

T-fal®

EN

FR

ES



Triple Basket deep fryer

www.t-fal.ca

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

15. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

16. WARNING: POSSIBLE ERUPTION. WATER'S REACTION TO HOT OIL IS EXTREMELY VOLATILE. PLEASE ENSURE NO MATTER WHAT THE RECIPE STATES, FOOD MUST BE DRIED THOROUGHLY BEFORE IMMERSING IN HOT OIL.

17. Before use, check that your local voltage corresponds with the specifications shown on the appliance nameplate located on the back of the control panel.
18. Only connect the appliance to electrical sockets which have a minimum load of 15A. If the sockets and the plug on the appliance should prove incompatible, get a professionally qualified technician to replace the socket with a more suitable one.
19. This electrical equipment operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (housing, plastic parts...).
20. To ensure safe operation, oversized foods must not be inserted into the appliance.
21. Do not overload the frying baskets. For safety reasons, never exceed the maximum quantity.
22. The cooking times are given as guidelines only.
23. Do not leave the cord hanging.
24. Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
25. Always unplug the appliance immediately after use, when moving it and prior to any cleaning or maintenance.
26. In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Unplug the appliance. Close the lid, if it is not dangerous to do so. Smother the flames with a damp cloth.
27. Do not move the appliance when it is full of hot food.
28. Never immerse the appliance in water!
29. This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cooking sauces...).
30. Never turn on the appliance if the frying basket is empty.
31. Do not overfill the frying basket, never exceed the indicated quantities.
32. Ensure that the bowl is completely dry after washing and before use.
33. The oil level must always be between the Min. and Max. markings.
34. Never operate your fryer without any oil.
35. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
36. 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.

37. This appliance is intended to be used in households only.

It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farms houses;
- by clients in bed and breakfast, motels and other residential type environments;

38. 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.

39. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years old.

40. If you have any problems, contact the authorized after-sales service or go to www.t-fal.ca

41. To turn off the power, press the START/STOP button and unplug the breakaway power cord from the wall outlet.

42. CAUTION: Over tightening can result in stripping of screws or nuts or cracking of handle or feet.

POLARIZATION INSTRUCTIONS

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

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Do not use with an extension cord.

A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk of entangling or tripping over a longer cord.

Magnetic connector

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



Environment protection first!

① Your appliance contains valuable materials which can be recovered.

➡ Leave it at a local civic waste collection point.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

FR

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est toujours impératif de respecter les précautions de sécurité élémentaires, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions avant l'utilisation.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Ne pas immerger le cordon électrique, les fiches d'alimentation ou la friteuse dans l'eau ou un autre liquide pour éviter les décharges électriques.
4. Une supervision étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon électrique ou la fiche d'alimentation est endommagé, après une défaillance ou encore s'il a été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler.
7. L'utilisation d'accessoires complémentaires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait causer des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon électrique pendre du bord d'une table ou d'un comptoir et ne pas le laisser toucher à une surface chaude.
10. Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique chaud ou à proximité d'un brûleur, ou encore dans un four chaud.
11. Déplacer une friteuse contenant de l'huile chaude doit être fait avec extrême précaution.
12. Toujours raccorder la fiche d'alimentation à l'appareil en premier (selon le modèle), puis brancher le cordon électrique sur la prise de courant. Pour débrancher l'appareil, mettre toute commande en position d'arrêt (« off »), puis débrancher la fiche d'alimentation de la prise murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil à une autre fin que celle pour laquelle il a été conçu.

14. S'assurer que les poignées sont fixées adéquatement au panier et qu'elles sont solidement en place.

Consulter les instructions d'assemblage détaillées.

15. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

16. AVERTISSEMENT : POSSIBILITÉ D'ÉCLABOUSSURE. LA RÉACTION DE L'EAU AU CONTACT DE L'HUILE CHAUDE EST EXTRÊMEMENT VOLATILE. PEU IMPORTE LES INDICATIONS DE LA RECETTE, VEILLEZ À ASSÉCHER COMPLÈTEMENT LES ALIMENTS AVANT DE LES IMMERGER DANS L'HUILE CHAUDE.
17. S'assurer que la tension électrique locale correspond aux caractéristiques énoncées sur la plaque signalétique de l'appareil située à l'arrière du panneau de commande.
18. Ne brancher l'appareil que sur des prises de courant dont la charge minimale est de 15 A. Si la prise de courant et la fiche d'alimentation de l'appareil sont incompatibles, demander à un technicien professionnel qualifié de remplacer la prise par une prise plus appropriée.
19. Cet équipement électrique fonctionne à des températures élevées qui pourraient causer des brûlures. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil (boîtier, pièces de plastique...).
20. Pour assurer un fonctionnement sécuritaire, ne pas insérer d'aliments surdimensionnés dans l'appareil.
21. Ne pas surcharger les paniers à friture. Pour des raisons de sécurité, ne jamais dépasser la quantité maximale.
22. Les temps de cuisson sont offerts à titre indicatif seulement.
23. Ne pas laisser le cordon électrique pendre.
24. Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon électrique.
25. Toujours débrancher l'appareil immédiatement après l'utilisation, pour le déplacer et avant de le nettoyer ou de l'entretenir.
26. En cas de feu, ne jamais essayer d'éteindre les flammes avec de l'eau. Débrancher l'appareil. Abaisser le couvercle s'il n'est pas dangereux de le faire. Étouffer les flammes avec un linge humide.

27. Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est rempli d'aliments chauds.
28. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau!
29. Cet appareil ne convient pas aux recettes contenant une quantité élevée de liquide (p. ex. soupes, sauces à cuisson...).
30. Ne jamais mettre l'appareil en marche lorsque le panier à friture est vide.
31. Ne jamais trop remplir le panier à friture et ne jamais dépasser les quantités indiquées.
32. Veiller à ce que le contenant soit complètement sec après l'avoir nettoyé et avant de l'utiliser.
33. Le niveau d'huile doit toujours se trouver entre les repères « Min. » et « Max. ».
34. Ne jamais faire fonctionner la friteuse sans huile.
35. Cet appareil n'est pas destiné à fonctionner avec une minuterie externe ou avec un système de commande à distance distinct.
36. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des gens (incluant des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'ils ne soient supervisés par une personne responsable de leur sécurité ou qu'ils n'aient reçu de sa part des instructions sur l'utilisation de l'appareil. Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
37. 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 ces cas :
 - les coins cuisine pour le personnel des boutiques, bureaux et autres environnements de travail;
 - les fermes;
 - par les clients des hôtels, des chambres d'hôtes, des motels et autres types d'hébergement.
38. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par un de ses agents de service ou par une personne aux qualifications similaires pour éviter les risques.
39. Garder l'appareil et son cordon électrique hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
40. En cas de problème, communiquer avec le service après-vente autorisé ou visiter l'adresse Internet www.t-fal.ca

41. Pour éteindre l'appareil, appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (START/STOP) et débrancher le cordon électrique détachable de la prise murale.
42. AVERTISSEMENT : Trop serrer les vis ou les écrous pourrait les émousser ou fissurer la poignée ou le pied.

INSTRUCTIONS EN MATIÈRE DE POLARISATION

Cet appareil est équipé d'une fiche d'alimentation polarisée (une lame de contact est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de décharge électrique, cette fiche est conçue pour ne pouvoir être insérée que dans un seul sens dans une prise polarisée. Si la fiche ne convient pas parfaitement à la prise, tourner la fiche dans l'autre sens. Si elle ne convient toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON ÉLECTRIQUE COURT

Ne pas l'utiliser avec une rallonge.

Un cordon d'alimentation électrique court est fourni afin de réduire les risques associés à l'enchevêtrement ou au trébuchement avec un cordon plus long.

Raccord magnétique

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



La protection de l'environnement avant tout!

- ① L'appareil contient des matériaux précieux qui peuvent être récupérés.
- ➡ Le déposer dans un point de collecte municipal des ordures ménagères.

INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice cualquier tipo de electrodomésticos, siga siempre las siguientes precauciones básicas de seguridad:

1. Lea las instrucciones antes del uso.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
3. Para evitar la electrocución, no sumerja el cable, las clavijas o la freidora en agua ni en ningún otro líquido.
4. Mantenga una vigilancia estrecha cuando el equipo es utilizado por niños o cerca de éstos.
5. Desconecte el equipo de la corriente cuando no lo use o antes de limpiarlo. Deje que el equipo se enfríe antes de colocarle o retirarle componentes o antes de limpiarlo.
6. No use ningún equipo que presente un cable o clavija dañado, que haya presentado una falla de funcionamiento, o que se haya dañado de algún modo. Lleve el equipo al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
7. El uso de accesorios que el fabricante no haya recomendado puede causar lesiones.
8. No use el equipo al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o de cualquier superficie, ni que haga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el equipo sobre un quemador de gas o eléctrico caliente o cerca de éste, ni dentro de un horno caliente.
11. Tenga extremo cuidado cuando desplace una freidora que contenga aceite caliente.
12. Siempre conecte primero el cable al equipo (dependiendo del modelo) y luego conecte el otro extremo al enchufe. Para desconectar el equipo, coloque todos los controles en posición de apagado ("off") y luego desconecte la clavija del enchufe.
13. No utilice el equipo para fines no previstos.
14. Asegúrese de que los mangos estén correcta y firmemente fijados a la cesta. Consulte las instrucciones de montaje.

15. **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
SOLO PARA USO DOMÉSTICO.**

16. ADVERTENCIA: POSIBLE ERUPCIÓN. LA REACCIÓN ENTRE EL AGUA Y EL ACEITE CALIENTE ES EXTREMADAMENTE VOLÁTIL. ASEGÚRESE DE QUE LOS ALIMENTOS ESTÉN COMPLETAMENTE SECOS ANTES DE SUMERGIRLOS EN ACEITE CALIENTE, INDEPENDIENTEMENTE DE LO QUE INDIQUE LA RECETA.
17. Antes de usar el equipo, compruebe que el voltaje de su localidad coincida con las especificaciones que se indican en la placa de datos del equipo, la cual se encuentra en la parte posterior del panel del control.
18. Sólo conecte el equipo a tomas eléctricas que tengan una carga mínima de 15A. Si la clavija del equipo es incompatible con las tomas eléctricas, pida a un profesional calificado que cambie la toma eléctrica por una que sea compatible.
19. Este equipo funciona a altas temperaturas, las cuales pueden causarle quemaduras. No toque las superficies calientes del equipo (carcasa, piezas plásticas, etc.).
20. Para cerciorarse de un funcionamiento seguro, no introduzca alimentos demasiado grandes en el equipo.
21. No coloque demasiados alimentos en las cestas de freír. Por razones de seguridad, nunca sobrepase la cantidad máxima.
22. Los tiempos de cocción se proporcionan solo a título indicativo.
23. No deje el cable colgando.
24. No tire del cable para desenchufarlo.
25. Siempre desenchufe el equipo inmediatamente después de usarlo, cuando lo cambie de lugar y antes de limpiarlo o darle mantenimiento.
26. En caso de fuego, nunca use agua para extinguir las llamas. Desenchufe el equipo. Cierre la tapa si ello no supone ningún peligro. Apague las llamas con un paño mojado.
27. No cambie de lugar el equipo cuando este contenga alimentos calientes en su interior.
28. ¡Nunca sumerja el equipo en el agua!
29. Este equipo no es adecuado para recetas con un alto contenido de líquido (como sopas, salsas de cocina, etc.).
30. Nunca encienda el equipo si la cesta de freír está vacía.
31. No llene demasiado la cesta de freír y nunca sobrepase las cantidades indicadas.
32. Asegúrese de que el tazón esté completamente seco después de lavarlo y antes de usarlo.

33. El nivel de aceite siempre debe encontrarse entre las marcas de nivel mín. y máx.
34. Nunca use su freidora sin aceite.
35. Este equipo no está previsto para ser utilizado con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
36. Este equipo no está previsto para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas que no tengan ninguna experiencia o conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad las supervise o las instruya sobre el uso del equipo. Se debe supervisar a los niños para asegurar que estos no utilicen el equipo para jugar.
37. Este equipo sólo está previsto para ser utilizado en el hogar.
El equipo no está previsto para ser utilizado en las condiciones siguientes, para las cuales no tendrá efecto la garantía:
 - En áreas de cocina del personal de tiendas, oficinas u otros entornos laborales
 - En casas de campo
 - por clientes en hoteles, alojamiento con desayuno, moteles y otros establecimientos de tipo residencial;
38. Con el fin de evitar peligros, sólo el fabricante, sus agentes de servicio o personas con una calificación equivalente pueden cambiar un cable de alimentación dañado.
39. Mantenga el equipo y su cable alejados del alcance de los niños menores de 8 años.
40. Si tiene algún problema, contacte al servicio posventa autorizado o visite el sitio web www.t-fal.ca.
41. Para apagar el equipo, presione el botón de puesta en marcha/parada (START/STOP) y desconecte el cable de alimentación del enchufe.
42. CUIDADO: apretar en exceso puede provocar que se suelten los tornillos o las tuercas o que se rompa el mango o las patas.

INSTRUCCIONES DE POLARIZACIÓN

El cable de este equipo es polarizado (presenta una varilla más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de electrocución, esta clavija está previsto para conectarse en un enchufe polarizado de una sola posición. Si la clavija no se puede insertar completamente en el enchufe, inviértalo. Si aun así no puede insertarlo, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar la clavija de ninguna manera.

INSTRUCCIONES PARA EL USO DE CABLES CORTOS

No use el equipo con un cable de extensión.

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar, el cual se asocia al uso de cables largos.

Conector magnético

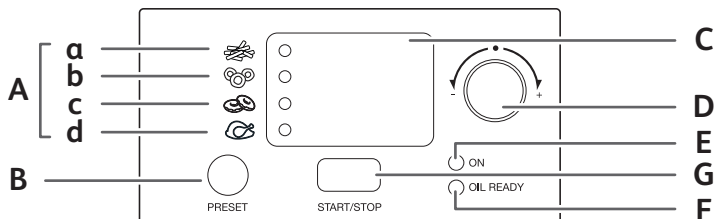
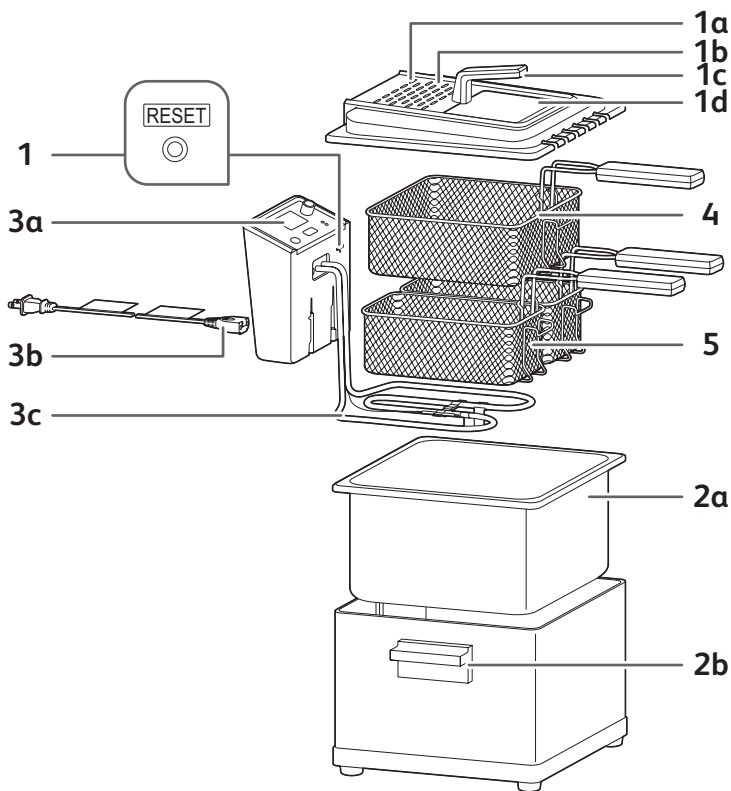
El cable presenta un conector magnético desmontable. El conector magnético se debe fijar directamente a la freidora. ESTO SE DEBE REALIZAR ANTES DE ENCHUFAR EL CABLE AL TOMACORRIENTE.



¡La protección del medio ambiente es una prioridad!

① Su equipo contiene materiales valiosos que se pueden recuperar.

➡ Deposítelo en un centro público local de recogida de desechos.



PARTS & ACCESSORIES

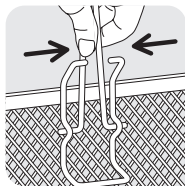
- 1** Lid Assembly
 - a** Odour Filter
 - b** Filter Cover
 - c** Cool Touch Handle
 - d** Viewing Window
- 2** Housing
 - a** Stainless Steel Oil Container
 - b** Cool Touch Handles
- 3** Electronic Assembly
 - a** Control Panel (refer below for more detail)
- b** Breakaway Cord
- c** Heating Element
- 4** Large Fry Basket with Cool Touch Handle
- 5** Small Fry Baskets with Cool Touch Handles (two)
- 6** Reset

CONTROL PANEL

- A.** Presets – our recommended settings for your favorite fried foods
 - a** French Fries – for use with frozen French fries
 - b** Onion Rings
 - c** Donuts
 - d** Chicken
- B.** PRESET Button – Scroll and select preset options
- C.** DUAL LEVEL DISPLAY – Displays currently selected time and temperature
- D.** TEMP/TIME Knob – Adjust time and temperature by turning the knob; press down on the knob to switch from one to the other
- E.** ON indicator – Red light indicates when the heating element is on
- F.** OIL READY indicator – Green light indicates when the oil has reached your desired temperature
- G.** START/STOP Button – Press to begin heating and countdown time. Press and hold to stop heating at any time.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging and stickers from your deep fryer.
2. Thoroughly clean the oil container, lid and baskets to remove any dust or residue remaining from manufacturing.
3. Attach the cool touch basket handles to the baskets.
4. Squeeze the handle rods together placing the ends into the loop of the basket. Ensure the handle stem is placed beneath the locking bracket on the basket as shown in the image.



Note: Serious injury can occur if your handle is not properly locked in place.

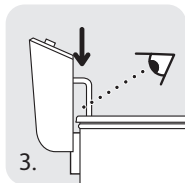
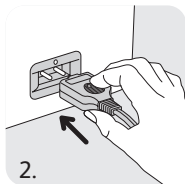
SET UP

1. Place the unit on a stable horizontal flat surface.
2. Attach the magnetic end of the power cord to the unit.
3. Ensure the Electronic Assembly (controls and heating element) is firmly in place.
4. Line up the control panel with the grooves on the rear of the unit and slide down.

Note: Your deep fryer is equipped with a safety microswitch which will not allow the control panel to work unless it is properly seated into both grooves in the housing.

5. Add desired amount of oil, making sure not to fill below the Min or above the Max line.
6. Plug the pronged end of cord into a standard 120V outlet. The display will automatically switch on and will show default temperature.

Note: Always attach the cord to the fryer before plugging into the outlet.



FRYING

1. Select your cooking temperature:
 - a) The current temperature will flash indicating that the unit is in SET TEMP mode.
 - b) Turn the knob to your desired temperature.
2. If desired, select your cooking time:
 - a) Press and release the knob to switch to SET TIME mode. The current time will flash.
 - b) Turn the knob to your desired cooking time.

Note: Switch between TEMP & TIME mode at any time by pressing the knob.

3. Press START to begin heating. Once the oil has reached the set temperature the OIL READY light will illuminate.
4. Place food into the basket and gently submerge the basket into the hot oil.
 - a) Close lid to avoid splatter.
 - b) Start the countdown timer by pressing the START button again.

Note: When the fryer is on, change your settings with the TIME/TEMP knob. The unit will automatically adjust.

5. Your fryer will beep to alert you when the countdown timer has reached 00:00. When your food is done, remove the lid and lift the basket from the oil.
 - a) Hook your basket onto the oil container rim to drain.
 - b) Once oil has drained, remove the basket and place food onto a paper-towel lined dish.
6. To put your machine on stand by, press and hold the START/STOP button for 3 seconds. The unit will beep and the display and heater will turn off. To turn on again, you can press any button.

We've made it easy to cook your favorite fried foods with our presets.

1. Select your desired preset by pressing the PRESET button – our recommended cooking temperature and time for your selection will automatically show on the display.
2. Begin frying by following the above frying directions.

TIPS & HINTS

USE

- Make sure the green ready light is on before lowering food into oil.
- Too much food will prevent the food from moving around and browning evenly. In addition, it may slow down the cooking time. Fry in smaller batches for faster, crispier fried food.

OIL

- When selecting oil to use in your deep fryer, choose a high quality brand of peanut oil, canola oil, sunflower oil or vegetable oil. These fats can withstand high temperatures well. Do not use butter, margarine, animal fats or olive oil because these smoke at lower temperatures. Do not mix different oils. Do not use shortening or lumps of fat as your deep fryer's thermostat will overheat and could cause a flash fire.
- Cover and refrigerate the oil between uses to maintain freshness.
- Change oil often and dispose it responsibly. Do not pour down the sink drain. Check with local regulations for proper disposal.
- Keep oil for frying seafood and fish separate from oil used for potatoes and other milder ingredients.

MOISTURE

- Before deep frying any foods, remove excess moisture by blotting well with a paper towel.
- Do not add water, wet foods, or icy frozen foods to hot oil, because this will cause the oil to spatter, which may result in injury.

COOKING

- When frying battered foods, shake off any excess batter or coating before putting in the oil.
- Never pour salt into the oil. Instead, salt the food while it is hot and draining on a paper towel.
- Frozen foods can be cooked in the basket. Follow directions on food package. Use caution when lowering the basket in the oil, as the ice crystals can cause splattering. Always lower slowly into the oil.
- After cutting potatoes for French fries or potato chips, wash in cold water to remove starch. This will keep them from sticking together. Dry completely before frying.
- Never place any plastic utensils into hot oil. Do not pour hot oil into plastic containers.

RECIPE

Chicken Wings with Dill Ranch Sauce

Makes 24 pieces

Ingredients:

- 1 gallon vegetable oil
- 2 ½ pounds chicken wings

Coating:

- 3 tablespoons corn starch
- 1 teaspoon smoked paprika
- ½ teaspoon kosher salt
- ¼ teaspoon freshly cracked pepper

Dressing:

- ½ cup Ranch style dressing
- ¾ teaspoon dried dill weed
- ¼ teaspoon garlic powder

Directions:

- Place vegetable oil in fryer container. Cover; set temperature to 190°C (375°F). Let oil heat until ready light goes on.
- Meanwhile, cut tips off chicken wings and discard; then cut each wing in half at the joint. There should be 24 pieces. Pat each chicken wing piece dry with paper towel; set aside.

- In a large bowl, stir together coating ingredients. Place chicken wing pieces in coating mixture and toss until well coated.
- Place fryer basket into hot oil. Carefully place about 8 chicken wing pieces in fryer, one at a time. Cover fryer and cook for 10 to 12 minutes or until chicken pieces are golden brown and chicken reaches 74°C (165°F) on inside. Remove chicken wing pieces from fryer and drain on several layers of paper towels. Repeat with remaining chicken wing pieces.
- In small bowl stir together all dressing ingredients. Serve chicken wings with dill dressing. Refrigerate leftovers.

Buttermilk Onion Rings

Makes 6 servings

Ingredients:

- 1 gallon vegetable oil
- 1 to 2 large sweet yellow onions (about 1 pound), peeled, cut into 3/8-inch slices (rings)
- 2 cups buttermilk
- 3 tablespoon Dijon mustard
- 2 eggs, beaten
- ¼ cup corn starch

Breading:

- 2 cups Panko bread crumbs
- 1 teaspoon kosher salt
- ½ teaspoon freshly cracked pepper

Directions:

- In a large bowl, stir together onion rings, buttermilk, and Dijon mustard. Set in refrigerator at least 1 hour.
- Meanwhile, place vegetable oil in fryer; cover and preset for onion rings at 190°C (375°F).
- Place corn starch in pie plate. Place beaten eggs in second pie plate.
- In a large bowl stir, together all breading ingredients.
- To coat onion rings: One at a time, remove an onion ring from buttermilk mixture. Coat with corn starch, then coat well with beaten egg. Next, coat with breading mixture; set breaded rings on cooling rack. Repeat with remaining onion rings.

- Carefully place large frying basket into hot oil. Place about 6 onion rings in fryer. Cover; cook for preset time of 4 minutes or until batter is golden brown. Remove cooked onion rings from basket and let cool slightly on paper towel lined plate to absorb excess oil. Repeat with remaining coated onion rings. Refrigerate leftovers.
- Enjoy.

Homemade Doughnuts with Ginger Beer Glaze

Makes 6 servings

Ingredients:

- 1 gallon vegetable oil

Donuts:

- ¼ cup butter, softened
- 1/3 cup sugar
- 1/3 cup firmly packed light brown sugar
- 3 ½ cups all-purpose flour
- 2 teaspoons baking powder
- 1 teaspoon salt
- ½ teaspoon baking soda
- ½ teaspoon ground cardamom
- 2 eggs, room temperature
- ½ cup buttermilk
- ½ teaspoon real vanilla extract

Glaze:

- 1 cup confectioners' sugar
- 2 tablespoons ginger beer
- OR
- 1 cup sugar
- ½ teaspoon ground cardamom

Directions:

- Place vegetable oil in fryer; cover and set temperature for 190°C (375°F).
- In a large mixer bowl, place butter and both sugars. Beat, scraping bowl often, until mixture resembles small pebbles (about 1 to 2 minutes). Add eggs, one at a time, beating well after each addition; add buttermilk and vanilla, mix well. In a medium mixing bowl, stir together flour, baking powder, salt, baking soda, and cardamom. Add dry ingredients to buttermilk mixture and mix until dough comes together. Dough is slightly sticky.

- On well floured surface and using a well-floured rolling pin, roll out dough to ½ inch thick. Using a 3-inch biscuit cutter, cut out round rings of dough. Using a 1-inch cutter, cut center out of larger round. Reroll remaining dough and repeat cutting. Let donut rings and donut holes set on a cooling rack for 15 minutes.
- Add about 6 donut rings to fryer at a time. Cover and fry for 1 minute; turn donuts over, continue frying 1 additional minute, or until golden brown. Remove from fryer and let drain on paper towel lined tray. Repeat with remaining dough rings and donut holes.
- Meanwhile, in small bowl stir together confectioners' sugar and ginger beer. Drizzle over donuts and donut holes. Let cool.

TIP: If desired, stir together sugar and cardamom and sprinkle or roll donuts in mixture. Let cool.

Homemade French Fries

Makes 4 servings

Ingredients:

- 1 gallon vegetable oil
- 1 pound Russet Potatoes (about 2 large), rinsed, cut into 3/8-inch strips
- Kosher salt

Directions:

- Place vegetable oil in fryer and turn on preset French fry setting (180°C (350°F)). Heat until indicator light goes on.
- Rinse cut potato strips in cold water to remove starch. Let French fry strips sit in a bowl of cold water for 30 minutes. Remove fries from water and pat dry with a clean towel or paper towels.
- Place about ½ French fry strips in each of the two small baskets then place baskets in hot oil. Set timer for 6 minutes. When timer goes off or French Fries are golden color, lift baskets from oil and let drain on side of fryer. Turn out onto paper towel lined plate and sprinkle with salt. Enjoy.

COOKING TABLES

Cooking times are suggestions. Adjust them according to your own preference and the amount of food being cooked. Do not overfill the frying basket or exceed 3/4 lbs in the small baskets, or 1 ½ lbs in the large basket.

FOOD	TEMPERATURE	TIME
French Fries	180°C (350°F)	6 minutes
Onion Rings	190°C (375°F)	3 minutes
Chicken Fingers	190°C (375°F)	4 minutes
Doughnuts	190°C (375°F)	3 minutes
Chicken Tenders/Nuggets	190°C (375°F)	3 minutes
Fresh Eggplant Slices	190°C (375°F)	3 minutes
Fish Sticks	190°C (375°F)	3 minutes
Fish Filet (breaded)	190°C (375°F)	6 minutes
Pork Chops (breaded)	190°C (375°F)	4 minutes
Pork Chops (batter)	190°C (375°F)	6 minutes
Veal Cutlets (breaded)	190°C (375°F)	4 minutes
Veal Cutlets (batter)	190°C (375°F)	6 minutes
Corn Dogs	180°C (350°F)	6 minutes
Potato Chips	180°C (350°F)	3 minutes
Chicken Breast (batter)	190°C (375°F)	3-4 minutes

WARNING: Do not add water, wet foods or icy frozen foods to cooking oil, because this will cause the oil to splatter and may result in injury. Do not move the deep fryer while cooking, or at any time when the oil is hot. Do not attempt to empty the oil while the oil is hot. Do not touch any metal surfaces of your deep fryer as they are hot and can cause burns.

Do not store the product outdoor.

Store your appliance in a dry and ventilated place.

WARNING: Do not attempt to clean your deep fryer or drain the oil while either the deep fryer or the oil is hot. Allow unit to completely cool.

1. Before cleaning, unplug the breakaway cord from the wall outlet first, and then from your deep fryer and wait for the deep fryer to cool completely.
2. Remove the control panel with heating element from the housing by lifting vertically.
3. Never immerse the control panel in any liquid. Clean the heating element with hot, soapy water, being careful not to wet the control panel.
4. Clean the exterior of the control panel with a slightly damp cloth.
5. Wash frying baskets, and oil container in warm, soapy water and dry thoroughly or in the dishwasher.
6. Wipe the deep fryer housing with a damp cloth. Always ensure that all components are dried thoroughly, as any residual water will cause splattering of oil.

IMPORTANT: Do not immerse the deep fryer control panel or breakaway power cord in water or other liquid. Always hand wash as described above and dry thoroughly. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

RESET FUNCTION

- Your appliance is equipped with an overheating security feature located below the control panel (fig 6).
- 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 10 minutes).
- After the bowl has been filled with oil, plug the appliance in. Then press the safety cut-off RESET button with a toothpick or similar nonmetallic object.
- If the problem with the safety cut-off persists, please contact our Helpline (see details on page 29).

PIÈCES ET ACCESSOIRES

- 1 Couvercle
 - a Filtre anti-odeurs
 - b Couvercle du filtre
 - c Poignée isolante
 - d Hublot
- 2 Boîtier
 - a Contenant pour l'huile, en acier inoxydable
 - b Poignées isolantes
- 3 Bloc électronique
 - a Panneau de commande (Voir la section ci-dessous contenant plus de détails)
 - b Cordon électrique amovible
 - c Élément chauffant
- 4 Grand panier à friture avec poignée isolante
- 5 Petits paniers à friture avec poignée isolante (deux)
- 6 Réinitialisation

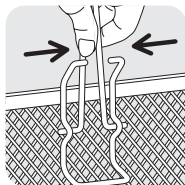
PANNEAU DE COMMANDE

- A. Préréglages : nos réglages recommandés pour vos aliments frits préférés
 - a Frites : pour la cuisson des frites surgelées
 - b Rondelles d'oignon
 - c Beignets
 - d Poulet
- B. Bouton PRÉRÉGLAGES (PRESET) : pour faire défiler la liste et choisir parmi les options préréglées
- C. ÉCRAN À DEUX NIVEAUX : indique la durée et la température de cuisson sélectionnés
- D. Bouton TEMPÉRATURE/TEMPS (TEMP/TIME) : pour régler la durée et la température en tournant le bouton; appuyer sur le bouton pour passer d'un mode à l'autre
- E. Indicateur Voyant ON : le voyant rouge indique que l'élément chauffant est en marche
- F. Voyant OIL READY : le voyant vert indique que l'huile a atteint la température souhaitée
- G. Bouton MARCHE/ARRÊT (START/STOP) : pour commencer à faire chauffer l'appareil et lancer le décompte. Appuyer sur le bouton et le tenir enfoncé pour arrêter le chauffage à tout moment.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Enlever tout l'emballage et les autocollants de la friteuse.
2. Nettoyer soigneusement le contenant pour l'huile, le couvercle et les paniers pour enlever toute poussière ou tout résidu de fabrication restant.
3. Fixer les poignées isolantes aux paniers.
4. Presser pour rapprocher les tiges de la poignée l'une de l'autre en plaçant leurs extrémités dans le passant du panier. Veiller à ce que la tige de la poignée soit placée sous la manette de verrouillage du panier, comme le montre l'image.

Remarque : Une poignée mal fixée peut causer des blessures graves.

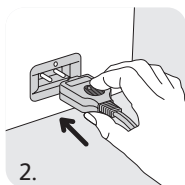


FR

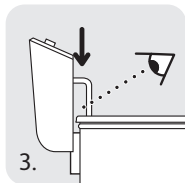
MISE EN PLACE

1. Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale et stable.
2. Raccorder le côté magnétique du cordon électrique à l'appareil.
3. S'assurer que le bloc électrique (le panneau de commande et l'élément chauffant) est solidement en place.
4. Aligner le panneau de commande sur les rainures à l'arrière de l'appareil et le glisser vers le bas.

Remarque : La friteuse est équipée d'un microcontact de sûreté qui empêche le panneau de commande de fonctionner s'il n'est pas adéquatement placé dans les rainures et le boîtier.



2.



3.

5. Ajouter la quantité souhaitée d'huile en veillant à ce que le niveau de remplissage soit supérieur à la ligne minimale et inférieur à la ligne maximale.
6. Brancher l'extrémité à branches du cordon électrique sur une prise ordinaire de 120 V. L'écran s'allumera automatiquement et indiquera la température par défaut.

Remarque : Toujours raccorder le cordon électrique à la friteuse avant de le brancher sur la prise.

FRITURE

1. Choisir la température de cuisson:
 - a) La température actuelle clignotera pour indiquer que l'appareil est en mode RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE (SET TEMP).
 - b) Tourner le bouton à la température souhaitée.
2. Choisir le temps de cuisson si au besoin:
 - a) Appuyer sur le bouton et le relâcher pour passer au mode RÉGLAGE DU TEMPS (SET TIME). Le temps de cuisson actuel clignotera.
 - b) Tourner le bouton au temps de cuisson souhaité.

Remarque : Basculer entre les modes TEMPÉRATURE et TEMPS à tout moment en appuyant sur le bouton.

3. Appuyer sur le bouton Marche (Start) pour commencer à faire chauffer l'appareil. Lorsque l'huile a atteint la température réglée, le voyant HUILE PRÊTE (OIL READY) s'allume.
4. Placer les aliments dans le panier et le submerger délicatement dans l'huile chaude.
 - a) Abaisser le couvercle pour éviter les éclaboussures.
 - b) Lancer le décompte de la minuterie en appuyant à nouveau sur le bouton MARCHÉ (START).

Remarque : Lorsque la friteuse est en marche, changer les réglages à l'aide du bouton TEMPS/TEMPÉRATURE (TIME/TEMP). L'appareil les réglera automatiquement.

5. La friteuse émettra un bip pour vous aviser que le décompte de la minuterie est terminé. Lorsque les aliments sont prêts, retirer le couvercle et soulever le panier pour le sortir de l'huile.

- a) Accrocher le panier sur le bord du contenant pour l'huile pour le laisser égoutter.
 - b) Une fois l'huile égouttée, retirer le panier et mettre les aliments sur un plat recouvert d'un essuie-tout.
6. Pour mettre l'appareil en veille, appuyer sur le bouton MARCHÉ/ARRÊT et le garder enfoncé trois secondes. L'appareil émettra un bip et l'écran et l'élément chauffant s'éteindront; appuyer sur tout bouton pour le remettre en marche.

UTILISATION DES PRÉRÉGLAGES

Nous avons simplifié la cuisson de vos aliments frits préférés grâce à nos préréglages.

1. Choisir le préréglage souhaité en appuyant sur le bouton PRESET; la température et le temps de cuisson recommandés pour l'aliment choisi paraîtront automatiquement à l'écran.
2. Commencer la friture en suivant les instructions de fritures offertes plus haut.

TRUCS ET CONSEILS

UTILISATION

- Assurez-vous que le voyant vert indiquant que l'huile est prête est allumé avant de submerger les aliments dans l'huile.
- Mettre trop d'aliments dans le panier les empêche de circuler et de dorer uniformément. De plus, cela pourrait prolonger le temps de cuisson. Faites frire une petite quantité d'aliments à la fois pour qu'ils soient plus croustillants, plus rapidement.

HUILE

- Lorsque vous choisissez une huile à utiliser dans la friteuse, optez pour une marque d'huile végétale, d'arachide, de colza ou de tournesol de grande qualité. Ces corps gras ne s'altèrent pas à des températures élevées. N'utilisez pas de beurre, de margarine, de gras d'origine animale ou d'huile d'olive, car ils produisent de la fumée à plus basse température. Ne mélangez pas les différentes huiles. N'utilisez pas de graisse alimentaire ou de bloc de matière grasse, car le thermostat de la friteuse pourrait surchauffer et causer un embrasement instantané.

- Couvrez l'huile et réfrigérez-la entre les utilisations pour conserver sa fraîcheur.
- Changez l'huile souvent et disposez-en de façon responsable. Ne versez pas l'huile dans le tuyau d'évacuation de l'évier. Consultez la réglementation locale pour connaître la manière appropriée d'en disposer.
- Gardez l'huile pour frire les fruits de mer et les poissons séparée de l'huile utilisée pour les pommes de terre et d'autres ingrédients plus légers en goût.

HUMIDITÉ

- Avant de faire frire un aliment, éliminez l'excédent d'humidité en l'épongeant bien avec un essuie-tout.
- N'ajoutez pas d'eau, d'aliments humides ou d'aliments congelés glacés à l'huile chaude, car elle pourrait éclabousser et causer des blessures.

CUISSON

- Pour la friture d'aliments enrobés, secouez l'excédent de pâte ou de panure avant de les plonger dans l'huile.
- Ne versez jamais de sel dans l'huile. Salez plutôt les aliments lorsqu'ils sont chauds, pendant qu'ils s'égouttent sur un essuie-tout.
- Les aliments congelés peuvent être frits dans le panier. Suivez les instructions sur l'emballage du produit. Faites preuve de prudence en plongeant le panier dans l'huile, car les cristaux de glace pourraient produire des éclaboussures. Plongez toujours lentement le panier dans l'huile.
- Après avoir coupé les pommes de terre pour en faire des frites ou des croustilles, lavez-les à l'eau froide pour éliminer l'amidon. Cela les empêchera de coller ensemble. Asséchez-les complètement avant de les faire frire.
- Ne mettez jamais d'ustensiles de plastique dans l'huile chaude. Ne versez pas l'huile chaude dans des contenants en plastique.

RECETTES

Ailes de poulet avec sauce ranch à l'aneth

Donne 24 morceaux

Ingrédients :

- 3,8 L (1 gal) d'huile végétale
- Environ 1 kg (2½ lb) d'ailes de poulet

Enrobage :

- 3 cuillères à table d'amidon de maïs
- 1 cuillère à thé de paprika fumé
- ½ cuillère à thé de sel casher
- ¼ cuillère à thé de poivre fraîchement moulu

Sauce :

- ½ tasse (125 ml) de vinaigrette de style ranch
- ¾ cuillère à thé d'aneth séché
- ¼ cuillère à thé d'ail en poudre

Instructions :

- Verser l'huile végétale dans le contenant de la friteuse. Abaisser le couvercle; régler la température à 190 °C (375 °F). Laisser l'huile chauffer jusqu'à ce que le voyant indiquant qu'elle est prête s'allume.
- Pendant ce temps, couper les bouts des ailes de poulet et les jeter, puis couper chaque aile en deux à l'articulation. Vous devriez obtenir 24 morceaux. Éponger chaque morceau d'aile de poulet avec un essuie-tout absorbant pour l'assécher; réserver.
- Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients de l'enrobage. Déposer les morceaux d'ailes de poulet dans le mélange à enrober et brasser jusqu'à ce qu'ils soient bien recouverts.
- Placer le panier à friture dans l'huile chaude. Déposer délicatement environ 8 morceaux d'ailes de poulet dans la friteuse, un à la fois. Abaisser le couvercle de la friteuse et cuire de 10 à 12 minutes, ou jusqu'à ce que les morceaux de poulet soient dorés et que la température interne du poulet ait atteint 74 °C (165 °F). Retirer les morceaux d'aile de poulet de la friteuse et les laisser s'égoutter en les déposant sur plusieurs couches d'essuie-tout. Répéter avec les morceaux d'ailes de poulet restants.
- Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients de la sauce. Servir les ailes de poulet avec la sauce à l'aneth. Réfrigérer les restes.

Rondelles d'oignon au babeurre

Donne 6 portions

Ingrédients :

- 3,8 L (1 gal) d'huile végétale
- 1 ou 2 gros oignons jaunes (environ 454 g), pelés et coupés en tranches (rondelles) d'environ 1 cm (3/8 po)
- 500 ml (2 tasses) de babeurre
- 3 cuillères à table de moutarde de Dijon

- 2 œufs, battus
- ¼ tasse d'amidon de maïs

Chapelure :

- 2 tasses de chapelure japonaise panko
- 1 cuillère à thé de sel casher
- ½ cuillère à thé de poivre fraîchement moulu

Instructions :

- Dans un grand bol, mélanger les tranches d'oignon, le babeurre et la moutarde de Dijon. Laisser reposer au réfrigérateur au moins 1 heure.
- Pendant ce temps, verser l'huile végétale dans la friteuse, abaisser le couvercle et choisir le pré-réglage pour rondelles d'oignon à 190 °C (375 °F).
- Verser l'amidon de maïs dans un moule à tarte. Verser les œufs battus dans un autre moule à tarte.
- Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients de la chapelure.
- Pour enrober les rondelles d'oignon : d'oignon, retirer les tranches d'oignon du mélange au babeurre, une à la fois. Recouvrir la tranche d'amidon de maïs, puis bien l'enrober dans les œufs battus. Ensuite, la recouvrir du mélange de chapelure; réserver les tranches enrobées en les déposant sur une grille de refroidissement. Répéter avec les tranches d'oignon restantes.
- Plonger délicatement le grand panier à friture dans l'huile chaude. Déposer environ 6 tranches d'oignon dans la friteuse. Abaisser le couvercle; cuire selon le temps de cuisson pré-réglé de 4 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte devienne dorée. Retirer les rondelles d'oignon cuites du panier et les laisser refroidir légèrement sur un plat recouvert d'un essuie-tout pour absorber l'excédent d'huile. Répéter avec les tranches d'oignon enrobées restantes. Réfrigérer les restes.
- Savourer.

Beigne maison avec glaçage à la bière de gingembre

Donne 6 portions

Ingrédients :

- 3,8 L (1 gal) d'huile végétale
- Beignets :
- 65 ml (¼ tasse) de beurre ramolli
- 1/3 tasse de sucre

- 1/3 tasse de cassonade claire bien tassée
- 3½ tasses de farine tout usage
- 2 cuillères à thé de levure chimique
- 1 cuillère à thé de sel
- ½ cuillère à thé de bicarbonate de soude
- ½ cuillère à thé de cardamome moulue
- 2 œufs, à température ambiante
- 125 ml (½ tasse) de babeurre
- ½ cuillère à thé d'extrait de vanille véritable

Glaçage :

- 1 tasse de sucre glace
- 2 cuillères à table de bière de gingembre
- OU
- 1 tasse de sucre
- ½ cuillère à thé de cardamome moulue

Instructions :

- Verser l'huile végétale dans la friteuse; abaisser le couvercle et régler la température à 190 °C (375 °F).
- Déposer le beurre et les deux types de sucre dans un grand bol à mélanger. Battre le tout en raclant souvent les parois du bol, jusqu'à ce que le mélange ressemble à de petits cailloux (environ 1 à 2 minutes). Ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque ajout; ajouter le babeurre et la vanille et bien mélanger. Dans un bol à mélanger moyen, mélanger la farine, la levure chimique, le sel, le bicarbonate de soude et la cardamome. Ajouter les ingrédients secs au mélange de babeurre et mélanger jusqu'à la formation d'une pâte. La pâte est légèrement collante.
- Sur une surface bien enfarinée et à l'aide d'un rouleau à pâte également bien enfariné, abaisser la pâte jusqu'à une épaisseur de 1,3 cm (½ po). Couper des cercles de pâte à l'aide d'un emporte-pièce de 7,6 cm (3 po). Couper un petit cercle au centre du plus grand cercle à l'aide d'un emporte-pièce de 2,5 cm (1 po). Rouler à nouveau la pâte restante et répéter la coupe. Laisser reposer les beignets et leur centre 15 minutes sur une grille de refroidissement.
- Ajouter environ 6 anneaux à la fois dans la friteuse. Couvrir les beignets et les faire frire 1 minute; les retourner et continuer la friture 1 minute de plus, ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retirer les beignets de la friteuse

et les laisser s'égoutter sur un plateau recouvert d'un essuie-tout. Répéter avec les beignets restants et leur centre.

- Pendant ce temps, mélanger le sucre glace et la bière de gingembre dans un petit bol. Verser un filet de glaçage sur les beignets et leur centre. Laisser refroidir.

ASTUCE : Si vous le souhaitez, mélangez le sucre et la cardamome et saupoudrez-les sur les beignets, ou trempez-y les beignets. Laisser refroidir.

Frites maison

Donne 4 portions

• Ingrédients :

- 3,8 L (1 gal) d'huile végétale
- 454 g (1 lb) de pommes de terre jaunes (environ 2 grosses pommes de terre), rincées et coupées en languettes de 1 cm (3/8 po)
- Sel casher

Instructions :

- Verser l'huile végétale dans la friteuse et la mettre en fonction en choisissant le pré-réglage pour les frites (180 °C [350 °F]). Laisser chauffer l'huile jusqu'à ce que le voyant s'allume.
- Rincer les languettes de pommes de terre dans l'eau froide pour éliminer l'amidon. Laisser reposer les languettes de pommes de terre dans un bol d'eau froide 30 minutes. Retirer les pommes de terre de l'eau et les assécher en les épongeant avec une serviette propre ou un essuie-tout.
- Déposer environ la moitié des languettes dans chacun des deux petits paniers, puis les submerger dans l'huile chaude. Régler la minuterie à 6 minutes. Une fois la minuterie éteinte ou les frites dorées, soulever les paniers de l'huile et les laisser s'égoutter sur le bord de la friteuse. Transférer les frites sur un plateau recouvert d'un essuie-tout et les saupoudrer de sel. Savourer.

TABLEAUX DE CUISSON

FR

Les temps de cuisson représentent des suggestions. Modifiez-les en fonction de vos préférences et de la quantité d'aliments en cours de cuisson. Ne remplissez pas trop les paniers à friture ou ne mettez pas plus de 340 g (3/4 lb) d'aliments dans les petits paniers, ou 680 g (1½ lb) dans le grand panier.

ALIMENT	TEMPÉRATURE	TEMPS
Frites	190 °C (350 °F)	6 minutes
Rondelles d'oignon	190 °C (375 °F)	3 minutes
Bâtonnets de poulet	190 °C (375 °F)	4 minutes
Beignets	190 °C (375 °F)	3 minutes
Filets de poitrine/croquettes de poulet	190 °C (375 °F)	3 minutes
Tranches d'aubergine fraîche	190 °C (375 °F)	3 minutes
Bâtonnets de poisson	190 °C (375 °F)	3 minutes
Filets de poisson (panés)	190 °C (375 °F)	6 minutes
Côtelettes de porc (panées)	190 °C (375 °F)	4 minutes
Côtelettes de porc (en pâte)	190 °C (375 °F)	6 minutes
Escalopes de veau (panées)	190 °C (375 °F)	4 minutes
Escalopes de veau (en pâte)	190 °C (375 °F)	6 minutes
Saucisses sur bâtonnet	180 °C (350 °F)	6 minutes
Croustilles	180 °C (350 °F)	3 minutes
Poitrine de poulet (panée)	190 °C (375 °F)	de 3 à 4 minutes

AVERTISSEMENT : Ne pas ajouter d'eau, d'aliments humides ou d'aliments congelés glacés à l'huile de cuisson, car elle pourrait éclabousser et causer des blessures. Ne pas déplacer la friteuse lors de la cuisson, ou à tout moment lorsque l'huile est chaude. Ne pas essayer de vider l'huile lorsqu'elle est chaude. Ne pas toucher les surfaces métalliques de la friteuse, car elles sont chaudes et pourraient causer des brûlures.

Ne pas ranger le produit à l'extérieur.

Ranger l'appareil dans un endroit sec et aéré.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT : Ne pas essayer de nettoyer la friteuse ou de vider l'huile si l'appareil ou son contenu est encore chaud. Laisser l'appareil refroidir complètement.

1. Avant le nettoyage, débrancher le cordon électrique détachable de la prise murale en premier, puis de la friteuse et attendre que l'appareil ait complètement refroidi.
2. Retirer le panneau de commande et l'élément chauffant du boîtier en soulevant l'ensemble verticalement.
3. Ne jamais immerger le panneau de commande dans un liquide. Nettoyer l'élément chauffant avec de l'eau chaude savonneuse en faisant attention de ne pas mouiller le panneau de commande.
4. Nettoyer l'extérieur du panneau de commande avec un linge légèrement humide.
5. Nettoyer les paniers à friture et le contenant pour l'huile dans l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle et les assécher complètement.
6. Essuyer le boîtier de la friteuse avec un linge humide. Toujours veiller à ce que les composants soient complètement secs, car l'eau résiduelle pourrait causer des éclaboussures d'huile.

IMPORTANT : Ne pas immerger le panneau de commande ou le cordon électrique détachable de la friteuse dans l'eau ou dans tout autre liquide. Toujours laver l'appareil à la main de la façon décrite plus haut et toujours l'assécher complètement. Toute autre tâche d'entretien devrait être effectuée par un agent de service autorisé.

FONCTION DE RÉINITIALISATION

- L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité en cas de surchauffe, situé sous le panneau de commande (illustration 6).
- Si la friteuse est utilisée sans huile, l'interrupteur de sûreté s'active et l'appareil s'éteindra automatiquement.
- Dans ce cas, débrancher l'appareil et le laisser refroidir (environ 10 minutes).
- Une fois le contenant rempli d'huile, brancher l'appareil. Appuyer ensuite sur le bouton RÉINITIALISATION (RESET) de l'interrupteur de sûreté avec un cure-dent ou un autre objet non métallique similaire.

PARTS & ACCESSORIES

- 1** Módulo De La Tapa
 - a** Filtro De Olores
 - b** Cubierta Del Filtro
 - c** Mango Termoaislado
 - d** Ventana De Observación
- 2** Carcasa
 - a** Recipiente De Aceite De Acero Inoxidable
 - b** Mangos Termoaislados
- 3** Módulo Electrónico
 - a** Panel De Control (Ver Más Detalles A Continuación)
 - b** Cable De Alimentación Desmontable
 - c** Elemento Térmico
- 4** Cesta De Freír Grande Con Mango Termoaislado
- 5** Cestas Freidoras Pequeñas Con Mangos Termoaislados (dos)
- 6** Reinicio

ES

PANEL DE CONTROL

- A.** Ajustes predeterminados: nuestros ajustes recomendados para sus alimentos fritos favoritos
 - a** Papas fritas: para el uso con papas fritas congeladas
 - b** Aros de cebolla
 - c** Donas
 - d** Pollo
- B.** Botón de ajustes predeterminados (PRESET): recorrer y seleccionar las opciones predeterminadas
- C.** PANTALLA DE DOS NIVELES: muestra el tiempo y la temperatura que están seleccionados
- D.** Perilla de TEMPERATURA/ TIEMPO: girar la perilla para ajustar el tiempo y la temperatura; presionar la perilla para pasar de una a otra
- E.** Indicador de encendido (ON): la luz roja indica que el elemento térmico está encendido
- F.** Indicador de aceite listo (OIL READY): la luz verde indica que el aceite ha alcanzado su la temperatura deseada
- G.** Botón de inicio (START/STOP): presionar para comenzar a calentar e iniciar la cuenta regresiva. Presionar y mantener presionado para detener el calentamiento en cualquier momento

PREPARACIÓN

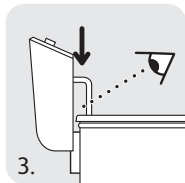
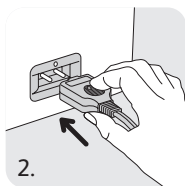
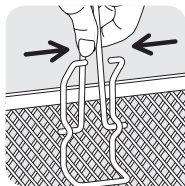
1. Retire todo el embalaje y las etiquetas de su freidora.
2. Limpie minuciosamente el recipiente de aceite, la tapa y las cestas para eliminar cualquier polvo o residuo que pueda haber quedado de la fábrica.
3. Fije los mangos termoaislados a las cestas
4. Presione las varillas de los mangos entre sí e inserte los extremos en el gancho de la cesta. Asegúrese de que el vástago del mango quede debajo del soporte de bloqueo de la cesta, como se muestra en la figura.

Nota: Podría sufrir lesiones si su mango no está fijado firmemente en su lugar.

MISE EN PLACE

1. Coloque el equipo en una superficie plana horizontal.
2. Conecte el extremo magnético del cable de alimentación al equipo.
3. Asegúrese de que el Módulo electrónico (controles y elemento térmico) esté fijado firmemente en su lugar.
4. Alinee el panel de control con las ranuras de la parte posterior del equipo y deslícelo hacia abajo.

Nota: Su freidora se suministra con un microinterruptor de seguridad que no permite que el panel de control funcione, a menos que esté adecuadamente insertado en ambas ranuras de la carcasa.



5. Añada la cantidad de aceite deseada, asegurándose de no quedarse por debajo de la línea Min (mínimo) ni por encima de la línea Max (máximo).
6. Conecte el enchufe del cable a un enchufe estándar de 120 V. La pantalla se encenderá automáticamente y mostrará la temperatura predeterminada.

Nota: conecte siempre el cable a la freidora antes de conectarlo al enchufe.

FREÍR

1. Seleccione su temperatura de cocción:
 - a) La temperatura actual destellará intermitentemente indicando que el equipo se encuentra en modo de AJUSTE DE TEMPERATURA.
 - b) Gire la perilla hasta la temperatura deseada.
2. Seleccione el tiempo de cocción si lo desea:
 - a) Presione y suelte la perilla para cambiar al modo de AJUSTE DE TIEMPO. El tiempo actual destellará intermitentemente.
 - b) Gire la perilla hasta el tiempo de cocción deseado.

Nota: Presione la perilla para cambiar entre el modo de TEMPERATURA y el modo de TIEMPO en cualquier momento.

3. Presione el botón de inicio (Start) para comenzar a calentar. Una vez que el aceite haya alcanzado la temperatura especificada, la luz indicadora de aceite listo (OIL READY) se encenderá.
4. Coloque el alimento en la cesta y sumérgjala suavemente en el aceite caliente.
 - a) Cierre la tapa para evitar las salpicaduras.
 - b) Inicie el temporizador presionando nuevamente el botón de puesta en marcha (START).

Nota: Cuando la freidora esté encendida, cambie sus ajustes con la perilla de ajuste de TIEMPO / TEMPERATURA. El equipo se ajustará automáticamente.

5. La freidora emitirá un pitido para alertarle cuando el temporizador haya llegado a 00:00. Cuando su alimento esté listo, retire la tapa y retire la cesta del aceite.

- a) Enganche la cesta en el borde del recipiente para que el aceite se escurra.
 - b) Una vez que el aceite se haya escurrido, retire la cesta y coloque el alimento en un plato cubierto con papel toalla.
6. Para colocar su máquina en estado de espera (stand by), presione y mantenga presionado el botón START/STOP durante 3 segundos. El equipo emitirá un pitido y la pantalla y el calentador se apagarán. Puede presionar cualquier botón para volverlos a encender.

USO DE LAS OPCIONES PREDETERMINADAS

Nuestras opciones predeterminadas le permiten freír fácilmente sus alimentos favoritos.

1. Seleccione su opción predeterminada favorita presionando el botón PRESET. El tiempo y la temperatura de cocción recomendados para su selección se mostrarán automáticamente en la pantalla.
2. Comience a freír siguiendo las instrucciones anteriores.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

USO

- Asegúrese de que la luz verde esté encendida antes de colocar los alimentos en el aceite.
- Demasiada cantidad de alimento impedirá que éste se pueda desplazar y dorar uniformemente. Además, ello podría prolongar el tiempo de cocción. Fría los alimentos en grupos pequeños para que la cocción sea más rápida y mejor, y queden más crujientes.

ACEITE

- Cuando seleccione el aceite a utilizar en su freidora, escoja una marca de alta calidad de aceite de cacahuete, de canola, de girasol o vegetal. Estas grasas son resistentes a las altas temperaturas. No use mantequilla, margarina, grasa animal o aceite de oliva, ya que estos humean a temperaturas más bajas. No mezcle diferentes tipos de aceite. No use manteca ni bloques de grasa, ya que ello hará que su freidora se sobrecaliente y podría producir una llamarada.
- Cubra y refrigere el aceite después de cada uso, para conservar su frescura.

- Cambie el aceite a menudo y elimínelo de manera responsable. No lo vierta en el desagüe del fregadero. Consulte las regulaciones locales para conocer la forma de eliminación adecuada.
- Mantenga el aceite de freír marisco y pescado separado del aceite utilizado para freír patatas y otros alimentos de sabores más ligeros.

HUMEDAD

- Antes de freír cualquier alimento, elimine el exceso de humedad minuciosamente con un papel toalla.
- No agregue agua, alimentos húmedos o alimentos congelados al aceite caliente, ya que esto provoca salpicaduras y podría causar lesiones.

COCINAR

- Cuando fría alimentos rebozados, elimine el exceso de rebozador o de recubrimiento antes de colocarlos en el aceite.
- Nunca vierta sal en el aceite. En su lugar, agregue sal mientras el alimento está caliente y se escurre el aceite en un papel toalla.
- Los alimentos congelados se pueden cocinar en la cesta. Siga las indicaciones que aparecen en el embalaje del alimento. Tenga cuidado cuando sumerja la cesta en el aceite, ya que los cristales de hielo pueden causar salpicaduras. Siempre sumerja la cesta lentamente en el aceite.
- Después de cortar las papas para hacer papas fritas a la francesa o a la inglesa, lávelas en agua fría para eliminar el almidón. Esto impedirá que se peguen. Séquelas completamente antes de freírlas.
- Nunca coloque cubiertos plásticos en el aceite caliente. No vierta aceite caliente en recipientes plásticos.

RECETA

Alas de pollo con salsa de eneldo estilo ranch

24 trozos

Ingredientes:

- 3.7 litros de aceite
- 450g de alas de pollo

Revestimiento:

- 3 cucharadas de almidón de maíz
- 1 cucharadita de pimentón ahumado
- ½ cucharadita de sal Kosher
- ¼ cucharadita de pimienta recién molida

Condimento:

- ½ taza de aderezo tipo ranch
- ¾ cucharadita de eneldo seco
- ¼ cucharadita de ajo en polvo

Instrucciones:

- Coloque aceite vegetal en el recipiente de la freidora. Cubra la freidora y seleccione una temperatura de 190 °C (375 °F). Deje que el aceite se caliente hasta que se encienda la luz OIL READY.
- Mientras espera, corte las puntas de las alas de pollo y deséchelas; luego corte cada ala a la mitad, por la articulación. Debe tener 24 trozos. Seque los trozos de alas de pollo con un papel toalla y apártelos.
- En un tazón grande, mezcle los ingredientes del revestimiento. Coloque los trozos de alas de pollo en la mezcla de revestimiento y agite hasta que queden bien revestidos.
- Coloque la cesta de la freidora en el aceite caliente. Coloque con cuidado unos 8 trozos de alas de pollo en la freidora, uno a la vez. Cubra la freidora y cocine durante 10 a 12 minutos o hasta que los trozos de pollo estén dorados y alcancen una temperatura interior de 74 °C (165 °F) Retire los trozos de alas de pollo de la freidora y escurra el aceite sobre varias capas de papel toalla. Repita el proceso con los trozos de alas de pollo restantes.
- En un tazón pequeño, mezcle los ingredientes del condimento. Sirva las alas de pollo con el condimento de eneldo. Refrigere las sobras.

Anillos de cebolla en suero de mantequilla

6 porciones

Ingredientes:

- 3.7 litros de aceite vegetal
- 1 a 2 cebollas amarillas dulces grandes (1 libra aproximadamente), pelada, cortada en rodajas (anillos) de 3/8 pulgada
- 2 tazas de suero de mantequilla
- 3 cucharadas de mostaza Dijon
- 2 huevos batidos
- ¼ taza de almidón de maíz

Empanizado:

- 2 tazas de pan rallado Panko
- 1 cucharadita de sal Kosher
- ½ cucharadita de pimienta recién molida

Instrucciones:

- En un tazón grande, mezcle los anillos de cebolla, el suero de mantequilla y la mostaza Dijo. Coloque la mezcla en el refrigerador y déjela reposar durante al menos 1 hora.
- Mientras tanto, coloque el aceite vegetal en la freidora, cúbrala y seleccione la opción predeterminada de anillos de cebolla (onion rings) a 190 °C (375 °F).
- Coloque el almidón de maíz en un plato para pasteles. Coloque los huevos batidos en otro plato para pasteles.
- En un tazón grande, mezcle los ingredientes del empanado.
- Para revestir los anillos de cebolla: Retire los anillos de cebolla, uno a uno, de la mezcla de suero de mantequilla. Revístalos con almidón de maíz y luego con el huevo batido. Luego revístalos con la mezcla del empanizado y coloque los anillos empanizados en una parrilla de enfriamiento. Repita el proceso con los anillos de cebolla restantes.
- Coloque con cuidado la cesta de freír grande en el aceite caliente. Coloque unos 6 anillos de cebolla en la freidora. Coloque la tapa, cocine durante el tiempo predeterminado de 4 minutos o hasta que el empanizado se haya dorado. Retire los anillos de cebolla cocinados de la cesta y deje que se enfríen ligeramente en un plato cubierto con papel toalla para absorber el exceso de aceite. Repita el proceso con los anillos de cebolla revestidos restantes. Coloque lo que sobre en el refrigerador.
- Disfrute de su comida.

Buñuelos caseros con glaseado de cerveza de jengibre

6 porciones

Ingredientes:

- 3.7 litros de aceite vegetal

Donas:

- ¼ taza de mantequilla suavizada
- 1/3 taza de azúcar
- 1/3 taza de azúcar morena clara, firmemente empaquetada
- 3 ½ tazas de harina común
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita de cardamomo molido
- 2 huevos, temperatura ambiente

- ½ taza de suero de mantequilla
- ½ cucharadita de extracto de vainilla real

Glaseado:

- 1 taza de azúcar en polvo
- 2 cucharadas de cerveza de jengibre
- 0
- 1 taza de azúcar
- ½ cucharadita de cardamomo molido

Instrucciones:

- Coloque aceite vegetal en la freidora; cúbrala y seleccione una temperatura de 190 °C (375 °F).
- Coloque la mantequilla y ambos azúcares en un tazón de mezcla grande. Bata la mezcla, raspando el tazón frecuentemente, hasta que esta tenga un aspecto de gravilla (de 1 a 2 minutos). Añada los huevos, uno a uno, batiendo bien después de cada adición; añada el suero de mantequilla y la vainilla y mezcle bien. Mezcle la harina, el polvo de hornear, la sal, el bicarbonato y el cardamomo en un tazón de mezcla mediano. Añada los ingredientes secos a la mezcla de suero de mantequilla hasta obtener una masa homogénea. La masa es ligeramente pegajosa.
- Extienda la masa, sobre una superficie bien enharinada y utilizando un rodillo bien enharinado, hasta que ésta tenga un grosor de ½ pulgada. Corte anillos redondos de masa con un cortador de galletas de 3 pulgadas. Corte el centro de las rodajas más grandes con un cortador de 1 pulgada. Extienda el resto de la masa y vuelva a cortar. Deje reposar los anillos de dona y las rosquillas en una parrilla de enfriamiento durante 15 minutos.
- Añada 6 anillos de dona a la freidora. Cúbrala y fría durante 1 minuto; voltee las donas, continúe friendo durante 1 minuto adicional o hasta que las donas se doren. Retire las donas de la freidora y deje que el aceite se escurra en una bandeja cubierta con papel toalla. Repita el proceso con los anillos de donas y las rosquillas que quedan.
- Mientras tanto, mezcle el azúcar en polvo y la cerveza de jengibre en un tazón pequeño. Espárzala sobre las donas y las rosquillas. Deje que se enfrien.

- **SUGERENCIA:** Si lo desea, mezcle el azúcar y el cardamomo y rocíe las donas con esta mezcla o ruédelas sobre la misma. Deje que se enfríen.

Papas fritas caseras

4 porciones

Ingredientes:

- 3.7 litros de aceite vegetal
- 1 libra de papas Russet (2 papas grandes aprox.), enjuagadas y cortadas en tiras de 3/8 pulgadas
- Sal Kosher

Instrucciones:

- Coloque el aceite vegetal en la freidora, enciéndala y seleccione el ajuste predeterminado de papas fritas (FRENCH FRIES) 190 °C (350 °F). Caliente hasta que la luz indicadora se apague.
- Enjuague las tiras de papas cortadas en agua fría para eliminar el almidón. Deje reposar las tiras de papas en un tazón con agua fría durante 30 minutos. Retire las papas del agua y séquelas con una toalla limpia o con papel toalla.
- Coloque aproximadamente la mitad de las tiras de papas en cada una de las dos cestas pequeñas y luego coloque la cestas en el aceite caliente. Ajuste el temporizador a 6 minutos. Cuando el temporizador suene o las papas se hayan dorado, retire las cestas del aceite y deje que se escurran en el borde de la freidora. Viértalas en un plato cubierto con papel toalla y rocíelas con sal. Disfrute de su comida.

TABLAS DE COCINA

Los tiempos de cocción son sólo sugerencias. Ajústelos según su preferencia y según la cantidad de alimento que se cocina. No rebose la cesta de freír ni coloque más de 3/4 lb. en las cestas pequeñas o más de 1 ½ lb. en la cesta grande.

ALIMENTO	TEMPERATURA	TIEMPO
Papas fritas	180 °C (350 °F)	6 minutos
Aros de cebolla	190 °C (375 °F)	3 minutos
Bastoncitos de pollo	190 °C (375 °F)	4 minutos
Donas	190 °C (375 °F)	3 minutos

ALIMENTO	TEMPERATURA	TIEMPO
Frituras / pepitas de pollo	190 °C (375 °F)	3 minutos
Rodajas de berenjena frescas	190 °C (375 °F)	3 minutos
Bastones de pescado	190 °C (375 °F)	3 minutos
Filete de pescado (empanizado)	190 °C (375 °F)	6 minutos
Chuletas de cerdo (empanizadas)	190 °C (375 °F)	4 minutos
Chuletas de cerdo (rebozadas)	190 °C (375 °F)	6 minutos
Chuletas de ternera (empanizadas)	190 °C (375 °F)	4 minutos
Chuletas de ternera (rebozadas)	190 °C (375 °F)	6 minutos
Salchichas empanizadas	180 °C (375 °F)	6 minutos
Papas fritas a la inglesa	180 °C (375 °F)	3 minutos
Pechuga de pollo (rebozada)	190 °C (375 °F)	3 - 4 minutos

ADVERTENCIA: No agregue agua, alimentos húmedos o alimentos congelados al aceite de cocinar, ya que ello podría hacer que el aceite le salpique encima y lo queme. No mueva la freidora mientras está cocinando ni en ningún momento cuando el aceite está caliente. No intente vaciar la freidora cuando el aceite está caliente. No toque ninguna superficie metálica de su freidora, ya que éstas están calientes y pueden causar quemaduras.

No almacene el producto al aire libre.

Almacene su equipo en un lugar seco y ventilado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: No intente limpiar su freidora ni escurrir el aceite mientras estos están calientes. Espere a que el equipo se enfríe completamente.

1. Antes de limpiar el equipo, desconecte primero el cable de alimentación del enchufe y luego de la freidora y espere que a que esta se enfríe completamente.
2. Saque de la carcasa el panel de control con el elemento térmico, levantándolo verticalmente.

3. Nunca sumerja el panel de control en ningún líquido. Limpie el elemento térmico con agua jabonosa caliente, cuidando de no mojar el panel de control.
4. Limpie la parte externa del panel de control con un paño ligeramente húmedo.
5. Lave las cestas de freír y el recipiente de aceite en agua jabonosa tibia y séquelas minuciosamente, o lávelas en el lavaplatos.
6. Limpie la carcasa de la freidora con un paño húmedo. Asegúrese siempre de que todos los componentes se hayan secado minuciosamente, ya que cualquier agua residual causará salpicaduras de aceite.

IMPORTANTE: No sumerja el panel de control de la freidora ni el cable de alimentación en agua u otro líquido. Lave siempre a mano la freidora, según se describió anteriormente, y séquela minuciosamente. Cualquier otro tipo de mantenimiento sólo debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

FUNCIÓN DE REINICIO

- Su equipo cuenta con un aditamento de seguridad contra el sobrecalentamiento, el cual se encuentra debajo del panel de control (fig. 6).
- Si utiliza su freidora sin aceite, se activará el apagado de seguridad y el equipo se apagará automáticamente.
- En ese caso, desenchufe el equipo y deje que se enfríe (durante aproximadamente 10 minutos).
- Después de llenar el tazón con aceite, enchufe el equipo. Luego presione el botón de apagado de seguridad (RESET) con un palillo de dientes o un objeto no metálico similar.
- Si el problema del apagado de seguridad continúa, póngase en contacto con nuestra Línea de ayuda (vea los detalles en la página 29).

EN

p. 2 – 4

p. 14 – 25

FR

p. 5 – 8

p. 26 – 38

ES

p. 9 – 12

p. 39 – 51