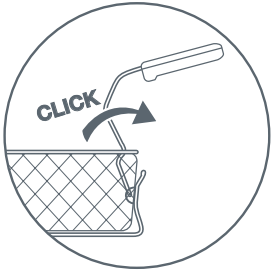


Fig. 5

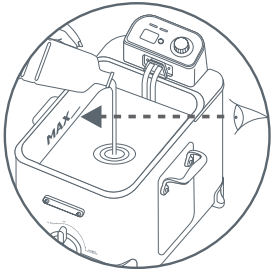


Fig. 6



Fig. 7

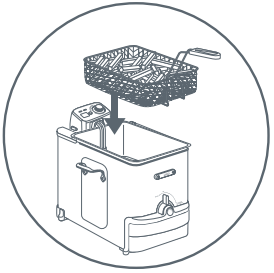


Fig. 8

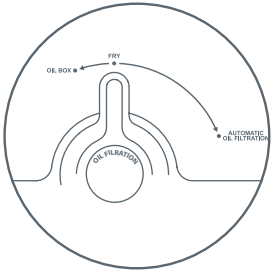


Fig. 9



Fig. 10

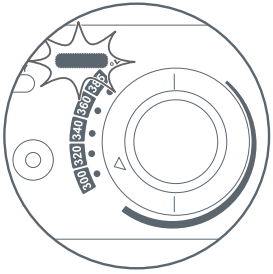


Fig. 11

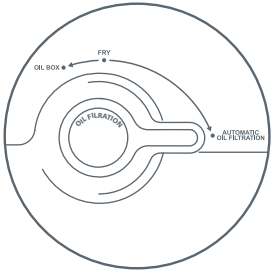


Fig. 12

EN

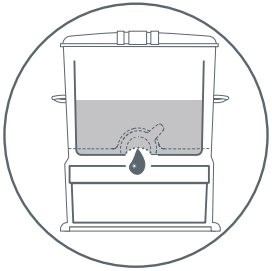


Fig. 13

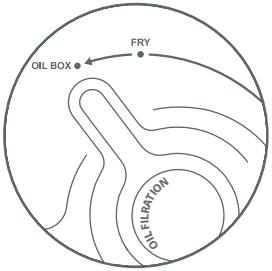


Fig. 14

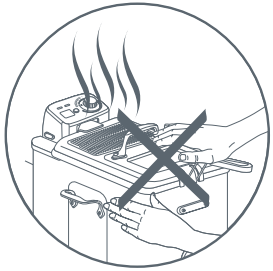


Fig. 15

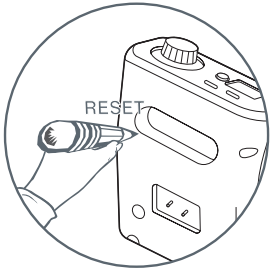


Fig. 16

DESCRIPTION

A Lid
- 1) Permanent filter
- 2) Filter cover
- 3) Handle
- 4) Viewing window

B Removable control unit and heating element
- 1) On/off switch
- 2) Timer
- 3) Adjustable thermostat
- 4) Power indicator light
- 5) Ready indicator light

C Frying basket
- 1) Handle
- 2) MAX food level marker

D Removable bowl
E MIN and MAX oil level markers
F Fixed oil filter grid
G Reset function
H Safety carrying handles
I Filtration and drainage switch
J Housing
K Oil box
- 1) Lid
- 2) Cap

L Feet
M Filtration valve
N Removable power cord

Filtration, drainage and automatic storage of oil/shortening

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

Easy cleaning

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

Using the Oil box container control button

- The Oil box control button has 3 positions – fig. 9.
  Fry Position : to fry.
  Automatic Oil Filtration Position : to drain and filter the oil into the oil box.
  Oil box Position : to allow for removal of the oil box container.

PREPARATION

Before using for the first time

- The fryer can be completely dismantled – fig. 1.
  Remove the lid. Remove the frying basket, the control unit and the bowl. Remove the oil box by positioning the Oil box control button on the Oil box position.
- Clean the lid, the bowl, the housing, the frying basket – fig. 2 and the Oil box with soap and water or put them in the dishwasher. Clean the control unit and the heating element with a damp cloth. Dry thoroughly.
- After cleaning, press on the filtration valve under the bowl to release any water in the bowl – fig. 3.
- Place the bowl and the heating element in position.
- Place the Oil box control switch on the Oil box position and insert the empty Oil box into the fryer.
- Completely unfold the basket handle; a "click" indicates that it is correctly positioned – fig. 5.
- **Do not immerse the control unit with the heating element in water – fig. 4.**
- **Check that the filtration and drainage switch has gone back to its original position.**
- **Make sure that the control unit is correctly positioned otherwise the fryer cannot function.**

EN

Filling the bowl

- Fill the bowl with oil – fig. 6.
- Never exceed the maximum level indicated in the bowl – fig. 6.
- For best results use oil recommended for deep frying: vegetable oil, corn oil, canola oil. If using sunflower oil ensure the oil is changed every 5 uses. Oils which should NOT be used under any circumstances and may cause overflowing/smoking/risk of fire are: ground nut oil, soya oil, olive oil, lard or drippings.
- If you use solid vegetable oil, cut it into small pieces and melt it in a separate pan – fig. 7. Pour the melted oil into the fryer bowl. Never melt solid fat on the heating element or in the frying basket.
- **Do not mix different types of oil or fat as this may cause the oil to overflow.**
- **The oil/fat level must always be between the min. and max. markers, stamped inside the bowl. Check this each time prior to cooking and add some of the same type of oil if necessary.**

Loading the basket

- Remove excess water, ice or frost from food.
- Do not pour the food directly from the frozen bag in the fryer.
- Fill the basket before placing it in the deep fryer (see the cooking tables page 16) – fig. 8. Do not overfill the basket. Reduce the quantities for frozen foods.
- Cooking tips : Cut food into similar-sized pieces so that they cook evenly. Avoid using pieces that are too thick. For crispier frozen fries, wash them in cold water and dry them carefully. Not all frozen foods are ready to use, check the manufacturer's instructions.



Frying process

- Place the Oil box switch button on the Fry position – fig. 9.
- After the bowl has been filled with oil, plug in the fryer without the frying basket – fig. 10. Turn on the fryer. The power indicator light will switch on. Turn the adjustable thermostat to the desired temperature (see cooking table: page 16).
- Put the lid on
- The fryer will now start to heat the oil.
- Do not touch hot surfaces when cooking – fig.15.
- Note : the ready indicator light will switch on when the desired temperature is reached.

COOKING

Lowering the basket

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

At the end of cooking time

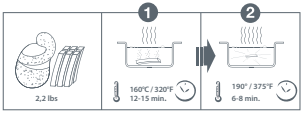
- Move the thermostat down to the lowest setting.
- Raise the lid using the lid handle and refrain from letting any condensation drip into the hot oil bowl.
- Place the basket on the edge of the bowl with basket hanging clips.
- Let the food drain.
- Remove the basket. Serve the food.
- Replace the lid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

Switching off the deep fryer

- When you have finished frying, move the thermostat down to the lowest setting, press off button, then unplug the fryer.
- For filtration action, turn the button to the automatic oil filtration position – fig. 12.
- Allow the oil to cool completely in the fryer (approx. 2 hours).
- Move the fryer using the carrying handles.

Table of cooking times

- The cooking times are a guide only, they may vary depending on the size of the food, the amount of the food, individual preferences and the voltage.
- Cooking tips: For the best results, use the traditional French method of frying homemade French fries :
  - first frying at 320°F / 160°C
  - second frying at 374°F / 190°C.
- When cooking battered food and doughnuts, remove the wire basket to prevent food from sticking to it and use tongs to slowly lower the food into the hot oil.



Fresh Foods	**Quantity**	**Temperature**		**Time**
Potatoes dices (MAX safety quantity)	2.65 lbs / 1200 g	190°C / 375°F		17~20 min
French Fries	2.2 lbs / 1000g	1st frying	160°C / 320°F	12~15 min
		2nd Frying	190°C / 375°F	6~8 min
French fries (MAX recommended capacity)	1.3 lb / 600 g	190°C / 375°F		10~14 min
Chicken nuggets	8	180°C / 360°F		18~20 min
Apple fritters	8~9	170°C / 340°F		6~7 min
Mushrooms	0.9 lb / 400 g	150°C / 300°F		10~12 min
Fish fillets	0.9 lb / 400 g	160°C / 320°F		5~6 min
Frozen Foods	**Quantity**	**Temperature**		**Time**
French fries (MAX safety capacity)	2 lbs / 900 g	190°C / 375°F		14~16 min
French fries (MAX recommended capacity)	1 lb / 450 g	190°C / 375°F		7~9 min
Fish fillets	0.75 lb / 350g	190°C / 375°F		7~8 min
Fish Nuggets	12	190°C / 375°F		5~6 min
Frozen Shrimp	15	190°C / 375°F		4~5 min

CLEANING AND MAINTENANCE

- For your safety, the appliance automatically drains all kinds of oils (or solid shortenings) when it is cool enough (approximately 2 hours after the last cooking).
- When finished cooking, turn the oil box control switch to the Automatic oil filtration position – fig.12-13.
- Once the filtration is finished, you can store the oil box :
  - In the appliance: Turn the oil box control switch to the Fry position. The appliance must be carried and transported flat.
  - Out of the appliance : Turn the oil box control switch to the oil box position and then remove it – fig.14.
- Transport it with care.
- To re-use the oil, remove the oil box with care.
- Unscrew the oil box cap and empty the oil in the fryer bowl.
- For the solid shortening, remove the lid from the oil box. Turn the oil box over and press it to loosen the shortening. Cut it into pieces and melt it in a separate pan. Then, pour it into the bowl.
- Insert the empty oil box in the fryer, with its lid and cap.
- Place the oil box control switch on the fry position.
- 100% dishwasher safe (except the control unit)
- The lid, bowl, housing, frying basket and the oil box are dishwasher safe.
- **Make sure that the oil container is empty before draining the fryer.**
- **Carry the oil box with both hands.**
- **Store it in a cool dry place away from the light.**
- **Never put the oil box in the microwave oven.**
- **Do not pour used oil in the sink.**
- **Before filling the fryer bowl, always check to ensure the filtration and drainage button of the fryer is in the right position.**
- **Check periodically for looseness and retighten screws or nuts of the bodys and lids handles with adapted tool.**
- **CAUTION: Overtightening can result in stripping of screws or nuts cracking of handles.**

IMPORTANT

In order to avoid water being added to the oil :

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

RESET FUNCTION

- Your appliance is equipped with an overheating security feature located in the back of the control unit.
- If you use your fryer without oil, the safety cut-off is activated and the appliance will shut off automatically.
- In this case, unplug the appliance and let it cool (about 15 minutes).
- After the bowl has been filled with oil, press the safety cut-off RESET button with a toothpick or similar non-metallic object – fig.16. Then, plug the appliance in.
- If the problem with the safety cut-off persists, please call our consumer service center (see details on page 19).

IF YOUR FRYER DOES NOT WORK PROPERLY

Problems	Possible causes	Solutions
The fryer is not heating.	The appliance is not plugged in.	Plug in the appliance.
	The safety cut-off is activated. The indicator light does not turn on.	Press the “reset” button, which is located at the back of the fryer. If the problem persits, please contact our Consumer Service Department.
The frying oil overflows.	The MAX marker for filling the bowl has been exceeded.	Check the MAX food level, and remove the excess.
	The MAX marker for filling the frying basket has been exceeded.	Check the MAX level of the frying basket, and remove the excess.
	Food is wet or contains too much water (frozen food).	Remove any ice and dry the food thoroughly. Lower the basket slowly.
	Different types of oil/shortening have been mixed.	Empty and clean the bowl. Refill the bowl with one type of oil.
The food does not become golden, and remains soft.	The food is too thick and contains too much water.	Experiment by lengthening the cooking time or cut food into thinner pieces.
	Too much food being cooked at the same time.	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 thermostat to the recommended temperature.
The French fries stick together.	French fries are too damp when they are added to the fryer.	Wash potatoes well and dry them thoroughly.

The bowl does not drain.	The oil is still too hot.	Wait for the temperature to go down (approximately 2 hours).
	The oil box control switch is not on the automatic oil filtration position.	Turn the oil box control switch on the automatic oil filtration position.
	The filter grid is blocked or clogged.	Empty the oil into a container and clean the filter grid with soap and water and a non-metallic brush. Press on the filtration valve under the fryer to let out water and crumbs.
	The shortening is solidified.	Allow the fryer to heat (4 to 5 minutes).
Oil leaks.	The MAX (3.5L) fill mark for the bowl has been exceeded.	Do not exceed the oil level (3.5L). Clean the fryer before any use.
	There is some oil left in the oil box or it is full.	Turn the oil box control button on the oil box position, pull out the oil box and drain it.
Emits unpleasant smells.	The oil has deteriorated.	Use new oil.
	The oil is unsuitable.	Use a good quality blended vegetable oil.

LIMITED TWO YEAR WARRANTY

: www.all-clad.com / www.all-clad.ca

With a strong commitment to the environment, All-Clad electrical products are repairable during and after the warranty period. Before returning any defective products to the point of purchase, please call All-Clad consumer service directly at the phone number below for repair options.
Your help to sustain the environment is appreciated!

The Warranty

This electrical product or product with batteries is guaranteed by All-Clad for a period of **2 years** against any manufacturing defect in materials or workmanship, starting from the initial date of purchase.
The manufacturer's warranty by All-Clad is an extra benefit which does not affect consumer's Statutory Rights.
The All-Clad warranty covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labor. At All-Clad's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. All-Clad's sole obligation and your exclusive resolution under this warranty are limited to such repair or replacement.

EN

Conditions & Exclusions

The All-Clad warranty only applies within the United States and Canada, and is valid only on presentation of a proof of purchase.
For warranty service please contact All-Clad Consumer Service using the appropriate toll free number or website listed below. A consumer service representative will personally assist you with the evaluation, repair or replacement of your product at the closest All-Clad service center.
All-Clad shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase.
This warranty will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow All-Clad instructions, use on current or voltage other than as stamped on the product, or a modification or unauthorized repair of the product. It also does not cover normal tear and wear, maintenance or replacement of consumable parts, and the following:

- using the wrong type of water or consumable
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use);
- ingress of water, dust or insects into the product;
- mechanical damages, overloading
- damages or bad results due to wrong voltage or frequency

- accidents including fire, flood, lightning, etc
- professional or commercial use
- damage to any glass or porcelain ware in the product

This warranty does not apply to any product that has been tampered with, or to damages incurred through improper use and care, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier.
The All-Clad manufacturer's warranty applies only for products purchased and used in USA & Canada. Where a product is purchased in one country and then used in another one:

a) The All-Clad guarantee does not apply in case of non conformity of the purchased product with the local standards, such as voltage, frequency, power plugs, or other local technical specifications.
b) The repair process for products purchased outside the country of use may require a longer time if the product is not locally sold by All-Clad.
c) In cases where the product is not repairable in the new country, the All-Clad guarantee is limited to a replacement by a similar product or an alternative product at similar cost, where possible.

Consumer Statutory Rights

This All-Clad manufacturer's warranty does not affect the statutory rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This warranty gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country or Province to Province. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

Additional information

Accessories, Consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described in All-Clad internet site.

U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	**CANADA**	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
	800-255-2523		1-800-418-3325

: www.all-clad.com / www.all-clad.ca

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ..... p. 24
CONSIGNES DE SÉCURITÉ ..... p. 25
COMMENT DISPOSER DE SON APPAREIL ..... p. 27
FÉLICITATIONS POUR VOTRE ACHAT ..... p. 28
DESCRIPTION ..... p. 29
PRÉPARATION ..... p. 31
CUISSON ..... p. 33
NETTOYAGE ET ENTRETIEN ..... p. 35
IMPORTANT ..... p. 36
FONCTION DE RÉINITIALISATION ..... p. 36
SI VOTRE FRITEUSE NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT ..... p. 37
GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS ..... p. 39

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, veuillez respecter des précautions de sécurité élémentaires, incluant les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser ce produit.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Afin d'éviter tout risque d'électrocution, n'immergez jamais la friteuse, le cordon ou les fiches dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. Débranchez la fiche lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de procéder au nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
6. Ne faites pas fonctionner cet appareil si le cordon ou la fiche le d'alimentation ou la est endommagé, si un l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé d'une manière ou d'une autre. Retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de cet appareil peut provoquer des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
10. L'appareil ne doit pas être placé sur ou à proximité d'une cuisinière électrique ou à gaz chaude, ni dans un four chaud.
11. Faites extrêmement attention si vous devez déplacer la friteuse contenant de l'huile chaude.
12. Branchez tout d'abord le cordon à l'appareil puis branchez l'autre extrémité du cordon d'alimentation sur une prise murale. Pour déconnecter l'appareil, mettez tous ses boutons de commande en position d'arrêt, puis débranchez la fiche de la prise d'alimentation.
13. N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
14. Vérifiez que les poignées sont correctement assemblées et fixées sur le panier de friture. Reportez-vous aux instructions d'assemblage détaillées. Assurez-vous que les deux pièces métalliques se trouvant sur les poignées du panier sont correctement positionnées avant de verrouiller les poignées sur le panier.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avant d'utiliser le produit, assurez-vous que la tension électrique locale correspond aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil située sous la friteuse.
- Cet appareil doit être branché sur une prise d'alimentation de 15A. Branchez uniquement l'appareil sur une prise d'alimentation d'une charge minimale de 15A. Si la prise de courant et la fiche d'alimentation de l'appareil sont incompatibles, demandez à un technicien professionnel qualifié de remplacer la prise par une prise appropriée.
- Cet équipement électrique fonctionne à des températures élevées qui pourraient causer des brûlures. Ne touchez pas le filtre, le hublot, les parois métalliques (selon le modèle) ou les autres pièces métalliques apparentes.
- Pour assurer un fonctionnement en toute sécurité, n'insérez pas d'aliments trop volumineux dans la friteuse.
- Veillez à ce que le couvercle et la cuve soient complètement secs après le nettoyage et avant de les utiliser à nouveau.
- Respectez les quantités Min. et Max. de matière grasse.
- Ne surchargez pas votre panier, respectez les quantités limitées de sécurité.
- Ne faites jamais fonctionner la friteuse sans huile.
- Les durées de cuisson sont fournies à titre indicatif seulement.
- L'huile doit être filtrée régulièrement et changée après 8 à 12 utilisations.
- Ne mélangez pas différentes sortes d'huiles.
- 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 de bloc de graisse alimentaire végétale directement

dans la friteuse ou le panier, cela détériorera la friteuse.

- Si la friteuse est pourvue d'une cuve amovible, ne l'enlevez jamais lorsque la friteuse est en marche.
- Ce modèle est équipé d'un filtre métallique permanent dont le remplacement n'est pas requis.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, mentales, sensorielles réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si une personne responsable de leur sécurité leur a donné les instructions nécessaires concernant l'utilisation de l'appareil ou les surveille pendant son utilisation.
  Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Centre de service agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger. Ne démontez jamais l'appareil vous-même.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être mis en marche au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.
  Il n'est pas destiné à être utilisé dans les situations suivantes et sa garantie n'est pas applicable dans les cas suivants :
  - dans les cuisines pour le personnel dans des magasins, bureaux ou autres environnements professionnels;
  - dans les fermes;
  - par les clients des hôtels, des motels et autres types de logement;
  - dans les chambres d'hôtes et établissements du même type.
- Avertissement : Éruption possible. La réaction de l'eau au contact de l'huile chaude est extrêmement volatile. Peu importe ce que la recette indique, assurez-vous que les aliments soient complètement secs avant de les immerger dans l'huile chaude.
- En cas de problème, contactez le service après-vente autorisé ou consultez le site Web www.all-clad.com

Instructions en matière de polarisation

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame de contact est plus large que l'autre). Afin de réduire tout risque de décharge électrique, cette fiche ne peut être insérée que dans un seul sens dans une prise électrique polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise secteur, mettez-la dans l'autre sens. Si elle ne convient toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

Instructions concernant le cordon électrique court

N'utilisez pas de rallonge. Un cordon d'alimentation électrique court est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de chute pouvant être causés par un cordon plus long.

Raccord magnétique

Le cordon est équipé d'un raccord magnétique amovible. Le raccord magnétique doit être fixé directement à la friteuse. CE RACCORDEMENT DOIT ÊTRE EFFECTUÉ AVANT DE BRANCHER LE CORDON ÉLECTRIQUE SUR LA PRISE MURALE.

COMMENT DISPOSER DE SON APPAREIL

La protection de l'environnement avant tout !



Contribuons tous à la protection de l'environnement !

Votre appareil contient plusieurs matériaux qui peuvent être récupérés ou recyclés.

Déposez-le dans un point de collecte municipal de déchets recyclables.

FR

FÉLICITATIONS POUR VOTRE ACHAT

Chez All-Clad Metalcrafters, nous avons créé une collection de batteries de cuisine professionnelle originale réalisée grâce à un procédé d'alliage métallique breveté qui permet d'éliminer tout chauffage inégal. Cette réussite a permis à All-Clad de devenir le produit de choix de plus de restaurants quatre étoiles que tout autre. En demeurant la seule gamme complète de batteries de cuisine faite par une compagnie américaine dont les matériaux sont produits dans sa propre usine, All-Clad a, dès ses débuts, révolutionné l'art de cuisiner.

Avec cinq collections de batteries de cuisine professionnelles comportant une variété de métaux combinés et de finis allant de l'aluminium de haute qualité à l'acier inoxydable et au cuivre, All-Clad allie design professionnel et haute performance pour tous les goûts et tous les styles de cuisine.

À l'expérience culinaire All-Clad s'ajoute désormais une sélection ciblée de petits appareils électriques. Chacun d'entre eux est conçu de manière à créer une différence visible et sans compromis au niveau de l'usage et de la performance.

Les fins connaisseurs détiennent désormais une excellente occasion de compléter leur collection d'articles culinaires avec les appareils électriques All-Clad, d'une originalité incontestable. Chez All-Clad Metalcrafters, nous poursuivons une politique constante de recherche et de développement et nous sommes susceptibles de modifier ces produits sans avertissement préalable.

DESCRIPTION

A Couvercle
- 1) Filtre permanent
- 2) Couvercle du filtre
- 3) Poignée
- 4) Hublot d'observation

B Unité de commande amovible et élément chauffant.
- 1) Bouton marche/arrêt
- 2) Minuterie
- 3) Thermostat réglable
- 4) Voyant lumineux de mise sous tension
- 5) Voyant lumineux de prêt à l'emploi

C Panier de friture
- 1) Poignée
- 2) Ligne de niveau d'aliments maximum

D Cuve amovible
E Lignes de niveau d'huile MIN et MAX
F Grille fixe de filtre à huile
G Fonction de réinitialisation
H Poignées de transport sécuritaires
I Bouton de filtration et vidange
J Boîtier
K Bac à huile
- 1) Couvercle
- 2) Capuchon

L Pieds
M Valve de filtration
N Cordon d'alimentation amovible

Filtration, vidange et stockage automatique de l'huile / matière grasse

- Votre friteuse est équipée d'un système exclusif et breveté de filtration et de vidange automatique, adapté à la plupart des types d'huiles et de matières grasses utilisés pour la cuisson.
- La vidange de l'huile est complètement automatique et sûre.
- Le système breveté de filtration automatique fait en sorte que votre huile ou la matière grasse reste propre et dure plus longtemps pour une friture plus saine.
- Le bac à huile vous permet de ranger votre huile et de la conserver jusqu'à la prochaine utilisation en évitant tout transfert d'arômes.

Nettoyage facile

- Votre friteuse est facile à manipuler et à démonter - schéma 1.
- Toutes les pièces (sauf l'unité de commande) sont lavables au lave-vaisselle - schéma 2.
- Grâce à la filtration automatique brevetée et au système de conservation de l'huile, votre friteuse peut être lavée dans un lave-vaisselle après chaque utilisation, ce qui permet de la garder toujours propre.

Utilisation du bouton de commande du bac à huile

- Le bouton de commande du bac à huile compte 3 positions - schéma 9
  Position de friture : pour frire
  Position de filtration d'huile automatique : pour vidanger et filtrer l'huile dans le bac à huile.
  Position de bac à huile : pour permettre d'enlever le bac à huile

PRÉPARATION

Avant la première utilisation

- La friteuse peut être complètement démontée - schéma 1
  Ôtez le couvercle. Sortez le panier à friture, l'unité de commande et la cuve. Retirez le bac à huile en positionnant le bouton de commande du bac à huile à la position du bac à huile.
- Nettoyez le couvercle, la cuve, le boîtier, le panier de friture - schéma 2 et le bac à huile avec du savon et de l'eau ou lavez-les au lave-vaisselle. Nettoyez l'unité de commande et l'élément chauffant avec un chiffon humide. Séchez-les soigneusement.
- Après le nettoyage, appuyez sur la valve de filtration sous la cuve pour libérer l'eau de la cuve - fig.3.
- Placez la cuve et l'élément chauffant en position.
- Mettez le bouton de commande du bac à huile à la position du bac à huile et insérez le bac à huile vide dans la friteuse.
- Dépliez complètement la poignée du panier; un "déclic" indique qu'il est bien en place - schéma 5.
- **N'immergez pas l'unité de commande avec l'élément chauffant dans l'eau– schéma 4.**
- **Assurez-vous que le bouton de filtration et de vidange est revenu à sa position d'origine.**
- **Assurez-vous que l'unité de commande est bien en place, est sinon la friteuse ne pourra pas fonctionner.**

FR

Remplissage de la cuve.

- Remplissez la cuve avec de l'huile - schéma 6.
- Ne dépassez jamais le niveau maximal indiqué dans la cuve - schéma 6.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez de l'huile recommandée pour la friture: huile végétale, huile de maïs, huile de canola. Si vous utilisez de l'huile de tournesol, assurez-vous de la changer après toutes les 5 utilisations. N'utilisez JAMAIS les huiles suivantes, sous aucun prétexte, pour éviter tout risque de débordement, de fumée ou de feu : l'huile de noix, l'huile de soja, l'huile d'olive, du lard ou du jus de cuisson.
- Si vous utilisez de l'huile végétale solide, coupez-la en petits morceaux et faites-la fondre dans une casserole séparée - schéma 7. Versez délicatement la graisse fondue dans la cuve de la friteuse. Ne faites jamais fondre de graisse solide sur l'élément chauffant ou dans le panier de friture.

- **Ne mélangez pas différents types d'huiles ou de graisses car cela pourrait provoquer un débordement.**
- **Le niveau huile / graisse doit toujours être compris entre les indicateurs MIN et MAX gravés à l'intérieur de la cuve. Vérifiez avant chaque cuisson le niveau d'huile et ajoutez un peu d'huile du même type si nécessaire.**

Remplissage du panier

- Retirez tout excès d'eau, de glace ou de gel des aliments.
- **Ne versez pas les aliments du sac congelé directement dans la friteuse.**
- Remplissez le panier avant de le placer dans la friteuse (voir les tableaux de cuisson page 34) - schéma 8. Ne faites pas déborder le panier. Réduisez les quantités de nourriture congelée.



- Conseils de cuisson : Coupez les aliments en morceaux de la même grosseur afin qu'ils puissent cuire uniformément. Évitez de verser des morceaux trop épais. Pour rendre les frites surgelées plus croustillantes, lavez-les à l'eau froide et séchez-les soigneusement. Certains aliments congelés ne sont pas prêts à être frits; vérifiez les instructions du fabricant.

Processus de friture

- Mettez le bouton de commande du bac à huile à la position Friture - schéma 9
- Une fois que la cuve a été remplie d'huile, branchez le cordon de la friteuse sur une prise secteur - schéma 10. Allumez la friteuse, le voyant s'allume. Réglez le thermostat à la température désirée (voir les tableaux de cuisson).
- Posez le couvercle.
- La friteuse commencera à chauffer l'huile.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes lors de la cuisson - schéma 15.
- Remarque : le voyant prêt à l'emploi s'allume une fois que la température réglée est atteinte.

CUISSON

Abaissez le panier

- Une fois que le voyant prêt à l'emploi est allumé, retirez le couvercle, placez et abaissez le panier lentement dans l'huile. Immerger le panier trop rapidement dans l'huile peut provoquer un débordement.
- Observez la cuisson pendant 1 minute avant de placer le couvercle.
- Pour éviter tout risque de brûlure, ne posez jamais vos mains au-dessus de la zone de filtration.

À la fin de la durée de cuisson

- Réglez le thermostat à la température la plus basse.
- Soulevez le couvercle en utilisant la poignée du couvercle et évitez de laisser couler de la condensation dans la cuve d'huile chaude.
- Placez le panier sur le bord de la cuve avec les pinces de suspension du panier.
- Laissez les aliments s'égoutter.
- Retirez le panier. Servez les aliments.
- Remettez le couvercle si la friteuse n'est pas utilisée.
- Pour utiliser la même huile une deuxième fois, rectifiez le niveau d'huile si nécessaire.

Mise hors tension de la friteuse

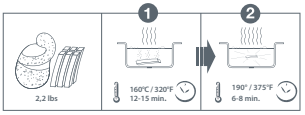
- Lorsque la cuisson est terminée, réglez le thermostat au réglage le plus bas, appuyez sur le bouton d'arrêt, puis débranchez le cordon de la friteuse.
- Pour la filtration, tournez le bouton à la position de filtration automatique de l'huile - schéma 12.
- Laissez l'huile refroidir complètement dans le friteuse (environ 2 heures).
- Déplacez la friteuse en utilisant les poignées de transport.

Tableaux des durées de cuisson

- Les durées de cuisson servent de référence seulement et peuvent varier selon la taille des aliments, leur quantité, les préférences individuelles et la tension d'alimentation.
- Conseils de cuisson : pour obtenir des résultats optimaux, utilisez la méthode traditionnelle française de cuisson des frites maison :

- faites-les frire d'abord à 160°C / 320°F
- faites-les frire ensuite à 190°C / 374°F.

• Lorsque vous faites frire de la pâte et des beignets, enlevez le panier métallique pour éviter que les aliments ne s'y collent et utilisez des pinces pour faire descendre lentement les aliments dans l'huile chaude.



Aliments frais	**Quantité**	**Température**		**Temps**
Dés de pommes de terre (quantité MAX. de sécurité)	2.65 lbs / 1200 g	190°C / 375°F		17~20 min
Frites (quantité limite de sécurité)	1200 g/2.65 lbs	1ère plongée	160°C / 320°F	12~15 min
		2ème plongée	190°C / 375°F	6~8 min
Frites (quantité MAX. recommandée)	600 g / 1.3 lb	190°C / 375°F		10~14 min
Pilons de poulet	8	180°C / 360°F		18~20 min
Beignets de pommes	8~9	170°C / 340°F		6~7 min
Champignons	600 g / 0.9 lb	150°C / 300°F		10~12 min
Filets de poisson	400 g / 0.9 lb	160°C / 320°F		5~6 min
Aliments surgelés	**Quantité**	**Température**		**Temps**
Frites (quantité limite sécuritaire)	900 g / 2 lb	190°C / 375°F		14~16 min
Frites (quantité max. recommandée)	450 g / 1 lb	190°C / 375°F		7~9 min
Filets de poisson	350 g / 0.75 lb	190°C / 375°F		7~8 min
Bâtonnets de poisson	12	190°C / 375°F		5~6 min
Crevettes	15	190°C / 375°F		4~5 min

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Pour votre sécurité, l'appareil vidange automatiquement tous les types d'huile (ou matières grasses solides) lorsqu'il est assez froid (environ 2 heures après la dernière cuisson).
- Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton de commande du bac à huile à la position de filtration automatique d'huile - schémas 12 et 13.
- Une fois la filtration terminée, vous pouvez ranger la cuve
  - dans l'appareil, en tournant le bouton de commande du bac à huile à la position Friture, puis en déplaçant l'appareil à plat;
  - hors de l'appareil, en tournant le bouton de commande du bac à huile à la position Bac à huile, puis en enlevant le bac - schéma 14.
- Déplacez-le avec précaution.
- Pour réutiliser l'huile, enlevez le bac à huile avec précaution.
- Dévissez le capuchon du bac à huile et videz l'huile dans la cuve de la friteuse.
- Pour la matière grasse solide, retirez le couvercle du bac. Retournez le bac à l'envers et tapotez-le pour déloger la matière grasse. Coupez-la en petits morceaux et faites-la fondre dans une casserole séparée, puis versez-la dans la cuve.
- Insérez le bac vide dans la friteuse, avec son couvercle et le capuchon.
- Mettez le bouton de commande du bac à huile à la position Friture.
- 100% lavable dans un lave-vaisselle (sauf l'unité de commande).
- Le couvercle, la cuve, le boîtier, le panier de friture et la cuve à huile peuvent être lavés dans un lave-vaisselle.
- **Assurez-vous que le bac à huile est vide avant de vider la friteuse.**
- **Transportez le bac avec les deux mains.**
- **Rangez l'appareil dans un endroit sec et frais et éloigné de la lumière.**
- **Ne chauffez jamais le bac à huile dans un four à micro-ondes.**
- **Ne versez pas l'huile usée dans l'évier.**
- **Avant de remplir la cuve de la friteuse, assurez-vous toujours que le bouton de filtration et de vidange de la friteuse est à la bonne position.**
- **Vérifiez périodiquement les vis ou écrous des poignées du corps et des couvercles et resserrez-les avec un outil adapté.**
- **ATTENTION: Un serrage excessif peut entraîner le détachement des vis ou des écrous des poignées.**

IMPORTANT

Afin d'éviter l'ajout d'eau dans l'huile :

- Veuillez respecter scrupuleusement les consignes de sécurité et d'utilisation contenues dans ces instructions.
- N'exposez pas votre friteuse à des éclaboussures d'eau.
- Séchez complètement les aliments avant de les frire.
- Assurez-vous que le filtre du couvercle est propre afin de permettre la libre circulation de la vapeur.
- Lorsque vous soulevez le couvercle, veillez à ne pas laisser tomber les gouttes de condensation dans l'huile.
- Assurez-vous que le bac à huile est propre et sec avant de vidanger et filtrer l'huile.
- Ne rangez jamais le bac à huile plein d'huile dans le réfrigérateur ou le congélateur.
- Rangez toujours le bac à huile à l'horizontale, couvercle fermé, dans un endroit sec.
- Après chaque nettoyage de la cuve, appuyez sur la valve de filtration du système de filtration de l'huile situé sous la cuve.
- Séchez soigneusement toutes les pièces lavées avant de les ré-assembler et de ranger la friteuse.
- Ne rangez jamais votre friteuse à l'extérieur. Choisissez un endroit sec et bien ventilé.

FONCTION DE RÉINITIALISATION

- Votre appareil est équipé d'un dispositif de sécurité en cas de surchauffe situé au dos de l'unité de commande.
- Si la friteuse est utilisée sans huile, le dispositif de coupure de courant s'enclenchera et l'appareil s'éteindra automatiquement.
- Dans ce cas, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir (environ 15 minutes).
- Une fois que la cuve a été remplie d'huile, appuyez sur le bouton de RÉINITIALISATION (RESET) avec un cure-dent ou un autre objet non métallique similaire - schéma 16, puis, branchez l'appareil.
- Si le problème avec le dispositif de coupure de courant persiste, contactez notre service à la clientèle (voir les détails à la page 37).

SI VOTRE FRITEUSE NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT

Problèmes	Causes possibles	Solutions
La friteuse ne chauffe pas.	L'appareil n'est pas branché à l'alimentation.	Branchez l'appareil.
	Le dispositif de coupure de courant est enclenché. Le voyant ne s'allume pas.	Appuyez sur le bouton "reset", qui est situé au dos de la friteuse. Si le problème persiste, veuillez contacter notre service à la clientèle.
L'huile de friture déborde.	La limite maximale de remplissage de la cuve a été dépassée.	Vérifiez le niveau d'huile (MAX) et enlevez l'excès.
	La limite maximale de remplissage du panier de friture a été dépassée.	Vérifiez le niveau (MAX)de remplissage du panier et enlevez l'excès.
	Les aliments sont mouillés ou contiennent trop d'eau (aliments congelés).	Enlevez la glace puis séchez complètement les aliments. Baissez lentement le panier.
	Différentes sortes d'huiles / matières grasses ont été mélangées.	Videz puis nettoyez la cuve. Remplissez la cuve avec une seule sorte d'huile.
Les aliments ne dorent pas et demeurent mous.	Les morceaux sont trop épais ou contiennent trop d'eau.	Prolongez la durée de cuisson ou coupez les aliments en morceaux plus petits et plus minces.
	La quantité d'aliments dans le panier est trop grande.	Faites frire les aliments en petites quantités (surtout s'ils sont surgelés)
	La température de l'huile peut ne pas être assez élevée : la température n'est pas bien réglée.	Réglez l'appareil à la température recommandée.

Les frites collent les unes aux autres	Les frites étaient trop humides lorsqu'elles ont été mises dans la friteuse.	Lavez les pommes de terre et séchez-les soigneusement.
La cuve ne se vidange pas.	L'huile est encore trop chaude.	Attendez que la température baisse (environ 2 heures).
	Le bouton de commande du bac à huile n'est pas à la position de filtration automatique de l'huile.	Tournez le bouton de commande du bac à huile à la position de filtration automatique de l'huile.
	La grille du filtre est bloquée obstruée.	Videz l'huile dans un récipient et nettoyez la grille du filtre avec de l'eau et du savon et une brosse non métallique. Appuyez sur la valve de filtration sous la friteuse pour laisser sortir l'eau et les résidus.
	La matière grasse s'est solidifiée.	Laissez la friteuse chauffer (4 à 5 minutes).
L'huile fuit	La limite maximale (3,5 L) de remplissage d'huile dans la cuve a été dépassée.	Ne dépassez pas le niveau maximum de remplissage d'huile (3,5 L). Nettoyez la friteuse avant l'utilisation
	Il reste de l'huile dans le bac ou il est plein.	Tournez le bouton de commande du bac à huile à la position de bac à huile et insérez le bac à huile vide dans la friteuse.
Il y a des odeurs déplaisantes	L'huile s'est altérée.	Utilisez de l'huile neuve.
	L'huile est inadéquate.	Utilisez une huile végétale mélangée de bonne qualité.

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

: www.all-clad.com / www.all-clad.ca

Dans le cadre de notre fort engagement envers l'environnement, les appareils électroménagers All-Clad sont réparables durant la période de garantie et au délà. Avant de retourner un produit défectueux à l'endroit où vous l'avez acheté, veuillez prendre contact directement avec le Service Consommateur de All-Clad au numéro de téléphone mentionné ci-dessous, pour connaître les options de réparation. Votre aide pour soutenir l'environnement est appréciée!

La garantie

Cet appareil électroménager ou fonctionnant avec des piles est garanti par All-Clad pendant **2 ans** contre tout défaut de fabrication ou de main-d'oeuvre et ce, à partir de la date initiale de l'achat.
Cette garantie du fabricant All-Clad vient en complément des droits des consommateurs.
La garantie du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour qu'il se conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation ou le remplacement de pièces défectueuses et la main-d'oeuvre nécessaire. Au choix de All-Clad, un produit de remplacement peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de All-Clad dans le cadre de cette garantie, se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

Conditions et exclusions

FR

La garantie All-Clad ne s'applique qu'aux États-Unis et au Canada, et n'est valable que sur présentation d'une preuve d'achat. Pour toute assistance sous garantie, merci de contacter le Service Consommateur d'All-Clad avec le numéro gratuit ci-dessous ou rappelé sur le site internet. Un responsable consommateur vous assistera personnellement en diagnostiquant la situation, et en faisant réparer ou échanger le produit dans le centre de service All-Clad le plus proche.
All-Clad ne sera pas obligé de réparer ou d'échanger un produit qui ne serait pas accompagné d'une preuve d'achat valide.
Cette garantie ne couvre pas les dommages encourus à la suite d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien, de l'utilisation avec une alimentation électrique non conforme à celle spécifiée sur la plaque signalétique ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni l'entretien ou le remplacement de pièces consommables, ni les cas suivants :

- utilisation d'une eau ou d'un consommable non adaptés
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions précisées dans le mode d'emploi)
- infiltration d'eau, de poussière, d'insectes, dans le produit
- dommages mécaniques ou surcharge
- dommages ou mauvais résultats dus à un mauvais voltage ou une mauvaise fréquence

- tous accidents liés à un feu, une inondation, la foudre, etc.
- usage professionnel ou commercial
- verre ou céramique endommagé

Cette garantie ne s'applique pas aux produits trafiqués ou aux dommages encourus à la suite d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais entretien, aux problèmes au niveau de l'emballage effectué par son propriétaire ou d'une manutention inadéquate de la part du transporteur.

La garantie du fabricant All-Clad ne s'applique qu'aux produits achetés et utilisés aux États-Unis ou au Canada. En cas d'utilisation dans un autre pays que celui de l'achat :

a) La garantie All-Clad ne s'applique pas en cas de non-conformité du produit aux normes locales, tels que le voltage, la fréquence électrique, le type de prise électrique ou toute autre spécification locale.

b) Le processus de réparation du produit acheté à l'extérieur du pays d'utilisation, pourrait exiger une période de réparation supérieure aux conditions locales, si le produit n'est pas vendu par All-Clad dans le pays d'emploi

c) Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la garantie All-Clad est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur si c'est possible.

Droits légaux des consommateurs

Cette garantie All-Clad n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers le commerçant où le consommateur a acheté le produit. Cette garantie donne au consommateur des droits spécifiques et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du pays, de l'État ou de la province. Le consommateur peut faire usage de ces droits à sa discrétion exclusive.

Informations supplémentaires

Les accessoires, consommables et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être achetées, si elles sont disponibles localement, tel que décrit sur le site internet de All-Clad.

U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	**CANADA**	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
	800-255-2523		1-800-418-3325

: www.all-clad.com / www.all-clad.ca



www.all-clad.com