

WARRANTY / GARANTIE

2 Year
Limited Warranty

FOR TWO YEARS from the date of sale this product is warranted against defects in material or workmanship.

WITH PROOF OF SALE a defective product will be repaired or replaced free of charge.

The Kenmore brand is used under license. Direct all claims for warranty service to Koolatron Customer Assistance, call 1-800-265-8456 or email service@koolatron.com

This warranty covers manufacturer's defects including electrical and mechanical defects provided the appliance is correctly assembled, operated and maintained according to the supplied instructions. It does not cover damage caused by accident, misuse or abuse including overheating, unauthorized repairs or alterations, or use with a voltage converter or aftermarket accessories, and it does not apply to scratches, stains, discoloration or other surface damage that does not impair the product function. This warranty is void if the appliance is ever used for purposes other than private household use.

2 Ans
Garantie limitée

PENDANT DEUX ANS à compter de la date d'achat d'origine ce produit Kenmore sera exempt de défauts de matériaux ou de fabrication.

Un produit défectueux sera réparé ou remplacé gratuitement, AVEC PREUVE DE VENTE.

Le nom de marque Kenmore est utilisé sous licence. Adressez toutes les demandes de service de garantie à Service à la clientèle du Koolatron, au 1-800-265-8456 ou en envoyant un courriel à service@koolatron.com

La présente garantie couvre les défauts de fabrication, y compris les défauts électriques et mécaniques, à condition que l'appareil soit correctement assemblé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies. La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident, une mauvaise utilisation ou un abus, y compris la surchauffe, les réparations ou modifications non autorisées, ou l'utilisation avec un convertisseur de tension ou des accessoires de rechange, et elle ne s'applique pas aux rayures, taches, décoloration ou autres dommages de surface qui n'affectent pas le fonctionnement du produit. La présente garantie est nulle si l'appareil est utilisé à des fins autres que l'usage domestique privé.

Koolatron Corporation
4320 Federal Drive, Batavia, NY 14020 U.S.A.
139 Copernicus Blvd., Brantford, ON N3P1N4 Canada

Kenmore and the Kenmore logo are registered trademarks to Transform SR Brands Management LLC and are used under license by Koolatron Corporation
Kenmore et le logo Kenmore sont des marques déposées de Transform SR Brands Management LLC et sont utilisées sous licence par Koolatron Corporation

04/2024-v1

H1S415

Kenmore^{®/MD}



Triple Basket Deep Fryer 4.5 Quart

Friteuse à trois paniers 4L



Customer Assistance
Service à la clientèle
1-800-265-8456
www.koolatron.com

KKDF3B

Use & Care Guide
Guide d'utilisation et d'entretien

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your Kenmore Electric Immersion Deep Fryer, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE
2. Before using the appliance for the first time, remove any packaging material, promotional labels, and stickers and wash all removable accessories. Safely dispose of plastic bags or small pieces that could present a suffocation or choking hazard to young children.
3. Before using, check that the voltage of the wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate. Do not attempt to use the appliance with a voltage converter. To prevent overloading the electrical circuit, operate the convection oven on a separate circuit from other appliances.
4. **POLARIZED PLUG:** This appliance is equipped with 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** attempt to alter the plug in any way to make it fit.
5. **SHORT CORD:** This appliance is designed with a short power cord (or detachable cord) to reduce the risk of injury or property damage from tripping, pulling, or entanglement. It can be used with an extension cord provided you observe the following safeguards:
 - a. The marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - b. The cord should be arranged so it will not drape over the edge of a countertop or table where it could be pulled on by children or tripped over.
6. Do not attempt to operate the appliance if there is damage to the cord or plug, after it has malfunctioned or been dropped or damaged in any way, or if it is not operating properly. Take the appliance to the nearest authorized service facility for examination and adjustment or repair.
7. Always attach the cord to the appliance's cord socket first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, turn any controls to the OFF position and then grasp the plug and pull it from the electrical outlet; never unplug it by pulling on the power cord.
8. Always unplug the appliance from the power source and let it cool completely before cleaning, putting on or taking off parts, or storing.
9. To protect against electrical shock, do not immerse the heating element assembly, heating element, power cord, or electrical plug in any liquid. If the appliance falls into or accidentally becomes immersed in water, immediately unplug it from the wall outlet. **DO NOT REACH INTO THE WATER.**
10. Do not store anything other than the included accessories in the appliance when not in use.
11. When deciding where to set up your deep fryer, observe the following safeguards:
 - a. Do not use near the edge of a counter or table or on an unstable, wet or uneven surface;
 - b. Do not use on or near a hot surface such as a stovetop or in a heated oven;
 - c. Do not use on a metal surface such as a sink drain board;
 - d. Never let the cord touch hot surfaces or hang over the edge of a table or counter.

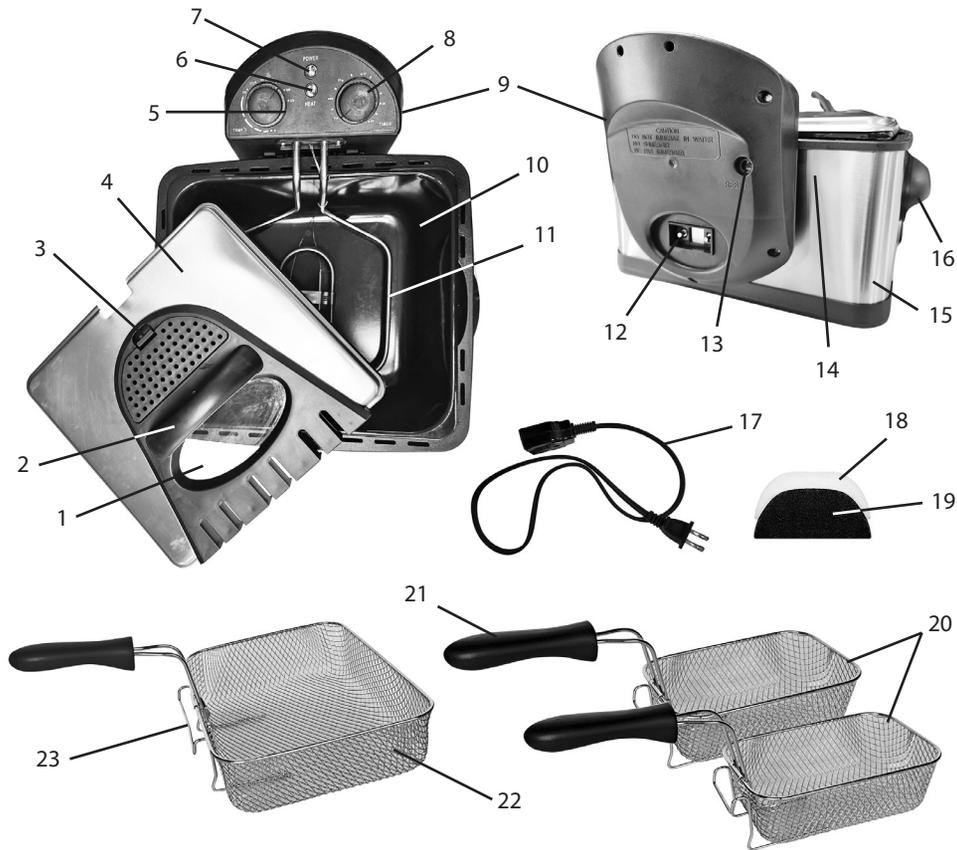
IMPORTANT SAFEGUARDS

12. This appliance generates heat and steam during use. To reduce the risk of injury, fire, overheating, malfunction, warping, or discoloration, observe the following precautions:

- a. Do not cover the appliance while in operation;
 - b. Do not store any items on top of the appliance or allow the appliance to contact flammable material such as draperies, wall coverings, clothing, or dish towels while in operation;
 - c. Do not leave the appliance unattended while in operation.
13. Do not place any of the following materials in the deep fryer: Paper, cardboard, plastic, or any other materials that could melt or catch fire. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass. Do not insert oversized foods or metal utensils in the deep fryer.
14. To reduce the risk of burns or other injuries, do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs when operating the deep fryer. Use of protective oven mitts is recommended. Take extreme care when removing the lid to keep face and bare skin clear of the steam release.
15. Regularly clean the deep fryer and accessories using the cleaning instructions in this manual. Do not use abrasive cleansers or scouring pads that could scratch the appliance's surface. Do not use metal scouring pads as pieces could break off and touch electrical parts, causing electric shock.
16. This appliance is recommended for indoor household use only. Do not operate in moving vehicles or boats and do not operate outdoors. Using this appliance for anything other than its intended use will void your warranty.
17. This appliance is not intended for use by persons, including children, with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, without supervision and instruction by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children to ensure that they do not play with the appliance.
18. Do not attempt to operate the deep fryer by any method other than as described in this manual. Do not use accessory attachments other than those provided. The use of aftermarket attachments or accessories not recommended by Kenmore will void your warranty and may cause fire, electrical shock, or injury.
19. If this appliance starts to malfunction during use, turn all controls to the OFF position and unplug it from the wall outlet. Do not use or attempt to repair a malfunctioning appliance. For any maintenance other than cleaning, call or email Koolatron Customer Assistance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS & ACCESSORIES



- | | |
|--------------------------------|---------------------------|
| 1. Viewing window | 13. Reset button |
| 2. Lid handle | 14. Retaining bracket |
| 3. Vent cover | 15. Base |
| 4. Lid | 16. Carry handle |
| 5. Temperature dial | 17. Power cord |
| 6. Heat indicator | 18. Oil vapor filter |
| 7. Power indicator | 19. Odor filter |
| 8. Timer dial | 20. Fryer baskets (small) |
| 9. Heating element assembly | 21. Basket handle |
| 10. Removable oil pot | 22. Fryer basket (large) |
| 11. Immersible heating element | 23. Draining bracket |
| 12. Cord socket | |

BEFORE FIRST USE

1. Carefully unpack your Kenmore Electric Immersion Deep Fryer and check that all parts and accessories are present. Remove any promotional labels or stickers and safely dispose of plastic bags or small pieces that could present a suffocation or choking hazard.
2. Wash all removable accessories (oil pot, base, lid, vent cover, fryer baskets & handles) by hand with warm water and a mild dish detergent, rinse, and dry thoroughly. Do not use abrasive cleansers, brushes, or scouring pads.



WARNING - Never use metal scouring pads to clean any part of the deep fryer or accessories as pieces could break off and contact electrical parts, causing electric shock.

3. Wipe the heating element assembly with a clean cloth to remove any dirt or dust.
4. Install the filters (Figure 1): Unclip and remove vent cover from lid. Insert the filters with the white oil vapor filter on the bottom and black odor filter on top and replace the vent cover.

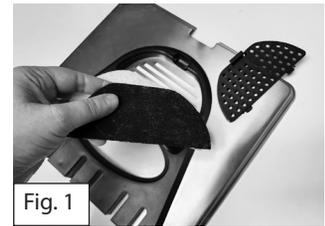


Fig. 1

SETTING UP

1. Ensure that the deep fryer is unplugged. Place the base on a stable, flat surface and insert the oil pot into the base.
2. Align the heating element assembly with retaining slots on the back of the base and lower it into place (Figure 2). Push down on the heating element assembly to connect it to the base.
3. Attach the handles to the fryer baskets (Figure 3): Squeeze the handle prongs together, align the tips with the round holes inside the basket, and release to lock them in place.
4. Fill the oil pot to between the MIN and MAX markings with good quality vegetable oil such as peanut oil, sunflower oil, canola oil, or pure corn oil.
5. Wipe the underside of the viewing window on the lid with a small amount of oil to prevent condensation.

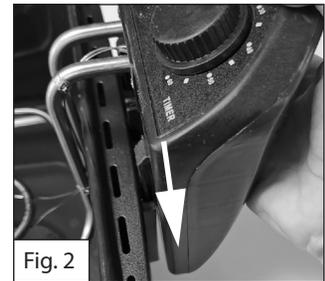


Fig. 2

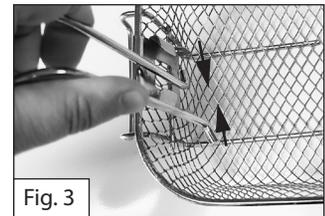


Fig. 3



WARNING - Do not fill above the MAX marking or below the MIN marking. Overfilling could result in hot oil bubbling over while underfilling could cause a grease fire.

OPERATING YOUR DEEP FRYER

1. Make sure that both the temperature and timer control dials are set to the OFF position. Plug the end of the power cord into the deep fryer first and then plug the other end of the cord into a polarized wall outlet.
2. Turn the timer dial to 20 minutes. The POWER indicator will light up GREEN and you will hear the timer ticking down. Turn the temperature dial to your required temperature. The HEAT indicator will light up RED and the deep fryer will start preheating. If the timer runs out during preheating, turn the timer dial back up to 20 minutes.
3. While the oil is preheating, prepare the food to be fried. Make sure food is thawed completely and as dry as possible before placing it in the fryer basket.

 **WARNING** - Do not exceed the amounts recommended in the frying guide. Overfilling the fryer basket could cause undercooking, uneven cooking, and overflowing of the oil.

 **WARNING** - Make sure food is as dry as possible before frying. Do not add water, ice, or wet food to the oil as this could cause hot oil splatter.

4. When the oil has reached your selected temperature, the HEAT indicator will turn off. Set the timer to your desired cooking time and remove the fryer lid.
5. Carefully lower the basket(s) of food into the hot oil and replace the lid. The HEAT indicator will cycle off and on while the fryer is operating.

 **WARNING** - Hot air and steam will be released through the filter cover. To avoid injury, do not touch the control panel during cooking.

6. When the timer ends, the deep fryer will automatically turn off. Carefully remove the lid, lift the basket(s) by the handle and hook the draining bracket(s) onto the front edge of the oil pot.

 **WARNING** - Removing the lid will release hot steam. Take extreme care while handling lid and keep face and bare skin clear of steam release.

7. When the oil stops draining, carefully remove the food from the basket(s). Repeat steps 3-7 as many times as needed to cook all of the food.
8. When finished, turn temperature and timer dials to the OFF positions and unplug the power cord from the wall. Wait for the deep fryer and oil to cool completely before moving, cleaning, or storing. This can take several hours.

 **WARNING** - Oil retains its temperature for a long time after use. Do not attempt to carry or move the deep fryer while the oil is hot. Wait for the oil to cool completely before disassembling or cleaning.

CARE & MAINTENANCE

CLEANING YOUR DEEP FRYER

1. Ensure that the power cord is unplugged and the oil has completely cooled. This may take several hours after use. Remove lid and baskets and set aside. If you are planning to wash the lid, remove the filters.
2. Lift the heating element assembly from the base and let excess oil drain back into the oil pot. Use paper towel to remove as much oil residue as you can and then clean the heating element assembly and control panel with a damp cloth and mild soap and dry thoroughly.



WARNING - To protect against electrical shock, do not immerse the heating element assembly, heating element, power cord, or electrical plug in any liquid.

3. Lift the oil pot from the base and pour the oil into another container for storage or disposal. Use paper towel to remove as much oil residue as you can from the oil pot.

NOTE - Never pour oil down the drain. Always dispose of it in the garbage in a sealed container.

4. Wash base, oil pot, lid, vent cover, baskets, and basket handles in the dishwasher or by hand with warm water and a mild dish detergent, rinse, and dry thoroughly. Do not use abrasive cleansers, brushes, or scouring pads.



WARNING - Never use metal scouring pads to clean any part of the deep fryer or accessories as pieces could break off and contact electrical parts, causing electric shock.

STORING YOUR DEEP FRYER

Squeeze the handle prongs to release and rotate the handles into the baskets (Figure 4). Place the small baskets in the large basket and then place them all in the oil pot. Store the power cord in one of the small baskets. Replace the lid and store the deep fryer in a dry location out of reach of children.

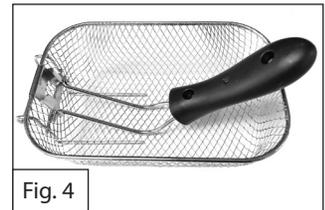


Fig. 4

REPLACING FILTERS

For best results, the charcoal odor filter (black) should be replaced every 6 months and the oil vapor filter (white) should be replaced every 12 months. To replace the filters, unclip and remove the vent cover. Discard the old filter(s), insert the new filter(s) with the white oil vapor filter on the bottom, and replace the vent cover.

QUICK REFERENCE GUIDE

FOOD	AMOUNT (SM BASKET)	COOKING TEMP.	COOKING TIME
Shrimp	8.8 oz / 250 g	265°F	3-5 min
Onion	5.3 oz / 150 g	285°F	3-4 min
Mushrooms	10.6 oz / 300 g	285°F	6-8 min
Fish filet	8.8 oz / 250 g	300°F	5-6 min
Fish filet (battered)	14.1 oz / 400 g	300°F	6-8 min
Fish cakes/fish balls	14.1 oz / 400 g	300°F	6-8 min
Sliced meat	14.1 oz / 400 g	340°F	7-10 min
Steak	14.1 oz / 400 g	340°F	7-10 min
Chicken strips	17.6 oz / 500 g	360°F	7-10 min
French fries (1st time)	17.6 oz / 500 g	375°F	6-10 min
French fries (2nd time)	8.8 oz / 250 g	375°F	3-5 min

NOTE - These recommendations are approximate. Cooking times and temperatures will be affected by the origin, size, and shape of your ingredients. Always check at the end of the cooking time to make sure your food is cooked to your satisfaction. When cooking meat, poultry, or fish, use a cooking thermometer to check the internal temperature to determine doneness.

TIPS FOR BEST RESULTS

CHOOSING & STORING OIL

- Use a good quality vegetable or peanut oil with a high smoke point.
- Do not use olive oil or any type of fat that is solid at room temperature, such as butter, margarine, or animal fat as the low smoke point will cause burning.
- Do not mix two or more types of oil.
- Store oils in the refrigerator or in a cool, dark, dry place to keep them from becoming rancid.

CHANGING & DISPOSING OF OIL

- Keep the original oil container to reuse for storing and/or disposing of the used oil.
- If you are planning to reuse the oil, let it cool completely and strain it through cheesecloth, paper towel, or a coffee filter placed over a fine mesh sieve before storing.
- Change the oil every 10-15 uses if frying vegetable products such as french fries or more often when frying proteins such as meat, poultry, or fish.
- Change the oil if it develops a strong taste or smell or if it becomes dark and/or thick.
- Never add fresh oil to used oil.

FRYING FOODS

- When frying different foods, start with the food that requires the lowest temperature.
- Dry food before frying by blotting with a paper towel. Remove ice particles and thaw frozen foods before frying. Excess water or ice particles can cause hot oil to splatter or foam.
- When frying freshly battered foods, put the basket in the oil empty and then carefully lower each piece of food into the oil. Lift the basket to remove all pieces once cooked.
- For best results, fry a single layer of food for each batch.
- If the food is not coming out as crisp as desired, reduce the batch size.
- Cooking time and temperature may vary based on batch size and weight. Always check at the end of the cooking time to be sure the food is cooked to your satisfaction.
- Use a cooking thermometer to check that meat, poultry and fish are cooked to a safe internal temperature.
- Remove baskets from oil within 60 seconds of the timer ending to prevent the food from soaking up excess oil as it cools.
- NEVER use plastic utensils in hot oil.

Lorsque vous utilisez votre friteuse électrique Kenmore, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment les suivantes :

1. LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL
2. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez tout matériel d'emballage, étiquettes promotionnelles et autocollants et lavez tous les accessoires amovibles. Jetez en toute sécurité les sacs en plastique ou les petits morceaux qui pourraient présenter un risque de suffocation ou d'étouffement pour les jeunes enfants.
3. Avant d'utiliser la machine, vérifiez que la tension de la prise murale correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique. N'essayez pas d'utiliser l'appareil avec un convertisseur de tension. Pour éviter de surcharger le circuit électrique, faites fonctionner le four à convection sur un circuit séparé des autres appareils.
4. FICHE POLARISÉE : Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que dans un seul sens. Si la fiche n'entre pas dans la prise, inversez la fiche dans l'autre sens. Si elle ne s'insère toujours pas, veuillez prendre contact avec un électricien qualifié. N'essayez PAS de modifier la fiche de quelque manière que ce soit pour l'adapter.
5. CORDON COURT : Cet appareil est conçu avec un cordon d'alimentation court (ou un cordon amovible) pour réduire le risque de blessures ou de dommages matériels en cas de trébuchement, de traction ou d'enchevêtrement. Vous pouvez utiliser avec une rallonge à condition de respecter les précautions suivantes :
 - a. La puissance électrique marquée de la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil;
 - b. Le cordon doit être disposé de sorte qu'il ne pend pas du comptoir ou de la table, et ce, pour qu'il ne puisse pas être tiré par un enfant ou présenter un risque de trébuchement.
6. N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, après qu'il a mal fonctionné ou qu'il a tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit, ou s'il ne fonctionne pas correctement. Apportez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réglage ou réparation.
7. Fixez toujours d'abord le cordon à la prise de l'appareil, puis branchez le cordon à la prise murale. Pour débrancher l'appareil, tournez toutes les commandes en position OFF (arrêt), puis saisissez la fiche et retirez-la de la prise électrique; ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
8. Débranchez toujours l'appareil de la source d'alimentation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de poser ou de retirer des pièces ou de le ranger.
9. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas l'ensemble d'éléments chauffants, l'élément chauffant, le cordon d'alimentation ou la fiche électrique dans un liquide. Si l'appareil tombe ou est accidentellement immergé dans l'eau, débranchez-le immédiatement de la prise murale. **NE METTEZ PAS VOTRE MAIN DANS L'EAU POUR LE RÉCUPÉRER.**
10. Ne rangez rien d'autre que les accessoires inclus dans l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

11. Lorsque vous décidez où installer votre friteuse, respectez les précautions suivantes :

- Ne l'utilisez pas près du bord d'un comptoir ou d'une table ou sur une surface instable, humide ou inégale;
- Ne l'utilisez pas sur ou à proximité d'une surface chaude telle qu'une cuisinière ou un four chauffé;
- Ne l'utilisez pas sur une surface métallique telle qu'un égouttoir d'évier.
- Ne laissez jamais le cordon toucher des surfaces chaudes ou pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.

12. Cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur pendant son utilisation. Pour réduire les risques de blessure, d'incendie, de surchauffe, de dysfonctionnement, de déformation ou de décoloration, respectez les précautions suivantes :

- Ne couvrez pas l'appareil pendant son fonctionnement;
- Ne rangez aucun article sur le dessus de l'appareil et ne laissez pas l'appareil entrer en contact avec des matériaux inflammables tels que des draperies, des revêtements muraux, des vêtements ou des torchons pendant son fonctionnement;
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

13. Ne placez aucun des matériaux suivants dans la friteuse : papier, carton, plastique ou tout autre matériau susceptible de fondre ou de prendre feu. Une extrême prudence doit être exercée lors de l'utilisation de récipients construits avec des matériaux autres que le métal ou le verre. N'insérez pas d'aliments surdimensionnés ou d'ustensiles métalliques dans la friteuse.

14. Ne touchez pas les surfaces chaudes afin de réduire le risque de brûlures ou d'autres blessures. Utilisez les poignées ou les boutons lorsque vous utilisez la friteuse. L'utilisation de gants de cuisinier est recommandée. Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le couvercle afin de garder le visage et la peau nue à l'écart de la vapeur qui s'échappe.

15. Nettoyez régulièrement la friteuse et les accessoires en suivant les instructions de nettoyage de ce guide d'utilisation. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer qui pourraient rayer la surface de l'appareil. N'utilisez pas de tampons à récurer en métal car des pièces pourraient se détacher et toucher les pièces électriques, provoquant un choc électrique.

16. Cet appareil est recommandé pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas dans des véhicules ou des bateaux en mouvement et ne l'utilisez pas à l'extérieur. L'utilisation de cet appareil à des fins autre que l'usage auquel il est destiné annulera votre garantie.

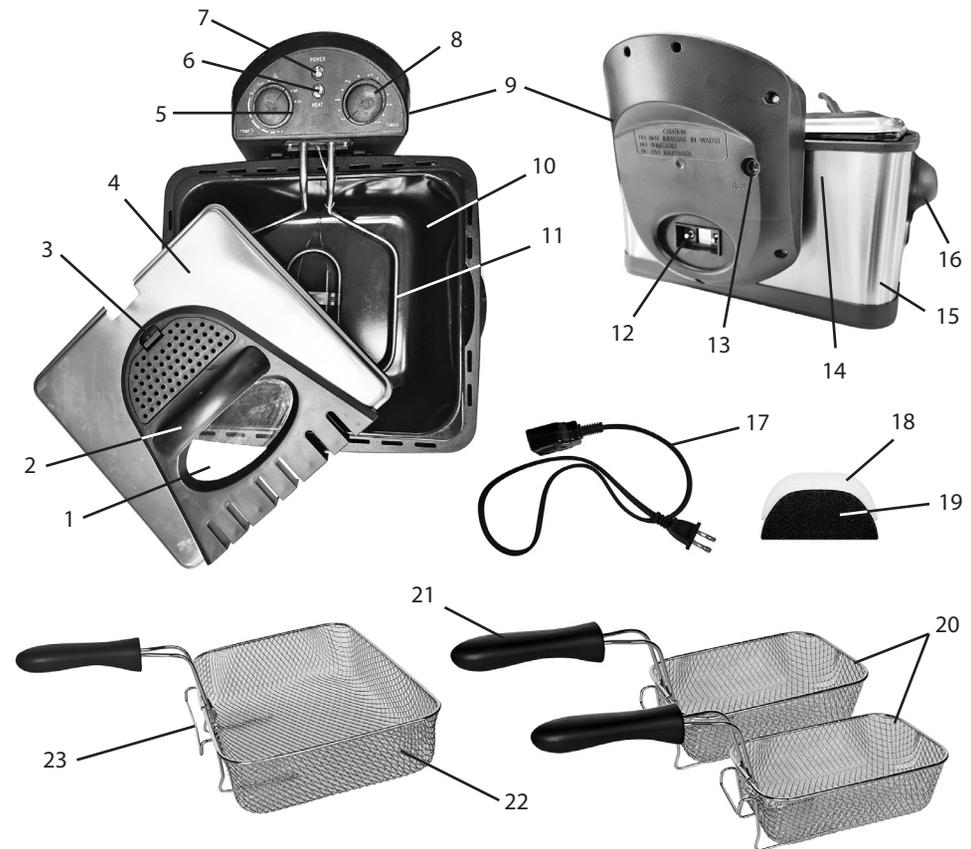
17. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont supervisées ou ont été formées par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

18. N'essayez pas de faire fonctionner la friteuse par une méthode autre que celle décrite dans ce guide d'utilisation. N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis. L'utilisation d'accessoires de rechange non recommandés par Kenmore entraînera la nullité de votre garantie et pourrait provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.

19. Si cet appareil commence à mal fonctionner pendant l'utilisation, tournez toutes les commandes en position OFF (arrêt) et débranchez-le de la prise murale. N'utilisez pas ou n'essayez pas de réparer un appareil défectueux. Pour tout entretien autre que le nettoyage, envoyez un courriel ou appelez le service à la clientèle de Koolatron.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET ACCESSOIRES



1. Fenêtre de visualisation

2. Poignée du couvercle

3. Capot d'aération

4. Couvercle

5. Bouton rotatif de température

6. Témoin de chaleur

7. Témoin d'alimentation

8. Bouton rotatif de minuterie

9. Ensemble de l'élément chauffant

10. Pot à huile amovible

11. Élément chauffant immergé

12. Prise de cordon

13. Bouton de réinitialisation

14. Support de retenue

15. Base

16. Poignée de transport

17. Cordon d'alimentation

18. Filtre à vapeur d'huile

19. Filtre anti-odeur

20. Paniers de friteuse (petits)

21. Poignée du panier

22. Panier à friteuse (grand)

23. Support pour vidange

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déballez soigneusement votre friteuse électrique Kenmore et vérifiez que toutes les pièces et accessoires sont présents. Retirez toutes les étiquettes ou autocollants promotionnels et jetez en toute sécurité les sacs en plastique ou les petits morceaux qui pourraient présenter un risque de suffocation ou d'étouffement.
2. Lavez tous les accessoires amovibles (pot à huile, base, couvercle, capot d'aération, paniers et poignées de friteuse) à la main avec de l'eau tiède et un détergent à vaisselle doux, puis rincez-les et séchez-les soigneusement. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de brosses ou de tampons à récurer.



AVERTISSEMENT - N'utilisez jamais de tampons à récurer métalliques pour nettoyer une partie de la friteuse ou des accessoires, car des morceaux pourraient se briser et entrer en contact avec des pièces électriques, provoquant un choc électrique.

3. Essuyez l'ensemble de l'élément chauffant avec un chiffon propre pour éliminer toute saleté ou poussière.
4. Installez les filtres (figure 1) : Déclipsez et retirez le capot d'aération du couvercle. Insérez les filtres avec le filtre à vapeur d'huile blanc en bas et le filtre à odeurs noir en haut, puis remettez le capot d'aération.



Fig. 1

MISE EN PLACE

1. Assurez-vous que la friteuse est débranchée. Placez la base sur une surface stable et plane et insérez le pot d'huile dans la base.
2. Alignez l'ensemble d'éléments chauffants avec les fentes de retenue à l'arrière de la base et abaissez-le en place (figure 2). Appuyez sur l'ensemble élément chauffant pour le connecter à la base.
3. Fixez les poignées aux paniers de la friteuse (figure 3) : Pressez les broches de la poignée ensemble, alignez les pointes avec les trous ronds à l'intérieur du panier, puis relâchez-les pour les verrouiller en place.
4. Remplissez le pot d'huile entre les marquages MIN et MAX avec de l'huile végétale de bonne qualité telle que de l'huile d'arachide, de l'huile de tournesol, de l'huile de canola ou de l'huile de maïs pure.
5. Essuyez le dessous de la fenêtre de visualisation du couvercle avec une petite quantité d'huile pour éviter la condensation.

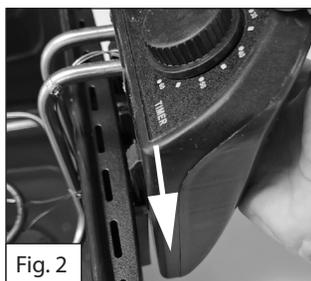


Fig. 2

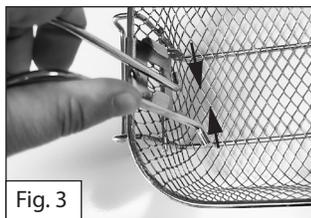


Fig. 3



AVERTISSEMENT - Ne remplissez pas au-dessus du marquage MAX ou en dessous du marquage MIN. Un remplissage excessif pourrait entraîner des bulles d'huile chaude, tandis qu'un remplissage insuffisant pourrait provoquer un incendie de graisse.

UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE

1. Assurez-vous que les boutons rotatifs de commande de la température et de la minuterie sont réglés sur la position OFF (arrêt). Branchez d'abord l'extrémité du cordon d'alimentation dans la friteuse, puis branchez l'autre extrémité du cordon dans une prise murale polarisée.
2. Tournez le bouton rotatif de la minuterie à 20 minutes. Le témoin ALIMENTATION s'allume en VERT et vous allez entendre le compte à rebours de la minuterie. Tournez le bouton rotatif de température à la température souhaitée. Le témoin CHALEUR s'allume en ROUGE et la friteuse commence le préchauffage. Si le compte à rebours de la minuterie prend fin pendant le préchauffage, remettez le bouton rotatif de la minuterie jusqu'à 20 minutes.
3. Pendant que l'huile préchauffe, préparez les aliments à frire. Veillez à ce que les aliments soient complètement décongelés et aussi secs que possible avant de les placer dans le panier de la friteuse.



AVERTISSEMENT - Ne dépassez pas les quantités recommandées dans le guide de friture. Un remplissage excessif du panier de la friteuse pourrait entraîner une cuisson insuffisante, une cuisson inégale et un débordement d'huile.



AVERTISSEMENT - Assurez-vous que les aliments sont aussi secs que possible avant de les faire frire. N'ajoutez pas d'eau, de glace ou de nourriture humide à l'huile car cela pourrait provoquer des éclaboussures d'huile chaude.

4. Lorsque l'huile a atteint la température sélectionnée, le témoin CHALEUR s'éteint. Réglez la minuterie au temps de cuisson souhaité et retirez le couvercle de la friteuse.
5. Abaissez délicatement le(s) panier(s) de nourriture dans l'huile chaude et remplacez le couvercle. Le témoin CHALEUR s'éteint et s'allume pendant que la friteuse fonctionne.



AVERTISSEMENT - L'air chaud et la vapeur seront libérés à travers le couvercle du filtre. Ne touchez pas le panneau de commande pendant la cuisson afin d'éviter des blessures.

6. Lorsque la minuterie se termine, la friteuse s'éteint automatiquement. Retirez délicatement le couvercle, soulevez le(s) panier(s) par la poignée et accrochez le(s) support(s) pour vidange sur le bord avant du pot d'huile.



AVERTISSEMENT - Retirer le couvercle libère de la vapeur chaude. Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez le couvercle et gardez le visage et la peau nue à l'abri des dégagements de vapeur.

7. Lorsque l'huile cesse de s'écouler, retirez délicatement les aliments du(des) panier(s). Répétez les étapes 3 à 7 autant de fois que nécessaire pour faire cuire tous les aliments.
8. Une fois terminé, tournez les boutons rotatifs de température et de minuterie sur les positions OFF (arrêt) et débranchez le cordon d'alimentation du mur. Attendez que la friteuse et l'huile refroidissent complètement avant de déplacer, de nettoyer ou de ranger la friteuse. Cela peut prendre plusieurs heures.



AVERTISSEMENT - L'huile conserve sa température longtemps après utilisation. N'essayez pas de transporter ou de déplacer la friteuse lorsque l'huile est chaude. Attendez que l'huile refroidisse complètement avant de démonter ou de nettoyer la friteuse.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DE VOTRE FRITEUSE

1. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché et que l'huile est complètement refroidie. Cela peut prendre plusieurs heures après utilisation. Retirez le couvercle et les paniers et mettez-les de côté. Si vous prévoyez de laver le couvercle, retirez les filtres.
2. Soulevez l'ensemble d'éléments chauffants de la base et laissez l'excès d'huile s'écouler dans le pot d'huile. Utilisez une serviette en papier pour éliminer autant de résidus d'huile que possible, puis nettoyez l'ensemble de l'élément chauffant et le panneau de commande avec un chiffon humide et du savon doux, puis séchez le tout soigneusement.



AVERTISSEMENT - Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas l'ensemble d'éléments chauffants, l'élément chauffant, le cordon d'alimentation ou la fiche électrique dans un liquide.

3. Soulevez le pot d'huile de la base et versez l'huile dans un autre récipient pour le rangement ou l'élimination. Utilisez une serviette en papier pour éliminer autant de résidus d'huile que possible du pot d'huile.

REMARQUE – Ne versez jamais d'huile dans les égouts. Jetez l'huile toujours à la poubelle dans un contenant hermétique.

4. Lavez la base, le pot d'huile, le couvercle, le capot d'aération, les paniers et les poignées des paniers au lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau tiède et un détergent à vaisselle doux, puis rincez-les et séchez-les soigneusement. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de brosses ou de tampons à récurer.



AVERTISSEMENT - - N'utilisez jamais de tampons à récurer métalliques pour nettoyer une partie de la friteuse ou des accessoires, car des morceaux pourraient se briser et entrer en contact avec des pièces électriques, provoquant un choc électrique.

RANGEMENT DE VOTRE FRITEUSE

Appuyez sur les broches de la poignée pour libérer et faire pivoter les poignées dans les paniers (figure 4). Placez les petits paniers dans le grand panier, puis placez-les tous dans le pot d'huile. Rangez le cordon d'alimentation dans l'un des petits paniers. Réinstallez le couvercle et rangez la friteuse dans un endroit sec, hors de portée des enfants

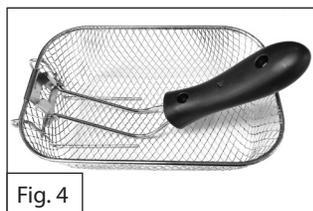


Fig. 4

RÉINSTALLATION DES FILTRES

Afin d'obtenir de meilleurs résultats, remplacez le filtre à charbon anti-odeurs (noir) tous les 6 mois et le filtre à vapeurs d'huile (blanc) tous les 12 mois. Pour remplacer les filtres, déclipsez et retirez le capot d'aération. Jetez le ou les anciens filtres, insérez le ou les nouveaux filtres en s'assurant que le filtre à vapeur d'huile blanc se trouve en bas, puis réinstallez le capot d'aération.

GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE

NOURRITURE	QUANTITÉ (PETIT PANIER)	TEMPÉRATURES DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON
Crevettes	8,8 oz / 250 g	265°F	3-5 min
Oignon	5,3 oz / 150 g	285°F	3-4 min
Champignons	10,6 oz / 300 g	285°F	6-8 min
Filet de poisson	8,8 oz / 250 g	300°F	5-6 min
Filet de poisson (pané)	14,1 oz / 400 g	300°F	6-8 min
Galettes de poisson/ boulettes de poisson	14,1 oz / 400 g	300°F	6-8 min
Viande tranchée	14,1 oz / 400 g	340°F	7-10 min
Steak	14,1 oz / 400 g	340°F	7-10 min
Lanières de poulet	17,6 oz / 500 g	360°F	7-10 min
Frites (1ère fois)	17,6 oz / 500 g	375°F	6-10 min
Frites (2ème fois)	8,8 oz / 250 g	375°F	3-5 min

REMARQUE - Ces recommandations sont approximatives. Les temps et températures de cuisson seront affectés par l'origine, la taille et la forme de vos ingrédients. Vérifiez toujours à la fin du temps de cuisson pour vous assurer que vos aliments sont cuits à votre satisfaction. Pendant la cuisson de la viande, de la volaille ou du poisson, utilisez un thermomètre de cuisson pour vérifier la température interne afin de déterminer la cuisson.

