

## DEEP FRYER L CAPACITY

Model No.: DF-701



### Operating and Safety Instructions

-FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY -

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this or any other electrical appliance, always follow these basic safety precautions, especially when children are present.



## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

**⚠️ WARNING-**To reduce the risk of fire, electric shock, serious personal injury and property damage please note the following:

- **This product is not intended for use by children. Keep the product out of the reach of children and pets. Extra caution is necessary when using this appliance near children.**
- Always ensure the product is unplugged from the electrical outlet and allowed to cool **before** assembling, disassembling, relocating, or cleaning it.
- **Do not leave the product unattended while it is in use. Always unplug the product from the electrical outlet when not in use.**
- Do not immerse the Base, Power Cord, or Plug of this product in or expose the Power Cord or Plug to water or other liquids.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs when handling product. Use protective oven mitts or gloves when removing the Lid or handling hot containers to avoid burns or personal injury.
- Take proper precautions to prevent burns, fire, or personal or property damage as this appliance generates heat and steam during use.
- The use of accessory attachments is not recommended by the appliance manufacturer as it may cause injuries.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven, or other heated surfaces.
- Use the product in a well-ventilated area. Keep at least 4-6 inches of space on all sides of the product to allow adequate air circulation. Use appliance on a table or flat surface.
- Keep the product away from curtains, wall coverings, clothing, dishtowels, or other flammable materials.
- Do not plug or unplug the product from the electrical outlet with a wet hand.
- This product is intended solely for non-commercial, non-industrial, household use in cooking of food for human consumption; do not use the product outdoors or for any other purpose.
- Do not operate the product empty.
- **Do not let cord hang over edge of table or counter where it may be tripped over or pulled. Do not allow cord to touch hot surfaces.**
- Do not operate the product if it has a damaged or cut Power Cord or plug, if wires are exposed, if it malfunctions, if it is dropped or damaged, or if the Housing is dropped in or exposed to water.
- This product has no user-serviceable parts. Do not attempt to examine or repair this product yourself. Only qualified service personnel should perform any servicing.

- Do not put any stress on the power cord where it connects to the product, as the power cord could fray and break.

## SPECIAL INSTRUCTIONS:

Do not move the Deep Fryer when there is hot oil in the appliance.

A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord is not recommended for use with this product, but if one must be used:

- The marked electrical rating must be at least as great as that of the product;
- If the product is of a 3-prong grounding type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
- Arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over or pulled.

**WARNING:** This product is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other blade) to reduce the risk of electrical shock. This is a safety feature. The plug will fit into a polarized outlet only one way. If you are unable to insert the plug into the electrical outlet, try reversing the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Never use the plug with an extension cord unless you can fully insert the plug into the extension cord. Do not alter the plug. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

### Before First Use

**IMPORTANT:** Please check all packaging material carefully before discarding as there may be accessory parts contained within the packaging material.

**WARNING:** Do not place any part of the product in a dishwasher.

1. Make sure the Fryer is unplugged.
2. Wash the Fryer Basket with warm soapy water and dry thoroughly. Wipe the interior and exterior of the Deep Fryer with a damp towel. Dry thoroughly.

**Note:** NEVER immerse the fryer body, cord or plug in water.

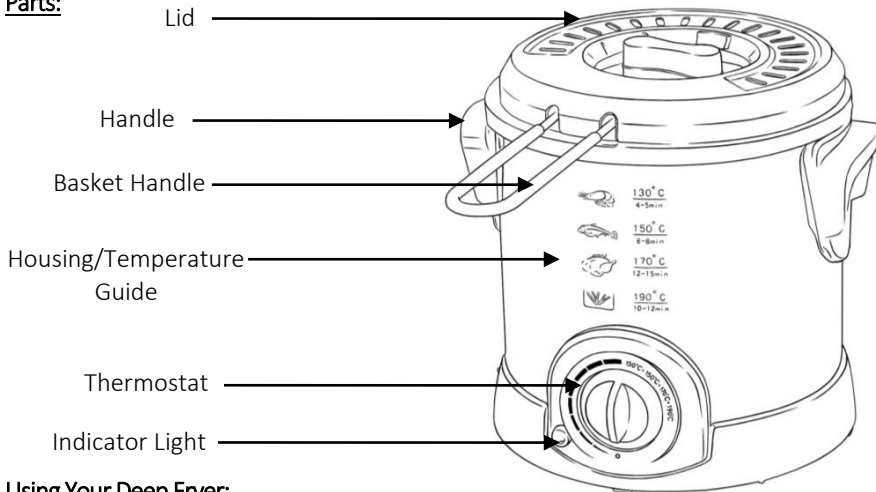
### Frying Times and Temperature Guide:

The Frying times in this chart are a guide and should be adjusted to accommodate the different quantities, thickness, and taste.

Food	Degree °F	Time
Mushrooms	300 °F	3-5 min
Crumbed Chicken	335 °F	12-13 min
Whole Shrimp	335 °F	2-4 min
Fish cakes	335 °F	3-5 min
Fillets	335 °F	5 min
Onions	375 °F	2-4 min
French fries	335 °F	8-10 min
Potato chips	375 °F	2-4 min

**SAVE THESE INSTRUCTIONS  
FOR FUTURE REFERENCE**

## Parts:



## Using Your Deep Fryer:

**WARNING:** Never turn on the fryer when empty and make sure it is on a flat surface.

1. Unfold the wire mesh basket handle, squeeze the tines of the handle together and allow fitting into the basket bracket.
2. Pour between 0.8-1.0 liters of oil into the fryer. The level of oil must be between the marked MAX and MIN lines on the wall of the vessel.

**WARNING:** Always ensure the correct amount of oil is in the fryer before switching the power on. The heating element will become overheated and the risk of oil fire if you do not follow this instruction.

3. Plug into the outlet and set thermostat to the required temperature (see the reference menu). The power indicator will to out when the set temperature is reached.
4. Add the food (as dry as possible) into the basket first. Too many pieces lower the oil temperature causing food to absorb oil and/or cook improperly. Place uniform sized pieces of food into the basket so that they will cook evenly. Be sure to dry all foods before frying.
5. Place the basket back into the fryer.
6. After the cooking time has elapsed, lift the basket out of the oil to drain.

**NOTE:** Use only a good quality vegetable oil or all-purpose shortening for deep frying.

Deep frying foods in butter, margarine, olive oil or animal fat are not recommended because of lower smoking temperatures.

## Cleaning Your Deep Fryer:

**WARNING:** Always turn the appliance to “Off” and unplug the product, allow it to cool before cleaning or storing it.

**NOTICE:** Always disconnect appliance from the outlet and then remove the Magnetic Plug from the unit. The plug should always remain on during operation. If it becomes disconnected,

*immediately unplug the cord from the wall outlet then reconnect the magnetic cord to the socket.*

1. Let the oil cool down completely. Oil retains its temperature for a long while after use.

**CAUTION: Do not attempt to move or carry the fryer while it is still hot.**

2. Oil can be reused several times. Get the maximum use from your Fryer by always having it ready for use. One way of doing this is to keep the cooled and strained. Oil should be filtered after each use.

3. After draining the oil, the fryer should be wiped out with absorbent paper then with a damp cloth and a little mild soap and finally with a dry cloth. The interior of the fryer has a plain aluminum surface. To avoid damage, no abrasives or sharp instruments should be used.

4. The exterior should be cleaned with a damp cloth, never use abrasives or scouring pads.

5. The basket can be washed in warm soapy water.

6. Clean the lid to ensure the vents are not blocked or clogged by oils or solid fats.

**NOTE:** Do not immerse cord, plug and fryer in water or other liquid.

#### **HINTS:**

- The thermostat is calibrated in steps marked, 130° ,150° , 170° and 190°C , allowing you to select the best temperature to suit the food to be fried.
- POWER INDICATOR will light automatically while the temperatures keep rising and go out when the set temperature is reached.
- The heating element is thermostatically controlled and will switch on and off (light on and off) automatically during the cooking process to maintain the desired cooking temperature. It is normal
- Should the fryer leak, please contact the **store where you bought it**. To ensure safe operation, excessive food or utensils must not be inserted into the fryer.
- Use only metal kitchen utensils with insulated handles in hot oil.
- As is usual practice extra care should be exercised when frying, especially when children are close by.
- Select the temperature for frying considering the food to be cooked. As a general guide, foods that have been pre-cooked in some way need a higher temperature and less cooking time than those foods which are completely raw.

**Caution:** Always add the required amount of oil to the deep fryer BEFORE switching the power on.

- Solid oil products, such as butter, margarine or animal fats of any kind should not be used in the deep fryer as they increase the chance of a fire hazard.
- Water and oil do not mix – never add any water or other liquid to hot oil. Even small amounts of water will cause the oil to splatter.
- The deep fryer will generate a lot of heat and steam during and after the cooking. To prevent the risk of burns, do not touch or block the steam ventilation area on the lid.
- Take care when opening the lid. This product generates heat and steam at a high temperature, which will escape immediately when the lid is opened. Avoid touching hot surfaces.

## ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

FOR ONE YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE, WHEN THIS APPLIANCE IS OPERATED AND MAINTAINED PER INSTRUCTIONS FURNISHED WITH THE PRODUCT, BRENTWOOD APPLIANCES, INC. WILL REPLACE THE PRODUCT WITH AN EQUIVALENT UNIT OR A NEW UNIT, SOLELY AT OUR OPTION.

### TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND TROUBLESHOOTING INFORMATION:

Call Customer Service at 1-888-903-0060 in the U.S.

#### **BRENTWOOD will not pay for:**

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace house fuses or correct house wiring, or to replace light bulbs.
2. Repairs when your appliance is used in other than normal, single-family household use.
3. Pickup and delivery
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God, or use of products not approved by Brentwood Appliances.
5. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
6. Service or warranty support for units located and/or operated outside the United States.

**NO WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY FOR A PURPOSE, OTHER THAN THOSE EXPRESSLY DESCRIBED ABOVE SHALL APPLY. MANUFACTURER FURTHER DISCLAIMS ALL WARRANTIES AFTER THE EXPRESS WARRANTY PERIOD STATED ABOVE. NO OTHER EXPRESS PRODUCTS SHALL BE BINDING ON BRENTWOOD APPLIANCES, INC. REPAIR OR REPLACEMENT IS THE EXCLUSIVE REMEDY OF THE CONSUMER. BRENTWOOD APPLIANCES, INC. SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THE PRODUCT. NOT WITHSTANDING THE FOREGOING CONSUMERS RECOVERY AGAINST BRENTWOOD SHALL NOT EXCEED THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY BRENTWOOD. THIS WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL CONSUMER WHO PURCHASED THE PRODUCT AND IS NOT TRANSFERABLE.**

Some states or provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damage or allow limitations on warranties, so limitation or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights that vary from state to province. **Outside the 50 United States, this warranty does not apply. Contact your authorized Brentwood Dealer to determine if another warranty applies.**

**Keep this Warranty and your sales slip together for future references. You must provide proof of purchase for in-warranty service.**

Write down the following information about your appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and number label / plate.

### CUSTOMER RECORD

Date of Purchase \_\_\_\_\_ Store/Dealer \_\_\_\_\_

Model No.: \_\_\_\_\_ Serial No.: \_\_\_\_\_

## FREIDORA 5 l de capacidad

Model No.: DF-701



Instrucciones de Operación y Seguridad

-SOLO PARA USO DOMESTICO -

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar este o cualquier otro electrodoméstico, siga las precauciones básicas de seguridad, especialmente cuando niños están presentes.

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

**▲ ADVERTENCIA**—Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones personales graves y daños a la propiedad, por favor tenga en cuenta lo siguiente:

- Este producto no está destinado para su uso por los niños. Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y las mascotas. Precaución adicional es necesario cuando se utiliza este aparato cerca de niños.
- Asegúrese siempre de que el producto está desenchufado de la toma de corriente y se deja enfriar antes de montar, desmontar, trasladar o limpiar.
- No deje el producto desatendido mientras está en uso. Siempre desenchufe el producto de la toma de corriente cuando no esté en uso.
- No sumerja la base, el cable de alimentación o el enchufe de este producto ni exponga el cable o el enchufe al agua u otros líquidos.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas al manipular el producto. Use guantes protectores o guantes de horno al retirar la tapa o el manejo de contenedores calientes para evitar quemaduras o lesiones personales.
- Tome las debidas precauciones para evitar quemaduras, incendios o daños personales o materiales como este aparato genera calor y vapor de agua durante el uso.
- No utilice accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del producto. Accesorios, cuando equipados, pueden calentarse durante el uso. Permita que los accesorios se enfríen antes de manipularlos.
- No coloque electrodoméstico sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, en un horno caliente, u otras superficies calientes.
- Tenga mucho cuidado cuando mueva un aparato que contiene alimentos, agua u otros líquidos.
- Utilice el producto en un área bien ventilada. Mantenga por lo menos 4-6 pulgadas de espacio en todos los lados del producto para permitir la circulación de aire adecuada.
- Utilizar el aparato sobre una mesa o superficie plana. Mantenga el producto lejos de cortinas, revestimientos de paredes, ropa, paños de cocina, u otros materiales inflamables.
- No enchufe ni desenchufe el producto de la toma de corriente con las manos mojadas.
- Este producto está destinado exclusivamente para el uso no comercial, no industrial, cocción en el hogar de alimentos para el consumo humano, no use el producto en exteriores o para cualquier otro propósito.
- No utilice el producto vacío. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador donde se puede tropezar con él ni tirar. No permita que el cable toque superficies calientes.



- No utilice el producto si tiene un cable de alimentación dañado o cortado o el enchufe, si los cables están expuestos, en caso de mal funcionamiento, si se ha caído o dañado, o si la armadura del motor se ha caído o este expuesta al agua.
- Este producto no tiene piezas que el usuario pueda reparar.
- No trate de examinar o reparar este producto usted mismo. Sólo el personal de servicio cualificado puede realizar reparaciones, lleve el producto a la tienda de reparación de electrodomésticos de su elección para su inspección y reparación.
- No ponga presión sobre el cable de alimentación que se conecta al producto, ya que el cable de alimentación podría desgastarse y romperse.

### **INSTRUCCIONES ESPECIALES:**

- Un cable eléctrico corto es suministrado para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Un cable de extensión no se recomienda para su uso con este producto, pero si se debe utilizar:
  - El voltaje eléctrico debe ser al menos tan grande como la del producto
  - Si el producto es de un tipo de conexión a tierra de 3 patas, el cable de extensión debe ser un cable de toma de tierra de 3 patas
  - Coloque el cable de extensión de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa donde alguien se pueda tropezar con él ni tirar.

**ADVERTENCIA:** Este producto está equipado con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. Esta es una característica de seguridad . El enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si no puede insertar el enchufe en la toma de corriente , intente invertir el enchufe. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No utilice nunca el enchufe con un cable de extensión a menos que pueda insertar completamente el enchufe en el cable de extensión. No altere el enchufe. No intente anular la característica de seguridad del enchufe polarizado.

### **Antes del Primer Uso:**

**IMPORTANTE:** Por favor, revise todo el material de empaque con cuidado antes de tirar ya que puede haber partes accesorias contenidas en el material de empaque.

**ADVERTENCIA:** No coloque ninguna pieza del producto en un lavavajillas.

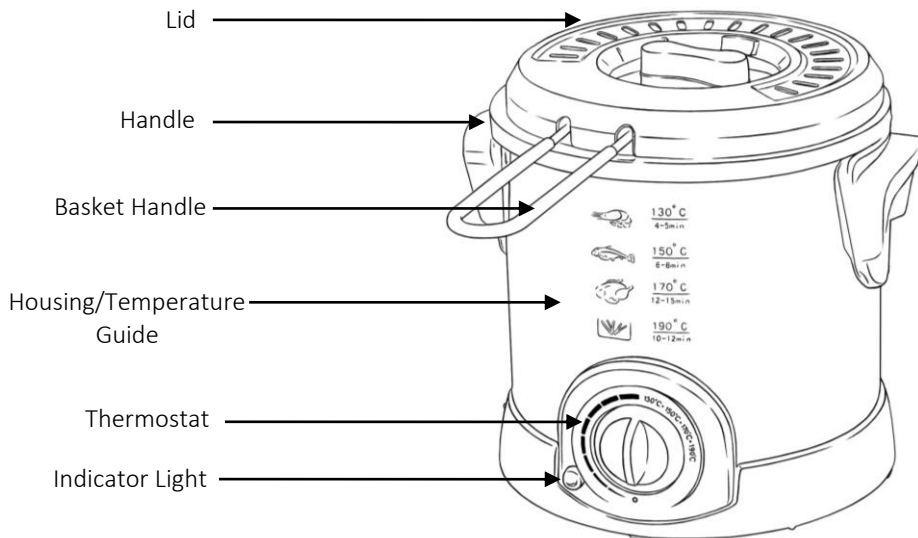
1. Asegúrese de que la freidora esté desenchufada.
2. Lave la cesta de la freidora con agua tibia y jabón y séquela bien. Limpie el interior y el exterior de la freidora con una toalla húmeda. Secar completamente

**Nota:** NUNCA sumerja el cuerpo de la freidora, el cable ni el enchufe en agua.

3. Conecte el extremo magnético del cable directamente en el zócalo de la freidora. (Ver figura A).

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES  
COMO REFERENCIA**

## Parts:



## Utilización de su freidora:

**ADVERTENCIA:** Nunca encender la freidora con el depósito de aceite vacío y asegúrese de que está en una superficie plana y resistente al calor.

Favor, ajuste el selector de función como la siguiente ilustración:

1. Despliegue la manija de la cesta de malla de alambre, apriete las púas de la manija y permita que encaje en el soporte de la cesta.
2. Vierta entre 0.8-1.0 litros de aceite en la freidora. El nivel de aceite debe estar entre las líneas MAX y MIN marcadas en la pared del recipiente.

**ADVERTENCIA:** asegúrese siempre de que la cantidad correcta de aceite esté en la freidora antes de encenderla. El elemento calefactor se sobrecalentará y se correrá el riesgo de incendio si no sigue estas instrucciones.

3. Enchufe en el tomacorriente y ajuste el termostato a la temperatura requerida (vea el menú de referencia). El indicador de encendido se apagará cuando se alcance la temperatura establecida.
4. Agregue la comida (lo más seca posible) en la cesta primero. Demasiadas piezas reducen la temperatura del aceite, causando que los alimentos absorban el aceite y / o cocinen de manera incorrecta. Coloque trozos de comida de tamaño uniforme en la cesta para que se cocinen uniformemente. Asegúrese de secar todas las comidas antes de freírlas.
5. Coloque nuevamente la canasta en la freidora.
6. Después de que haya transcurrido el tiempo de cocción, levante la cesta del aceite para drenar.

**NOTA:** Use solo un aceite vegetal de buena calidad o manteca vegetal multiuso para freír. No se recomienda freír alimentos en mantequilla, margarina, aceite de oliva o grasa animal debido a las bajas temperaturas de fumar.

### **Limpieza de la freidora:**

**ADVERTENCIA:** Siempre apague el aparato en "Off" y desenchufe el producto, deje que se enfríe antes de limpiarlo o almacenarlo.

**AVISO:** Siempre desconecte aparato de la toma y luego retire el enchufe magnético de la unidad. El enchufe debe permanecer siempre puesto durante el funcionamiento. Si se desconecta, desenchufe inmediatamente el cable de la toma de pared y vuelva a conectar el cable magnético a la toma.

1. Deje que el aceite se enfríe por completo. El aceite conserva su temperatura por un tiempo largo después del uso.

**PRECAUCIÓN:** No intente mover ni llevar la freidora mientras aún esté caliente.

2. El aceite se puede reutilizar varias veces. Obtenga el máximo uso de su freidora al tenerlo siempre listo para usar. Una forma de hacerlo es mantener el enfriamiento y la tensión. El aceite debe filtrarse después de cada uso.
3. Después de drenar el aceite, la freidora se debe limpiar con papel absorbente, luego con un paño húmedo y un poco de jabón suave y finalmente con un paño seco. El interior de la freidora tiene una superficie de aluminio lisa. Para evitar daños, no se deben usar abrasivos o instrumentos afilados.
4. El exterior debe limpiarse con un paño húmedo, nunca use abrasivos o estropajos.
5. La cesta puede lavarse con agua tibia y jabón.
6. Limpie la tapa para asegurarse de que los orificios de ventilación no estén bloqueados ni obstruidos por aceites o grasas sólidas. NOTA: No sumerja el cable, el enchufe y la freidora en agua u otro líquido.

### **Tiempos de Fritura y Guía de Temperatura:**

Los tiempos de fritura en esta tabla son una guía y se deben ajustar para adaptarse a las diferentes cantidades, grosores y sabores.

<b>Comida</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Tiempo Recomendado</b>
Mushrooms	300 °F	3-5 min
Crumbed Chicken	335 °F	12-13 min
Whole Shrimp	335 °F	2-4 min
Fish cakes	335 °F	3-5 min
Filletts	335 °F	5 min
Onions	375 °F	2-4 min
French fries	335 °F	8-10 min
Potato chips	375 °F	2-4 min

## DEEP FRYER L CAPACITY

Model No.: DF-701



Consignes de sécurité et de fonctionnement

-POUR USAGE DOMESTIQUE INTÉRIEUR SEULEMENT-

# IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez cet appareil ou tout autre appareil électrique, suivez toujours ces précautions de base, surtout en présence d'enfants.



## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE

**⚠ AVERTISSEMENT** - Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution, de blessures graves ou de dommages matériels, veuillez noter ce qui suit:

- Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des enfants. Gardez-le hors de portée des enfants et des animaux. Redoublez de prudence lorsque vous utilisez cet appareil à proximité d'enfants.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise électrique et laissez-le refroidir avant de l'assembler, le démonter, le déplacer ou le nettoyer.
- **Ne laissez pas le produit sans surveillance lorsqu'il est en fonction. Débranchez-le toujours s'il n'est pas utilisé.**
- N'immergez pas la base de l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche et n'exposez pas le cordon ou la fiche à l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant. Les accessoires fournis peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Laissez-les refroidir avant de les manipuler.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chaud ou sur toute autre surface chaude.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'eau ou tout autre liquide chaud.
- Utilisez ce produit dans un endroit bien aéré. Gardez au moins 4 à 6 pouces d'espace tout autour de l'appareil afin de permettre une circulation d'air adéquate.
- Utilisez l'appareil sur une surface plane ou une table.
- Gardez l'appareil éloigné des rideaux, tentures, vêtements, torchons ou autres matériaux inflammables.
- Ne branchez ni ne débranchez le produit avec les mains mouillées.
- Ce produit n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel, mais uniquement à un usage domestique pour la consommation d'aliments. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à d'autres fins que celles prévues.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans aliments à l'intérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir où l'on pourrait s'y suspendre ou trébucher. Évitez que le cordon touche les surfaces chaudes.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou coupés, si les fils sont à découvert, s'il fonctionne mal, s'il a subi une chute ou est endommagé, ou si le boîtier du moteur est tombé par terre ou a été exposé à l'eau.

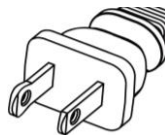
- Ce produit ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.
- Ne tentez pas d'examiner ou de réparer ce produit vous-même. Seul un technicien qualifié doit effectuer les réparations; apportez l'appareil à l'atelier de réparation de votre choix pour inspection et réparation.
- N'exercez aucune pression sur le cordon d'alimentation là où il se connecte à l'appareil, car il pourrait s'effiloche ou se briser.

## RECOMMANDATIONS ADDITIONNELLES :

Un court cordon d'alimentation est fourni afin de réduire les risques de s'enchevêtrer ou de trébucher dans un cordon plus long. L'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandée avec ce produit, mais si elle doit être utilisée :

- La puissance nominale indiquée sur la corde doit être au moins aussi grande que celle de l'appareil;
- Si le cordon de l'appareil est relié à la terre à 3 fils, la corde de rallonge doit aussi être reliée à la terre à 3 fils.
- Installer la rallonge de façon à ce qu'elle ne pende pas du comptoir ou de la table où l'on pourrait s'y accrocher ou trébucher.

**AVERTISSEMENT:** Cet appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une broche est plus large que l'autre). Il s'agit là d'une mesure de sécurité. Pour réduire le risque d'électrocution, la fiche doit être insérée d'une seule façon dans une prise de courant polarisée. Si le branchement n'est pas complet, inversez la fiche. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'utilisez jamais la fiche avec une rallonge, à moins de pouvoir l'insérer parfaitement dans la rallonge. Ne tentez pas de modifier la fiche polarisée et respectez à la lettre cette mesure de sécurité.



### Avant la première utilisation

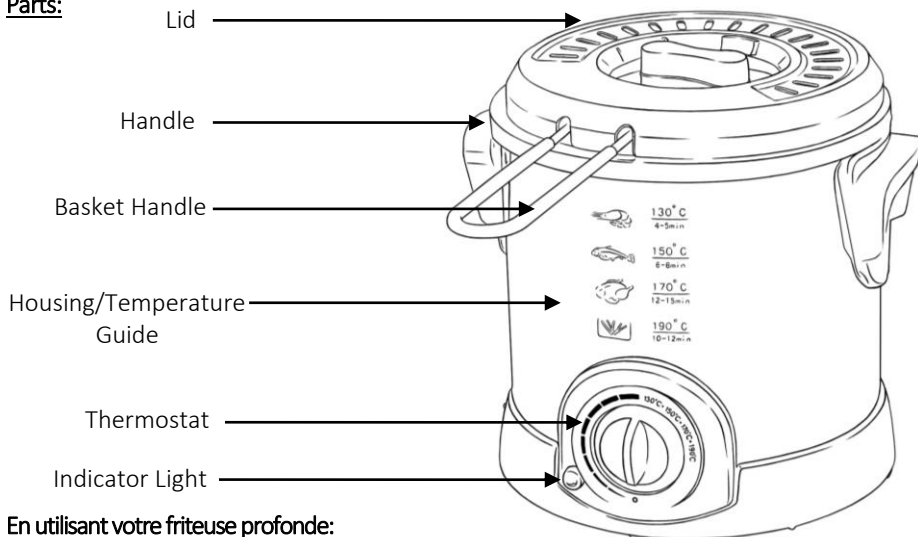
**IMPORTANT:** Veuillez vérifier soigneusement tout le matériel d'emballage avant de le jeter, car il peut y avoir des pièces accessoires contenues dans le matériau d'emballage.

- Avant votre première utilisation, lavez les bols et les accessoires avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher complètement avant de remonter.
- Brancher le Cuiseur à Oeufs dans une prise électrique standard de 120 volts CA. Laisser fonctionner le produit pendant environ 15 minutes. Une fois le temps écoulé, laisser refroidir pendant environ 15 minutes.

**Attention:** La première utilisation peut causer une légère odeur ou une petite fumée lors du chauffage, elle est normale. Ceci est le résultat de la réaction chimique de l'élément chauffant. Il disparaît rapidement.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS  
À TITRE DE RÉFÉRENCE**

## Parts:



## **En utilisant votre friteuse profonde:**

**AVERTISSEMENT:** N'allumez jamais la friteuse lorsqu'elle est vide et assurez-vous qu'elle se trouve sur une surface plane et résistante à la chaleur.

1. Dépliez la poignée du panier en treillis métallique, serrez les dents de la poignée ensemble et laissez-les glisser dans le support du panier.
2. Versez entre 0,8 et 1,0 litre d'huile dans la friteuse. Le niveau d'huile doit se situer entre les lignes MAX et MIN marquées sur la paroi du bateau.

**AVERTISSEMENT:** Assurez-vous toujours que la quantité d'huile dans la friteuse est correcte avant de mettre l'appareil sous tension. L'élément chauffant surchauffera et le risque de feu d'huile si vous ne suivez pas cette instruction.

3. Brancher dans la prise et régler le thermostat à la température requise (voir le menu de référence). L'indicateur d'alimentation s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.
4. Ajoutez la nourriture (aussi sèche que possible) dans le panier en premier. Trop de pièces abaissent la température de l'huile, ce qui fait que les aliments absorbent l'huile et / ou cuisent mal. Placer des morceaux de nourriture de taille uniforme dans le panier afin qu'ils puissent cuire uniformément. Assurez-vous de sécher tous les aliments avant de les faire frire.
5. Remplacez le panier dans la friteuse.
6. Une fois le temps de cuisson écoulé, soulevez le panier pour le vidanger.

**REMARQUE:** Utilisez uniquement une huile végétale de bonne qualité ou un shortening universel pour la friture.

Les fritures dans le beurre, la margarine, l'huile d'olive ou les graisses animales ne sont pas recommandées en raison de températures plus basses.

## **Nettoyage de votre friteuse**

**AVERTISSEMENT:** Mettez toujours l'appareil hors tension et débranchez le produit, laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.

AVIS: Débranchez toujours l'appareil de la prise, puis retirez la fiche magnétique de l'appareil. La fiche doit toujours rester allumée pendant le fonctionnement. S'il est déconnecté, débranchez immédiatement le cordon de la prise murale, puis reconnectez le cordon magnétique à la prise.

1. Laisser l'huile refroidir complètement. L'huile conserve sa température pendant un long moment après utilisation.

ATTENTION: N'essayez pas de déplacer ou de transporter la friteuse lorsqu'elle est encore chaude.

2. L'huile peut être réutilisée plusieurs fois. Obtenez l'utilisation maximale de votre friteuse en l'ayant toujours prêt à l'emploi. Une façon de le faire est de garder le refroidi et filtré. L'huile doit être filtrée après chaque utilisation.

3. Après avoir vidangé l'huile, la friteuse doit être essuyée avec du papier absorbant, puis avec un chiffon humide et un peu de savon doux et enfin avec un chiffon sec. L'intérieur de la friteuse a une surface en aluminium. Pour éviter tout dommage, aucun abrasif ou instrument tranchant ne doit être utilisé.

4. L'extérieur doit être nettoyé avec un chiffon humide, n'utilisez jamais d'abrasifs ou de tampons à récurer.

5. Le panier peut être lavé à l'eau chaude savonneuse.

6. Nettoyez le couvercle pour vous assurer que les événements ne sont pas obstrués ou obstrués par des huiles ou des graisses solides. REMARQUE: Ne plongez pas le cordon, la fiche et la friteuse dans l'eau ou tout autre liquide.

Temps de friture et guide de température: Les temps de friture dans ce tableau sont un guide et doivent être ajustés pour accommoder les différentes quantités, épaisseurs et goûts.

<b>Aliments</b>	<b>Température°F</b>	<b>Temps</b>
Champignons	300 °F	3-5 min
Poulet cuit	335 °F	12-13 min
Crevettes entières	335 °F	2-4 min
Gâteaux de poisson	335 °F	3-5 min
Filets	335 °F	5 min
Oignons	375 °F	2-4 min
frites	335 °F	8-10 min
Chips de pommes de terre	375 °F	2-4 min