

Customer Assistance

If you have a claim under this warranty, please call our Customer Assistance Number. For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you. These numbers can be found on the bottom of your deep fryer.

MODEL: _____ **TYPE:** _____ **SERIES:** _____

Customer Assistance Number 1-877-556-0973

Keep this number for future reference!



Professional Style Deep Fryer

Two-Year Limited Warranty

What does your warranty cover?

- Any defect in material or workmanship.

For how long after the original purchase?

- Two years.

What will we do?

- Provide you with a new one.

How do you make a warranty claim?

- Save your receipt.
- Properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials.
- Return the product to your nearest WAL★MART store or call Customer Assistance at 1-877-556-0973.

What does your warranty not cover?

- Commercial use.
- Damage from misuse, abuse, or neglect.
- Products which have been modified or incorporated into other products.
- Products purchased or serviced outside Canada.

How does state law relate to this warranty?

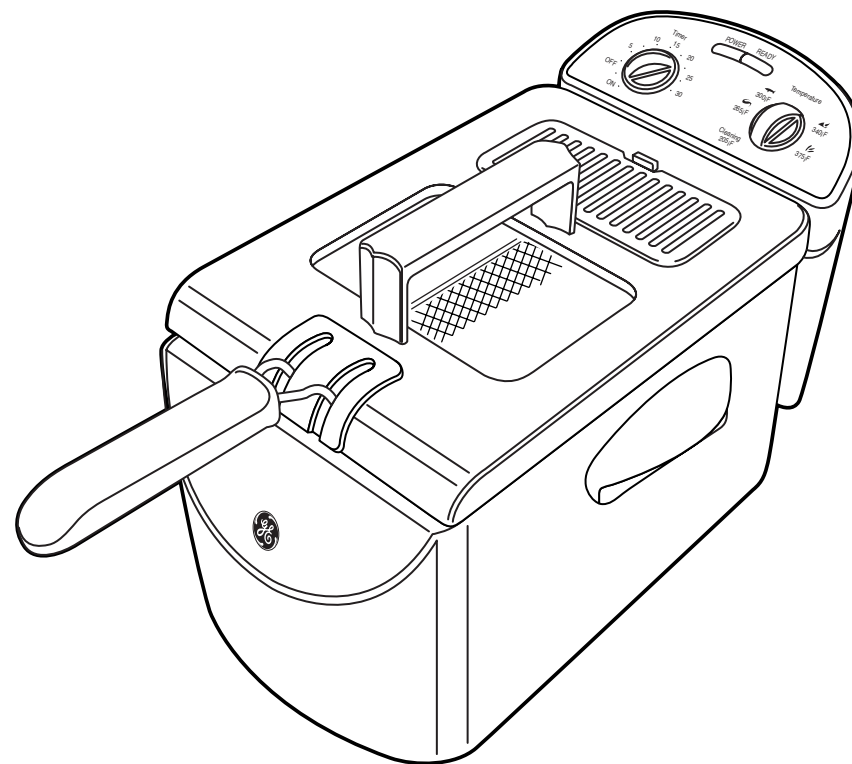
- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.
- WAL★MART expressly disclaims all responsibility for consequential damages or incidental losses caused by use of this appliance. Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses so the foregoing disclaimer may not apply to you.

What if you purchased this product in the USA, Canada, or Mexico and encounter a problem while using it outside the country of purchase?

- The warranty is valid only in the country of purchase and if you follow the warranty claim procedure as noted.



is a trademark of
General Electric Company
and is used under the license by
WAL★MART Canada,
1940 Argentia Rd.
Mississauga, Ontario
L5N 1P9



Item Stock Number

169030

UPC:

681131690300

www.gehousewares.com

For product service, call customer service at (877) 556-0973

169030/9100160000507
16903005EFM2

WAL★MART Stores, Inc.
Mississauga, Ontario Canada

Printed in China

Deep Fryer Safety

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Consumer Safety Information

THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Congratulations on the purchase of your new GE® Deep Fryer. This Deep Fryer is equipped with a Break-away Power Cord System, which includes a detachable magnetic cord designed to separate from the unit when certain amounts of force are applied (See details on pg. 5 for instructions on the proper usage of the Break-away magnetic cord.)

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 in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm, do not use that outlet.

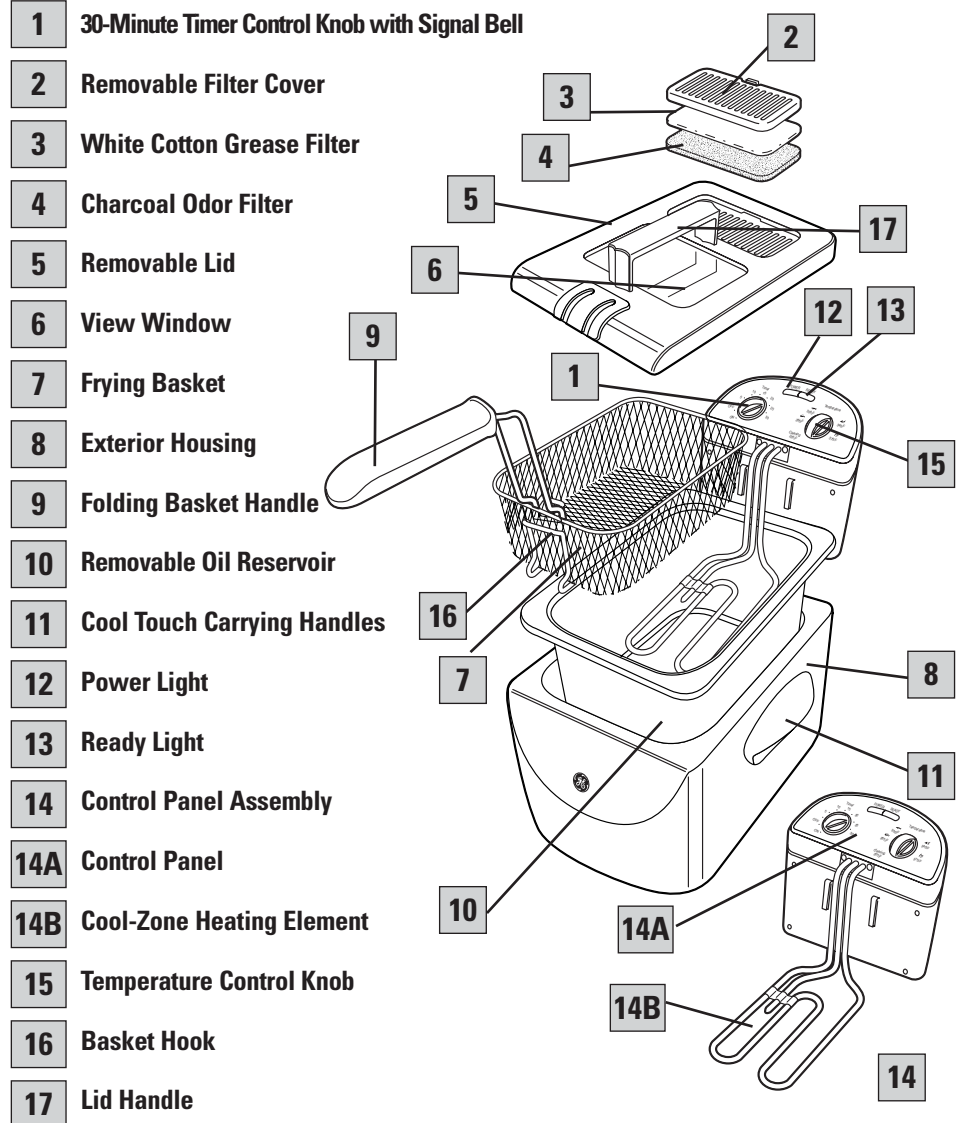
NOTE: This cord meets revised Underwriter's Laboratories (UL) Standard 1083 requirements effective May 30, 2001.

A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. WARNING: Do not use an extension cord.

No user-serviceable parts inside Control Panel Assembly. Do not attempt to service this product.

Know Your Deep Fryer

Parts and Features



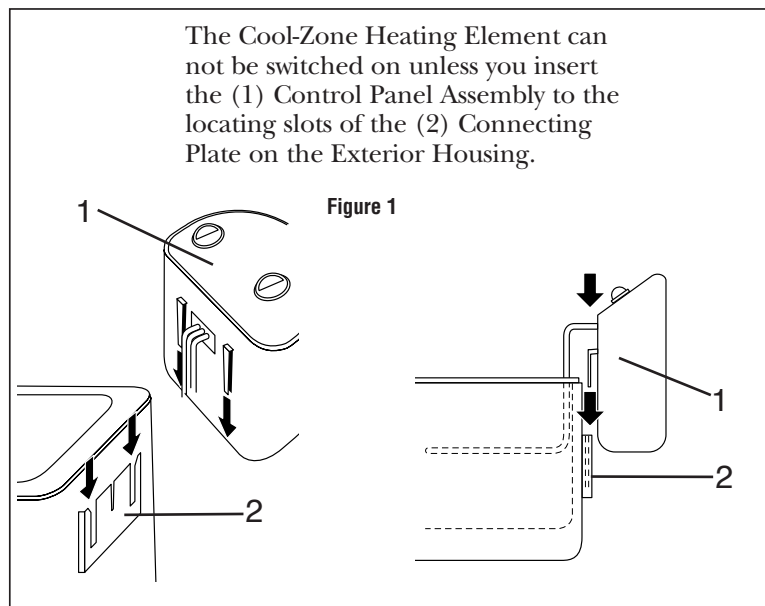
Preparing Your Fryer for Use

Before fryer is used for the first time; remove all packaging materials including plastic bag covering Fryer Basket.

Make sure fryer is unplugged. Wash the Frying Basket and Removable Oil Reservoir in hot soapy water. Gently

wipe the Cool-Zone Heating Element with a damp cloth. Dry all parts thoroughly. Your fryer is now ready to use.

CAUTION: Do not immerse fryer, cord, plugs or Control Panel Assembly in water.



Tips for Deep Frying

- Fill the unit between the maximum and minimum capacity lines only.
- Do not over fill the basket. To achieve quality results deep frying food needs to be surrounded by oil. Too much food causes the oil temperature to drop, resulting in "soggy" food.
- Coated foods (bread crumbs, batters, etc.) are best for deep frying. The coating acts as a protective layer keeping food moist on the inside and crisp on the outside.
- Before deep frying, remove ice crystals from food and blot dry with a towel. Excessive water and ice can cause the oil to splatter and/or overflow. For best results, defrost frozen foods for 20 minutes to create a crispier final product.
- Fry foods at the correct temperature for best results. This will prevent burning and give you even colored, crispy food.

How to Use Your Deep Fryer

NOTE: Never turn on the fryer with an empty Oil Reservoir. Always use your fryer on a flat, heat resistant surface.

1. Attach magnetic end of Break-away cord assembly directly to the fryer socket (See figure 2). **This should be done prior to plugging the cord into the wall outlet.** The magnetic end of the cord is designed to only go on one way. Be sure the side stating "THIS SIDE UP" is facing up.

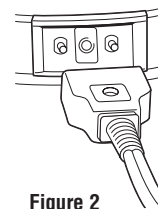
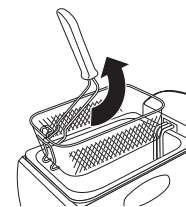


Figure 2

2. Remove lid.
3. Remove Frying Basket, pull Basket Handle up until it clicks into the horizontal position (See figure 3).

Figure 3

4. Make sure the Oil Reservoir is seated in place with the Basket Hook on the side opposite the Control Panel Assembly. The Oil Reservoir is also marked which side is the "Heater Side" for proper placement. Pour cooking oil into Oil Reservoir until it reaches between "MIN" and "MAX" marks inside reservoir. **DO NOT OVER OR UNDER FILL.**



5. Smear a little oil on the inside of the Viewing Window. This prevents condensation, which impedes the view.
6. Place lid onto the unit.
7. Make sure that fryer is off and insert plug into 120 volts AC outlet. To turn fryer on, rotate Timer Control Knob to ON position. The power indicator will come on. Turn Temperature Control Knob to desired temperature. The Ready Light will come on when the set

temperature is reached.

8. After oil has been preheated, remove lid and place Frying Basket onto Basket Hook inside Oil Reservoir.

CAUTION: Keep the Folding Handle in the locked position.

9. Place food inside Frying Basket (Do not stack food). Place lid back onto the unit. Lower Frying Basket into Oil Reservoir.

CAUTION: Always replace lid before immersing food in oil. Do not immerse or drain food with lid removed. The steam and glass window may be hot when the Deep Fryer is in use.

10. Turn Timer Control Knob to the desired cooking time. For cooking times, see fry chart on page 7 or use the recommended times in your recipe. The signal bell will sound when the selected cooking time has elapsed.

11. After time is up, lift Frying Basket and hang basket onto Basket Hook in Oil Reservoir. To remove excess grease and retain crispness, let food drain in Frying Basket at least 10-20 seconds. Open lid, then lift Frying Basket by handle and pour contents onto plate covered with paper towels before serving.

12. When finished cooking, shut down fryer by rotating the Rotary Timer to the OFF position.

WARNING: DO NOT USE BREAK-AWAY POWER CORD SYSTEM TO DISCONNECT THE FRYER. ALWAYS DISCONNECT PLUG FROM WALL OUTLET FIRST TO DISCONNECT FRYER. Use only Model# PL1215 magnetic cord set with this product. The use of any other magnetic cord set may cause fire, electric shock, or injury.

CAUTION: The Break-away power cord is only for accidental disconnection and not to be removed during normal operation. If the cord becomes

How to Use Your Deep Fryer (Cont.)

disconnected, the user should immediately unplug the cord set from the wall outlet, turn control to OFF, then reconnect the magnetic cord to the Deep Fryer and then to the wall outlet.

How to Clean Your Deep Fryer

WARNING: Always turn control to "OFF" then disconnect plug from wall outlet BEFORE disconnecting BREAK-AWAY CORD.

CAUTION:

- Do not immerse cord sets in water or any liquids.
- Do not attempt to defeat the detachable magnetic Break-away cord system by trying to permanently attach cord set to product.
- Do not stick pins or other sharp objects in holes on magnetic cord set.
- Do not use any type of steel wool to clean magnetic contacts.

1. Unplug from outlet and allow unit to cool completely.
2. Remove Break-away magnetic cord from the fryer.
3. Clean the outside of the Deep Fryer and lid with a damp cloth.

CAUTION: Do not use abrasive pads or alcohol.

4. Remove Frying Basket. Wash the Frying Basket in the dishwasher or with hot soapy water. Rinse and towel dry carefully.
5. Lift Control Panel Assembly up from backside of fryer.

NOTE: Your Deep Fryer is provided with a safety protection device:

If the Control Panel Assembly is not properly placed on the Exterior Housing, the Control Panel Assembly will not operate.

CAUTION: Be sure you have allowed enough time, after using, for Control Panel Assembly to cool down completely.

6. Carefully lift Oil Reservoir out by holding the rim of the bowl. See Tips for Oil Use and Storage on page 8.
7. The Basket, Lid (remove Filters), and Oil Reservoir are dishwasher safe. Dry all parts thoroughly after cleaning.
8. The Control Panel Assembly should never be immersed into water or other liquids. **Gently** clean the outer surface of the Control Panel Assembly with a damp cloth containing mild soap solution or plain water.
9. Ensure that both the lid and the Oil Reservoir are completely dry after washing and before use.
10. After cleaning, reassemble Control Panel Assembly onto the Exterior Housing (See figure 4 on page 4). The Control Panel Assembly must be attached properly to the back of the Exterior Housing or the appliance will not operate.
11. For storage, Basket Handle can be folded down to fit inside the Oil Reservoir.

Cleaning Replacement Filters

NOTE: Replace filters every 3 months or after every 12 uses.

1. Open the Filter Cover and remove the filters.
2. White Grease Filter may be washed in hot soapy water. Rinse and allow to air dry.
3. Clean the inside of the cover with a damp soapy sponge. Rinse and dry thoroughly.

4. Insert new Charcoal Odor Filter on the bottom of Removable Lid, followed by a clean Grease Filter, then replace the Filter Cover.

NOTE: For replacement filters, call customer service at (877) 556-0973.

Frying Time and Temperature

The frying times in this chart are a guide and should be adjusted to suit the different quantities or thickness of food and to suit your own taste.

FOOD	TEMP. SETTING	TIME (MINUTES)
Chicken Strips	375° F/190° C	5 to 8
Chicken pieces, bone-in	360° F/180° C	15 to 20
Fish, Battered, fresh	320° F/160° C	8 to 10
French fries, frozen	375° F/190° C	3 to 5
Fritters	375° F/190° C	2 to 4
Onion Rings	375° F/190° C	3 to 5
Shrimp, breaded	375° F/190° C	2 to 4

Tips for Oil Use and Storage

- Do not use seasoned or flavored oil such as walnut, olive oil, lard or drippings because they have a low smoke point. Use blended vegetable oil, pure corn oil, sunflower oil, soybean oil or grapeseed (canola oil) because these oils have a high smoke point. Peanut oil is not recommended because it greatly impacts the flavor.
- Oils should never be mixed when deep frying.
- High heat, water, and burnt food particles break down the oil's smoke point.
- Replace oil if you notice:
 - Excessive smoking at normal temperatures
 - Strong oil discoloration
 - A rancid smell
 - Excessive foaming around the frying food
- Oil darkens with use because the oil and food molecules burn when subjected to high/prolonged heat. The more you use an oil, the more slowly it will pour. Its viscosity changes because of changes to the oil's molecular structure. When smoke appears on the oils' surface before the temperature reaches 375° F, your oil will no longer deep-fry effectively.
- When frying foods with strong flavor and/or aroma like fish, use the oil only once.
- Also, use the oil only once when frying fresh or frozen chicken. A great deal of moisture is released when frying the chicken, this breaks down the oil easily and can cause the oil to foam and lower the smoke point.
- Filtering the oil with a cooking oil filter or fine-mesh strainer can help keep it fresher. Although storing oil in a refrigerator may extend the life of the oil, **this should never be done.** The process of chilling oil then bringing the oil to room temperature causes excessive splattering during the heat up process.
- Store the covered oil in a cool dark place, for up to three months. Also check the oil before using for color, smell or excessive foaming. Discard the oil if it shows any of these qualities.

Trouble Shooting

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Fryer not operating	Control Panel Assembly not seated Not turned on Not plugged in Outlet not energized	Reinstall Control Panel Assembly (See figure 1) Turn Timer Control Knob On Insert Break away plug into the fryer socket, then the wall outlet. Check fuses or circuit breaker Push manual reset button
Oil spills over	Oil Reservoir over filled Too much water in food Food batches too large	Remove excess oil (when cool) Dry food with toweling Use less food in basket
Food greasy or not crisp	Food batches too large Oil temperature too low Using wrong type of oil	Use less food in basket Increase oil temperature Use good vegetable oil (See Tips for Oil Use)
Unpleasant smell	Oil not fresh	Replace oil

Recipes

Apple Fritters

3 cups all-purpose flour
2 teaspoons baking powder
½ teaspoon salt
1 cup sugar
1 egg, lightly beaten

4 tablespoons cooking oil
1 teaspoon vanilla extract
juice of 1 orange (½ cup)
1 cup chopped apple

Preheat oil to 375° F/190° C. Combine flour, baking powder, salt and sugar; set aside. Combine egg, cooking oil and vanilla. Combine dry and liquid ingredients and stir to blend thoroughly. Add orange juice and apple and mix well. Drop from teaspoon into hot oil. (Basket should already be lowered into oil.) Fry about 2 minutes or until crisp and very brown. Remove from oil and drain. Dust with powdered sugar or a mixture of granulated sugar and cinnamon; serve at once.

Beer Batter for Fish or Chicken

2 eggs (separated)
1 tablespoon oil or butter
1 teaspoon salt

¼ teaspoon ground black pepper
1⅓ cup all-purpose flour
¾ cup flat beer

For fresh fish, preheat oil to 320° F/160° C. For chicken, preheat oil to 375° F/190° C. Beat egg yolks with oil/butter, salt and pepper. Alternately add the beer and flour to mixture. Beat ingredients well and refrigerate for 3 to 12 hours. When you are ready to use mixture, carefully fold in 2 stiffly beaten egg whites. Pat fish or boneless chicken breasts. Coat lightly with flour then dip into beer batter. For fish, place fish in hot oil (basket should already be lowered) and fry for 10 minutes or until golden brown. When frying boneless chicken breasts, place chicken in hot oil and fry for 8 minutes or until golden brown. Remove from oil and drain.

Service à la clientèle

Composez le numéro du service à la clientèle pour toute réclamation dans le cadre de cette garantie. Afin que nous puissions vous servir rapidement, veuillez avoir les numéros de modèle, de série et de type sous la main – ils sont donnés à la partie inférieure de la friteuse.

MODELE: _____ TYPE: _____ SÉRIE: _____

Numéro du service à la clientèle: 1 877 556-0973

Gardez ce numéro pour vous y référer au besoin!



Friteuse de style professionnel

Garantie limitée de deux ans

Que couvre la garantie?

- Tout vice de matériau ou de fabrication.

Pendant combien de temps après la date de l'achat original?

- Deux ans.

Que ferons-nous?

- Nous vous en procurerons un neuf.

Comment obtient-on le service prévu par la garantie?

- Gardez votre reçu de caisse.
- Emballez convenablement l'appareil. Nous vous conseillons d'utiliser, de préférence, la boîte et la matière d'emballage d'origine.
- Retournez le produit au plus proche magasin WAL★MART ou bien appelez le service à la clientèle au 1 877 556-0973.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- L'usage commercial.
- L'endommagement attribuable à l'usage fautif, à l'usage abusif ou à la négligence.
- Les produits qui ont été modifiés ou incorporés à d'autres produits.
- Les produits achetés ou réparés hors du Canada.

Comment influe la législation sur cette garantie?

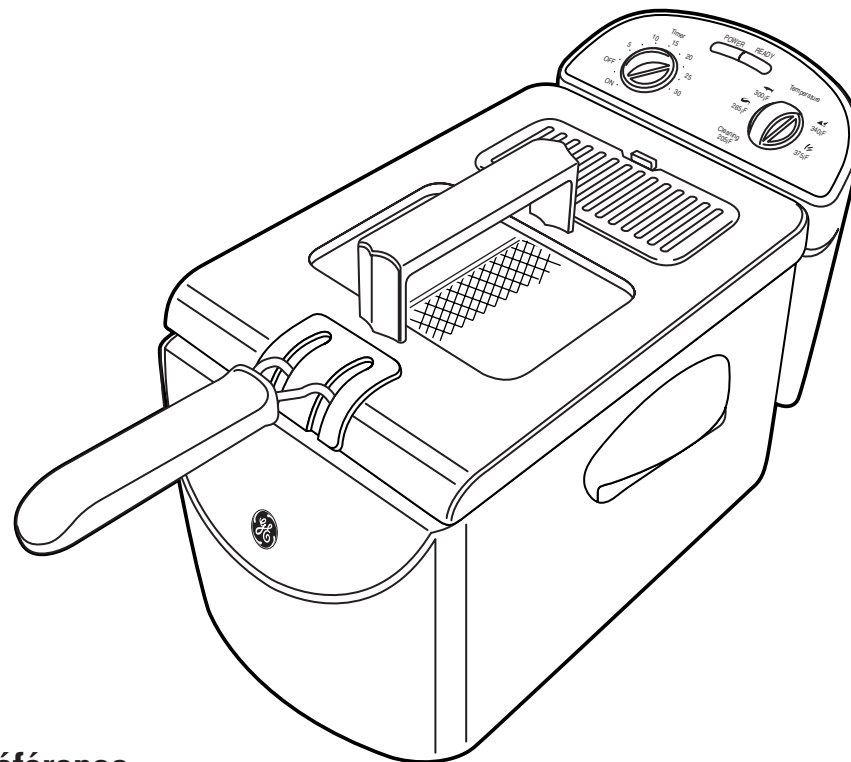
- Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'un État ou d'une province à l'autre.
- WAL★MART décline toute responsabilité pour les dommages matériels ou pour les pertes accessoires découlant de l'emploi de cet appareil. Certains États et certaines provinces interdisent d'exclure ou de limiter les pertes accessoires ou indirectes, de sorte que vous pouvez ne pas être assujéti aux limites ou exclusions énoncées ci-dessus.

Que se passe-t-il si vous avez acheté ce produit aux États-Unis, au Canada ou au Mexique mais qu'un problème quelconque survienne lors de son utilisation dans un pays autre que le pays d'achat?

- La garantie n'est valide que dans le pays où l'appareil a été acheté et uniquement si la marche à suivre précisée pour la demande de réparation a été observée.



est une marque de commerce de
General Electric Company
utilisée sous licence par
WAL★MART Canada
1940 Argenta Rd.
Mississauga (Ontario)
L5N 1P9



Référence

169030

UPC:

681131690300

Sécurité d'utilisation

CONSIGNES IMPORTANTES

L'utilisation de tout appareil électroménager exige l'observation de certaines précautions de base, dont les suivantes:

1. Lisez attentivement les instructions.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
3. Pour éviter les chocs électriques, ne plongez l'ensemble du tableau de commande, le cordon ou les fiches dans aucun liquide.
4. Redoublez de vigilance si l'appareil est utilisé près d'enfants. Cet appareil ne doit pas être employé par des enfants.
5. Débranchez l'appareil quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Attendez qu'il soit froid pour monter ou démonter toute pièce et entreprendre son nettoyage.
6. N'utilisez pas un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, qui a mal fonctionné ou a été abîmé d'une façon quelconque. Appelez le service à la clientèle (voyez la garantie) afin de le faire examiner, réparer ou régler.
7. L'utilisation d'accessoires n'étant pas conseillés par le fabricant peut causer des blessures corporelles.
8. N'employez pas l'appareil en plein air.
9. Veillez à ce que le cordon ne pende pas et qu'il ne touche à aucune surface chaude.
10. Ne placez l'appareil ni sur ni près d'un foyer à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
11. Déplacez prudemment toute friteuse qui contient de l'huile chaude.
12. Fixez la fiche à l'appareil avant de brancher le cordon sur la prise. Pour débrancher, réglez l'appareil à «OFF» (arrêt) puis sortez la fiche de la prise.
13. N'utilisez cet appareil qu'aux fins auxquelles il est destiné.
14. Assurez-vous que la poignée du panier à friture soit convenablement assemblée et verrouillée.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Renseignements de sécurité pour le consommateur

CET APPAREIL N'EST DESTINÉ QU'À L'USAGE DOMESTIQUE.

Nous vous félicitons d'avoir choisi une friteuse GE®. Cette friteuse est équipée d'un cordon d'alimentation à désaccouplement qui comprend un cordon magnétique détachable, prévu pour se séparer de l'appareil à l'application d'une certaine force. (Voyez comment utiliser convenablement le cordon à désaccouplement en page 5.)

Cet appareil comporte une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, elle ne peut rentrer dans les prises de courant polarisées que d'une façon. Si la fiche n'enfonçe pas bien dans la prise, inversez-la. Si vous ne réussissez toujours

pas, faites changer la prise par un électricien compétent. Ne tentez surtout pas de neutraliser le dispositif de sécurité de la fiche. Si la fiche rentre dans la prise mais qu'il y ait du jeu ou si la prise vous semble chaude, ne vous servez pas de cette prise.

REMARQUE: Ce cordon répond aux critères de la version la plus récente de la norme UL 1083, modifiée pour entrer en vigueur le 30 mai 2001.

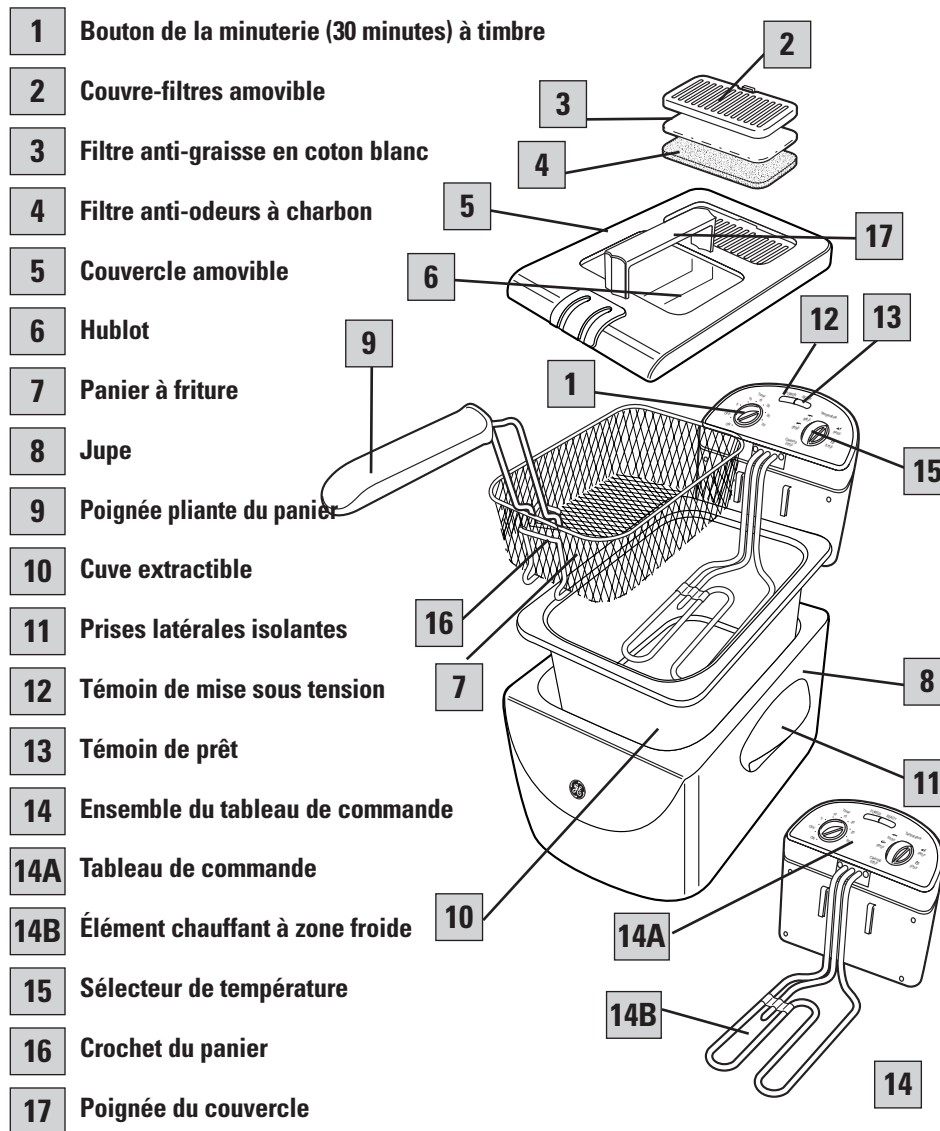
Un cordon électrique court est fourni – il ne devrait ni s'emmêler ni faire trébucher comme pourrait le faire un cordon plus long.

AVERTISSEMENT: N'employez pas de rallonge.

L'ensemble du tableau de commande ne renferme pas de pièces que puisse réparer l'utilisateur. Ne tentez pas de réparer cet appareil.

Familiarisez-vous avec votre friteuse

Pièces et caractéristiques



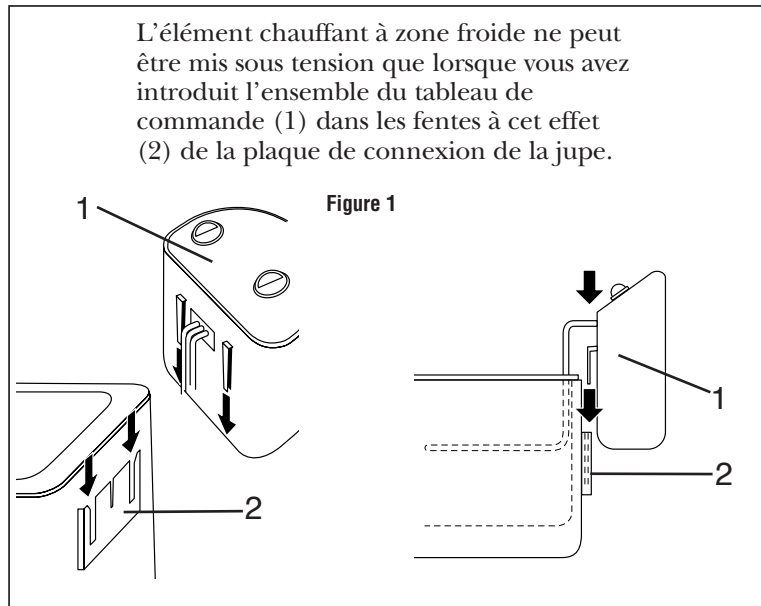
Préparation en vue de l'utilisation

Avant la toute première utilisation, sortez tous les matériaux d'emballage, y compris le sac en plastique qui recouvre le panier.

Assurez-vous que la friteuse soit débranchée. Lavez le panier à friture et la cuve à l'eau savonneuse chaude.

Essayez délicatement l'élément chauffant à zone froide avec un linge humide. Asséchez ces pièces à fond. La friteuse est maintenant prête à servir.

ATTENTION: Ne plongez ni la friteuse, ni le cordon, ni les fiches, ni le tableau de commande dans l'eau.



Conseils pratiques de grande friture

- Remplissez la cuve afin que le niveau se situe entre les repères maximal et minimal, pas plus.
- Ne remplissez pas le panier à friture de façon excessive. Pour obtenir des résultats satisfaisants, les aliments doivent baigner dans l'huile. Une grande quantité d'aliments réduit brusquement la température du bain d'huile et les aliments deviennent pâteux, lourds et indigestibles.
- Les aliments enrobés (panés, enrobés de pâte à frire, etc.) sont préférables pour la grande friture. L'enrobage agit comme couche protectrice: les aliments sont juteux et moelleux à l'intérieur, l'enrobage devient doré et croustillant.
- Enlevez tous les cristaux de glace et asséchez soigneusement les aliments. L'humidité et la glace causent des éclaboussures ou le débordement de l'huile. Décongelez les aliments congelés pendant 20 minutes avant de les faire frire, vous obtiendrez des fritures plus croustillantes.
- Faites frire les aliments aux températures conseillées pour obtenir les résultats optimaux – vos fritures doront uniformément, sans brûler.

Mode d'emploi de la friteuse

REMARQUE: Ne mettez jamais la friteuse en marche si sa cuve est vide. Posez-la toujours sur une surface d'aplomb et insensible à la chaleur.

1. Attachez le connecteur magnétique du cordon directement à la douille de la friteuse (fig. 2), **avant de brancher le cordon sur la prise de courant murale.**

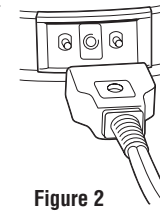
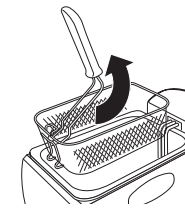


Figure 2

Le connecteur magnétique ne se fixe que d'une façon. «THIS SIDE UP» doit être orienté vers le haut.

2. Enlevez le couvercle.
3. Sortez le panier à friture, levez la poignée jusqu'à ce qu'elle se bloque à l'horizontale – vous entendrez un déclic (fig. 3).

Figure 3



4. Assurez-vous que la cuve soit bien placée dans la jupe, le repose-panier se trouvant à l'opposé de l'ensemble du tableau de commande. La cuve indique aussi de quel côté va l'élément (« Heater Side ») afin que vous la placiez convenablement. Versez l'huile dans la cuve jusqu'à ce que le niveau se situe entre les repères «MIN» et «MAX». **N'EMPLOYEZ NI PLUS NI MOINS D'HUILE.**
5. Enduisez l'intérieur du hublot d'huile pour éviter la condensation et pouvoir surveiller la cuisson.
6. Remplacez le couvercle.
7. Assurez-vous que la friteuse soit réglée à l'arrêt (OFF) et branchez le cordon sur une prise de courant alternatif de 120 volts. Pour mettre la friteuse en marche, tournez le bouton de la minuterie à la position «ON». Le témoin de sous tension

s'allumera. Réglez alors le sélecteur de température à la température désirée. Le témoin de prêt brillera une fois l'huile chaude.

8. Quand l'huile est chaude, enlevez le couvercle puis calez le panier sur le repose-panier, dans la cuve.

ATTENTION: Laissez la poignée pliante en position verrouillée.

9. Posez les aliments dans le panier (en une seule couche). Remettez le couvercle. Abaissez le panier à friture dans le bain d'huile.

ATTENTION: Placez toujours le couvercle sur l'appareil avant d'abaisser le panier à friture dans le bain d'huile. Ne plongez jamais les aliments et ne les égouttez jamais sans que le couvercle ne soit en place.

10. Tournez le bouton de la minuterie à la durée de cuisson voulue – voyez les durées données au tableau de la page 7 ou bien observez les durées que recommandent vos recettes. Un timbre vous signalera la fin de la durée de cuisson choisie.
11. À la fin de la cuisson, levez le panier à friture et accrochez-le au repose-panier, dans la cuve. Afin que les aliments restent bien croustillants, laissez-les égoutter dans le panier pendant au moins 10 à 20 secondes. Ouvrez alors le couvercle, levez le panier à friture en vous aidant de la poignée puis versez la friture dans une assiette couverte de papier absorbant, avant de servir.
12. Lorsque tous les aliments sont frits, éteignez la friteuse en tournant le bouton de la minuterie à «OFF».

AVERTISSEMENT: NE VOUS SERVEZ PAS DU DISPOSITIF DE SECTIONNEMENT POUR DÉCONNECTER LA FRITEUSE. DÉBRANCHEZ TOUJOURS LE CORDON À LA PRISE D'ABORD. N'employez qu'un cordon à connecteur magnétique PL1215

Mode d'emploi de la friteuse (suite)

avec cet appareil, un autre cordon risquerait de causer incendies, chocs électriques ou blessures.

ATTENTION: Le cordon à déconnexion ne convient qu'au sectionnement accidentel durant l'emploi normal. En cas de désaccouplement, l'utilisateur doit aussitôt débrancher le cordon à la prise murale, éteindre la friteuse

Nettoyage de la friteuse

AVERTISSEMENT: Éteignez toujours la friteuse (position «OFF») puis débranchez le cordon à la prise AVANT de détacher le CORDON À DÉSACCOUPLEMENT.

ATTENTION:

- N'immergez les cordons amovibles dans absolument aucun liquide.
- N'essayez pas de neutraliser le connecteur magnétique à désaccouplement en attachant le cordon de façon permanente à l'appareil.
- Ne mettez pas d'épingles, etc. dans les trous de la douille aimantée.
- N'employez pas de laine d'acier pour nettoyer les contacts aimantés.

1. Débranchez la friteuse et attendez qu'elle refroidisse totalement.
2. Séparez le cordon à connecteur magnétique de la friteuse.
3. Essuyez la jupe et le couvercle de la friteuse avec un linge humide.

ATTENTION: N'utilisez ni tampons abrasifs ni alcool.

4. Sortez le panier à friture puis lavez-le en machine ou à l'eau savonneuse chaude. Rincez-le et asséchez-le soigneusement.
5. Levez l'ensemble du tableau de commande et retirez-le de l'arrière de la friteuse.

(position «OFF»), rattacher le connecteur magnétique à la friteuse puis rebrancher le cordon sur la prise de courant murale.

REMARQUE: La friteuse présente un dispositif de protection de sécurité:

L'ensemble du tableau de commande ne fonctionne que s'il est adapté convenablement à la jupe.

ATTENTION: Après l'emploi, prévoyez toujours un laps de temps suffisant afin que le tableau de commande refroidisse complètement.

6. Sortez prudemment la cuve extractible en la tenant par son rebord. Voyez les conseils pratiques relatifs à l'huile, offerts en page 8.
7. Le panier, le couvercle (sans filtres) et la cuve sont lavables au lave-vaisselle. Asséchez-les à fond.
8. L'ensemble du tableau de commande ne doit être immergé dans aucun liquide. Nettoyez délicatement sa surface avec un linge humecté d'eau nature ou d'une solution savonneuse douce.
9. Après leur lavage, assurez-vous que le couvercle et la cuve soient totalement secs avant de les utiliser.
10. Après le nettoyage, remplacez le tableau de commande sur la jupe (voyez la figure 1, page 4). Si cet ensemble n'est pas fermement immobilisé à l'arrière de la jupe, la friteuse ne fonctionnera pas.
11. Pour le rangement, la poignée du panier peut être repliée et placée dans la cuve.

Nettoyage des filtres / filtres de rechange

REMARQUE: Changez les filtres tous les 3 mois ou après 12 utilisations.

1. Ouvrez le couvre-filtres puis retirez les filtres.
2. Lavez le filtre anti-graisse blanc à l'eau savonneuse chaude. Rincez-le et laissez-le sécher à l'air.
3. Nettoyez l'intérieur du couvercle avec une éponge savonneuse. Rincez-le et asséchez-le avec soin.

4. Placez un filtre anti-odeurs à charbon neuf au fond du couvercle amovible, puis le filtre anti-graisse propre et remplacez le couvre-filtres.

REMARQUE: Entrez en rapport avec le service à la clientèle au (877) 556-0973 pour vous procurer des filtres de rechange.

Températures et durées de cuisson

Les durées de cuisson ne sont fournies qu'à titre indicatif. Modifiez-les selon l'épaisseur ou la quantité des aliments et en fonction de vos préférences.

ALIMENTS	RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE	DURÉE DE CUISSON
Beignets	375 °F / 190 °C	2 à 4 minutes
Crevettes, panées	375 °F / 190 °C	2 à 4 minutes
Lanières d'oignon	375 °F / 190 °C	3 à 5 minutes
Poisson frais, enrobé de pâte à frire	320 °F / 160 °C	8 à 10 minutes
Pommes frites, congelées	375 °F / 190 °C	3 à 5 minutes
Poulet, coupé en lanières	375 °F / 190 °C	5 à 8 minutes
Poulet, morceaux avec os	360 °F / 180 °C	15 à 20 minutes

Conseils pratiques relatifs à l'huile

- Leur point de fumée étant bas, n'employez pas d'huiles assaisonnées ou parfumées – huile de noix, huile d'olive, saindoux ou graisse de dégouttement. Utilisez plutôt de l'huile végétale mélangée, de l'huile de maïs pure, de l'huile de soja, de l'huile de tournesol, de l'huile de pépins de raisin ou de l'huile de colza (Canola), qui ont un point de fumée élevé. Évitez également de vous servir d'huile d'arachide, car elle altère trop le goût.
- Ne mélangez pas des huiles de différente nature pour la grande friture.
- Chaleur élevée, eau et particules calcinées d'aliments affectent le point de fumée de l'huile.
- Changez l'huile lorsque vous remarquez...
 - une fumée excessive à des températures normales;
 - que l'huile est très décolorée;
 - une odeur de rance; et enfin
 - une émulsion excessive autour des aliments qui cuisent.
- L'huile se colore à l'usage parce que les molécules d'huile et d'aliments brûlent au chauffage prolongé et aux températures élevées. Plus vous utilisez l'huile, plus elle coule lentement car sa viscosité change en même temps que sa structure moléculaire. Si de la fumée apparaît à la surface de l'huile avant que la température atteigne 375 °F/190 °C, l'huile ne cuit plus efficacement les aliments.
- Quand vous faites frire des aliments au goût prononcé – du poisson, par exemple – ne réutilisez pas l'huile.
- Ne réutilisez pas l'huile non plus après avoir fait frire du poulet frais ou congelé. La cuisson du poulet dégage beaucoup de sucs qui se désintègrent dans le bain d'huile, font émulsionner l'huile et abaissent son point de fumée.
- Filtrer l'huile avec un filtre à huile ou une passoire très fine contribue à garder l'huile plus fraîche. Bien que réfrigérer l'huile entre utilisations prolonge la durée utile de l'huile, **ce procédé est rigoureusement déconseillé**. Une huile réfrigérée puis portée à la température ambiante produit une quantité inacceptable d'éclaboussures durant son chauffage.
- Rangez l'huile de friture dans un lieu frais et obscur, pendant un maximum de trois mois. Avant de vous en servir, vérifiez sa couleur et son odeur et assurez-vous qu'elle ne s'émulsionne pas de façon excessive. Jetez-la si toute propriété est altérée.

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La friteuse ne fonctionne pas du tout	L'ensemble du tableau de commande est mal posé Elle n'est pas sous tension Elle n'est pas branchée	Réinstallez convenablement l'ensemble du tableau (voyez la figure 1) Réglez la minuterie à marche Insérez la fiche à déconnexion dans la douille de la friteuse puis branchez la friteuse sur la prise murale
	La prise n'est pas sous tension	Vérifiez les fusibles ou le disjoncteur Enfonchez le bouton de réglage manuel
L'huile déborde	La cuve est trop pleine Les aliments sont trop humides Le panier est trop plein	Videz l'excédent d'huile (refroidie) Asséchez mieux les aliments Remplissez moins le panier à friture
Les aliments sont gras et pas croustillants	Le panier est trop plein L'huile n'est pas assez chaude L'huile utilisée ne convient pas	Remplissez moins le panier à friture Utilisez de l'huile plus chaude Utilisez une bonne huile végétale (voyez les conseils relatifs à l'huile)
Odeur désagréable	L'huile n'est pas fraîche	Changez l'huile

Recettes

Beignets aux pommes

750 mL de farine tout usage
10 mL de levure chimique
2 mL de sel
250 mL de sucre
1 œuf, légèrement battu

60 mL d'huile de cuisson
5 mL d'extrait de vanille
Jus d'une orange (75 mL)
250 mL de pomme hachée

Préchauffez l'huile à 375 °F/190 °C. Mélangez la farine, la levure, le sel et le sucre; réservez. Mélangez l'œuf, l'huile et la vanille et mouillez-en les ingrédients secs. Ajoutez le jus et la pomme; amalgamez le tout. Déposez dans l'huile chaude (le panier a été descendu) par cuillerées à thé. Faites frire 2 minutes ou jusqu'à ce que les beignets soient croustillants et dorés. Sortez-les de l'huile et égouttez-les. Saupoudrez-les de sucre ou de sucre et de cannelle; servez immédiatement.

Pâte à frire à la bière pour le poisson et le poulet

2 œufs, séparés
15 mL d'huile ou de beurre
5 mL de sel

1 mL de poivre noir moulu
325 mL de farine tout usage
200 mL de bière plate

Préchauffez l'huile à 320 °F/160 °C pour le poisson frais, à 375 °F/190 °C pour le poulet. Battez les jaunes d'œufs, l'huile, le sel et le poivre. Ajoutez tour à tour la bière et la farine; battez et réfrigérez de 3 à 12 heures. Incorporez délicatement les 2 blancs d'œufs montés en neige ferme avant l'emploi. Asséchez le poisson ou les poitrines de poulet désossées; enfarinez puis enrobez de pâte. Poisson: Placez dans l'huile chaude (le panier a été descendu) et faites frire 10 minutes – il doit être doré. Poitrines de poulet: Placez-les dans l'huile chaude et faites-les frire 8 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées à point. Sortez-les de l'huile et égouttez-les.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>