



© 2021 Brentwood Appliances, Inc.

## DEEP FRYER 2.5L CAPACITY

FREIDORA 2.5L DE CAPACIDAD / FRITEUSE DE 2.5L CAPACITÉ

ITEM NO.: DF-725



Operating and Safety Instructions

FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY

Instrucciones de Operación y Seguridad

SOLO PARA USO DOMESTICO

Consignes de Sécurité et de Fonctionnement

POUR USAGE DOMESTIQUE INTÉRIEUR SEULEMENT

# IMPORTANT SAFEGUARDS



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

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

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

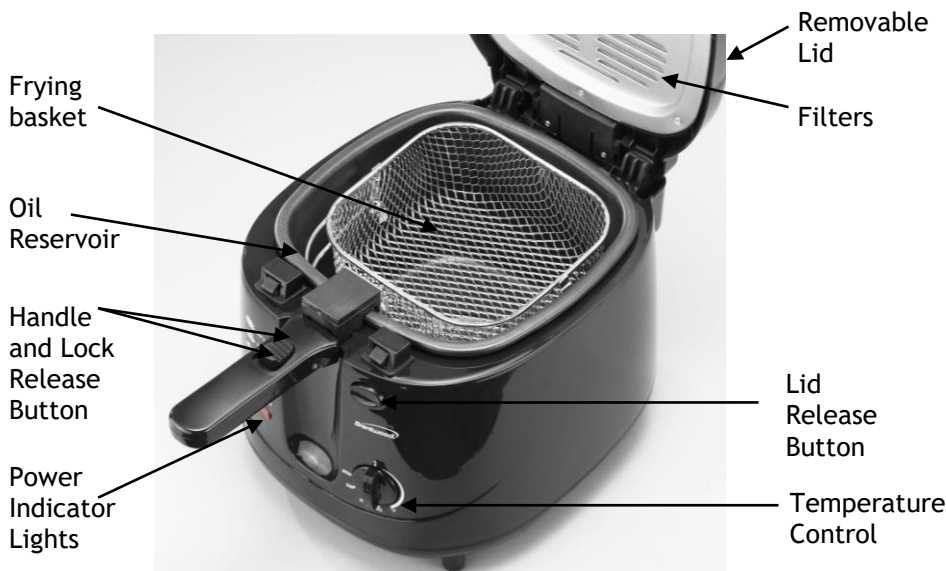
**SPECIAL INSTRUCTIONS:** A short power supply cord is provided to reduce the risk of

becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord is not recommended for use with this product, but if one must be used:

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

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

### Parts:



**SAVE THESE INSTRUCTIONS  
FOR FUTURE REFERENCE**

## **Before First Use**

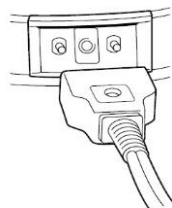
**IMPORTANT:** Please check all packaging material carefully before discarding as there may be accessory parts contained within the packaging material.

1. Wash the Fryer Basket with warm soapy water to remove any dust and dry thoroughly.

Wipe the interior and exterior of the Deep Fryer with a damp towel. Dry thoroughly.

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

2. Attach the magnetic end of the cord directly into the fryer socket. See Figure A) correct method is with wording "This side up" facing up.
3. Unlock Lid by pressing the Lid Release Button. Remove the Frying Basket by pushing the Handle release button and lifting the Fryer Basket up.

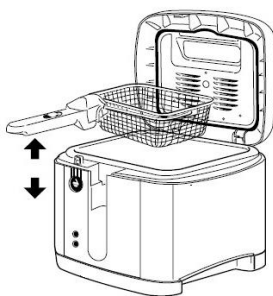


**Figure A**

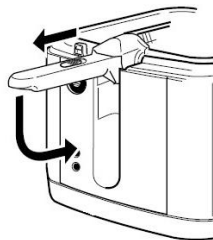
## **Using Your Deep Fryer:**

**WARNING:** Never turn on the fryer with an empty OIL RESERVOIR and make sure it is on a flat, heat resistant surface.

1. Pour approximately 6 cups of oil into the OIL RESERVOIR making sure the oil has not passed the indicated MAX line.
2. You can rub a little oil on the Viewing Window to prevent condensation and impede view.
3. Place the frying basket into the fryer and lower into oil. (See Figure 1). To unlock the Handle, slide the Handle Lock Release button towards you and fold Handle back towards fryer exterior (Figure 2) and Close the Lid.



**Figure 1**



**Figure 2**

4. Make sure the Fryer is in the "Off" position and insert plug into 120 Volt AC outlet. Turn the Temperature Control to the desired temperature. The Ready Light (Green) will come on when the temperature is reached.

**Attention:** First use may cause a slight odor or small smoking upon heating, it is normal. This is a result of the heating element chemical reaction. It quickly goes away.

5. Raise the Frying Basket and open Lid. Place food you would like to fry in the Frying Basket and carefully lower into the oil. Close the lid and lower the Handle into its position.

**NOTE:** Remove any excess ice crystals on frozen foods before placing in the basket and do not throw food directly in oil without raising the Frying Basket first as to avoid possible burns.

6. Cook according to instructions or use the Frying Guide in this manual.

**NOTE: This appliance is not equipped with a timer. You will need to manually shut it off.**

7. Open the Lid and Raise the Frying Basket. Let the fried food drain to remove excess oil and retain crispiness. Lift the Frying Basket from Fryer and **carefully** pour contents onto a plate that has been covered with paper towels to remove excess oil before serving.
8. Return Frying Basket back to Fryer if you will continue Frying. If more batches of frying will be done, close the lid and allow the oil to rise back to the desired temperature.

### Cleaning Your Deep Fryer:

**WARNING:** Always turn the appliance “Off” and unplug the product, allow it to cool before cleaning or storing. **WARNING: Do not place any part of the product in a dishwasher.**

**NOTICE:** Always disconnect appliance from the outlet and then remove the Magnetic Plug from the unit. The plug should always remain on during operation. If it becomes disconnected, immediately unplug the cord from the wall outlet then reconnect the magnetic cord to the socket.

1. Once all parts have cooled, remove the Frying Basket from the Oil Reservoir and wash the Frying Basket in hot soapy water. Rinse and towel dry carefully.

**Note: The oil reservoir is not removable.** If you wish to reuse the oil left in the reservoir, you can safely store it once cooled. After oil has cooled (approx. 2 hours) open lid, and with a large spatula, spoon out the oil into a container. We suggest filtering it through a fine strainer to catch all the bits of food that may have been left behind.

2. You can clean the interior of the Fryer by first wiping the inside with paper towels. Add a small amount of hot soapy water gently wash the inside using a nonabrasive sponge. Discard the water in the sink and dry the Fryer completely.

**IMPORTANT: Never submerge the base or clean under running water. Add water into the unit using a small cup and empty very carefully.**


3. A removable condensation trap is located on the back of the Fryer. Clean after each use by simply rinsing with warm water and dry thoroughly.
4. Clean the exterior of the Fryer and Lid with a damp cloth and dry. **DO NOT USE ANY TYPE OF STEEL WOOL PADS TO CLEAN MAGNETIC CONTACTS.**
5. To replace or clean filters, open the filter cover, the grease filter may be washed with hot soapy water and air dried. Clean the inside cover with sponge and dry thoroughly. Insert charcoal odor filter first followed by the grease filter and replace filter cover. **NOTE:** Ensure Lid is always in its secure place prior to operation of unit.

### Frying Times and Temperature Guide:

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

Food Being Fried	Recommended Temperature	Recommended Time (Min)
Egg Rolls (Frozen)	360° F	10-12
Chicken (Bone-In)	360° F	17- 20
Chicken Strips (Boneless)	375° F	6-8
Chicken Nuggets (Frozen)	360° F	4-5
Donuts	375° F	2-3 (until golden brown)
Fish (Battered)	375° F	4- 5
Fish (Fresh)	320° F	5-7
French Fries (Frozen)	Follow directions on package	Package Time
French Fries (Homemade)	320° F	4-6
Onion Rings	375° F	2-4
Shrimp (Breaded)	375° F	3- 5
Vegetable Fritters	340° F	2-3


## ONE YEAR LIMITED WARRANTY

 Write down the following information about your appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it.

### **CUSTOMER RECORD**


Date of Purchase \_\_\_\_\_ Store/Dealer \_\_\_\_\_  
Model/Item No: \_\_\_\_\_

**THIS WARRANTY APPLIES TO PRODUCTS PURCHASED AND USED IN THE CONTINENTAL U.S. AND CANADA ONLY.** This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition. This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value. This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse.


 **THIS WARRANTY EXTENDS ONLY TO THE ORIGINAL CONSUMER PURCHASER. KEEP THE ORIGINAL SALES RECEIPT, AS PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO MAKE A WARRANTY CLAIM.**


This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than what is specified on the rating label (E.G., 120V~60Hz). We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you. To make a warranty claim do not return this appliance to the store.

### **TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND/OR TROUBLESHOOTING INFORMATION:**

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

 **Monday through Friday: 9:00am – 5:00pm PST.**

 **U.S. Customers Please Email: [warranty@brentwoodus.com](mailto:warranty@brentwoodus.com)**

 **Canadian Customers Please Email: [canada.warranty@brentwoodus.com](mailto:canada.warranty@brentwoodus.com)**

 **Go online at [www.brentwoodus.com](http://www.brentwoodus.com)**

# PRECAUCIONES IMPORTANTES



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

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

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

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

- No trate de examinar o reparar este producto usted mismo. Por favor lea la Póliza de Garantía en la Pagina 6.
- No ponga presión sobre el cable de alimentación que se conecta al producto, ya que el cable de alimentación podría desgastarse y se rompa.

**INSTRUCCIONES ESPECIALES :** Un cable de suministro eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Un cable de extensión no se recomienda para su uso con este producto, pero si se debe utilizar:

- El voltaje eléctrico debe ser al menos tan grande como la del producto.
- Si el producto es de un tipo de conexión a tierra de 3 patas, el cable de extensión debe ser un cable de toma de tierra de 3 hilos.
- Organice el cable de extensión de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa donde alguien se pueda tropezar con él ni tirar.

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

**Partes:**



**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES  
COMO REFERENCIA**



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

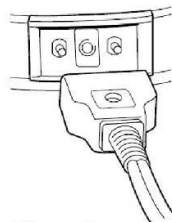
**IMPORTANTE:** Por favor, revise todo el material de empaque con cuidado antes de tirar ya que puede haber partes accesorias contenidas en el material de empaque.

**ADVERTENCIA:** No coloque el cuerpo del motor en el agua.

1. Asegúrese que la freidora este desconectada. Para quitar el polvo que se haya acumulado, lavar la cesta de la freidora con agua tibia y jabón y secar bien. Limpie el interior y el exterior de la freidora con una toalla húmeda. Secar a fondo.

**Nunca** sumerja el cuerpo de la freidora, el cable o el enchufe en agua.

2. Conecte el extremo magnético del cable directamente a la toma de la freidora. Consulte la figura A) método correcto es con la frase "Este lado hacia arriba" ira hacia arriba.
3. Desbloquear la tapa presionando el botón de liberación de la tapa. Retire la cesta freidora pulsando el botón de liberación de la manija y levante la cesta para freír.



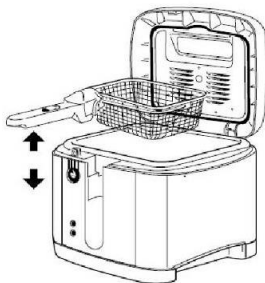
**Figura A**

### **Utilización de su freidora:**

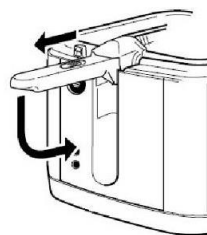
**ADVERTENCIA:** Nunca encender la freidora con el depósito de aceite vacío y asegúrese de que está en una superficie plana y resistente al calor.

1. Vierta aproximadamente 6 tazas de aceite en el DEPÓSITO DE ACEITE asegurándose de que el aceite no ha pasado la línea MAXIMA indicada.
2. Usted puede frotar un poco de aceite en la Ventana de Visualización para evitar que la condensación impida la vista.

3. Coloque la cesta de freír en la freidora y sumérjalo en el aceite. (Ver Figura 1). Para desbloquear la diapositiva de la manija en el botón de bloqueo para soltar el mango hacia usted y doblar el mango de nuevo hacia el exterior de la freidora (Figura 2) y cierre la tapa.



**Figura 1**



**Figura 2**

4. Asegúrese de que la freidora está en la posición "Off" e inserte el enchufe en 120 voltios de salida de corriente alterna. Gire el control de temperatura a la temperatura deseada. La luz Ready (verde) vendrá en cuanto se alcanza la temperatura deseada.

**Atención:** En el primer uso puede salir un ligero olor o pequeño humo tras el calentamiento, es normal. Este es un resultado de la reacción química del elemento de calentamiento. Rápidamente se va.

5. Levante la cesta de freír y abra la tapa. Coloque los alimentos que le gustaría freír en la cesta de freír y cuidadosamente sumerja en el aceite. Cierre la tapa y baje la manija a su posición.

**NOTA:** Retire cualquier exceso de cristales de hielo en los alimentos congelados antes de colocarlos en la canasta y no tirar la comida directamente en el aceite sin levantar la canasta freidora por primera vez como para evitar posibles quemaduras.

6. Cocine de acuerdo a las instrucciones o utilizar la Guía de freír en este manual.

**NOTA:** Este aparato no está equipado con un temporizador. Usted tendrá que apagarlo manualmente.

7. Abra la tapa y levante la canasta freidora. Deje que se drene el aceite de los alimentos fritos para eliminar el exceso de grasa y se mantenga crujiente. Levante la cesta para freír de la freidora y vierta cuidadosamente el contenido en una placa que ha sido cubierta con toallas de papel.

8. Vuelva la Cesta Freidora de nuevo a la freidora si continuará friendo. Si se hacen más lotes de freír, cierre la tapa y deje que el aceite se eleve de nuevo a la temperatura deseada.

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

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

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

1. Una vez que todas las piezas se hayan enfriado, retire la cesta de freír del depósito de aceite y lávela con agua caliente y jabón. Enjuague y seque con una toalla cuidadosamente.

**Nota:** El depósito de aceite no es extraíble. Si desea reutilizar el aceite que queda en el depósito, puede guardarlo con seguridad una vez que se haya enfriado. Una vez que el aceite se haya enfriado (aproximadamente 2 horas), abra la tapa y, con una espátula grande, vierta el aceite en un recipiente. Sugerimos filtrarlo a través de un colador fino para recoger todos los trozos de comida que puedan haber quedado.

2. Puede limpiar el interior de la freidora frotando primero el interior con toallas de papel. Agregue una pequeña cantidad de agua caliente y jabón, frote suavemente el interior. Deseche el agua en el fregadero y seque la freidora por completo.

**IMPORTANTE:** Nunca sumerja la base o limpie con agua corriente. Añada agua en la unidad con una pequeña taza y vacíe con mucho cuidado.

3. Una trampa de condensación extraíble está situado en la parte posterior de la freidora. Limpie la trampa de condensación después de cada uso simplemente enjuagando con agua tibia.

4. Limpie el exterior de la freidora y la tapa con un paño húmedo y seco. **NO UTILICE NINGÚN TIPO DE ALMOHADILLAS DE FIBRA DE ACERO PARA LIMPIAR CONTACTOS MAGNÉTICOS.**

5. Para reemplazar o limpiar los filtros, abra la tapa del filtro, el filtro de grasa de espuma se puede lavar con agua caliente y jabón y se seca al aire. Limpie la cubierta interior con una esponja y seque bien. Inserte el filtro de olores de carbón primero, seguido por el filtro de grasa y reemplace la tapa del filtro.

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

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

<b>Alimentos a freírse</b>	<b>Temperatura Recomendada</b>	<b>Tiempo Recomendado (Min)</b>
Buñuelos de manzana	360° F	4-5
Rollos primavera Chinos (Congelados)	360° F	10-12
Pollo (Con hueso)	360° F	17- 20
Tiras de Pollo (Sin hueso)	375° F	6-8
Nuggets de pollo (Congelados)	360° F	4-5
Donas	375° F	2-3 (hasta dorarse)
Pescado (con mantequilla)	375° F	4- 5
Pescado (Fresco)	320° F	5-7
Papas Fritas (Congeladas)	Siga las indicaciones del paquete	Tiempo del Paquete
Papas fritas (Caseras)	320° F	4-6
Aros de Cebolla	375° F	2-4
camarón (Empanizado)	375° F	3- 5
Buñuelos de Vegetales	340° F	2-3

# IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



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

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE

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

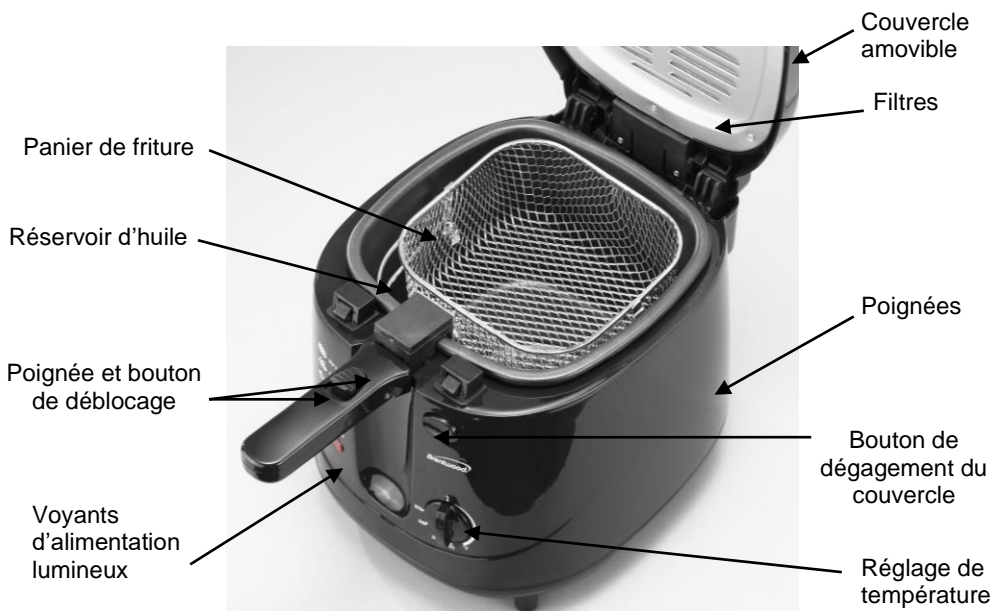
- Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des enfants. Gardez-le hors de portée des enfants et des animaux. Redoublez de prudence lorsque vous utilisez cet appareil à proximité d'enfants.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise électrique et laissez-le refroidir avant de l'assembler, le démonter, le déplacer ou le nettoyer.
- **Ne laissez pas le produit sans surveillance lorsqu'il est en fonction. Débranchez-le toujours s'il n'est pas utilisé.**
- N'immergez pas la base de l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche et n'exposez pas le cordon ou la fiche à l'eau ou tout autre liquide.
- Ne déplacez pas la friteuse lorsqu'elle contient de l'huile chaude.
- Pour éviter de vous brûler ou de vous blesser, ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées pour le manipuler. Servez-vous de maniques ou de gants de cuisine pour retirer le couvercle ou manipuler l'appareil.
- Cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur lorsqu'il fonctionne; prenez les précautions qui s'imposent pour prévenir les brûlures, blessures, incendies ou dommages matériels.
- N'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chaud ou sur toute autre surface chaude.
- Utilisez ce produit dans un endroit bien aéré. Gardez au moins 4 à 6 pouces d'espace tout autour de l'appareil afin de permettre une circulation d'air adéquate.
- Utilisez l'appareil sur une surface plane ou une table. Gardez l'appareil éloigné des rideaux, tentures, vêtements, torchons ou autres matériaux inflammables.
- Ne branchez ni ne débranchez le produit avec les mains mouillées.
- Ce produit n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel, mais uniquement à un usage domestique pour la consommation d'aliments. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à d'autres fins que celles prévues.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans aliments.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir où l'on pourrait s'y suspendre ou trébucher. Évitez que le cordon touche les surfaces chaudes.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou coupés, si les fils sont à découvert, s'il fonctionne mal, s'il a subi une chute ou est endommagé, ou si le boîtier du moteur est tombé par terre ou a été exposé à l'eau.
- Ce produit ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Ne tentez pas d'examiner ou de réparer ce produit vous-même. Veuillez consulter la politique de garantie Page 6.

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

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

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

**Pièces:**



**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS  
À TITRE DE RÉFÉRENCE**

## Avant la première utilisation

**IMPORTANT:** Vérifiez attentivement tout le matériel d'emballage avant de le jeter pour vous assurer qu'aucun accessoire n'est resté à l'intérieur.

**AVERTISSEMENT:** Aucune pièce de cet appareil ne va au lave-vaisselle.

1. Assurez-vous que la friteuse est débranchée. Pour vous assurer qu'il n'y a aucune accumulation de poussière dans le panier à friture, lavez-le à l'eau chaude savonneuse et séchez-le correctement. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide. Séchez correctement.

**NE JAMAIS** immerger le boîtier, le cordon ou la fiche dans l'eau.

2. Raccordez l'extrémité magnétique du cordon directement dans la prise de la friteuse (voir Figure A) en vous assurant que l'indication "This side up" est orientée vers le haut. Déverrouillez le couvercle en pressant le bouton de dégagement du couvercle.
3. Retirez le panier à friture en pressant le bouton de déblocage de la poignée et en soulevant le panier vers le haut.

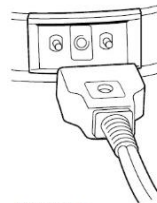


Figure A

## Utilisation de votre friteuse :

**AVERTISSEMENT:** Ne faites jamais fonctionner la friteuse si le RÉSERVOIR D'HUILE est vide et assurez-vous que l'appareil est déposé sur une surface plane et résistant à la chaleur.

1. Versez environ 6 tasses d'huile dans le RÉSERVOIR D'HUILE, en vous assurant de ne pas excéder la ligne MAX indiquée.
2. Vous pouvez frotter un peu d'huile sur la fenêtre de contrôle pour prévenir la condensation qui entraverait la vue.

3. Placez le panier à friture dans la friteuse et abaissez-le dans l'huile (voir Figure 1). Pour débloquent la poignée, faites glisser le bouton de déblocage de la poignée vers vous, repliez la poignée vers l'extérieur de la friteuse (Figure 2) et fermez le couvercle.

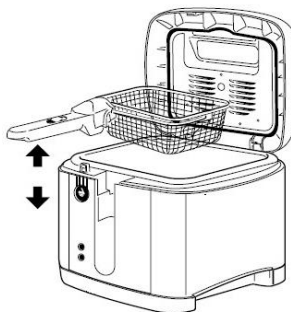


Figure 1

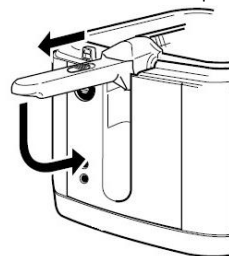


Figure 2

4. Assurez-vous que la friteuse est en position d'arrêt ("Off") et branchez l'appareil dans une prise électrique de 120 volts. Tournez le bouton de réglage de la température à la température désirée. Le voyant vert Ready (Prêt) s'allumera lorsque la température sera atteinte.

**Attention :** Une légère odeur ou un peu de fumée peuvent se dégager de l'appareil lors de la première utilisation. Cela est normal et est causé par la réaction chimique de l'élément chauffant. Le tout se résorbera rapidement.

5. Ouvrez le couvercle et soulevez le panier à friture. Déposez les aliments dans le panier à friture et abaissez-le **délicatement** dans l'huile. Fermez le couvercle et repliez la poignée vers le bas.

**NOTE:** Retirez les cristaux de glace recouvrant les aliments congelés avant de les déposer dans le panier à friture. Pour éviter de vous brûler, ne mettez jamais d'aliments directement dans l'huile; soulevez le panier pour y déposer les aliments.

6. Faites frire les aliments en suivant les instructions ou utilisez le guide de friture inclus dans ce manuel d'instructions.

**NOTE:** Cet appareil n'est pas muni d'une minuterie. Vous devrez l'éteindre vous-même manuellement.

7. Ouvrez le couvercle et soulevez le panier à friture. Laissez les aliments frits s'égoutter pour enlever l'excès d'huile et conserver leur texture croustillante. Soulevez le panier à friture de la friteuse et transférez **avec précaution** les aliments frits dans une assiette chemisée de papier absorbant; cela permettra d'absorber l'excès d'huile avant de servir.

8. Si vous désirez frire d'autres aliments, remplacez le panier à friture dans la friteuse. Fermez le couvercle et laissez la température atteindre le degré requis avant de poursuivre la cuisson.

### **Nettoyage de votre friteuse:**

**AVERTISSEMENT:** Éteignez toujours l'appareil ("Off"), débranchez-le et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou le ranger.

**REMARQUE:** *Débranchez toujours l'appareil de la prise murale puis retirez la fiche magnétique de l'appareil. Cette fiche doit toujours être insérée dans l'appareil lorsqu'il fonctionne. Si elle se déconnecte, débranchez immédiatement l'appareil de la prise murale puis raccordez la fiche magnétique dans la prise de l'appareil.*

1. Une fois que toutes les pièces seront refroidies, retirez le panier à friture du réservoir d'huile et lavez-le à l'eau chaude savonneuse. Rincez soigneusement.

**Remarque: le réservoir d'huile n'est pas amovible.** Si vous souhaitez réutiliser l'huile restant dans le réservoir, vous pouvez la stocker en toute sécurité une fois refroidie. Une fois l'huile refroidie (environ 2 heures), ouvrez le couvercle et, à l'aide d'une grande spatule, versez l'huile dans un récipient. Nous vous suggérons de la filtrer à l'aide d'une passoire fine afin de récupérer tous les morceaux d'aliments qui pourraient s'y trouver.

2. Une fois que vous aurez disposé de l'huile, nettoyez l'intérieur de la friteuse en l'essuyant d'abord avec un papier essuie-tout. Puis ajoutez un peu d'eau chaude savonneuse et frottez l'intérieur avec une éponge non abrasive. Jetez l'eau dans l'évier et séchez complètement la friteuse.

**IMPORTANT:** Ne submergez jamais le boîtier de l'appareil et ne le lavez pas à l'eau courante. Ajoutez un peu d'eau dans le boîtier à l'aide d'une petite tasse et videz-le très délicatement.

3. Un piège à condensation amovible est logé à l'arrière de la friteuse. Nettoyez ce piège de condensation après chaque usage en le rinçant simplement à l'eau chaude. Séchez-le et remettez-le en place.

4. Nettoyez l'extérieur de la friteuse et le couvercle avec un chiffon humide et séchez correctement. **N'UTILISEZ AUCUN TAMPON À RÉCURER MÉTALLIQUE OU LAINE D'ACIER POUR NETTOYER LES CONTACTS MAGNÉTIQUES.**

5. Pour remplacer ou nettoyer les filtres, ouvrez d'abord le couvercle des filtres. Retirez le filtre à graisse, lavez-le à l'eau chaude savonneuse et laissez-le sécher à l'air. Nettoyez l'intérieur du

couvercle du filtre à l'aide d'une éponge et séchez-le correctement. Insérez d'abord le filtre à charbon, suivi du filtre à graisse et remplacez le couvercle du filtre.

### **Guide de temps et température de friture:**

Les temps de friture affichés dans ce tableau sont à titre indicatif seulement et devront être ajustés en tenant compte des différentes quantités, épaisseurs et préférences.

<b>Aliments à frire</b>	<b>Température recommandée</b>	<b>Temps recommandé (min)</b>
Beignets aux pommes	360° F / 180°C	4-5
Rouleaux impériaux (congelés)	360° F / 180°C	10-12
Poulet (avec os)	360° F / 180°C	17-20
Lanières de poulet (désossées)	375° F / 190°C	6-8
Pépites de poulet (congelées)	360° F / 180°C	4-5
Beignes	375° F / 190°C	2-3 (jusqu'à dorés)
Poisson (pané)	375° F / 190°C	4-5
Poisson (frais)	320° F / 160°C	5-7
Frites (congelées)	Voir les indications sur l'emballage	Voir le temps sur l'emballage
Frites (maison)	320° F / 160°C	4-6
Rondelles d'oignon	375° F / 190°C	2-4
Crevettes (panées)	375° F / 190°C	3-5
Beignets de légumes	340° F / 170°C	2-3







© 2021 Brentwood Appliances, Inc.