



LARGE 3.5 L DEEP FRYER

FRITEUSE GRAND FORMAT 3,5 LITRES

FREIDORA GRANDE DE 3,5 LITROS

Instruction Manual (Recipe Guide)

Manuel d'instructions (Guide de recettes)

Manual de instrucciones (Guía de recetas)

Register your product and get support at:

Pour vous inscrire et obtenir l'aide de votre produit:

Para registrar y obtener asistencia de su producto ir:

www.bellahousewares.com



THANK YOU 
For Your Purchase



Register & sign up for special
announcements and trendy
recipes!



Tell us what you think!
Rate, review or ask us a question.



bellahousewares.com

#get inspired



BellaLifestyle



BellaLife





Table of Contents

Important Safeguards.....	2
Additional Important Safeguards.....	3
Notes on the Plug.....	4
Notes on the Cord.....	4
Plasticizer Warning.....	4
Electric Power.....	4
Getting to Know Your Large 3.5L Deep Fryer.....	5
Control Panel.....	5
Temperature Control Dial.....	5
Assembling Fry Basket Handle.....	5
Before Using for the First Time.....	6
Operating Instructions.....	6-7
Helpful Hints (Frying / Oil / Draining and Recycling Oil).....	8
Cooking chart.....	8-9
User Maintenance Instructions.....	9
Care & Cleaning Instructions.....	9
Storing Instructions.....	10
Trouble Shooting.....	10
The Reset Button.....	10
Recipe Guide.....	11-12
Warranty.....	13

Tables des matières

Consignes de sécurité importantes.....	14
Consignes de sécurité additionnelles.....	15-16
Notes sur la fiche.....	16
Notes sur le cordon.....	16
Avertissement de migration de plastifiants.....	17
Alimentation électrique.....	17
Connaître sa friteuse de Friteuse grand format 3,5 litre.....	17
Tableau de commande.....	17
Bouton de réglage de la température.....	17
Assemblage de la poignée de panier à friture.....	18
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.....	18
Instructions d'utilisation.....	18-19
Conseils utiles.....	20
Conseils utiles (Friture / Huile / Vidange et recyclage de l'huile).....	20
Grille de cuisson.....	21
Instructions pour l'entretien.....	21
Instructions d'entretien et de nettoyage.....	22
Instructions de rangement.....	22
Dépannage.....	23
Bouton de réinitialisation.....	23
Guide de recettes.....	24-25
Garantie.....	26

Índice

Medidas de seguridad importantes.....	27
Otras medidas de seguridad importantes.....	28-29
Notas sobre el enchufe.....	29
Notas sobre el cable.....	29
Advertencia sobre el plastificante.....	29
Energía eléctrica.....	29
Conozca su freidora grande de 3,5 litros.....	30
Panel de control.....	30
Dial de control de temperatura.....	30
Armado del mango de la cesta para freír.....	30
Antes de utilizar por primera vez.....	31
Instrucciones de funcionamiento.....	31-32
Consejos útiles.....	33
Consejos útiles (Freír / Aceite / Cómo colar y reciclar el aceite).....	33
Cuadro de tiempos de cocción.....	34
Instrucciones de mantenimiento para el usuario.....	34
Instrucciones de limpieza y cuidado.....	35
Instrucciones de almacenamiento.....	35
Botón De Reinicio.....	36
Solución de problemas.....	36
Guía de recetas.....	37-38
Garantía.....	39

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. 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.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. 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.
7. 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.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Indoor, countertop use only. Do not use the appliance outdoors.
10. Do not let the cord hang over edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving the deep fryer containing hot oil.
13. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, slide the temperature control to OFF or lower temperature setting. Then remove plug from wall outlet.
14. Do not leave this appliance unattended during use.
15. Do not use appliance for other than intended use.
16. Be sure handle is properly assembled to fry basket and locked in place. See detail assembly instructions.
17. Follow all instructions for removal of moisture/ice and thawing before cooking.
18. Always cook with lid in closed position, except when frying French fries and high moisture foods. Ensure both lid and vessel are completely dry after washing and before use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this owner's manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
3. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
4. Do not leave this appliance unattended during use.
5. Do not immerse detachable power cord in any liquid. If the cord falls in water or other liquid, DISCARD IMMEDIATELY and replace it with a new cord. If the supply cord to this appliance is damaged, it must be replaced by contacting Consumer Service.
6. Keep the cord out of reach from children and infants to avoid the risk of electric shock and choking.
7. Use fry basket handle to raise and lower fry basket. Attach the fry basket's drainage hook to the back of the oil tank to raise fry basket out of hot oil. Allow cooked food to rest and oil to drain for 5 to 10 seconds before removing food from basket.
8. Do not use this appliance if the viewing window is cracked.
9. Dry damp foods before placing into oil. When deep frying frozen foods, remove any excessive ice as it can cause hot oil to spatter.
10. Always keep lid closed while Deep Fryer is frying foods.
11. Do not obstruct the filtered air outlet vent on top of lid with any objects. Avoid escaping steam from the filtered air outlet during operation.
12. Keep appliance at least 4 inches away from walls or other objects during operation. Do not place any objects on top of appliance while it is operating. Place the Deep Fryer on a flat surface that is resistant to heat.
13. Be sure oil tank is filled with oil to at least the marked MIN level. Do not operate appliance without oil or with an insufficient amount of oil. Do not over-fill the tank with oil past the MAX mark.
WARNING: Under- or over-filling the oil tank may damage the Deep Fryer and could result in serious personal injury.
14. Always pour oil into tank before plugging in and heating the appliance. Never pour oil into heated tank.
15. Ensure that there are no flammable objects on or near the appliance. If the oil catches fire, unplug the appliance and replace the lid. Never use water to extinguish the fire.
16. Do not operate this appliance if the lid and the tank are not completely dry.
17. It is not recommended to move the Deep Fryer containing hot oil. Allow to cool before moving.
18. Do not use this Deep Fryer to boil water.

Notes on the Plug

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in 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 modify the plug in any way.

Notes on the Cord (Detachable Cord Instructions)

- A. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - 1. The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
 - 3. The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

CAUTION: A short detachable power-supply cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. The cord is designed to break away from the Deep Fryer quickly and smoothly to prevent the unit from tipping over when someone unintentionally pulls on the cord. This detachable cord is designed for use with this designated Deep Fryer only. Do not try using it on any other appliance.

WARNING:

SERIOUS HOT-OIL BURNS MAY RESULT FROM A DEEP FAT FRYER BEING PULLED OFF A COUNTERTOP. DO NOT ALLOW THE CORD TO HANG OVER THE EDGE OF THE COUNTER WHERE IT MAY BE GRABBED BY CHILDREN OR BECOME ENTANGLED WITH THE USER.

DO NOT USE WITH AN EXTENSION CORD.

DO NOT DRAPE CORD!



Plasticizer Warning

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

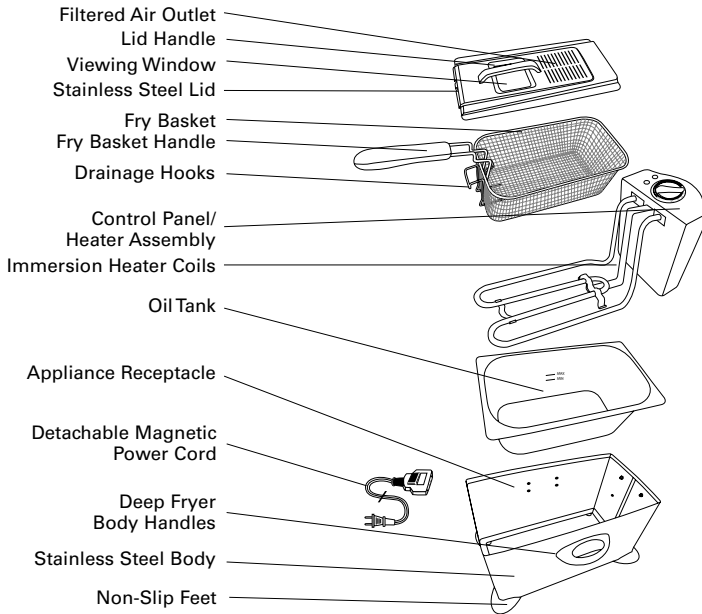
Electric Power

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

Getting to Know Your Large 3.5L Deep Fryer

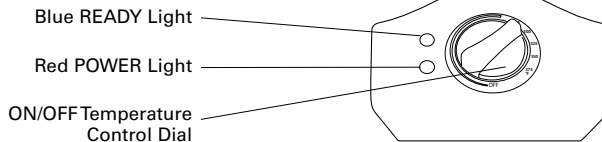
Product may vary slightly from illustration

Figure 1a



Control Panel

Figure 1b

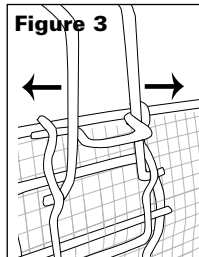
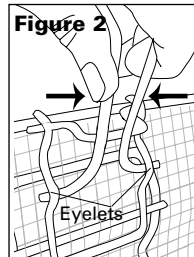


Temperature Control Dial

- Adjustable oil temperature control for precision deep frying control
- Select deep frying temperatures from 300°F to 375°F.
- Red POWER light illuminates when the Deep Fryer is plugged in.
- Blue READY light and heater coils cycle on and off to maintain perfect, consistent deep frying temperature.

Assembling the Fry Basket Handle

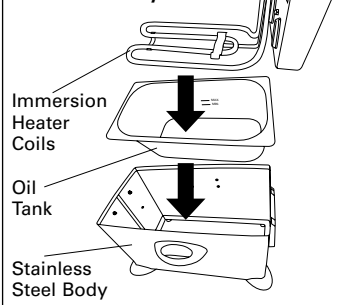
1. Your Deep Fryer will be shipped with the basket handle in the storage position. To attach the handle to the fry basket, hold the arms of the handle inside fry basket as shown. Gently squeeze the arms of the handle so they fit into the eyelets on the fry basket (see Figure 2).
2. Release the arms and push handle against the back of the fry basket until it locks into place (see Figure 3).



Before Using for the First Time

1. Remove all packing material and labels from the inside and outside of the Deep Fryer. Check that there is no packaging underneath and around the oil tank and control panel/heater assembly.
2. During first use of the Deep Fryer, the oil tank and fry basket may emit a slight odor. This is normal. To avoid this odor, please follow the cleaning instructions outlined below.
3. Set the lid and fry basket aside.
4. Grasp the sides of the control panel/heater assembly firmly and lift up and off the Deep Fryer body (see Figure 4). Carefully set control panel/heater assembly aside.
5. Lift the oil tank up and out of the Deep Fryer body.
6. Wash lid, fry basket, and oil tank in hot, soapy water. **DO NOT IMMERSE THE CONTROL PANEL/HEATER ASSEMBLY IN WATER.** Wipe control panel/heater assembly and Deep Fryer body with a damp cloth. Dry all parts thoroughly.
7. Insert clean oil tank into Deep Fryer body. Make sure tank is centered and seated securely on top of the stainless steel body.
8. **Attach the control panel/heater assembly.** Slide the 2 brackets located on the inside wall of the heater assembly down into the 2 retaining slots on the back of the Deep Fryer body (see Figure 4). Make sure the brackets are fitted securely in the 2 slots.
IMPORTANT: The Deep Fryer will not operate if the control panel/heater assembly brackets are not fully inserted and properly attached to the Deep Fryer body.
9. Fold the fry basket handle over into the basket. (See Figure 3.) Place folded basket and detachable cord into the oil tank.
10. Replace lid on top of oil tank. Store until ready to use.

Figure 4
**Control Panel/
Heater Assembly**



Operating Instructions

WARNING: This unit should not be used to boil water.

WARNING: This appliance generates heat and escaping steam during use. Use proper precautions to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

1. See the Deep Frying Chart for suggested temperatures and cooking times.
2. Place the assembled Deep Fryer on a clean, dry, flat, heat-resistant surface such as a table or counter top, approximately 2 feet from a standard 120V AC electrical outlet.
3. Remove lid and folded fry basket.
4. Be sure the control panel/heater assembly is fully inserted into the brackets and the oil tank is properly seated inside the Deep Fryer body. (See Figure 5.)

IMPORTANT: The Deep Fryer will not operate if the control panel/heater assembly brackets are not fully inserted and properly attached to the Deep Fryer body.

5. **Pour liquid cooking oil (corn, vegetable, peanut, etc.) over the immersion heater coils, into the oil tank.** Fill with oil to a level between the MIN and MAX marks.

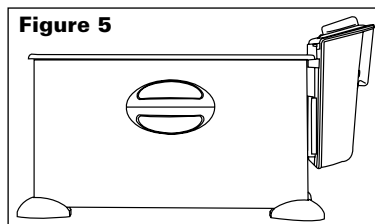
NOTE: The minimum oil capacity is 2.5 liters (2.7 qt./10.5 cups). The maximum oil capacity is 3.5 liters (3.75 qt./15 cups).

WARNING: Under- or over-filling the oil tank may damage the Deep Fryer and could result in serious personal injury.

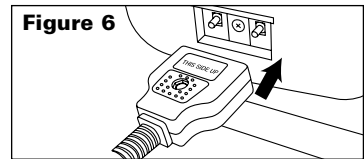
6. Place the lid on the deep fryer. Position the lid over the fry basket with the filtered air outlet away from basket handle. The single set of cutouts will fit over the heater coils. The double set of cutouts in the lid will fit over the fry basket handle.

NOTE: To prevent condensation from fogging the viewing window on lid, use a paper towel or napkin to spread a thin layer of cold cooking oil onto inside of the viewing window.

Figure 5



7. Turn the temperature control dial to OFF.
8. Connect the detachable magnetic power cord to the appliance receptacle, with the "THIS SIDE UP" topside (see Figure 6).
9. Make sure the cord is firmly in place. Then connect the polarized plug to the wall outlet. The red POWER light will illuminate.



- CAUTION:** Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
10. Turn the temperature control dial to the desired cooking temperature. Heating will begin. Allow 15 minutes to preheat oil.

NOTE: Oil may make a "popping" sound inside the Deep Fryer as the oil heats. This is normal.
 11. When the oil reaches the selected cooking temperature, the blue READY light will illuminate steadily.
 12. Remove lid and set aside.

CAUTION: Do not touch any interior parts of the Deep Fryer or the oil during use as they are hot!

WARNING! Be careful around hot parts and hot spitting oil. Remember that the oil is actually hotter than boiling water! Never put hands in the oil. Always keep hands and face away from rising steam or spitting oil.
 13. Carefully place food into the fry basket; **DO NOT OVERFILL.**

NOTE: To prevent early degradation of the oil, do not add salt or other spices to the food during frying or when the food is draining above the oil.

NOTE: Maximum food frying capacity is almost 2.2 lbs.

CAUTION: The fry basket should never exceed 2/3 full.
 14. Grasp fry basket handle and carefully lower the filled fry basket with food into the hot oil. Replace the lid.
 15. Allow foods to cook. Gently move the basket from side to side once or twice during cooking to encourage even browning on all sides. Check the food's cooking progress through the viewing window.

CAUTION: Do not raise lid during deep frying! Hot oil could spatter out of the Deep Fryer causing burns or other injuries.
 16. As the Deep Fryer cooks the food and the oil cools, the heater coils and the blue READY light will cycle on and off as the proper cooking temperature of the oil is maintained.
 17. Remove lid and turn food as needed.

WARNING: Use caution when opening lid; steam escapes as soon as the lid is opened. Use oven mitts when handling hot materials.
 18. When the basket of food is browned, using oven mitts, remove the lid. Use the handle to lift the fry basket out of the oil and attach drainage hook(s) to the oil tank rim. Drain oil for 5 to 10 seconds.

CAUTION: DO NOT touch fry basket wires as they are very hot!
 19. Use a heat-resistant long-handled fork or tongs to remove cooked food or pour cooked foods from fry basket onto absorbent paper towels or clean brown grocery bags to soak up excess oil.
 20. To deep fry another batch of food, always check oil level. Make sure oil level is at least to MIN. Add oil if necessary.
 21. Replace lid. When the oil reaches the selected cooking temperature, blue READY light will illuminate. Follow the instructions previously described and continue deep frying.
 22. When all frying is complete, remove all fried food from the fry basket onto absorbent paper towels or brown grocery bags. Then turn the temperature control dial to OFF. Unplug the plug from the wall outlet, then detach the cord from the appliance receptacle.
 23. Replace the lid and allow oil and the Deep Fryer to cool.

WARNING! Oil will remain hot for an extended period of time. Be sure all parts of the Deep Fryer and the oil have cooled completely before discarding, filtering, or storing oil and cleaning the unit.

Helpful Hints

Frying

- Never over-fill the fry basket with food. Maximum basket capacity is 2/3 full, 1.0 Kg./2.2 lb.
- Fry more batches of smaller amounts of food. Best results are obtained when the hot oil can freely circulate all around the food.
- In general, pre-cooked foods require higher temperatures and less cooking time.
- Cut or sort food into uniform sizes. Cook same-size pieces together so they will be cooked in the same amount of time.
- Be sure foods are free from ice crystals and excess moisture before frying. Water on the surface of the food can cause the oil to spatter and foam.
- When using a breading, evenly coat the food to be fried. Fine, uniform crumbs stick better than coarse, uneven ones. Shake off all extra breading to help keep oil clean.
- To prevent contamination of the oil, do not add salt or other spices to the food during frying or when the food is draining above the oil.
- Space coated foods so they do not touch while cooking.
- For best results when frying doughs or foods dipped in a liquid batter, place the foods into the basket first and then lower the fry basket into the hot oil.
- Always use the fry basket to lift food out of the oil; hook the basket to the rim and allow oil to drain. Then remove fried food from the fry basket.

Oil

WARNING! Never, under any circumstances, add water or any other liquid to the oil.

- Never over-fill or under-fill the fryer with oil. The minimum oil capacity is 2.5 liters (2.7qt./84.5 oz.). The maximum oil capacity is 3.5 liters (3.7qt./14.6 cups). Both the MIN and MAX oil levels are marked on the inside of the tank.

WARNING: Under- or over-filling the oil tank may damage the Deep Fryer and could result in serious personal injury.

- Always use sunflower oil, vegetable oil or corn oil. Never use hard fats, olive oil or oil with a high water content.
- Never mix different oils together to fry foods
- Never use butter or margarine to fry foods
- When frying fish or seafood, the oil may absorb a "fishy" taste or odor. To eliminate transferring this "fishy" taste or odor to other foods, we suggest changing the oil.

Draining and Recycling Oil

WARNING! Be careful around hot parts and hot spitting oil. Remember that the oil is actually hotter than boiling water! Never put hands in the oil. Always keep hands and face away from rising steam or spitting oil.

- Oil should be filtered regularly.
- DO NOT pour oil from the appliance without first removing the fry basket from the appliance body.
NOTE: DO NOT pour used oil down any household drain. Discard used oil into a container with a lid and dispose in garbage.
- Filter the cooled oil through a fine sieve into a wide-neck, airtight, covered container. Use a funnel to avoid oil spillage.
NOTE: Neatly arranged paper towels or a piece of clean cotton material can be placed in the fry basket to filter used oil.
- As oil will absorb food flavors and odors, it's a good idea to label the container with the type of food that was cooked in the oil. For example: sweet desserts, vegetables, chicken, fish, etc.

Cooking Chart

WARNING! ALWAYS USE A MEAT THERMOMETER TO ENSURE THAT MEAT AND FISH ARE COOKED THOROUGHLY BEFORE EATING.

The following chart is intended as a guide only. The quantity of food fried at one time may alter the total cooking time necessary. Remember, frying smaller batches will result in shorter cooking times and higher food quality. Turn the timer control dial to the desired fry time. Adjust frying temperature and times as necessary to suit your taste.



FOOD	TEMP	COOKING TIME
Mushrooms	340°F /170°C	2-5 minutes
Eggplant	340°F /170°C	5-7 minutes
Broccoli	356°F /180°C	3-5 minutes
Onion Rings (fresh)	356°F /180°C	3-5 minutes
Onion Rings (frozen)	340°F /170°C	5-6 minutes
French Fried Potatoes (fresh)		
Blanch	265°F /130°C	2-3 minutes
Deep Fry	356°F /180°C	3-4 minutes
French Fried Potatoes (frozen)	375°F /190°C	3-5 minutes
Chicken Wings	356°F /180°C	8-10 minutes
Chicken Tenders	340°F /170°C	6-10 minutes
Chicken Pieces	375°F /190°C	13-20 minutes
Chicken Nuggets, frozen	340°F /170°C	6- 7 minutes
Shrimp (fresh, thawed) regular or jumbo	340°F /170°C	4-8 minutes
Shrimp (frozen) regular or jumbo	375°F /190°C	1-4 minutes

PLEASE NOTE:

The USDA recommends that meats such as beef and lamb, etc. should be cooked to an internal temperature of 145°F/63°C. Pork should be cooked to an internal temperature of 160°F/71°C and poultry products should be cooked to an internal temperature of 170°F/77°C - 180°F/82°C to be sure any harmful bacteria has been killed. When reheating meat/poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165°F/74°C.

NOTE: Frozen foods may require different cooking times and temperatures; follow package directions. Use 375°F/191°C for all foods that have package instructions for a higher temperature and adjust times as necessary.

IMPORTANT: Remove ice crystals from frozen foods before placing in the hot oil.

CAUTION: NEVER fill any fry basket more than 2/3 full.

User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user-serviceable parts. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

Care & Cleaning Instructions

WARNING! Allow the Deep Fryer to cool fully before emptying the oil and cleaning the appliance.

1. Make sure your Deep Fryer is unplugged and the filled oil tank has cooled completely.
2. Remove the lid.
3. Remove the fry basket from the oil tank.
4. Grasp control panel/heater assembly and gently pull up to remove. Use caution when removing the control panel/heater assembly as oil may splash out of the tank. Wipe control panel/heater assembly with a damp cloth and dry completely. Handle the heater coils and assembly with care.
CAUTION: Do not immerse the control panel/heater assembly in water. Doing so could permanently damage the Deep Fryer.
5. Grasp rim of oil tank and carefully lift tank out of deep fryer body. Carefully strain the oil from the tank into a suitable container. (See Draining and Recycling Oil for complete details.)
NOTE: It is best to work over a sink or garbage can in case of any spillage.
6. Wash lid, fry basket, oil tank, and deep fryer body in hot, soapy water. Dry all parts thoroughly.
7. Oil Tank Cleaning: Soak in hot, soapy water. Use a stiff nylon brush to remove stubborn or burned-on residue. Do not use harsh or abrasive cleaning products they may damage the surface of the tank.
8. The oil tank, lid and fry basket are dishwasher safe.
9. Wash deep fryer body in hot, soapy water by hand. Dry all parts thoroughly.
IMPORTANT: Make sure the lid and oil tank are completely dry after washing and before use. Reassemble Deep Fryer as described in Before Using for the First Time.

Storing Instructions

1. Make sure all parts are clean and dry before storing.
2. Never store Deep Fryer while it is hot or wet.
3. To store, assemble clean Deep Fryer, placing the oil tank into the stainless steel body.
4. Slide the control panel/heater assembly into position.
5. Fold the fry basket handle over into the basket. Place the folded basket into the oil tank to store.
6. Remove detachable cord and place it into the oil tank.
7. Cover with the lid.
8. Store appliance in its box or in a clean, dry place.

Troubleshooting

Deep Fryer does not operate

- Make sure the detachable power supply cord is properly attached to the receptacle.
- Make sure the control panel/heater assembly is correctly fitted. The Deep Fryer will not operate if the heater assembly brackets are not fully inserted and properly attached to the deep fryer body.

Oil temperature is too high

- Not enough oil in oil tank. Unplug Deep Fryer and check oil level. Oil level should be between MIN and MAX fill lines. Add oil as necessary.

WARNING: Always check to make sure there is sufficient oil in the oil tank before plugging in the Deep Fryer. Dry frying will cause damage to the Deep Fryer.

Oil bubbles over

- Too much oil in Deep Fryer oil tank. Never fill with oil above the MAX fill line.
- Too much food added to fry basket. Fry smaller quantities at a time.
- Food is too wet. Pat dry with paper towels before placing in fry basket.

Food tastes greasy or not crisp

- The wrong type of oil has been used. Use a high-quality oil such as vegetable, canola or corn.
- Too much food added to fry basket. Fry smaller quantities at a time, especially frozen foods.
- Frying temperature is too low. Allow unit to preheat or reheat to the recipe temperature prior to use.
- Adjust recipe temperature -- increase heat slightly to avoid food from absorbing oil.

Food or Deep Fryer emits unpleasant odors

- Oil has deteriorated. Change oil as needed.
- Lid filtered air outlet is saturated. Remove lid and clean in hot, soapy water. The lid is dishwasher safe. For best results, remove lid from Deep Fryer and place in the top rack of dishwasher to clean. Always dry lid thoroughly and replace clean lid before next use.
- Used oil absorbs food odors. Do not fry desserts in oil that has been used to fry fish.

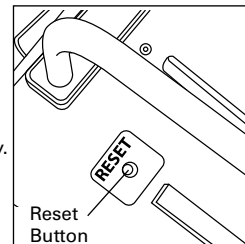
The Reset Button

If you operate the fryer without any oil or with a very low level of oil in the tank the element will rapidly reach a dangerously high temperature. If this occurs the element will switch off automatically and disconnect power to the fryer. The mains power light will also extinguish.

To reset the fryer:

Disconnect the fryer from the mains supply, and allow it to cool down completely. Now remove the fryer element and depress the Reset Button which is located at the front of the element housing. The fryer will now operate normally.

WARNING: it is extremely dangerous to operate the fryer with low or no oil in the tank.



Recipes

Fried Chicken Strips with BBQ Sauce

- 2 lbs. boneless, skinless chicken breasts
 - or chicken tenders
 - 2.5 - 3.0 liters canola oil for frying
 - 3 eggs
 - 1 cup all-purpose flour
 - 2 cups panko bread crumbs
 - 1 teaspoon garlic powder
 - 1 teaspoon lemon-pepper
 - 1/2 teaspoon cayenne
 - 1/2 teaspoon salt
 - 1/2 teaspoon pepper
- Marinade
- 1 quart buttermilk
 - 1/2 tablespoons salt
 - 1/2 tablespoons sugar
 - 2 cloves garlic peeled and crushed
1. Preheat oil to 340° F.
 2. Cut the chicken breasts into long strips and set aside.
 3. Place flour in gallon-size locking plastic bag.
 4. Combine the buttermilk and marinade ingredients in a large nonreactive bowl. Mix well.
 5. Immerse the chicken strips in the marinade, mix well, cover tightly, and refrigerate for at least 4 hours or up to 24 hours.
 6. Beat the 3 eggs in a shallow bowl.
 7. Add flour into another separate dish.
 8. Measure the panko into a pie plate or shallow bowl and season with garlic powder, lemon-pepper, cayenne, salt and pepper.
 9. Place the chicken strips into the flour bag, shake well to coat. Remove from bag and shake off excess flour.
 10. Dip floured chicken strips into the beaten eggs.
 11. Dredge egg-dipped chicken strips into the seasoned panko.
 12. Using oven mitts and heat-resistant tongs, place battered chicken into the fryer basket.
 13. Fry 3 to 5 minutes, watching the browning process through the viewing window.
 14. Using the tongs, turn chicken. Allow to cook for another 4 to 5 minutes until done.
 15. Always use the fry basket to lift chicken out of the oil; hook the basket to the rim and allow oil to drain. Then remove chicken from the fry basket and onto a plate of absorbent paper towels.
 16. Serve with your favorite BBQ sauce.

Recipes

OMG EZ Doughnuts

- 2.5 - 3.0 liters vegetable oil for frying
- 1 can of 10 refrigerated biscuits
- powdered sugar or cinnamon sugar mixture
- honey

1. Preheat oil to 340° F. The blue **WORKING** light will illuminate as the Deep Fryer heats the oil.
2. Separate dough into biscuits. Using a cookie cutter*, cut a hole in center of each.
3. When the blue **WORKING** light turns **OFF**, the Deep Fryer is ready for use.
4. Using oven mitts and a heat-resistant metal spoon, place 4 doughnuts into the fryer basket.
5. Lower fryer basket into oil and add lid.
6. Cook 2 to 3 minutes, watching the browning process through the viewing window.
7. Using the oven mitts and metal spoon, turn each doughnut over. Allow to cook for another 2 to 3 minutes until done.
NOTE: Keep all of the dough holes until the end and fry as a separate batch.
8. Always use the fry basket to lift doughnuts out of the oil; hook the basket to the rim and allow oil to drain. Then remove donuts from the fry basket onto a plate lined with absorbent paper towels.
9. Soften honey microwave for 10 seconds. Remove fried doughnuts to serving platter. Drizzle honey over the tops of the doughnuts, dust with powdered sugar or cinnamon sugar mixture.
10. Best eaten while warm.

VARIATIONS: Drizzle with honey and top with: sweetened coconut, party sprinkles, grated chocolate, mini chips, chopped nuts.

Makes 10 doughnuts.

NOTE: Use the bottle top to the oil or any small round top.



Limited TWO-YEAR Warranty

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **TWO YEARS** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS:

The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:

You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, certaines mesures de sécurité élémentaires doivent être respectées :

1. LIRE TOUTES LES DIRECTIVES.

2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Ne se servir que des poignées ou des boutons de l'appareil. Utiliser des gants de cuisine ou des poignées.
3. Pour éviter les décharges électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui ne possèdent ni l'expérience ni les compétences nécessaires pour utiliser l'appareil, à moins qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des directives d'utilisation adéquates de l'appareil par la personne responsable de leur sécurité.
5. Une surveillance étroite est nécessaire quand un appareil est utilisé par un enfant ou près de lui.
6. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
7. Éviter d'utiliser l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche électrique sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux ou endommagé de quelque façon que ce soit. Apporter l'appareil au centre de service autorisé le plus près pour en faire faire l'évaluation, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Cet appareil est destiné seulement pour l'utilisation en intérieur et sur les comptoirs. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre d'un bord de table ou d'un comptoir, ni entrer en contact avec une surface chaude.
11. Ne pas poser l'appareil sur un élément de cuisinière électrique ou à gaz, ni à proximité, ni dans un four chaud.
12. Être très prudent au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude.
13. Toujours brancher le cordon d'alimentation sur l'appareil avant de brancher la fiche dans la prise murale. 14. Avant de débrancher l'appareil, glisser le régulateur de température à la position d'arrêt (OFF) ou à une température plus basse. Débrancher ensuite la fiche de la prise murale.
14. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
15. Ne pas utiliser l'appareil à une fin autre que celle pour laquelle il a été conçu.
16. Assurez-vous que la poignée est bien placée dans le panier à friture et qu'elle est bien verrouillée. Voir les instructions de montage détaillées.
17. Suivez toutes les instructions pour savoir comment éliminer l'humidité/la glace et comment décongeler les aliments avant de les cuire.
18. Toujours cuire avec le couvercle fermé, sauf pour frire des patates frites et des aliments très humides. Assurez-vous que le couvercle et le récipient sont bien secs après le lavage et avant l'utilisation.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSERVER CES CONSIGNES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ADDITIONNELLES

MISE EN GARDE, SURFACES CHAUDES : Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur lorsqu'il fonctionne. Prendre les précautions d'usage afin de prévenir les risques de brûlures, d'incendie ou autres blessures et des dommages matériels.

MISE EN GARDE : Cet appareil devient chaud pendant son utilisation et demeure chaud pendant quelque temps lorsqu'il est éteint. Toujours utiliser des gants isolants lorsqu'on manipule des objets chauds et laisser aux parties métalliques le temps de refroidir avant de nettoyer l'appareil. Ne placer aucun objet sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en marche ou lorsqu'il est chaud.

1. Toutes les personnes qui utilisent cet appareil doivent lire le manuel du propriétaire et le comprendre avant d'utiliser cet appareil ou de le nettoyer.
2. La fiche de cet appareil doit être branchée dans une prise murale de 120 V c.a. seulement.
3. Si l'appareil montre des signes de défectuosité durant l'utilisation, le débrancher immédiatement. Ne pas utiliser un appareil défectueux ou tenter de le réparer.
4. Ne jamais laisser cet appareil en marche sans surveillance.
5. Ne pas immerger le cordon d'alimentation amovible dans un liquide. Si le cordon tombe dans l'eau ou un autre liquide, LE JETER IMMÉDIATEMENT et le remplacer par un cordon neuf. Si le cordon d'alimentation à cet appareil est endommagé, il doit être remplacé en contactant le Service à la clientèle.
6. Garder le cordon hors de la portée des enfants pour éviter le risque de choc électrique et de suffocation.
7. Utiliser la poignée pour soulever et abaisser le panier à friture. Toujours soulever complètement le panier à friture de l'huile chaude et laisser les aliments cuits reposer pendant 5 à 10 secondes avant d'enlever les aliments du panier.
8. Ne pas utiliser cet appareil si la fenêtre d'observation est fissurée.
9. Assécher les aliments humides avant de les mettre dans l'huile. Avant de frire des aliments surgelés, enlever toute glace en excès, puisque que cela pourrait cause des éclaboussures d'huile chaude.
10. Toujours garder le couvercle fermé lorsque la friteuse frit des aliments.
11. Ne pas obstruer l'évent de sortie d'air filtré sur le dessus du couvercle. Éviter la vapeur qui s'échappe de la sortie d'air filtré durant l'utilisation.
12. Maintenir l'appareil à au moins 10 cm (4 po) des murs ou de tout autre objet pendant son fonctionnement. Ne placer aucun objet sur l'appareil pendant qu'il fonctionne. Placer l'appareil sur une surface plane résistante à la chaleur.
13. S'assurer que le réservoir d'huile est rempli d'huile au moins jusqu'au niveau marqué MIN. Ne pas faire fonctionner l'appareil sans huile ou avec une quantité d'huile insuffisante. Ne pas dépasser la marque MAX du réservoir avec de l'huile.
AVERTISSEMENT : Si le réservoir est trop ou pas assez rempli d'huile, la friteuse pourrait être endommagée et de graves blessures pourraient se produire.
14. Toujours verser de l'huile dans le réservoir avant de brancher et de chauffer l'appareil. Ne jamais verser d'huile dans un réservoir chauffé.
15. S'assurer qu'il n'y a pas d'objets inflammables sur l'appareil ou près de celui-ci. Si l'huile prend en feu, débrancher l'appareil et replacer le couvercle. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu.
16. Ne pas faire fonctionner cet appareil si le couvercle et le réservoir ne sont pas complètement secs.

17. Il n'est pas recommandé de déplacer la friteuse lorsqu'elle contient de l'huile chaude. La laisser refroidir avant de la déplacer.
18. Ne pas utiliser cette friteuse pour faire bouillir de l'eau.
19. S'assurer que le bouton ON/OFF (Marche/Arrêt) pour le réglage de la température est à OFF (Arrêt) avant de brancher le cordon.
20. Lorsque le cordon est branché dans une prise électrique, le témoin POWER (Alimentation) s'allume.
21. Tourner le bouton de réglage de température à la température désirée pour commencer à faire chauffer l'huile. Lorsque l'huile atteint la température souhaitée, le témoin bleu READY (Prêt) s'allume.

Notes sur la fiche

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin d'éviter tout risque d'électrocution, on ne peut brancher la fiche que dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, on doit la tourner dans l'autre sens. Si cela ne fonctionne toujours pas, on doit communiquer avec un électricien qualifié. On ne doit en aucun cas modifier la fiche soi-même.

Notes sur le cordon (instructions sur le cordon amovible)

- A. L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court afin d'éviter qu'il ne s'emmele ou que l'on puisse trébucher dessus.
- B. Il est possible d'utiliser une rallonge électrique, avec vigilance.
- C. Si vous utilisez une rallonge :
 1. Veillez à ce que le calibre indique sur le cordon soit au moins aussi élevé que les caractéristiques électriques indiquées sur l'appareil;
 2. La rallonge devrait être munie d'un cordon à 3 conducteurs avec mise à la terre, si l'appareil est muni d'une mise à la terre;
 3. Le cordon et sa rallonge doivent être placés de façon à ne pas pendre d'un comptoir ou d'une table afin d'éviter qu'ils ne soient accessibles à des enfants ou qu'ils ne fassent trébucher ces derniers.

MISE EN GARDE : Le cordon court amovible est fourni afin de réduire le risque de blessures provoqué par un enchevêtrement ou une chute du à un cordon d'alimentation plus long.

Le cordon est conçu pour se détacher rapidement et doucement de la friteuse, pour éviter que l'appareil se renverse lorsqu'une personne tire accidentellement sur le cordon. Le cordon détachable est conçu pour être utilisé uniquement avec cette friteuse. Ne pas tenter de l'utiliser avec un autre appareil.

L'HUILE BOUILLANTE CONTENUE DANS LA FRITEUSE PEUT CAUSER DES BRÛLURES SÉRIEUSES SI LA FRITEUSE TOMBE D'UN COMPTOIR. NE PAS LAISSER LE CORDON PENDRE DU BORD D'UN COMPTOIR; DES ENFANTS POURRAIENT LE SAISIR OU CELUI-CI POURRAIT S'ENROULER AUTOUR DE L'UTILISATEUR. NE PAS UTILISER L'APPAREIL AVEC UNE RALLONGE.

N'ENTORTILLEZ PAS LE CORDON!



GARDEZ HORS DE PORTÉE DES ENFANTS!

Avertissement de migration de plastifiants

MISE EN GARDE : Afin d'éviter la migration de plastifiants vers le fini de comptoir, de tables ou de tout autre meuble, placer des sous-verres faits de matière non plastique ou des napperons entre l'appareil et la surface du comptoir ou de la table. Si cette consigne n'est pas respectée, le fini du comptoir ou de la table noircira et s'en suivront des ternissures permanentes ou des taches indélébiles.

Alimentation électrique

Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit alimenter d'autres appareils en plus du nouvel appareil, ce dernier ne fonctionnera pas correctement. Il est conseillé de faire fonctionner l'appareil sur un circuit électrique distinct.

Connaître sa friteuse de Friteuse grand format 3,5 litres

Le produit peut légèrement différer de l'illustration

Figure 1a

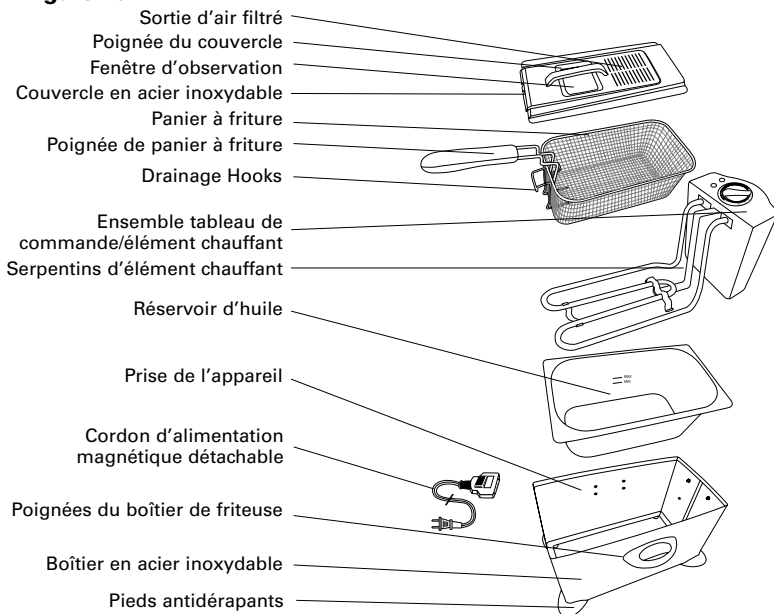
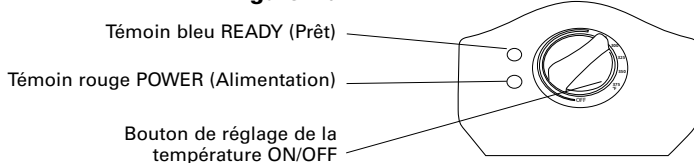


Tableau de commande

Figure 1b

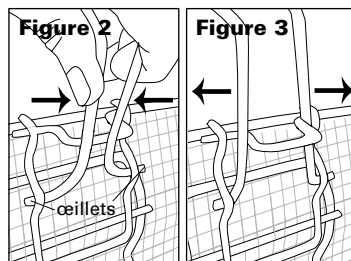


Bouton de réglage de la température

- Contrôle de la température de l'huile ajustable pour une friture précise.
- Température de friture réglable entre 300°F (150°C) et 375°F (190°C).
- Le témoin rouge POWER (Alimentation) est allumé lorsque la friteuse est branchée.
- Le témoin bleu READY (Prêt) est allumé lorsque la résistance chauffante se met en marche ou en arrêt afin de maintenir une température de friture parfaite et constante.

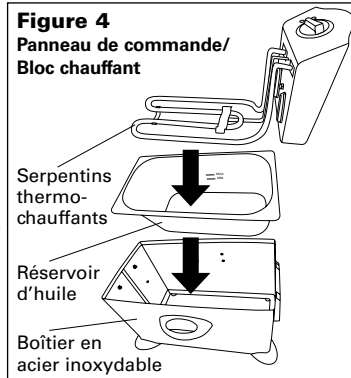
Assemblage de la poignée de panier à friture

1. Lors de la livraison, les poignées du panier de friture sont placées en position de rangement. Pour fixer une poignée à un panier de friture, tenir les bras de la poignée à l'intérieur de ce dernier comme sur l'illustration. Appuyer doucement sur les bras de la poignée pour qu'ils s'insèrent dans les œillets du panier de friture. (Voir Figure 2).
2. Les relâcher et pousser la poignée contre le dos du panier de friture jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. (Voir Figure 3).



Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

1. Retirer tous les matériaux d'emballage et les étiquettes à l'intérieur et à l'extérieur de la friteuse. Vérifier qu'il n'y a pas d'emballage sous et autour du réservoir d'huile et de l'ensemble tableau de commande/élément chauffant.
 2. Lors de la première utilisation de la friteuse, il se peut qu'une légère odeur se dégage du réservoir d'huile et du panier de friture. Ce phénomène est normal. Pour l'éviter, suivre les instructions ci-dessous.
 3. Mettre le couvercle et le panier à friture de côté.
 4. Saisir fermement les côtés de l'ensemble tableau de commande/élément chauffant, puis soulever et sortir l'ensemble du boîtier de la friteuse. (Voir Figure 4.) Mettre l'ensemble tableau de commande/élément chauffant soigneusement de côté.
 5. Soulever le réservoir d'huile et le sortir du boîtier de la friteuse.
 6. Laver le couvercle, le panier à friture et le réservoir d'huile dans de l'eau chaude savonneuse. **NE PAS IMMERGER L'ENSEMBLE TABLEAU DE COMMANDE/ÉLÉMENT CHAUFFANT DANS L'EAU.** Essuyer l'ensemble tableau de commande/élément chauffant et le boîtier de la friteuse avec un chiffon humide. Bien sécher toutes les pièces.
 7. Insérer le réservoir d'huile dans le boîtier de la friteuse. S'assurer que le réservoir est centré et placé de façon sécuritaire au-dessus du bassin en acier inoxydable.
 8. Fixer l'ensemble tableau de commande/élément chauffant. Faire glisser les 2 languettes situées sur le côté intérieur de l'ensemble d'élément chauffant dans les 2 fentes de retenue sur l'arrière du boîtier de la friteuse. S'assurer que les attaches sont insérées de façon sécuritaire dans les deux fentes.
- IMPORTANT :** La friteuse ne fonctionnera pas si les attaches de l'ensemble d'élément chauffant ne sont pas entièrement insérées et correctement fixées au boîtier de la friteuse.
9. Plier la poignée du panier à friture au-dessus et à l'intérieur du panier. (Voir Figure 3.) Installer le panier replié dans le réservoir d'huile pour le rangement.
 10. Replacer le couvercle sur le dessus du réservoir d'huile. Ranger jusqu'à la prochaine utilisation.



Instructions d'utilisation

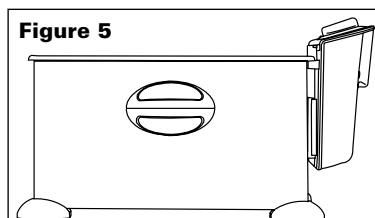
AVERTISSEMENT ! Cette unité ne devrait pas être utilisée pour faire bouillir de l'eau.

AVERTISSEMENT : L'appareil dégage de la chaleur et de la vapeur pendant son fonctionnement. Prendre les précautions nécessaires pour prévenir les risques de brûlures, d'incendie, de blessures et de dommages matériels.

1. Consulter le tableau de friture pour les températures et les temps de cuisson suggérés.
2. Placer la friteuse assemblée sur une surface propre, sèche, plane et résistante à la chaleur tels une table ou un comptoir, et à environ 2 pi d'une prise électrique standard de c.a. de 120V.
3. Retirer le couvercle et le panier de friture plié.
4. S'assurer que le panneau de commande/bloc chauffant est bien inséré dans les supports et que le réservoir d'huile est correctement positionné dans le bassin de la friteuse. (Voir Figure 5.)

IMPORTANT : La friteuse ne fonctionnera pas si les supports du panneau de commande/bloc chauffant ne sont pas bien insérés et bien attachés au bassin de la friteuse.

5. Verser de l'huile à friture liquide (huile de maïs, végétale, d'arachides, etc.) au-dessus des serpentins thermo-chauffants, dans le réservoir d'huile. Le remplir d'huile au niveau désiré entre les marques MIN et MAX.
- REMARQUE :** Le volume d'huile minimum s'élève à 2,5 litres (2,7 pte/10,5 tasses). Le volume d'huile maximum s'élève à 3,5 litres (3,75 pte/15 tasses).

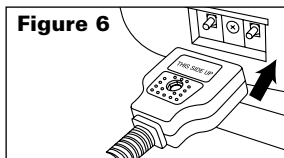


6. Placer le couvercle sur la friteuse. Placer ensuite le couvercle sur le panier de friture avec la sortie d'air filtré à l'opposé de la poignée du panier. L'ensemble unique de découpes s'adapte sur les serpentins thermo-chauffants. Le double ensemble de découpes du couvercle s'adapte sur la poignée du panier.

REMARQUE : Pour prévenir la condensation due à la vapeur dans le hublot du couvercle, utiliser un essuie-tout ou une serviette de table pour étendre une fine couche d'huile à friture froide sur celui-ci.

7. Tourner le cadran de commande de la température jusqu'à OFF (Arrêt). .
8. Brancher le cordon d'alimentation magnétique détachable dans la prise de l'appareil de manière à ce que l'indication « THIS SIDE UP » (ce côté vers le haut) soit vers le haut (se reporter à la figure 6).
9. S'assurer que le cordon est bien en place. Brancher ensuite la fiche polarisée dans la prise murale. Le témoin rouge POWER (Alimentation) s'allumera.

MISE EN GARDE : Ne pas laisser le cordon pendre d'un rebord de table ou d'un comptoir.



10. Tourner le bouton de réglage de température à la température désirée pour la cuisson de la recette. Le chauffage commencera alors. Attendre 15 minutes pour préchauffer l'huile.

REMARQUE : L'huile fait un bruit de pétilllement dans la friteuse au fur et à mesure qu'elle se réchauffe. Ce phénomène est normal.

11. Lorsque l'huile atteint la température de cuisson sélectionnée, le témoin bleu READY (Prêt) s'allume.
12. Retirer le couvercle et le mettre de côté.

MISE EN GARDE : Ne pas toucher les parties intérieures ni l'huile de la friteuse pendant son utilisation, car celles-ci sont chaudes!

AVERTISSEMENT ! Faire attention à la friteuse chaude et à l'huile qui éclabousse. Souvenez-vous que l'huile chaude est beaucoup plus chaude que l'eau en ébullition. Ne jamais mettre vos mains dans l'huile. Toujours garder une certaine distance entre vos mains et votre visage et la vapeur et l'huile qui éclabousse.

13. Déposer avec précaution la nourriture dans la friteuse. NE PAS TROP REMPLIR.

REMARQUE : Pour prévenir que l'huile se salisse trop rapidement, ne pas ajouter de sel ou d'épices aux aliments durant la cuisson ou lorsqu'ils flottent à la surface de l'huile.

REMARQUE : La capacité maximale d'aliments à frire est de presque 2,2 lb.

MISE EN GARDE : Le contenu du panier de la friteuse ne devrait jamais excéder le 2/3.

14. Tenir la poignée du panier de la friteuse et abaisser avec précaution le panier avec la nourriture dans l'huile chaude. Remettre le couvercle.

15. Attendre que les aliments cuisent. Déplacer doucement le panier d'un côté à l'autre, une fois ou deux durant la cuisson, pour permettre aux aliments de dorer également de chaque côté. Surveiller la progression de la cuisson des aliments par le hublot.

MISE EN GARDE : Ne jamais soulever le couvercle pendant la cuisson! Des éclaboussures d'huile chaude peuvent aller en dehors de la friteuse et causer des brûlures ou des blessures.

16. Pendant que l'appareil cuit la nourriture et réchauffe l'huile, les serpentins thermo-chauffants et le témoin bleu READY (Prêt) s'allument et s'éteignent pour maintenir une température de cuisson adéquate.

17. Enlever le couvercle et mélanger les aliments au besoin.

AVERTISSEMENT : User de précaution au retrait du couvercle; la vapeur s'échappe dès que le couvercle est enlevé. Utiliser des mitaines à four pour manipuler du matériel chaud.

18. Lorsque les aliments dans le panier de la friteuse sont frits, enlever le couvercle en utilisant des mitaines à four. Utiliser la poignée pour sortir le panier de la friteuse de l'huile et attacher un crochet de vidange d'huile aux bords du réservoir d'huile. Vider l'huile de 5 à 10 secondes.

MISE EN GARDE : NE JAMAIS toucher les cordons d'alimentation du panier de friture, car ils deviennent très chauds!

19. Utiliser une fourchette ou des pinces à long manche résistantes à la chaleur pour retirer la nourriture cuite du panier. Vous pouvez également verser les aliments cuits du panier dans des essuie-tout absorbants ou utiliser des sacs d'épicerie bruns propres pour absorber l'excès d'huile.

20. Toujours vérifier le niveau d'huile avant d'enchaîner sur une autre friture. S'assurer que le réservoir d'huile est au moins rempli jusqu'à la ligne MIN. Ajouter de l'huile au besoin.

21. Remettre le couvercle. Lorsque l'huile atteint la température de cuisson sélectionnée, le voyant bleu READY (Prêt) s'allume. Suivre les instructions précédentes et continuer à faire frire.

22. Lorsque la friture est terminée, enlever tous les aliments frits du panier dans des essuie-tout absorbants ou des sacs d'épicerie bruns. Tourner le cadran de commande de la température à OFF (Arrêt). Débrancher d'abord le cordon de la prise de courant et détacher ensuite le cordon de la prise de l'appareil.

23. Fermer le couvercle et laisser l'huile et la friteuse refroidir.

AVERTISSEMENT ! L'huile reste chaude pendant un certain temps. S'assurer que toutes les parties de la friteuse ainsi que l'huile sont complètement refroidis avant de jeter, filtrer ou entreposer l'huile et nettoyer l'appareil.



Conseils utiles

Friture

- Ne jamais trop remplir le panier à friture avec des aliments. La capacité maximum du panier est au 2/3 plein, soit 1,0 kg (2,2 lb).
- Frir plusieurs lots de petite quantité d'aliments. Les résultats seront meilleurs si l'huile chaude peut circuler librement autour de tous les aliments.
- En général, les aliments pré-cuits nécessitent des températures plus élevées et un temps de cuisson plus court.
- Couper ou trier les aliments pour qu'ils aient tous la même taille. Cuire les morceaux de même taille ensemble, afin qu'ils puissent cuire en même temps.
- S'assurer que les aliments sont exempts de cristaux de glace et d'excès d'humidité avant de frire. L'eau à la surface des aliments peut causer des éclaboussures d'huile et de la mousse.
- Lors de l'utilisation d'une chapelure, recouvrir uniformément les aliments à frire. Une chapelure fine et uniforme colle mieux qu'une chapelure grossière et non uniforme. Secouer l'aliment pour éliminer le surplus de chapelure, afin de garder l'huile propre.
- Afin de prévenir la contamination de l'huile, ne pas ajouter de sel ou d'autres assaisonnements à la nourriture pendant la cuisson ou lorsque la nourriture se trouve au-dessus de l'huile.
- Espacer les aliments recouverts pour qu'ils ne se touchent pas pendant la cuisson.
- Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la friture de pâte ou d'aliments trempés dans une pâte liquide, placer tout d'abord les aliments dans le panier, puis abaisser le panier à friture dans l'huile chaude.
- Toujours utiliser le panier à friture pour retirer la nourriture de l'huile; accrocher le panier au rebord et laisser l'huile s'égoutter. Puis, retirer les aliments frits du panier à friture.

Huile

AVERTISSEMENT ! Ne jamais, en aucune circonstance, ajouter de l'eau ou tout autre liquide à l'huile.

- Ne jamais remplir la friteuse avec trop ou trop peu d'huile. La capacité d'huile minimum est de 2,5 litres (5.3 pintes/84.5 oz.). La capacité d'huile maximum est de 3.5 litres (7.4 pintes/118.3 oz.). Les niveaux d'huile MIN et MAX sont tous deux indiqués à l'intérieur du réservoir.
- AVERTISSEMENT :** Si le réservoir est trop ou pas assez rempli d'huile, la friteuse pourrait être endommagée et de graves blessures pourraient se produire.
- Toujours utiliser de l'huile de tournesol, de l'huile végétale ou de l'huile de maïs. Ne jamais utiliser de graisses solides, d'huile d'olive ou d'huile avec un contenu élevé en eau.
 - Ne jamais mélanger des huiles différentes pour frire des aliments.
 - Ne jamais utiliser de beurre ou de margarine pour frire des aliments.
 - Lors de la friture de poisson ou de fruits de mer, l'huile pourrait absorber les odeurs ou acquérir un goût « poissonneux ». Pour éliminer le transfert du goût ou de l'odeur de poisson, il est suggéré de remplacer l'huile avant de frire d'autres aliments.

Vidange et recyclage de l'huile

AVERTISSEMENT ! Faire preuve de prudence lors de la manipulation de pièces chaudes et lorsqu'il y a un risque d'éclaboussure d'huile bouillante. Se rappeler que l'huile est beaucoup plus chaude que l'eau bouillante! Ne jamais plonger la main dans l'huile. Toujours tenir les mains et le visage à distance de la vapeur et des éclaboussures d'huile.

- L'huile devrait être filtrée régulièrement.
- NE PAS verser d'huile de la friteuse sans tout d'abord retirer le panier à friture, l'ensemble tableau de commande/élément chauffant et le réservoir du boîtier de la friteuse.

REMARQUE : NE PAS verser l'huile usée dans un système de drainage domestique. Vider l'huile usée dans un récipient avec un couvercle puis jeter ce dernier aux poubelles.

- Filtrer l'huile refroidie à travers un tamis fin dans un contenant couvert à col large et étanche à l'air. Au besoin, utiliser un entonnoir pour éviter un débordement.

REMARQUE : Un filtre à café ou un morceau de coton propre peut être placé dans une passoire pour filtrer l'huile usée.

- Parce que l'huile absorbe les saveurs et les odeurs des aliments, il est suggéré d'identifier le contenant d'huile pour indiquer le type d'aliment ayant été cuit dans l'huile qu'il contient. Par exemple : desserts, poulet, poisson, etc.

Grille de cuisson

AVERTISSEMENT ! TOUJOURS UTILISER UN THERMOMÈTRE À VIANDE POUR S'ASSURER QUE LA VIANDE ET LE POISSON SONT ENTIÈREMENT CUITS AVANT DE LES CONSOMMER.

La grille suivante est fournie à des fins de référence seulement. La quantité de nourriture frite en une fois peut influencer la durée totale de cuisson nécessaire. Se rappeler que la friture en petites quantités permet d'obtenir des durées de cuisson plus courtes et des résultats de meilleure qualité. Ajuster la température de cuisson et la durée de cuisson selon les préférences personnelles.

ALIMENT	TEMP	DURÉE DE CUISSON
Champignons	340 °F/170 °C	2-5 minutes
Aubergine	340 °F /170 °C	5-7 minutes
Brocoli	356 °F /180 °C	3-5 minutes
Rondelles d'oignon (fraîches)	356 °F /180 °C	3-5 minutes
Rondelles d'oignon (surgelées)	340 °F /170 °C	5-6 minutes
Pommes de terre frites (fraîches)		
Blanchir	265 °F /130 °C	2-3 minutes
Frïre	356 °F /180 °C	3-4 minutes
Pommes de terre frites (surgelées)	375 °F /190 °C	3-5 minutes
Ailes de poulet	356 °F /180 °C	8-10 minutes
Filets de poitrine de poulet	340°F /170°C	6-10 minutes
Morceaux de poulet	375 °F /190 °C	13-20 minutes
Croquettes de poulet (surgelées)	340 °F /170 °C	6-7 minutes
Crevettes (fraîches, décongelé) (régulières ou géantes)	340 °F/170 °C	4-8 minutes
Crevettes (surgelées) (régulières ou géantes)	375 °F/190 °C	1-4 minutes

REMARQUE IMPORTANTE : L'USDA recommande que les viandes telles le boeuf et l'agneau soient cuites jusqu'à ce que la température interne atteigne 63 °C / 145 °F. Le porc devrait être cuit jusqu'à ce que la température interne atteigne 71 °C / 160 °F et la volaille devrait être cuite jusqu'à ce que la température interne atteigne 77 °C à 82 °C (170 °F à 180 °F), afin de s'assurer que les bactéries pathogènes soient tuées. Lorsque les viandes et les volailles sont réchauffées, leurs températures internes devraient atteindre 74 °C (165 °F).

REMARQUE : Les aliments surgelés pourraient demander une durée de cuisson et une température différente; suivre les instructions sur l'emballage. Utiliser le réglage 191 °C / 375 °F pour tous les aliments dont les instructions sur l'emballage indiquent une température de friture plus élevée et ajuster la durée de cuisson au besoin.

IMPORTANT : Enlever les cristaux de glace des aliments surgelés avant de les plonger dans l'huile chaude.

MISE EN GARDE : NE JAMAIS remplir le panier à friture à plus des 2/3.

Instructions pour l'entretien

Cet appareil requiert peu d'entretien. Il ne contient pas de pièce réparable par l'utilisateur. Toute réparation qui nécessite un démontage autre que pour le nettoyage doit être effectuée par un technicien qualifié en réparation d'appareils.



Instructions d'entretien et de nettoyage

AVERTISSEMENT ! Laisser la friteuse refroidir complètement avant de vider l'huile et de la nettoyer.

1. S'assurer que la friteuse est débranchée et que le réservoir d'huile est complètement refroidi.
2. Enlever le couvercle.
3. Retirer le panier de friture du réservoir d'huile.
4. Tenir le panneau de commande/bloc chauffant et le tirer doucement pour l'enlever. User de précaution au retrait du panneau de commande/bloc chauffant, car l'huile peut éclabousser en dehors du réservoir. Essuyer le panneau de commande/bloc chauffant avec un linge humide et le sécher complètement. Manipuler avec précaution la résistance chauffante et le bloc.

MISE EN GARDE : Ne pas immerger le panneau de commande/bloc chauffant dans l'eau. Le cas échéant, la friteuse risque d'être endommagée de façon permanente.

5. Tenir les bords du réservoir d'huile et le soulever lentement pour l'enlever de la friteuse. Filtrer l'huile du réservoir avec précaution dans un contenant approprié. (Se référer à la section « Vidange et Recyclage de l'huile » pour plus de détails).

REMARQUE : Il est préférable de travailler au-dessus d'un évier ou d'une poubelle en cas de déversement.

6. Laver le couvercle, le panier de friture, le réservoir d'huile et le bassin de la friteuse dans une eau chaude et savonneuse. Sécher soigneusement toutes les pièces.
7. Nettoyage du réservoir d'huile : Tremper dans une eau chaude et savonneuse. Utiliser une brosse à poils de nylon raides pour enlever les résidus tenaces ou brûlés. Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs, car ils pourraient endommager la surface du réservoir.
8. Le réservoir, le couvercle et le panier sont lavables au lave-vaisselle.
9. Laver à la main le bassin de la friteuse dans l'eau chaude et savonneuse. Sécher soigneusement toutes les pièces.

IMPORTANT : S'assurer que le réservoir d'huile est complètement sec après le nettoyage et avant la prochaine utilisation. Réassembler la friteuse tel que décrit dans la section « Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois ».

Instructions de rangement

1. S'assurer que toutes les pièces sont propres et sèches avant de ranger l'appareil.
2. Ne jamais ranger la friteuse lorsqu'elle est chaude ou mouillée.
3. Pour le rangement, assembler la friteuse propre, en plaçant le réservoir d'huile dans le boîtier en acier inoxydable.
4. Faire glisser l'ensemble tableau de commande/élément chauffant en place.
5. Plier la poignée du panier à friture au-dessus et à l'intérieur du panier. (Voir Figure 3.) Installer le panier replié dans le réservoir d'huile.
6. Retirer le cordon amovible et le ranger dans le réservoir d'huile.
7. Mettre le couvercle.
8. Ranger l'appareil dans sa boîte ou dans un endroit sec et propre.

Dépannage

La friteuse ne fonctionne pas

- S'assurer que le cordon d'alimentation amovible est fixé correctement au boîtier de la friteuse.
- S'assurer que l'ensemble tableau de commande/élément chauffant est installé correctement. La friteuse ne fonctionnera pas si les attaches de l'ensemble d'élément chauffant ne sont pas entièrement insérées et correctement fixées au boîtier de la friteuse.

La température de l'huile est trop élevée

- Quantité insuffisante d'huile dans le réservoir. Débrancher la friteuse et vérifier le niveau d'huile. Le niveau d'huile devrait se situer entre les lignes de remplissage MIN et MAX. Ajouter de l'huile au besoin.

AVERTISSEMENT : Toujours s'assurer qu'il y a suffisamment d'huile dans le réservoir avant de brancher la friteuse. La friture à sec endommagera la friteuse.

L'huile bouillonne et déborde

- Quantité d'huile trop importante dans le réservoir de la friteuse. La quantité d'huile ne devrait jamais dépasser la ligne de remplissage MAX.
- Quantité de nourriture trop importante. Frire de petites quantités de nourriture à la fois.
- Les aliments sont trop humides. Les essuyer avec des essuie-tout avant de les placer dans le panier à friture.

Les aliments goûtent gras et sont plutôt croquants

- Le mauvais type d'huile a été utilisé. Utiliser une huile de haute qualité comme une huile végétale, de canola ou de maïs.
- Trop d'aliments ont été cuits en même temps. Cuire de plus petites quantités d'aliments à la fois – en particulier pour des aliments surgelés.
- La température pour frire est trop basse. Laisser l'unité préchauffer ou réchauffer à la température désirée avant l'utilisation.
- Ajuster la température de la recette – Augmenter légèrement la chaleur pour éviter l'absorption d'huile par les aliments.

La nourriture ou la friteuse produit des odeurs déplaisantes

- L'huile s'est dégradée. Remplacer l'huile au besoin.
- La sortie d'air filtré du couvercle est saturée. Retirer le couvercle et le nettoyer dans de l'eau chaude et savonneuse. Le couvercle est lavable au lave-vaisselle. Pour de meilleurs résultats, retirer le couvercle de la friteuse et le déposer sur le panier supérieur du lave-vaisselle pour le nettoyage. Toujours bien sécher le couvercle et le remettre propre avant la prochaine utilisation.
- L'huile usée absorbe les odeurs des aliments. Ne pas frire des desserts dans de l'huile ayant servi à frire du poisson.

Bouton de réinitialisation

Si vous utilisez la friteuse sans huile ou avec un niveau d'huile très bas dans le réservoir, l'élément peut atteindre rapidement une température dangereusement élevée. Si cela se produit, l'élément s'éteindra automatiquement et l'alimentation de la friteuse sera désactivée. Le témoin d'alimentation s'éteindra également.

Pour réinitialiser la friteuse : débranchez la friteuse de la prise d'alimentation et laissez l'unité refroidir complètement. Lorsque refroidie, retirer l'élément de la friteuse et enfoncer le bouton de réinitialisation situé devant le panneau de commande. La friteuse pourra fonctionner normalement de nouveau.

AVERTISSEMENT: il est extrêmement dangereux de faire fonctionner la friteuse sans huile ou avec peu d'huile dans le réservoir.



Recettes

Languettes de poulet frites à la sauce BBQ

- 2 lb de poitrines de poulet désossées et sans peau ou de filets de poitrine de poulet
- 2,5 à 3,0 litres d'huile canola pour la friture
- 3 œufs
- 1 tasse de farine tout usage
- 2 tasses de chapelure Panko
- 1 cuillerée à café de poudre d'ail
- 1 cuillerée à café de poivre citronné
- ½ cuillerée à café de cayenne
- ½ cuillerée à café de sel
- ½ cuillerée à café de poivre

Marinade

- 1 pinte de babeurre
- ½ cuillerée à soupe de sel
- ½ cuillerée à soupe de sucre
- 2 gousses d'ail pelées et écrasées

1. **Préchauffer l'huile à 340 °F.**
2. **Couper les poitrines de poulet en longues lanières et mettre de côté.**
3. **Mettre la farine dans un sac en plastique refermable (taille : 4 litres).**
4. **Combinaison le babeurre et les ingrédients de la marinade dans un grand bol qui ne réagit pas. Bien mélanger.**
5. **Immerger les lanières de poulet dans la marinade, bien mélanger, couvrir hermétiquement et réfrigérer pour au moins 4 heures ou jusqu'à 24 heures.**
6. **Battre 3 œufs dans un bol peu profond.**
7. **Ajouter la farine dans un autre plat.**
8. **Mesurer la chapelure Panko dans une assiette à tarte ou un bol peu profond et assaisonner avec la poudre d'ail, le poivre citronné, le cayenne, le sel et le poivre.**
9. **Mettre les lanières de poulet dans le sac avec la farine, bien agiter pour recouvrir. Retirer du sac et secouer l'aliment pour éliminer le surplus de farine.**
10. **Tremper les lanières de poulet enfarinées dans les œufs battus.**
11. **Saupoudrer les lanières de poulet trempées dans les œufs dans la chapelure Panko assaisonnée.**
12. **À l'aide de gants de cuisson et de pinces résistantes à la chaleur, mettre le poulet pané dans le panier à friture.**
13. **Frir de 3 à 5 minutes, en observant le brunissement par la fenêtre d'observation.**
14. **À l'aide des pinces, tourner le poulet. Laisser cuire encore 4 à 5 minutes jusqu'à ce que les aliments soient cuits.**
15. **Toujours utiliser le panier à friture pour retirer le poulet de l'huile; accrocher le panier au rebord et laisser l'huile s'égoutter. Ensuite, retirer le poulet du panier à friture et le déposer sur un plat contenant des essuie-tout.**
16. **Servir accompagné de votre sauce BBQ préférée.**

Recettes

Beignets faciles et épatants

- 2,5 à 3,0 litres d'huile végétale pour la friture
 - 1 emballage de 10 biscuits réfrigérés
 - sucre en poudre ou mélange de cannelle et sucre
 - miel
1. **Préchauffer l'huile à 340 °F. Le voyant de fonctionnement bleu s'allumera lorsque la friteuse chauffe l'huile.**
 2. **Séparer la pâte en biscuits. Au moyen d'un emporte-pièce*, couper un trou au centre de chaque biscuit.**
 3. **Quand le voyant de fonctionnement bleu s'éteint et que la friteuse est prête à l'utilisation.**
 4. **À l'aide de gants de cuisson et d'une cuillère de métal résistante à la chaleur, mettre 4 beignets dans le panier à friture.**
 5. **Abaissier le panier à friture dans l'huile et mettre le couvercle.**
 6. **Frir de 2 à 3 minutes, en observant le brunissement par la fenêtre d'observation.**
 7. **À l'aide de gants de cuisson et d'une cuillère métallique, retourner chaque beignet. Laisser cuire encore 2 à 3 minutes jusqu'à ce que les aliments soient cuits. REMARQUE : Conserver tous les « trous de beignets » jusqu'à la fin de la préparation, puis les frir séparément des beignets.**
 8. **Toujours utiliser le panier à friture pour retirer les beignets de l'huile; accrocher le panier au rebord et laisser l'huile s'égoutter. Ensuite, retirer les beignets du panier à friture et les déposer sur un plat contenant des essuie-tout.**
 9. **Ramollir le miel au four à micro-ondes pendant 10 secondes. Déposer les beignets frits sur un plat de service. Asperger de miel la surface des beignets, puis saupoudrer du sucre en poudre ou un mélange de sucre et de cannelle.**
 10. **Ces beignets sont meilleurs lorsque dégustés chaud.**

VARIATION : Asperger les beignets de miel et saupoudrer ensuite : de la noix de coco sucrée, des décorations à gâteau, du chocolat râpé, des pépites de chocolat miniatures ou des noix hachées.

Donne 10 beignets.

REMARQUE : Utiliser le bouchon de la bouteille d'huile ou n'importe quel petit bouchon rond pour tailler les beignets.



Garantie limitée de DEUX ANS

SENSIO Inc. assure par la présente que le produit est garanti contre tout défaut de matériel et de fabrication pendant une période de **DEUX ANS** à compter de la date d'achat et contre tout défaut des pièces autres que mécaniques pendant 90 jours. À son entière discrétion, SENSIO Inc. réparera ou remplacera un produit défectueux, ou accordera un remboursement pour ce produit, pendant la période de la garantie.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur initial du produit, à compter de la date initiale de l'achat, et est incessible. Pour que la garantie soit valide, l'acheteur doit conserver le reçu de caisse original. Les magasins de détail qui vendent ce produit n'ont pas le droit de l'altérer ou de le modifier, ni de modifier de quelque façon les modalités de la garantie.

EXCLUSIONS :

La garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages causés par une utilisation négligente du produit, le branchement sur un circuit de tension ou de courant inapproprié, un entretien de routine inadéquat, une utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, de démontage et de réparation, ou par la modification du produit par une personne autre qu'un technicien qualifié de SENSIO Inc. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure comme les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

SENSIO Inc. ne pourra être tenue responsable de tout dommage indirect ou accessoire causé par la violation de toute garantie explicite ou implicite. Sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, toute garantie implicite concernant la valeur commerciale ou l'adéquation à la fin visée se limite à la durée de la garantie. Certains États et certaines provinces ou compétences administratives ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, ou les limitations quant à la durée des garanties implicites; par conséquent, les exclusions ou limitations mentionnées précédemment peuvent ne pas s'appliquer à vous. La garantie couvre les droits légaux spécifiques qui peuvent varier selon l'état, la province ou la compétence administrative.

COMMENT OBTENIR UN SERVICE SOUS GARANTIE :

Communiquez avec le service à la clientèle en composant notre numéro sans frais : 1 866 832-4843. Un représentant du service à la clientèle tentera de résoudre par téléphone les questions relatives à la garantie. Si le représentant du service à la clientèle est incapable de résoudre le problème, il vous fournira un numéro de demande et vous informera que vous devez retourner le produit à SENSIO Inc. Apposez sur le produit une étiquette indiquant votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone (de jour), le numéro de demande ainsi qu'une description du problème. Incluez également une copie du reçu de caisse original. Emballez soigneusement le produit avec son reçu de caisse et faites-le parvenir (port et assurance payés) à l'adresse de SENSIO Inc. SENSIO Inc. n'assume aucune responsabilité quant au produit retourné pendant son transport jusqu'au centre de service à la clientèle de SENSIO Inc.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, siempre se deben cumplir las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o manijas. Use manoplas para horno o agarraderas.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otros líquidos.
- Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o los instruya en el uso del aparato.
- Es necesario supervisar atentamente a los niños si usan aparatos o están cerca de ellos.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de colocarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- No utilice ningún aparato si el cable o el enchufe están dañados, o si el aparato no funciona bien o se ha dañado de alguna forma. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
- El uso de accesorios que no estén recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
- Este electrodoméstico es diseñado solo para uso en interiores y sobre encimeras. No utilice este electrodoméstico en exteriores.
- No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mesada, ni toque superficies calientes.
- No lo coloque encima ni cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente, ni de un horno caliente.
- Al mover la freidora con aceite caliente, hágalo con extremo cuidado.
- Siempre coloque el enchufe en el electrodoméstico antes de enchufar el cable en el tomacorriente de pared. Para desconectarlo, lleve el indicador de control de temperatura ON/OFF (Encendido/Apagado) a la posición OFF (Apagado) o a una temperatura más baja. Luego, retire el enchufe del tomacorriente de pared.
- No deje este aparato sin vigilancia durante el uso.
- No le dé al aparato otro uso que no sea el indicado.
- Asegúrese de que el mango esté colocado correctamente en la cesta para freír y de que está bien encerrado. Consulte las instrucciones detalladas de montaje.
- Siga todas las instrucciones para saber cómo eliminar la humedad/hielo y descongelar las comidas antes de cocinar.
- Siempre cocine con la tapa cerrada, excepto cuando fríe papas fritas y alimentos con mucha humedad. Asegúrese de que tanto la tapa como el recipiente estén bien secos después del lavado y antes de su uso.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO

ÚNICAMENTE OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN, SUPERFICIES CALIENTES: Este electrodoméstico genera calor y libera vapor mientras está en uso. Se deben tomar las medidas adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otro tipo de lesiones o daños a la propiedad.

PRECAUCIÓN: Este electrodoméstico se calienta durante el funcionamiento y mantiene el calor un tiempo después de apagado. Siempre use manoplas al manipular materiales calientes y deje que las piezas metálicas se enfrien antes de limpiarlas. No coloque nada sobre el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento o esté caliente.

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual del usuario antes de poner en funcionamiento o limpiar este electrodoméstico.
2. El cable de este electrodoméstico sólo debe enchufarse en un tomacorriente eléctrico de CA de 120 V.
3. Si el electrodoméstico comienza a funcionar mal mientras está en uso, desenchufe el cable de inmediato. No utilice ni intente reparar un electrodoméstico que funcione mal.
4. No descuide el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.
5. No sumerja el cable de alimentación desmontable en ningún líquido. Si el cable cae en el agua o en otro líquido, **TÍRELO INMEDIATAMENTE** y reemplácelo por un cable nuevo. Si el cable de alimentación de este electrodoméstico está dañado, debe comunicarse con atención al cliente para reemplazarlo.
6. Mantenga el cable fuera del alcance de los niños para evitar el riesgo de descargas eléctricas y estrangulación.
7. Utilice el mango de la cesta para freír para levantar y bajar la cesta para freír. Siempre retire la cesta para freír del aceite caliente y deje que los alimentos cocidos se enfrien durante un período de entre 5 y 10 segundos antes de retirarlos de la cesta.
8. No utilice este electrodoméstico si la ventana de observación está rajada.
9. Seque los alimentos húmedos antes de colocarlos en el aceite. Al freír alimentos congelados, retire el exceso de hielo, ya que puede provocar que el aceite caliente salpique.
10. Siempre mantenga la tapa cerrada mientras fría alimentos en la freidora.
11. No obstruya con ningún objeto la salida de aire filtrado que se encuentra en la parte superior de la tapa. Evite el vapor que sale de la salida de aire filtrado durante el funcionamiento.
12. Mantenga el electrodoméstico por lo menos a 4 pulgadas de distancia de paredes u otros objetos mientras está en funcionamiento. No coloque ningún objeto sobre el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento. Coloque el electrodoméstico sobre una superficie plana resistente al calor.
13. Asegúrese de que el depósito de aceite tenga aceite al menos hasta el nivel de la marca MIN (Mínimo). No utilice el electrodoméstico sin aceite ni con una cantidad insuficiente de aceite. No coloque demasiado aceite en el depósito por encima de la marca MAX (Máximo).

ADVERTENCIA: La falta o el exceso de aceite en el depósito puede dañar la freidora y podría ocasionar lesiones personales graves.

14. Siempre vierta aceite en el depósito antes de enchufar el electrodoméstico y de calentarlo. Nunca vierta aceite en el depósito si se encuentra caliente.

15. Asegúrese de que no haya objetos inflamables sobre el electrodoméstico ni cerca de éste. Si se incendia el aceite, desenchufe el electrodoméstico y vuelva a colocar la tapa. Nunca use agua para extinguir el fuego.
16. No utilice este electrodoméstico si la tapa y el depósito no se encuentran completamente secos.
17. No se recomienda mover la freidora si contiene aceite caliente. Déjela enfriar antes de moverla.
18. No use esta freidora para hervir agua.
19. Asegúrese de que el indicador de control de temperatura de ENCENDIDO / APAGADO esté APAGADO antes de enchufar el cable.
20. Una vez que el cable se enchufa en un tomacorriente eléctrico, la luz roja POWER (Encendido) se iluminará
21. Para empezar a calentar el aceite, gire el dial de control de temperatura a la temperatura deseada. Cuando el aceite alcanza la temperatura deseada, se enciende la luz azul de READY (Preparado).

Notas sobre el enchufe

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). A fin de reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe entra en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun así no entra, consulte a un electricista autorizado. No realice ninguna modificación al enchufe.

Notas sobre el cable (instrucciones para el cable desmontable)

PRECAUCIÓN: El producto se proporciona con un cable de alimentación desmontable corto para reducir los riesgos de lesiones personales por enredarse o tropezar con un cable más largo. El cable está diseñado para desprenderse rápidamente y con facilidad de la freidora para evitar que la unidad se caiga cuando alguien tira del cable involuntariamente. Este cable desmontable está diseñado para ser usado con esta freidora en particular. No intente utilizarlo en ningún otro electrodoméstico.

SI LA FREIDORA CAE DESDE UNA ENCIMERA, SE PUEDEN PRODUCIR QUEMADURAS GRAVES CON EL ACEITE CALIENTE. NO PERMITA QUE EL CABLE CUELGUE DEL BORDE DE UNA MESA DONDE LOS NIÑOS PUEDAN TOMARLO O EL USUARIO PUEDA ENREDARSE. NO LA UTILICE CON UN CABLE DE EXTENSIÓN.	 ¡NO DOBLE EL CORDÓN! ¡MANTÉNGALO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS!
---	--

Advertencia sobre el plastificante

PRECAUCIÓN: Para evitar que el plastificante se transfiera sobre el acabado de la encimera, la superficie de trabajo u otro mueble, coloque posavasos o manteles individuales NO PLÁSTICOS entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la superficie. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse o pueden aparecer manchas o marcas permanentes.

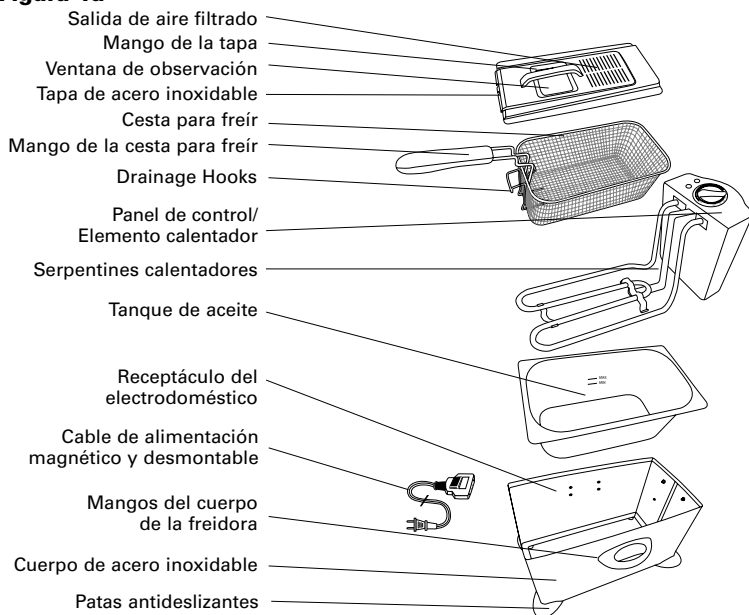
Energía eléctrica

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, su electrodoméstico puede dejar de funcionar correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros artefactos.

Conozca su Freidora grande DE 3,5 litros

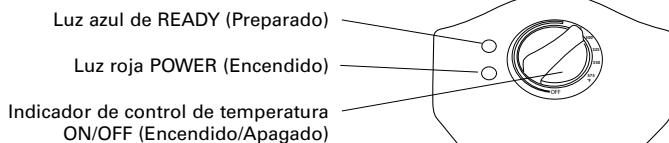
El producto puede diferir levemente de la ilustración

Figura 1a



Panel de control

Figura 1b

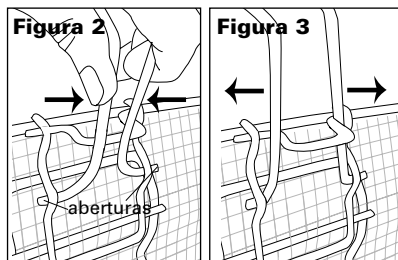


Dial de control de temperatura

- Control de temperatura de aceite ajustable para el control preciso de fritura
- Seleccione temperaturas de fritura de 300 ° F a 375 ° F.
- La luz roja POWER (Encendido) se ilumina cuando la freidora está enchufada.
- La luz azul READY (Preparado) y los rollos del calentador se encienden y apagan para mantener una temperatura de fritura precisa y consistente.

Armado del mango de la cesta para freír

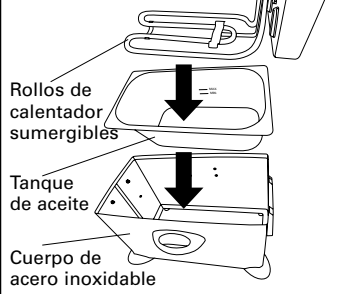
1. Su freidora viene con el mango de la cesta en la posición de almacenamiento. Para sujetar el mango a la cesta para freír, sostenga los brazos del mango dentro de la cesta para freír como mostrado. Aprieta suavemente los brazos del mango para que entren bien en los ojales de la cesta para freír (Ver Figura 2).
2. Suelta los brazos y empuja el mango contra la parte posterior de la cesta ara freír hasta que encaje en su lugar (Ver Figura 3).



Antes de utilizar por primera vez

1. Retire todos los materiales del embalaje y las etiquetas del interior y exterior de la freidora. Asegúrese de que no queden materiales del embalaje debajo y alrededor del depósito de aceite, el panel de control y el elemento calentador.
 2. Durante el primer uso de la freidora, el tanque de aceite y la cesta para freír pueden emitir un olor ligero. Esto es normal. Para evitar este olor, siga las instrucciones de limpieza que se detallan a continuación
 3. Coloque la tapa y la cesta para freír a un lado.
 4. Sujete firmemente los lados del panel de control y el elemento calentador, levante el cuerpo de la freidora y retírelo. (Ver Figura 4). Coloque el panel de control y el elemento calentador a un lado.
 5. Levante el depósito de aceite y retírelo del cuerpo de la freidora.
 6. Lave la tapa, la cesta para freír y el depósito de aceite con agua caliente y jabón. **NO SUMERJA EL PANEL DE CONTROL NI EL ELEMENTO CALENTADOR EN AGUA.** Limpie el panel de control, el elemento calentador y el cuerpo de la freidora con un paño húmedo. Seque completamente las piezas.
 7. Coloque el depósito de aceite dentro del cuerpo de la freidora. Asegúrese de que el tanque esté centrado y asentado firmemente en la parte superior del cuerpo en acero inoxidable.
 8. Coloque el panel de control y el elemento calentador. Deslice los dos soportes que se encuentran en la pared interior del elemento calentador y colóquelos dentro de las 2 ranuras de retención que se encuentran en la parte trasera del cuerpo de la freidora. Asegúrese de que los soportes queden correctamente colocados en las 2 ranuras.
- IMPORTANTE:** La freidora no funcionará si los soportes del elemento calentador no están correctamente colocados dentro del cuerpo de la freidora.
9. Doble el mango de la cesta para freír hacia el interior de la cesta. (Ver Figura 3). Coloque la cesta con el mango doblado dentro del depósito de aceite para almacenar la unidad.
 10. Vuelva a colocar la tapa en la parte superior del depósito de aceite. Guárdela hasta que esté lista para ser utilizada.

Figura 4
Conjunto del panel de control/calentador



Instrucciones de funcionamiento

ADVERTENCIA: No se debe usar esta unidad para hervir agua.

ADVERTENCIA: Este aparato produce calor y escapa vapor durante el uso. Use las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otras lesiones a personas o daños a la propiedad.

1. Consulte la tabla de fritura para conocer las temperaturas y los tiempos de cocción sugeridos.
 2. Coloque la freidora ensamblada en una superficie limpia, seca, plana y resistente al calor, como una mesa o encimera, a aproximadamente 2 pies de un tomacorriente estándar de 120V de CA.
 3. Retire la tapa y la cesta doblada.
 4. Asegúrese de que el conjunto del panel de control / calentador esté colocado completamente en los soportes y que el tanque de aceite esté correctamente asentado dentro del cuerpo de la freidora (Ver figura 5).
- IMPORTANTE:** La freidora no funcionará si los soportes del panel de control / calentador no están bien colocados y conectados al cuerpo de la freidora.

5. **Vierta aceite de cocina líquido (maíz, vegetales, maní, etc.) sobre los rollos del calentador sumergibles, en el tanque de aceite.** Rellene el tanque con aceite a un nivel entre las líneas de demarcación MIN y MAX.

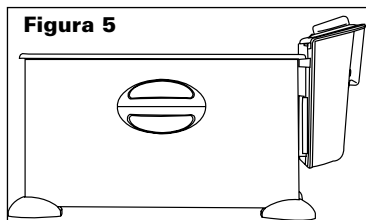
NOTA: La capacidad mínima de aceite es de 2.5 litros (2.7 qt./10.5 tazas). La capacidad máxima de aceite es de 3.5 litros (3.75 qt./15 tazas).

ADVERTENCIA: El llenado insuficiente o excesivo del tanque de aceite puede dañar la freidora y podría ocasionar lesiones graves.

6. Coloque la tapa en la freidora. Coloque la tapa sobre la cesta para freír con la salida de aire filtrada lejos del mango de la cesta. El conjunto de recortes singulares se ajustará a los rollos del calentador. El conjunto de recortes dobles en la tapa encajará sobre el mango de la cesta para freír.

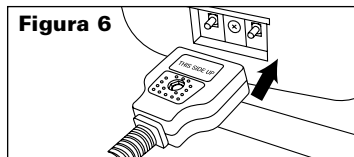
NOTA: Para evitar que la condensación empañe la ventana de observación en la tapa, use una toalla de papel o una servilleta para extender una capa delgada de aceite frío en el interior de la ventana de observación.

Figura 5





7. Gire el dial de control de temperatura a OFF (Apagado).
8. Conecte el cable de alimentación magnético y desmontable al receptáculo del aparato, con las palabras "THIS SIDE UP" (Este lado arriba)" hacia arriba (Ver Figura 6).



9. Asegúrese de que el cable esté firmemente en su lugar. Luego, conecte el enchufe polarizado a la toma de corriente. La luz roja POWER (Apagado) se iluminará.

PRECAUCIÓN: No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa u encimera.

10. Gire el dial de control de temperatura a la temperatura de cocción deseada. La calefacción comenzará. Permita 15 minutos para precalentar el aceite.

NOTA: El aceite puede hacer un sonido de "explosión" dentro de la freidora a medida que el aceite se calienta. Esto es normal.

11. Cuando el aceite alcanza la temperatura de cocción deseada, la luz azul READY (Preparado) se iluminará.

12. Retire la tapa y reserve.

PRECAUCIÓN: ¡No toque ninguna parte interior de la freidora o el aceite durante el uso ya que están calientes!

¡ADVERTENCIA! Tenga cuidado con las partes calientes y el aceite caliente que chisporrotea.

¡Recuerde que el aceite en realidad es más caliente que el agua hirviendo! Nunca ponga las manos en el aceite. Siempre mantenga las manos y la cara alejadas del vapor ascendente o del aceite chisporroteando.

13. Coloque con cuidado la comida en la cesta para freír; NO LLENE DEMASIADO.

NOTA: Para evitar la degradación temprana del aceite, no agregue sal u otras especias a la comida durante la fritura o cuando la comida se cuele por encima del aceite.

NOTA: La capacidad máxima de fritura de alimentos es de casi 2.2 lbs.

PRECAUCIÓN: la cesta para freír nunca debe exceder de 2/3 de su capacidad.

14. Sujete el mango de la cesta para freír y baje con cuidado la cesta para freír llena con la comida en el aceite caliente. Vuelva a colocar la tapa.

15. Permita que los alimentos cocinen. Mueva suavemente la cesta de lado a lado una o dos veces durante la cocción para alentar un dorado uniforme en todos los lados. Compruebe el progreso de cocción de la comida a través de la ventana de observación.

PRECAUCIÓN: ¡No levante la tapa cuando las comidas fríen! El aceite caliente podría salpicar de la freidora y causar quemaduras u otras lesiones.

16. A medida que la freidora cocina los alimentos y el aceite se enfría, los rollos del calentador y la luz azul READY (Preparado) se encenderá y apagará a medida que se mantenga la temperatura de cocción correcta del aceite.

17. Retire la tapa y voltee los alimentos según sea necesario.

ADVERTENCIA: Tenga cuidado al abrir la tapa; el vapor se escapa tan pronto como se abre la tapa. Use guantes de horno cuando maneja materiales calientes.

18. Cuando la comida esté dorada, con guantes de horno, retire la tapa. Use el mango para levantar la cesta para freír del aceite y conéctela al gancho (s) de drenaje al borde del tanque de aceite. Vacíe el aceite por 5 a 10 segundos.

PRECAUCIÓN: ¡NO TOQUE los alambres de la cesta para freír ya que están muy calientes!

19. Utilice un tenedor o pinzas de mango largo resistentes al calor para quitar los alimentos cocidos o vierta los alimentos cocidos de la cesta para freír en toallas de papel absorbentes o limpie las bolsas de compra para absorber el exceso de aceite.

20. Para freír otra tanda de alimentos, siempre revise el nivel de aceite. Asegúrese de que el nivel de aceite sea al menos de MIN. Agregue aceite si es necesario.

21. Vuelva a colocar la tapa. Cuando el aceite alcanza la temperatura de cocción deseada, se enciende la luz azul READY (Preparado). Siga las instrucciones descritas anteriormente y siga a freír.

22. Cuando toda la fritura esté completa, retire las comidas fritas de la cesta para freír en toallas de papel absorbentes o bolsas de compras de papel marrón. Luego, gire el dial de control de temperatura a la posición OFF (Apagado). Desenchufe el enchufe de la toma de corriente de la pared, luego separe el cable del receptáculo del aparato.

23. Vuelva a colocar la tapa y deje que el aceite y la freidora se enfríen.

¡ADVERTENCIA! El aceite permanecerá caliente durante un período de tiempo prolongado.

Asegúrese de que todas las partes de la freidora y el aceite se hayan enfriado por completo antes de desechar, filtrar o almacenar el aceite y limpiar el aparato.

Consejos útiles

Freír

- No coloque demasiados alimentos en la cesta para freír. La capacidad máxima de la cesta es de 2/3 llena, 1.0 Kg./2.2 libras.
- Fría más tandas de pequeñas cantidades de alimentos. Se obtienen mejores resultados cuando el aceite caliente puede circular libremente en torno a los alimentos.
- En general, los alimentos precocidos requieren temperaturas más altas y un tiempo de cocción menor.
- Corte o agrupe los alimentos en trozos de tamaño uniforme. Cocine juntos los alimentos del mismo tamaño para que puedan cocinarse en la misma cantidad de tiempo.
- Asegúrese de que los alimentos no tengan cristales de hielo y exceso de humedad antes de freírlos. El agua en la superficie de los alimentos puede hacer espuma y que el aceite salpique.
- Cuando use un rebozado, cubra los alimentos uniformemente para freírlos. Las migas finas y uniformes se adhieren mejor que las gruesas y desiguales. Sacuda las migas sobrantes para mantener el aceite limpio.
- Para evitar la contaminación del aceite, no agregue sal ni otras especias a los alimentos durante la cocción ni cuando los alimentos se escurren arriba del aceite.
- Separe los alimentos rebozados para que no entren en contacto durante la cocción.
- Para obtener mejores resultados, al freír masas o alimentos bañados con una mezcla líquida, coloque los alimentos dentro de la cesta primero y luego, sumerja la cesta para freír en el aceite caliente.
- Siempre use la cesta para freír para retirar los alimentos del aceite; enganche la cesta en el borde y deje que el aceite se escurra. Luego, retire los alimentos cocidos de la cesta para freír.

Aceite

ADVERTENCIA: Bajo ninguna circunstancia agregue agua ni otros líquidos al aceite.

- No coloque demasiado ni poco aceite en la freidora. La capacidad mínima de aceite es 2.5 litros (2.7 cuartos/86.4 onzas). La capacidad máxima de aceite es 3.5 litros (3.7 cuartos/118.3 onzas). Las marcas MIN (Mínimo) y MAX (Máximo) del aceite se encuentran en el interior del depósito.

ADVERTENCIA: La falta o el exceso de aceite en el depósito puede dañar la freidora y podría ocasionar lesiones personales graves.

- Siempre use aceite de girasol, vegetal o de maíz. Nunca use grasas sólidas, aceite de oliva ni aceite con alto contenido de agua.
- Nunca mezcle diferentes tipos de aceite para freír los alimentos.
- Nunca use manteca ni margarina para freír los alimentos.
- Al freír pescado o mariscos, el aceite puede absorber un sabor o un olor "a pescado". Para evitar transferir este sabor u olor "a pescado" a otros alimentos, sugerimos cambiar el aceite antes de freír otros alimentos.

Cómo colar y reciclar el aceite

ADVERTENCIA: Tenga cuidado con las piezas calientes y el aceite caliente que salpica. Recuerde que el aceite está más caliente que el agua hirviendo. Nunca coloque las manos en el aceite. Siempre mantenga las manos y la cara alejadas del vapor o del aceite que salpica.

- El aceite se debe filtrar con regularidad.
- No vierta aceite en la freidora sin retirar primero la cesta para freír, el panel de control, el elemento calentador y el depósito del cuerpo de la freidora.

NOTA: NO vierta aceite usado en ningún desagüe doméstico. Deseche el aceite usado en un recipiente con tapa y deseche en la basura.

- Filtre el aceite enfriado por un colador fino y colóquelo en un recipiente hermético con tapa y de boca amplia. Si es necesario, use un embudo para evitar el derrame del aceite.
- **NOTA:** Se puede colocar un filtro de café o un trozo de material de algodón limpio en un colador y emplearlo para filtrar el aceite usado.
- Como el aceite absorberá los sabores y los olores de los alimentos, se recomienda etiquetar los recipientes con el tipo de alimento que se cocinó en el aceite. Por ejemplo: postres, pollo, pescado, etc.

Cuadro de tiempos de cocción

ADVERTENCIA: SIEMPRE USE UN TERMÓMETRO PARA CARNES PARA ASEGURARSE DE QUE LA CARNE Y EL PESCADO ESTÉN COMPLETAMENTE COCIDOS ANTES DE CONSUMIRLOS.

El siguiente cuadro es solamente una guía. La cantidad de alimentos que se fríen al mismo tiempo puede alterar el tiempo de cocción total necesario. Recuerde que si fríe tandas más pequeñas, el tiempo de cocción y la calidad de los alimentos serán mejores. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción según sea necesario y a su gusto.

ALIMENTO	TEMP	TIEMPO DE COCCIÓN
Hongos	340°F /170°C	De 2-5 minutos
Berenjena	340°F /170°C	De 5-7 minutos
Brócoli	356°F /180°C	De 3-5 minutos
Aros de cebolla (frescos)	356°F /180°C	De 3-5 minutos
Aros de cebolla (congelados)	340°F /170°C	De 5-6 minutos
Papas fritas (frescas)		
Palidecer	265°F /130°C	De 2-3 minutos
Freír	356°F /180°C	De 3-4 minutos
Papas fritas (congeladas)	375°F /190°C	De 3-5 minutos
Alitas de pollo	356°F /180°C	De 8-10 minutos
Tiras de pollo	340°F /170°C	De 6-10 minutos
Trozos de pollo	375°F /190°C	De 13-20 minutos
Nuggets de pollo (congeladas)	340°F /170°C	De 6-7 minutos
Camarones (frescos, descongelado) tamaño estándar o gigantes	340°F /170°C	De 4-8 minutos
Camarones (congeladas) tamaño estándar o gigantes	375°F /190°C	De 1-4 minutos

TENGA EN CUENTA QUE:

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA) recomienda que las carnes de vaca, de ternera, etc. se deben cocinar a una temperatura interna de 145 °F/63 °C. El cerdo debe cocinarse a una temperatura interna de 160 °F/71 °C y los productos avícolas también se deberán cocinar a una temperatura interna de entre 170 °F/77 °C y 180 °F/82 °C para asegurarse de que cualquier bacteria nociva muera. Cuando se recalienten carnes rojas y productos avícolas, también se deberán cocinar a una temperatura interna de 165 °F/74 °C.

NOTA: Los alimentos congelados pueden necesitar diferentes tiempos y temperaturas de cocción: siga las instrucciones del paquete. Use 375 °F/191 °C con todos los alimentos para los que se indica una temperatura más alta en las instrucciones del paquete y ajuste los tiempos según sea necesario.

IMPORTANTE: Retire los cristales de hielo de los alimentos congelados antes de colocarlos en el aceite caliente.

PRECAUCIÓN: Nunca llene la cesta para freír más de 2/3.

Instrucciones de mantenimiento para el usuario

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Todo mantenimiento para el que sea necesario desarmar el aparato, aparte de la limpieza, debe ser realizado por un técnico autorizado para reparar electrodomésticos.



Instrucciones de limpieza y cuidado

¡ADVERTENCIA! Permita que la freidora se enfríe completamente antes de vaciar el aceite y limpiar el aparato.

1. Asegúrese de que su freidora esté desenchufada y que el tanque de aceite llenado se haya enfriado por completo.
2. Retire la tapa.
3. Retire la cesta para freír del tanque de aceite.
4. Grasp control panel/heater assembly and gently pull up to remove. Use caution when removing the control panel/heater assembly as oil may splash out of the tank. Wipe control panel/heater assembly with a damp cloth and dry completely. Handle the heater coils and assembly with care. Sujete el conjunto del panel de control/calentador y tire suavemente hacia arriba para extraerlo. Tenga cuidado al retirar el conjunto del panel de control/calentador ya que puede salpicar aceite del tanque. Limpie el conjunto del panel de control/calentador completamente con un paño húmedo y seque. Maneje los rollos del calentador y ensamble con cuidado

PRECAUCIÓN: No sumerja el conjunto del panel de control/calentador en agua. Hacerlo podría dañar permanentemente la freidora.

5. Sujete el borde del tanque de aceite y cuidadosamente levante el tanque del cuerpo de la freidora. Con cuidado, cuele el aceite del tanque en un recipiente adecuado. (Consulte "Cómo colar y reciclar el aceite" para obtener detalles completos).

NOTA: Lo mejor es trabajar sobre un fregadero o un cesto de basura en caso de derrames.

6. Lave la tapa, la cesta para freír, el tanque de aceite y el cuerpo de la freidora con agua caliente y jabonosa. Seque todas las partes completamente.
7. Limpieza del tanque de aceite: Remoje en agua jabonosa y caliente. Use un cepillo de nylon rígido para sacar residuos difíciles o quemados. No use productos de limpieza fuertes o abrasivos ya que pueden dañar la superficie del tanque.
8. El tanque de aceite, la tapa y cesta para freír son aptos para lavaplatos.
9. Lave el cuerpo de la freidora con agua caliente y jabonosa a mano. Seque todas las partes completamente.

IMPORTANTE: Asegúrese de que la tapa y el tanque de aceite estén completamente secos después del lavado y antes de su uso. Vuelva a montar la freidora como se describe en "Antes de utilizar por primera vez."

Instrucciones de almacenamiento

1. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas.
2. Nunca guarde la freidora si está caliente o mojada.
3. Para almacenar, coloque el depósito de aceite dentro del cuerpo de acero inoxidable para armar la freidora limpia.
4. Coloque el panel de control y el elemento calentador en su posición.
5. Doble el mango de la cesta para freír hacia el interior de la cesta. (Ver Figura 3). Coloque la cesta para freír con el mago doblado dentro del depósito de aceite.
6. Retire el cable desmontable y colóquelo en el depósito de aceite.
7. Coloque la tapa.
8. Guarde el electrodoméstico en la caja o en un lugar limpio y seco.

Solución de problemas

La freidora no funciona

- Asegúrese de que el cable de alimentación desmontable esté correctamente colocado en el receptáculo.
- Asegúrese de que el panel de control y el elemento calentador queden correctamente colocados. La freidora no funcionará si los soportes del elemento calentador no están correctamente colocados dentro del cuerpo de la freidora.

La temperatura del aceite es demasiado alta

- No hay suficiente aceite en el depósito. Desenchufe la freidora y controle el nivel de aceite. El nivel de aceite debe estar entre las líneas de llenado MIN (Mínimo) y MAX (Máximo). Agregue aceite según sea necesario.

ADVERTENCIA: Siempre verifique que haya suficiente aceite en el tanque de aceite antes de enchufar la freidora. La fritura en seco causará daños a la freidora.

El aceite burbujea

- Hay demasiado aceite en el depósito de aceite de la freidora. Nunca coloque aceite por encima de la línea de llenado MAX (Máximo).
- Hay demasiados alimentos. Fría cantidades más pequeñas por vez.
- Los alimentos están demasiado mojados. Séquelos con servilletas de papel antes de colocarlos en la cesta de la freidora.
- Ajuste la temperatura de la receta: aumente ligeramente el calor para evitar que los alimentos absorban aceite.

Los alimentos quedan grasosos o no quedan crujientes

- Se usó un tipo incorrecto de aceite. Use un aceite de alta calidad como aceite vegetal, de canola o de maíz.
- Cocina demasiados alimentos al mismo tiempo. Cocine cantidades más pequeñas, especialmente alimentos congelados.
- La temperatura para freír es demasiado baja. Deje que la unidad se precaliente o se recaliente hasta que alcance la temperatura deseada antes de usarla.

Los alimentos o la freidora despiden olores desagradables

- El aceite se deterioró. Cambie el aceite según sea necesario.
- La salida de aire filtrada de la tapa es saturada. Retire la tapa y límpiela con agua jabonosa y caliente. La tapa es apta para los lavaplatos. Para mejores resultados, quite la tapa de la freidora y colóquela en la rejilla superior del lavaplatos para limpiarla. Siempre seque bien la tapa y vuelva a colocar la tapa limpia antes del próximo uso.
- Los aceites usados absorben los olores de los alimentos. No fría postres con el aceite que usó para freír pescado.

Botón De Reinicio

Si utiliza la freidora sin aceite o con un nivel muy bajo de aceite en el tanque, el producto alcanzará rápidamente una temperatura peligrosamente alta. Si esto ocurre, el producto se apagará automáticamente, así como la luz de encendido también se apagará. Y desconecte la freidora de la fuente de energía.

Para reiniciar la freidora:

Desconecte la freidora de la fuente de energía, y dejar que se enfríe completamente. Ahora retire la freidora y oprima el botón de reinicio que se encuentra en la parte delantera. Con este procedimiento la freidora funcionará normalmente.

ADVERTENCIA: es extremadamente peligroso operar la freidora con poco o sin aceite en el tanque.



Recetas

Tiras de pollo fritas con salsa barbacoa

- 2 lb de pechugas o tiras de pollo deshuesadas y sin piel
 - 2.5 a 3.0 litros de aceite de canola para freír
 - 3 huevos
 - 1 taza de harina común
 - 2 tazas de pan rallado panko
 - 1 cucharadita de ajo en polvo
 - 1 cucharadita de pimienta limón
 - 1/2 cucharadita de pimienta de cayena
 - 1/2 cucharadita de sal
 - 1/2 cucharadita de pimienta
- Adobo
- 1 cuarto de suero de leche
 - 1/2 cucharada de sal
 - 1/2 cucharada de azúcar
 - 2 dientes de ajo pelados y triturados

1. **Pre caliente el aceite a 340 °F.**
2. **Corte las pechugas de pollo en tiras largas y déjelas a un lado.**
3. **Coloque la harina en la bolsa de plástico con cierre tamaño galón.**
4. **Mezcle el suero de leche y los ingredientes del adobo en un tazón no reactivo grande. Mezcle bien.**
5. **Sumerja las tiras de pollo en el adobo, mezcle bien, cubra bien y refrigere durante al menos 4 horas o hasta 24 horas.**
6. **Bata los 3 huevos en un tazón poco profundo.**
7. **Agregue harina en otro recipiente.**
8. **Mida el panko en un recipiente para tartas o en un tazón poco profundo y sazone con ajo en polvo, pimienta limón, pimienta de cayena, sal y pimienta.**
9. **Coloque las tiras de pollo en la bolsa con harina y sacúdala bien para cubrirlas. Retirelas de la bolsa y sacuda el exceso de harina.**
10. **Coloque las tiras de pollo cubiertas con harina en los huevos batidos.**
11. **Rebose las tiras de pollo mojadas en huevo en el panko condimentado.**
12. **Con manoplas y pinzas resistentes al calor, coloque el pollo rebozado en la cesta para freír.**
13. **Fría durante 3 a 5 minutos y controle el proceso de cocción por la ventana de observación.**
14. **Dé vuelta el pollo con las pinzas. Deje cocinar durante otros 4 a 5 minutos hasta que esté cocido.**
15. **Siempre use la cesta para freír para retirar el pollo del aceite; enganche la cesta en el borde y deje que el aceite se escurra. Luego, retire el pollo de la cesta para freír y colóquelo en un recipiente con servilletas de papel absorbente.**
16. **Sirva con su salsa barbacoa favorita.**

Recetas

Rosquillas OMG EZ

- 2.5 a 3.0 litros de aceite vegetal para freír
 - 1 lata de 10 bizcochos refrigerados
 - azúcar impalpable o mezcla de azúcar y canela
 - miel
1. **Precalente el aceite a 340 °F. La luz azul WORKING (En funcionamiento) se encenderá mientras la freidora calienta el aceite.**
 2. **Divida la masa en bizcochos. Con un cortador de galletas*, haga un orificio en el centro de cada uno.**
 3. **Cuando se apaga la luz azul WORKING (En funcionamiento), la freidora esté lista para ser utilizada.**
 4. **Con manoplas y una cuchara de metal resistente al calor, coloque las 4 rosquillas en la cesta para freír.**
 5. **Sumerja la cesta para freír en el aceite y coloque la tapa.**
 6. **Cocine durante 2 a 3 minutos y controle el proceso de cocción por la ventana de observación.**
 7. **Con manoplas y una cuchara de metal, dé vuelta las rosquillas. Deje cocinar durante otros 2 a 3 minutos hasta que estén cocidas. NOTA: Conserve todos los orificios restantes de la masa hasta el final y fríalos en otra tanda.**
 8. **Siempre use la cesta para freír para retirar las rosquillas del aceite; enganche la cesta en el borde y deje que el aceite se escurra. Luego, retire las rosquillas de la cesta para freír y colóquelas en un recipiente cubierto con servilletas de papel absorbente.**
 9. **Ablande la miel en el microondas durante 10 segundos. Coloque las rosquillas fritas en una bandeja. Rocíe la parte superior de las rosquillas con miel, espolvoree azúcar impalpable o la mezcla de azúcar y canela.**
 10. **Se recomienda consumirlas cuando están tibias.**

VARIACIONES: Rocíelas con miel y cúbralas con: coco confitado, grageas, chocolate rallado, chispas pequeñas, nueces picadas.

10 rosquillas.

NOTA: Utilice la tapa de la botella de aceite o cualquier tapa redonda pequeña.



Garantía limitada de DOS AÑOS

Mediante la presente, SENSIO Inc. garantiza que, durante el plazo de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará el producto que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

EXCLUSIONES:

La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de SENSIO Inc. Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.

CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:

Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-866-832-4843. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a SENSIO Inc. Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc. no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.





MERCI 
Pour votre achat

GRACIAS 
Para su compra

Registre &
inscrivez-vous pour les
annonces spéciales et
des recettes à la mode!



Registrarse y firmar para
arriba para anuncios
especiales y los
ingresos de la moda!

*Dites-nous ce que
vous pensez!*
Évaluez, réviser ou
posez-nous une question.



*¡Cuéntanos lo que
piensas!*
Evaluar, revisar o
hacernos una pregunta.



bellahousewares.com

inspirez-vous / inspire



BellaLifestyle



BellaLife





BellaLife



BellaLifestyle



bellahousewares.com

For customer service questions or comments

Pour le service à la clientèle, question ou commentaires

Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente

1-866-832-4843 / help@bellahousewares.com

BELLA is a registered trademark of Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9.
All rights reserved.

BELLA est une marque déposée de Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9.
Tous droits réservés.

BELLA es una marca registrada de Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9.
Todos los derechos reservados.

SO-311713 Rev. 20