

## FULL ONE-YEAR WARRANTY (Applies only in U.S. and Canada)

Applica warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident, misuse, or repairs performed by unauthorized personnel. If the product should become defective within the warranty period, or you have questions regarding warranty or service, call Consumer Assistance and Information toll free at: 1-800-231-9786.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

## UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA (Este párrafo no se aplica a E.U.A. ni a Canadá)

Applica garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no es válida cuando: a) el producto se utilice en condiciones distintas a las normales, b) el producto no se opere de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña, c) el producto sea alterado o reparado por personas no autorizadas. Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía, lo repararemos o reemplazaremos según sea necesario, sin costo alguno. Para que esta garantía sea válida debe presentar el producto con su recibo de compra y/o la tarjeta de registro correspondiente. Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio más cercano autorizado por Black & Decker.

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicio autorizados. Esta garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

## GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN (Valable aux É.-U. et au Canada seulement)

Applica garantit le produit pour un an à compter de la date d'achat, contre tout vice de matière ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident, une mauvaise utilisation ou des réparations effectuées par des personnes non autorisées. Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, ou pour toute question relative à la garantie ou au service, communiquer sans frais avec le service à la clientèle au numéro suivant : 1 800 231-9786.

Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

\* **BLACK & DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA

\*Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.U.

\*Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.

Product may vary slightly from what is illustrated.

El producto puede variar ligeramente del ilustrado.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

Copyright © 2001 Applica Consumer Products, Inc.

Pub. No. 177050-00-RV00

Printed in People's Republic of China

Impreso en la República Popular China

Imprimé en République populaire de Chine

**Applica™**  
Applica Consumer Products, Inc.

## READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK

POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO

LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

# BLACK & DECKER®

## FryMate™ Deep Fryers (English, page 2)

## Ollas de freír FryMate™ (Español, página 10)

## Friteuses FryMate™ (Français, à la page 19)



U.S.A./CANADA 1-800-231-9786

MEXICO 01-800-714-2499

<http://www.applicaconsumerproductsinc.com>

## Séries DF200-DF251 Series

# IMPORTANT SAFEGUARDS

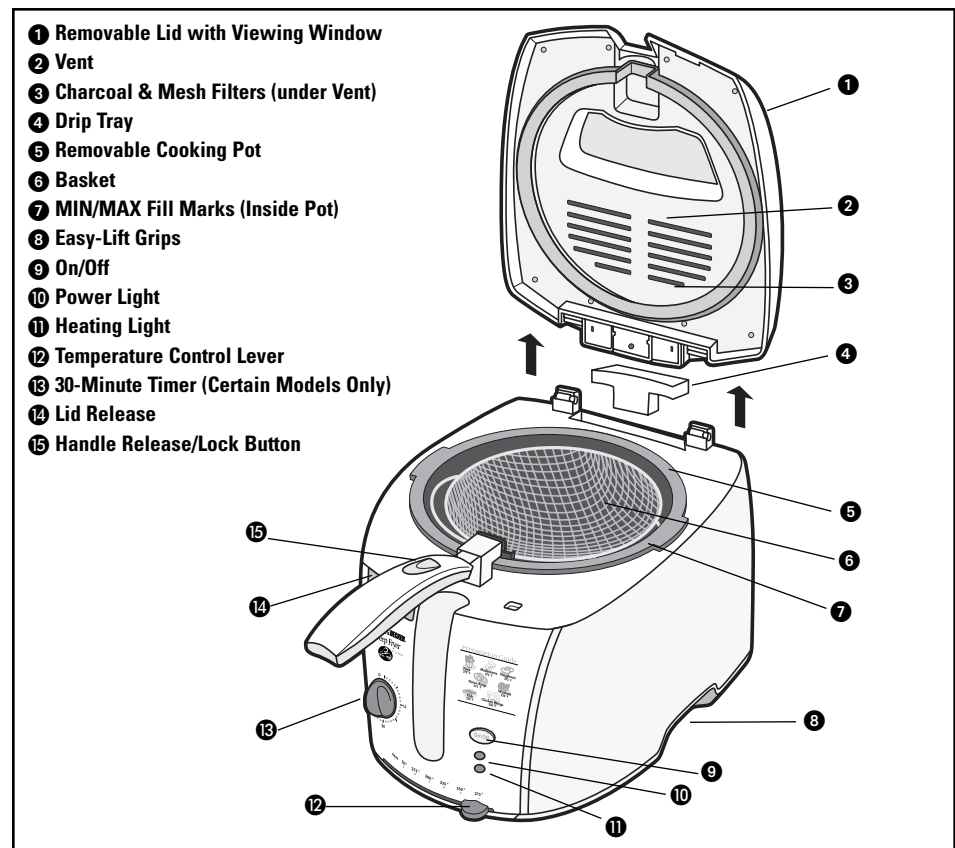
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

**Read all instructions, labels, and warnings before operating.**

- This appliance uses hot oil; it is very important to be sure the unit is placed on a safe, dry, level surface while the oil is hot. Make sure the cord is not loose or hanging where it may be tripped on.
- **DO NOT MOVE THE DEEP FRYER WHEN OIL IS HOT OR DURING COOKING.**
- Always use oven mitts or pot holders when touching handles or knobs. Do not touch hot surfaces.
- To protect against a risk of electric shock, do not immerse the unit, the cord, or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Be sure to turn the unit OFF before disconnecting. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- Do not use outdoors.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not allow cord to touch hot surfaces or hang over the edge of table or counter.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Do not operate in the presence of explosive and/or flammable fumes. Do not place flammable materials in or close to the Fryer such as paper, cardboard, or plastic.
- Do not place oversized foods into the Fryer as they may create a fire.
- Do not clean with metal scouring pads or any abrasive materials. Pieces can break off the pad and touch electrical parts resulting in a risk of electrical shock.
- Be sure Basket Handle is properly locked in place before removing Basket.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into electrical outlet. To disconnect, grasp plug and remove from outlet. Do not yank on cord.
- This appliance is intended for household use only, not for commercial or industrial use. Use for anything other than intended will void the warranty.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

**WARNING:** To reduce the risk of personal injury, **NEVER PUT ICE INTO HOT OIL!** Always close the Lid when cooking. **DO NOT** lower the food Basket until the Lid is closed.



- 1 Removable Lid with Viewing Window
- 2 Vent
- 3 Charcoal & Mesh Filters (under Vent)
- 4 Drip Tray
- 5 Removable Cooking Pot
- 6 Basket
- 7 MIN/MAX Fill Marks (Inside Pot)
- 8 Easy-Lift Grips
- 9 On/Off
- 10 Power Light
- 11 Heating Light
- 12 Temperature Control Lever
- 13 30-Minute Timer (Certain Models Only)
- 14 Lid Release
- 15 Handle Release/Lock Button

### GROUNDING PLUG (Certain Models Only)

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

### POLARIZED PLUG (Detachable Cord Models Only)

This appliance has a polarized plug — one blade is wider than the other. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

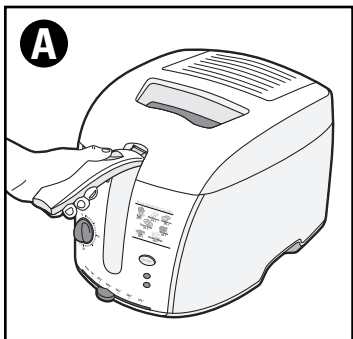
**Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.**

### DETACHABLE POWER CORD (Certain Models Only)

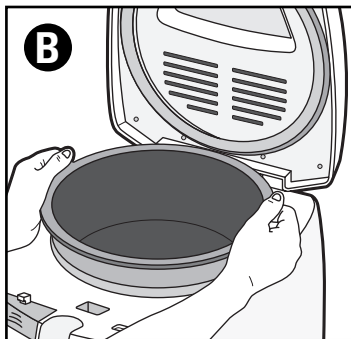
**In models with a magnetic detachable power cord,** be sure the cord is properly attached by aligning the DOT on the plug to the DOT on the unit, before plugging in. A breakaway/detachable power cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. The use of an extension cord is not recommended. However, if it is absolutely necessary, be sure that the cord is (1) No. 14 AWG minimum size and rated no less than 1875 watts; (2) UL Listed; (3) as short as possible (long cords can overheat, as well as trip circuit breakers); (4) not used for operating more than one appliance at a time.

## BEFORE FIRST USE

Pull up on the Basket Handle until it locks horizontally (A). Press the Lid Release and lift the Basket out of the unit. Remove any instructions, stickers, etc. and lift out the Non-Stick Cooking Pot (B). Wash the Pot and Basket in warm water and liquid detergent, rinse, and dry thoroughly. Replace the Cooking Pot in the unit. Wipe the exterior of the unit including the Lid with a damp sponge or cloth. NEVER IMMERSE THE UNIT IN

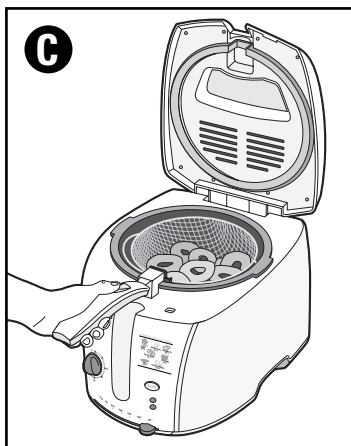


**WATER. CAUTION:** Do not use the Fryer under cabinets or curtains. Never leave it unattended during use. During first use, you may detect a slight odor. This is normal.



## How To Use

1. **For models with a detachable cord**, be sure the breakaway/detachable cord is properly attached to the unit and the Cooking Pot is properly seated with the MAX/MIN MARKS to the rear of the unit or the Lid will not lock down. Fill the Cooking Pot with approximately 2 liters of vegetable cooking oil. Do not use olive, peanut, sunflower, or flavored oils. (See Tips about cooking oils.) Do not go below the MIN MARK or exceed the MAX FILL MARK inside the Pot.
2. Sit the empty Basket into the Unit, close the Lid. Press the Handle Release to fold the Basket handle down and lower it into the oil. **CAUTION:** Always **CLOSE THE LID** before lowering the Basket. Plug in the unit and press the On/Off button. The Power Light will come on. Slide the Temperature Control Lever to the appropriate temperature for your food. The Heating Light will come on indicating the unit is preheating. Preheating the empty Basket will help prevent food from sticking to it. When the unit reaches its cooking temperature, the light will go out in about 20-25 minutes.
3. Pull up on the Basket Handle to lock in place (see A) and let it drain a few seconds. Lift the Lid and fill the Basket with the appropriate amount of food (C). **DO NOT OVERFILL THE BASKET.** Use the charts and recipes in this book as your guide to determine food quantities, temperature settings, and time, along with the graphics printed on the front of the unit for various foods.
4. **For models with Timers**, turn the Timer Dial to the appropriate timing up to 30 minutes. The Timer will count down the minutes and there will be an audible signal when time is up, however, the unit will NOT shut off automatically. When cooking is done, **you MUST press the On/Off Button to shut the unit off.** The Power Light will go out.



5. With the LID STILL CLOSED, press the Handle Release button and SLOWLY fold back the Handle to lower the Basket into the hot oil, then lock the Handle down into the unit. The Heating Light will cycle on and off indicating that the unit is maintaining the cooking temperature.
6. Although this appliance has a ThermaGuard™ Base so you won't burn your hand if accidentally touched, **AVOID TOUCHING** the exterior of the unit during cooking. Keep the Lid closed while frying; you may peek into the Viewing Window to check progress without opening the Lid. It is normal for steam to appear in the Window but it will clear during cooking if you keep the Window clean after each use.
7. Avoid the Vent and the seam around the Lid during cooking as there may be some escaping steam.
8. When cooking is done, lift up on the Basket Handle (see A) so that it locks in place horizontally. Let the food drain 10-15 seconds, then push the Lid Release button and the Lid will pop open. Carefully lift the Basket out (be sure not to press the Handle Release button) and turn the food out onto a plate with paper toweling to drain. Replace the Basket in the unit, **close the Lid**, and lower the Basket back into the oil to reheat. Repeat as necessary to cook additional food. When finished, press the On/Off button and the Power Light will go out.

## Care and Cleaning

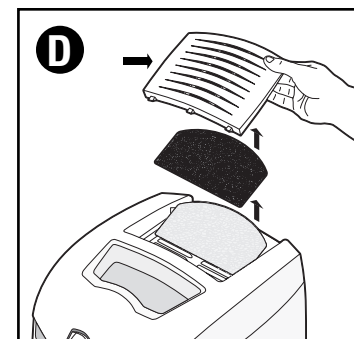
**IMPORTANT:** Always UNPLUG the unit and allow it to COOL COMPLETELY before cleaning!

**NOTE:** You do not have to change the oil after each use. Oil can be re-used until it gets dark or there is visible debris (such as batter or bits of food) in it.

1. Be sure oil is completely cool before removing the Cooking Pot by lifting up and out (see B). Pour the oil off into large cans for re-use or disposal (such as large coffee cans with lids). For longer life, store oil for reuse in the refrigerator.
2. Open the Lid and pull straight up to remove it. Remove the Drip Tray which catches oil and condensation from the Lid (see Call Out illustration). The Lid, Drip Tray, Cooking Pot, and Basket can be completely immersed and soaked in soapy water then washed by hand. The Cooking Pot is also dishwasher-safe — however, it must be placed vertically in the dishwasher to avoid damaging the non-stick finish. Slip the Drip Tray back in place before replacing the Lid. To reattach the Lid, tilt it slightly forward and slip the Tabs of the Lid into the Notches of the unit. Lower the Lid down.
3. If washing by hand, use a sponge or nylon pad with liquid detergent. Do not use any abrasive cleaners, coarse cleansers, or metal pads as they may damage the non-stick coated surface. Be careful not to bang the Pot as any dents can affect future performance. After washing, dry the Cooking Pot, Basket & Handle, and Lid completely before re-use. Over time and repeated use, there may be some fat buildup in the Pot and on the Basket. This is normal.
4. **DO NOT IMMERSE THE UNIT.** Wipe it with a damp sponge or cloth and dish detergent. Never spray or apply cleaners directly onto the Lid or Cooking Pot. Dry thoroughly with a soft cloth.

### Changing the Charcoal & Mesh Filters

These filters are intended to help cut down on frying odors and should always be in place when operating the fryer. Over time, they will become less effective. To change the filters, remove the Vent Lid and take out the 2 filters. (D) Replace with new ones by placing the white mesh filter in first, then the charcoal filter



on top; slide the Vent Lid back in place. Filters are available by calling the “800” number on the cover of this book.

**NOTE: If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.**

## Need Help?

For service, repair, parts, or any questions regarding your appliance, call the appropriate “800” number on the cover of this book. Do NOT return the product to the place of purchase. Do NOT mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

## Tips

1. Use a good quality vegetable oil for best results. Do not use butter, bacon fat, lard, margarine, or olive oil since these oils tend to smoke and/or burn easily.
2. Always be sure Cooking Pot and Basket are thoroughly dry before using.
3. Always keep oil level between the Max and Min levels. Check to be sure oil is at the correct level before preheating.
4. Whenever possible, let refrigerated foods stand at room temperature for a half hour before frying. For frozen foods, remove from freezer just before frying and remove any ice crystals.
5. Dry excess moisture from foods with paper towels before frying to reduce spattering.
6. Remember to preheat for 20-25 minutes for best results, or until the Heating Light goes out for the first time.
7. Keep foods a uniform in size and thickness.
8. Do not use plastic utensils in hot cooking oil — they will melt.
9. To help keep the oil from dropping below proper frying temperatures, (1) add food to oil in small batches, and (2) wait 5-10 minutes before frying additional batches.
10. Experiment with lower temperatures and/or shorter times to help prevent overbrowning.
11. Always heat Basket in the oil during preheating to help prevent foods from sticking to the Basket. Raising the Basket and stirring foods once during frying may also help prevent foods from sticking together.
12. To help minimize batter-dipped foods sticking to the Basket, let foods drain before adding them to the Basket.
13. Salt foods away from Deep Fryer. Salt causes vegetable oil to spoil more quickly.
14. Experiment with different kinds of potatoes for the best French fry results. The age and kind of potatoes affect crispness and browning.
15. Soaking cut French fries in cold water for half an hour washes away the starch and may improve cooked results for better crispness.
16. If oil darkens or smokes, discard and use fresh oil.
17. For longer life of oil after frying, cool the oil and strain it through a sieve lined with a paper towel. Store in a tightly covered container in a dark, cool location or refrigerate. Add some fresh vegetable oil to used oil each time you fry.
18. On average, oil can be used 6-8 times. It will need to be changed more often if used to fry fish or used with heavily batter-dipped foods.
19. If overbrowning is a problem and you are reusing oil or have preheated a long time, you might want to double check oil temperature with a candy thermometer.

## Frying Chart

| Food   | Temperature            | Time In Minutes | Tips   |
|--|------------------------|-----------------|--|
| <b>Chicken Tenders, about 6</b>  | 350°F<br>177°C         | 4-5             | Dip in egg batter. Then roll in seasoned bread crumbs.   |
| <b>Chicken Wing Pieces, up to 6</b>  | 350°F<br>177°C         | 6-8             | Coat lightly with seasoned all-purpose flour.  |
| <b>Chicken Drumsticks, Up to 3</b>   | 350°F<br>177°          | 18-20           | Same as for Wings.   |
| <b>Doughnuts, refrigerated biscuits 3 or 4 at a time</b>                                     | 375°F<br>191°C         | 3-3½            | For quick fast doughnuts, use refrigerated biscuits. Just cut out the center with a 1-inch biscuit cutter. Then drop 3 in the fry basket. Cook 1-1½ minutes, turn and cook the other side. Sprinkle with cinnamon and sugar or confectioners' sugar while hot. |
| <b>Eggplant Sticks, About 6</b>  | 350°F<br>177°C         | 2-3             | Dip in egg batter, then in seasoned bread crumbs.  |
| <b>Fish Fillets, ¾-1" (1.91-2.54cm) thickness, 2-3 pieces</b>                                | 350°F<br>177°C         | 7-9             | Cut into serving size pieces. Coat with favorite egg batter, then crumbs.  |
| <b>Frozen Convenience Foods, such as French Fries, chicken nuggets, or mozzarella sticks</b> | 350-400°F<br>177-204°C | —               | Follow package directions.   |
| <b>French Fries (Homemade) Thin Size, ½ lb./227 g</b>  | 375°F<br>191°C         | 6-8             | Remember dry potatoes well and do not to overload basket.  |
| <b>French Fries (Homemade) Large Size, 1/2 lb./227 g</b>                                     | 350°F<br>177°C         | 8-11            | Dry potatoes well as above.  |
| <b>Mozzarella Sticks (¾"/.95 cm) (Homemade) Up to 6 sticks at a time</b>                     | 375°F<br>191°C         | 30 seconds      | Dip in egg batter. Roll in flour. Dip in egg batter, then roll in favorite breadcrumbs. Allow to dry before frying. Be careful not to stick with a fork when removing.   |
| <b>Mushrooms, Single layer</b>   | 350°F<br>177°C         | 2-3             | Dip in egg batter, then in seasoned bread crumbs.  |
| <b>Onion Rings, (Homemade) About 1 cup at a time</b>   | 375°F<br>191°C         | 2-3             | Allow excess batter to drain off rings. Fry about a cup at a time.   |
| <b>Scallops, Fresh Bay, ½ lb./227 g</b>  | 350°F<br>177°C         | 2-3             | Dip in egg batter. Then roll in seasoned bread crumbs.   |
| <b>Shrimp Large Size, Single layer</b>   | 350°F<br>177°C         | 4-5             | Peel and devein uncooked shrimp. Dip in Tempura batter. Drain well, then fry.  |
| <b>Zucchini Sticks, Single layer</b>   | 350°F<br>177°C         | 2-3             | Dip in egg batter, then in seasoned bread crumbs.  |



# Recipes

## Favorite All-Purpose Batter

$\frac{1}{2}$  cup all-purpose flour  
 $\frac{1}{2}$  teaspoon baking powder  
 $\frac{1}{4}$  teaspoon salt  
dash pepper  
 $\frac{1}{8}$  cup milk  
1 egg

1. Combine dry ingredients in large mixing bowl.
  2. Beat milk and egg together and add to flour mixture.
  3. Stir until fairly smooth.
  4. Add food to be coated with batter, such as onion rings or shrimp.
- Makes: About 1 cup batter.

## Best Egg Batter

1 egg  
1 tablespoon milk  
 $\frac{3}{4}$ -1 cup favorite seasoned bread crumbs

1. Mix egg and milk together.
2. Dip foods (such as fish fillets or mushrooms) into egg mixture.
3. Then roll in bread crumbs.

Makes: Enough for about 1 pound/454 g fish fillets.

## Easy Tempura Batter

1 cup all-purpose flour  
 $\frac{1}{4}$  cup cornstarch  
 $\frac{1}{8}$  teaspoon baking soda  
 $1\frac{1}{2}$  cups ice water  
1 egg yolk  
cornstarch

1. Measure and blend flour,  $\frac{1}{4}$  cup cornstarch and baking soda in large mixing bowl.
  2. Measure ice water and stir in egg yolk. Stir into flour mixture quickly, just until flour mixture is moistened. (Do not over mix. Batter should be lumpy.)
  3. Coat food to be fried with cornstarch, then coat with batter. Drain off excess batter.
- Makes: About 2 cups batter. *Note: Batter will be thin.*

## Extra-Crisp, Twice-Fried French Fries

$\frac{1}{2}$  pound/227g Idaho potatoes  
Salt

1. Prepare fryer for cooking per use/care directions, and preheat fryer at 325°F (163°C).
  2. Peel and cut potatoes into  $\frac{1}{4}$ -inch (.64cm) pieces.
  3. Soak in cold water for  $\frac{1}{2}$  hour. Then drain and dry on paper toweling.
  4. Fry potatoes, a handful at a time, for 4 minutes. Repeat until all are used.
  5. After potatoes are fried the first time, put into a large bowl lined with paper towels, and allow them to stand for  $\frac{1}{2}$  hour.
  6. Increase temperature to 375°F (191°C).
  7. Fry all potatoes at once for about 2 minutes.
  8. Salt and serve.
- Makes: About  $\frac{1}{2}$  pound/227g extra crisp fries.

## Special Cake Doughnuts

2 eggs  
1 cup sugar  
2 tablespoons shortening, melted  
 $\frac{3}{4}$  cup buttermilk  
 $3\frac{1}{2}$  cup all-purpose flour  
2 teaspoons baking powder  
1 teaspoon baking soda  
 $\frac{1}{2}$  teaspoon salt  
 $\frac{1}{2}$  teaspoon cinnamon

1. Prepare fryer for cooking per use/care directions, and preheat fryer at 375°F (191°C).
  2. In a large mixing bowl, combine eggs, sugar, shortening. Stir in buttermilk.
  3. In a separate bowl, combine flour, baking powder, baking soda, salt and cinnamon. Add to egg mixture and mix until smooth. Dough will be sticky.
  4. Turn dough onto a well-floured board. Turn to lightly cover with flour. Roll out dough gently to about  $\frac{1}{2}$ -inch/1.27 cm thickness.
  5. Cut dough with floured, 3-inch/7.6 cm doughnut cutter. Place 3 doughnuts into fry basket, and lower into preheated oil. Fry 2-2 $\frac{1}{2}$  minutes total, or until browned. Turn doughnuts after 1 minute. Remove from fry basket and place on absorbent paper toweling. Repeat with remaining donuts.
  6. To make doughnut holes, add 6 to fry basket and fry 1 $\frac{1}{2}$  minutes total, turning halfway through.
  7. Serve doughnuts and doughnut holes plain, sugared or glazed.
- Makes: 2 dozen (3-inch/7.6 cm) doughnuts and 2 dozen donut holes.

*To Make Sugar Doughnuts:* While doughnuts are warm, shake 1-2 doughnuts at a time, or 3-4 doughnut holes at a time, in bag with confectioners' sugar, granulated sugar or a mixture of cinnamon and sugar.

*To Make Glazed Doughnuts:* Add 2 tablespoons boiling water gradually to 1 cup confectioners' sugar. Mix thoroughly. Add additional water if necessary,  $\frac{1}{4}$  teaspoon at a time. Dip warm doughnuts into the warm glaze.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

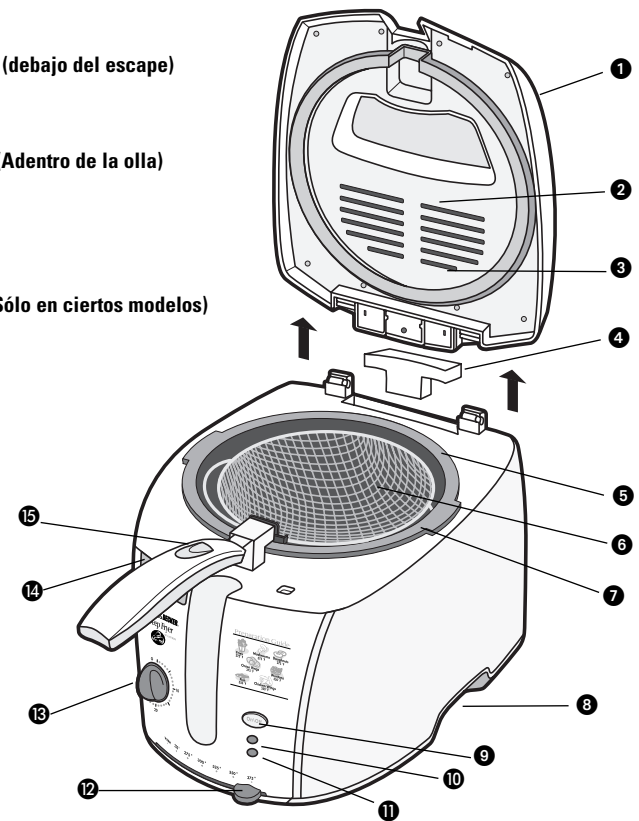
Cuando se usan aparatos electrónicos, siempre deben tomarse algunas precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- **Por favor lea todas las instrucciones, etiquetas y advertencias antes de usar el producto.**
- Esta unidad requiere el uso de aceite caliente; es de suma importancia asegurarse que la unidad esté segura sobre una superficie plana y seca mientras el aceite permanece caliente. Asegúrese que el cable no esté flojo ni colgando de donde alguien se pueda tropezar.
- **NUNCA MUEVA DE LUGAR LA OLLA DE FREIR CUANDO EL ACEITE ESTÉ CALIENTE NI MIENTRAS COCINA.**
- No toque las superficies calientes. Siempre use sujetadores de ollas o guantes de cocina cuando toque las asas, las perillas o las superficies calientes.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja la unidad, el cable, ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Cualquier aparato electrónico operado en presencia de menores de edad o por ellos mismos requiere mucha supervisión.
- Desconecte la unidad de la toma de corriente antes de limpiarla y cuando no esté en uso. Asegúrese de apagarla antes de desconectarla. Permita que se enfríe antes de ponerle o quitarle partes.
- No desatienda la unidad mientras la esté usando.
- No opere ningún aparato si el cable o el enchufe presentan cualquier desperfecto, si la unidad no funciona bien o se ha dejado caer o si ha sufrido daño de cualquier naturaleza. Devuelva el producto al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o realicen cualquier ajuste electrónico o mecánico, o llame al número apropiado gratis que aparece en la portada de este manual.
- No use la unidad a la intemperie.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del producto puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa ni del mostrador ni que entre en contacto con ninguna superficie caliente.
- No coloque la unidad sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni dentro de un horno caliente.
- No opere en presencia de gases explosivos y/o inflamables. No coloque materiales inflamables tal como papel, cartón ni plástico dentro ni cerca de la olla de freír.
- No introduzca alimentos demasiado grandes dentro de la olla ya que pueden ocasionar incendio.
- No limpie la unidad con almohadillas abrasivas ni de fibras metálicas. Las partículas de estos productos pueden caer y entrar en contacto con las partes eléctricas de la unidad, resultando en el riesgo de un choque eléctrico.
- Antes de retirar el cesto para freír, asegúrese que el mango esté colocado apropiadamente.
- Siempre fije el enchufe a la unidad primero, luego conecte el cable a la toma de corriente. Para desconectarla, sujete el enchufe y retírelo de la toma de corriente sin tirar del cable.
- Este producto ha sido diseñado solamente para uso doméstico, no para uso industrial ni comercial. De lo contrario, la garantía pierde su validez.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- 1 Tapa removible con ventana
- 2 Escape
- 3 Filtros de carbón y de malla (debajo del escape)
- 4 Bandeja de goteo
- 5 Olla de cocinar removible
- 6 Cesto
- 7 Nivel de llenado MIN/MAX (Adentro de la olla)
- 8 Agarres fáciles de sujetar
- 9 Interruptor
- 10 Luz del interruptor
- 11 Luz de calefacción
- 12 Control de temperatura
- 13 Cronómetro de 30 minutos (Sólo en ciertos modelos)
- 14 Desenganche de la tapa
- 15 Botón expulsor del mango

**PRECAUCION:** A fin de reducir el riesgo de lesiones personales, **¡NUNCA INTRODUZCA HIELO EN EL ACEITE CALIENTE!** Siempre mantenga la tapa de la olla cerrada mientras cocina. **NUNCA** baje el cesto de cocinar sin antes haber cerrado la tapa.



### ENCHUFE DE TIERRA (Sólo en ciertos modelos)

Como medida de seguridad, este producto cuenta con un enchufe de tierra que tiene tres contactos. No trate de alterar esta medida de seguridad. La conexión inapropiada del conductor de tierra puede resultar en el riesgo de un choque eléctrico. Si tiene alguna duda consulte con un electricista calificado para asegurarse de que la toma de corriente sea una de tierra.

### ENCHUFE POLARIZADO (Sólo para los modelos de cable separable)

Esta unidad tiene un enchufe polarizado con un contacto más ancho que el otro. A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, el enchufe entra en la toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no se ajusta en el contacto, inviértalo. Si aún así no logra enchufarlo, busque la ayuda de un electricista. **Por ningún punto trate de alterar esta medida de seguridad.**

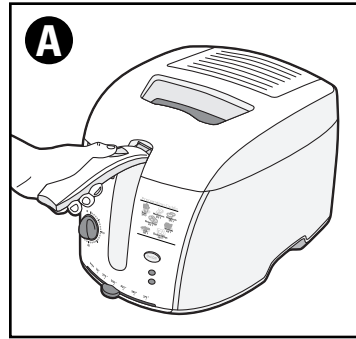
### CABLE ELÉCTRICO SEPARABLE (Sólo en ciertos modelos)

**En los modelos de cable eléctrico magnético separable,** alinee el PUNTO marcado en el enchufe con el PUNTO en la unidad para asegurarse que el cable esté sujeto apropiadamente antes de enchufarlo. A fin de reducir el riesgo de enredarse en un cable largo, se ha provisto un cable apropiado, fácil de separar de la unidad. No se recomienda el uso de un cable de extensión. Sin embargo, de ser absolutamente necesario, asegúrese que sea (1) de tamaño mínimo No.14 AWG y calificado para no menos de 1875 vatios; (2) que esté inscrito por UL; (3) que sea lo más corto posible (los cables largos se sobre calientan, y también disparan los disyuntores); (4) debe usarse únicamente con un aparato a la vez.

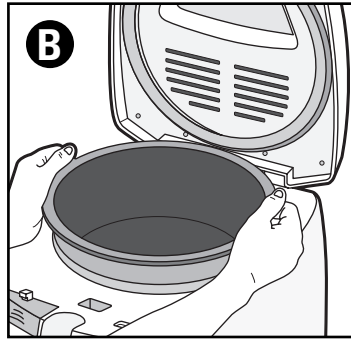
## ANTES DE USAR LA UNIDAD POR PRIMERA VEZ

Hale hacia arriba el mango del cesto hasta quedar bien ajustado horizontalmente (A). Oprima el desenganche de la tapa y saque el cesto de la unidad. Retire todas las instrucciones, etiquetas, etc. y alce la olla de cocinar para sacarla (B). Lave la olla y el cesto con agua tibia y detergente líquido, enjuague y séquelas bien. **NUNCA SUMERJA LA UNIDAD EN AGUA.** Coloque nuevamente la olla en su lugar y limpie el exterior de la unidad y la tapa con un paño suave o con una esponja.

**PRECAUCION:** Cuando use la unidad, no la coloque debajo de los gabinetes ni de las

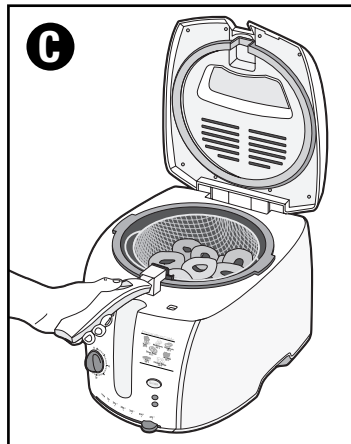


cortinas. Nunca desatienda la olla mientras esté en funcionamiento. Es normal que durante el primer uso se detecte un ligero olor.



## Como usar

1. **Para los modelos de cable separable**, asegúrese que el cable esté ligado apropiadamente a la unidad y que la olla de freír esté colocada apropiadamente con las marcas de llenado MAX/MIN hacia atrás de la unidad, de lo contrario la tapa no quedará bien cerrada. Llene la olla con aproximadamente 2 litros de aceite vegetal para cocinar. No use aceite de oliva, de maní, de girasol, ni aceites condimentados. (Consulte los consejos relaciones a los aceites de cocinar.) No llene la olla ni debajo de la marca de llenado mínimo ni sobrepase la marca de llenado máximo.
2. Coloque el cesto vacío en la unidad y cierre la tapa. Oprima el desenganche del mango para doblarlo y poder así sumergir el cesto en el aceite. **PRECAUCION:** Siempre **CIERRE LA TAPA** antes de bajar el cesto de cocinar. Enchufe la unidad y oprima el interruptor. Brillará la luz del interruptor. La luz de calefacción se ilumina para indicar que la unidad se está precalentando. Deslice el control para graduar la temperatura apropiada para los alimentos que va a preparar. Se iluminará la luz de calefacción para indicar que la unidad se está precalentando. El proceso de precalentar el cesto vacío previene que los alimentos se peguen. Una vez que la unidad alcanza la temperatura apropiada para cocinar, la luz indicadora se apaga, y este proceso toma de 20-25 minutos.
3. Levante el mango del cesto hasta que encaje (A) y escurra el cesto unos segundos. Alce la tapa y agregue al cesto la cantidad apropiada de alimentos (C). **NO LLENE EL CESTO DEMASIADO.** Use las tablas y las recetas en este manual, junto con las gráficas que aparecen impresas en el frente de la unidad, como guía para determinar la cantidad de alimentos, temperatura, graduaciones, y el tiempo correcto para cocinar.



4. **Para los modelos de cronómetro**, ajuste el tiempo apropiado dentro del espacio de 30 minutos. El cronómetro lleva el recuento de los minutos y una señal audible avisa la finalización del tiempo, pero la unidad **NO** se apaga automáticamente. Una vez cocinados los alimentos, **se DEBE oprimir el interruptor para apagar la unidad.** Se apagará la luz del interruptor.
5. Con la **TAPA AÚN CERRADA**, oprima el botón del mango y **DESPACIO** doble hacia atrás el mango para bajar el cesto dentro del aceite caliente, luego segure el mango hacia abajo en la unidad. La luz de calefacción se ilumina y se apaga a intervalos para indicar que la unidad está funcionando a la temperatura apropiada.
6. Aunque esta unidad tiene una base ThermaGuard™ para no quemarse las manos al tocarse inadvertidamente, **EVITE TOCAR** el exterior de la unidad mientras cocina. Mantenga la tapa cerrada mientras fría; puede dar un vistazo para supervisar los alimentos a través de la ventana sin necesidad de alzar la tapa. La acumulación de vapor en la ventana es normal mientras cocina, y desaparece siempre que la ventana se mantenga limpia después de cada uso.
7. Debido al vapor que emite la olla, evite el contacto con el escape y los bordes de la tapa mientras cocina.
8. Cuando termine de cocinar, levante el mango del cesto hasta quedar en posición horizontal (consulte A). Escurra los alimentos de 10 a 15 segundos y luego oprima el botón para desenganchar la tapa y abrirla. Con cuidado retire el cesto del aceite (asegúrese de no oprimir el botón expulsor del mango). Coloque los alimentos sobre un plato cubierto con papel de toalla y deje que se escurran. Coloque el cesto nuevamente en la unidad, **cierre la tapa**, y baje el cesto para recalentarlo en el aceite. Repita el mismo proceso según lo requieran los alimentos adicionales. Al terminar de cocinar, oprima el botón del interruptor y se apagará la luz indicadora.

## Cuidado y limpieza

**IMPORTANTE:** Siempre **DESCONECTE** la unidad y ¡permita que se **ENFRIE POR COMPLETO** antes de lavar o limpiar cualquiera de sus partes!

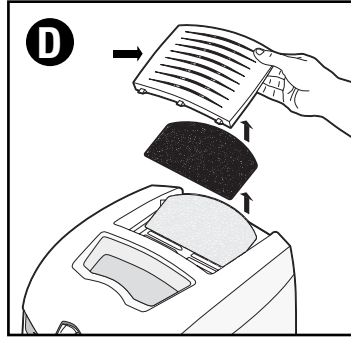
**NOTA:** No es necesario cambiar el aceite después de cada uso. El aceite puede usarse repetidas veces siempre que no esté oscuro ni tenga mucho residuo de otros alimentos fritos anteriormente.

1. Asegúrese que el aceite se haya enfriado por completo antes de retirar la olla de freír (consulte B). Vierta el aceite en latas grandes (como las de café que tienen tapa) para conservarlo o para desecharlo. Refrigere el aceite si desea conservarlo por más tiempo.
2. Abra la tapa de la olla y levántela de una sola vez. Retire la bandeja de goteo que retiene el aceite y la condensación de la tapa (consulte la ilustración de la olla). La tapa, la bandeja de goteo, la olla de freír y el cesto pueden sumergirse y remojar en agua con jabón para lavarse a mano. La olla de freír puede lavarse en la máquina lavaplatos, pero debe introducirse de manera vertical para no dañar el acabado antiadherente. Para colocar nuevamente la tapa, inclínala un poco hacia enfrente y deslice las guías de la tapa dentro de las ranuras en la unidad. Baje la tapa. Deslice la bandeja de goteo nuevamente en su lugar antes de colocar la tapa.
3. Si lava las partes a mano, use una esponja o una almohadilla suave de nilón con detergente líquido. No use limpiadores abrasivos, ni almohadillas de fibras ásperas ni de metal ya que puede dañar el acabado de las superficies con acabado antiadherente. Procure no golpear la olla ya que las abolladuras pueden afectar el rendimiento de la unidad. Después de lavar y antes de usar nuevamente, seque muy bien la olla, el mango del cesto y la tapa. Es normal que con el tiempo se acumule grasa en la olla y el cesto.

4. **NUNCA SUMERJA LA UNIDAD EN AGUA.** Límpiela con un paño humedecido o una esponja con detergente de platos. Nunca rocíe ni aplique limpiadores directamente a la tapa ni a la olla de freír. Séquelas bien con un paño suave.

### Como cambiar los filtros de carbón y de malla

El propósito de los filtros es de reducir los olores al freír y siempre deben estar colocados en su lugar mientras la unidad está en funcionamiento. Con el tiempo pierden su efectividad. Para cambiar los filtros, retire la tapa de escape y saque los dos filtros. (D) Reemplace con filtros nuevos, colocando un filtro blanco de malla primero y luego uno de carbón encima; deslice la tapa del escape nuevamente a su lugar. Los filtros están disponibles a través del número telefónico gratis que aparece en la portada de este manual.



**NOTA: A fin de evitar peligro, si el cable del producto está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, por un agente de servicio o por una persona calificada.**

## ¿Necesita ayuda?

Para cualquier servicio, partes, reparación o preguntas relacionadas al producto, llame al número gratis apropiado que aparece en la cubierta de este manual. NO devuelva el producto al lugar de compra. NO envíe el producto por correo al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. Para más información puede también consultar la página de la red citada en la cubierta.

## Consejos

1. A fin de obtener mejor resultado al cocinar, procure usar un aceite vegetal de buena calidad. No use mantequilla, grasa de tocino, manteca, margarina, ni aceite de oliva. Estas grasas producen humo y se queman fácilmente.
2. Asegúrese siempre que la olla de freír esté completamente seca antes de usarla.
3. Mantenga siempre el nivel del aceite entre el nivel de llenado máximo y mínimo.
4. Procure siempre que sea posible, que los alimentos permanezcan a temperatura ambiental media hora antes de freírlos. Los alimentos congelados, retírelos del congelador y asegúrese que no tengan cristales de hielo.
5. Para evitar las salpicaduras de aceite, seque bien los alimentos con papel de toalla antes de cocinarlos.
6. Para que los alimentos resulten dorados y crujientes, no se olvide de precalentar la olla de 25-30 minutos o hasta que se apague la luz de calefacción por primera vez.
7. Procure mantener los alimentos de igual grosor y tamaño.
8. No introduzca utensilios plásticos en la olla de aceite caliente porque se derriten.
9. Para evitar que la temperatura del aceite fluctúe y se mantenga apropiada para freír, (1) agregue los alimentos a la olla en cantidades pequeñas, y (2) espere de 5-10 minutos antes de freír las tandas adicionales.
10. Ensaye con temperaturas más bajas y/o menos tiempo para evitar que los alimentos se doren demasiado.
11. Caliente siempre el cesto en el aceite mientras la olla se precalienta para evitar que los alimentos se peguen al cesto. También se recomienda alzar el cesto una vez mientras se fríen los alimentos para evitar que se pegue uno a otro.

12. Para ayudar a que la mezcla en la que se han rebozado los alimentos no gotee dentro del aceite caliente, escúrralos un poco antes de freírlos.
13. No condimente los alimentos con sal sobre la olla de freír. La sal arruina el aceite más rápido.
14. Ensaye con diferentes tipos de papas. El resultado crujiente y dorado de las papas fritas consiste en la clase y la frescura de la papa.
15. Remoje las tiras de papa en agua fría media hora antes de freírlas para que suelten un poco el almidón y resulten más crujientes.
16. Si el aceite se oscurece o produce humo, deséchelo y use aceite fresco.
17. Si desea conservar el aceite después de freír, deje que se enfríe y páselo por un cedazo forrado con papel de toalla. Guárdelo en un recipiente sellado en un lugar oscuro y frío, o refrigérela.
18. Como promedio, el aceite puede usarse de 6-8 veces. Deberá cambiarse con más frecuencia después de freír pescado o alimentos muy rebozados.
19. Si los alimentos de doran demasiado y se está repitiendo el uso del aceite o si el aceite se ha calentado por tiempo prolongado, quizás deba verificar la temperatura del aceite con un termómetro para dulces.

## Guía para freír

| Alimento  | Temperatura            | Tiempo en minutos | Consejos   |
|---|------------------------|-------------------|--|
| <b>Filetes de pollo en tiras, unos 6</b>  | 350°F<br>177°C         | 4-5               | Rebóselos y páselos por migaja de pan condimentada.  |
| <b>Alas de pollo, hasta 6</b>   | 350°F<br>177°C         | 6-8               | Cubra con una ligera capa de harina condimentada.  |
| <b>Piernas de pollo, hasta 3</b>  | 350°F<br>177°          | 18-20             | Igual que para las alas.   |
| <b>Buñuelos de masa de bizcocho refrigerada 3 a 4 a la vez</b>                                    | 375°F<br>191°C         | 3-3½              | Para unos buñuelos rápidos, use masa de bizcocho refrigerada. Sólo córtelos el centro con un cortador de 2.54cm (1"). Fría 3 en el cesto de 1 a 1½ minutos y voltéelos para cocinarlos por el otro lado. Espolvóreelos con canela o con azúcar en polvo mientras estén aún calientes |
| <b>Tiras de berenjena, unas 6</b>   | 350°F<br>177°C         | 2-3               | Reboce en huevo y luego en migaja de pan condimentada.   |
| <b>Filetes de pescado 2-3 pedazos con grosor de ¾-1" 1.91-2.54cm</b>                              | 350°F<br>177°C         | 7-9               | Corte en pedazos para servir. Cubra con su rebozo predilecto y migajas.  |
| <b>Alimentos prácticos congelados, como papas en tiras, trozos de pollo o dedos de mozzarella</b> | 350-400°F<br>177-204°C | —                 | Siga las indicaciones del paquete<br>Nota: Las instrucciones de muchos alimentos congelados sugieren una temperatura de 350°F/177°C.   |
| <b>Papas fritas en tiras finas (Hechas en casa) ½ lb./227 g</b>                                   | 375°F<br>191°C         | 6-8               | Recuérdese de secar bien las papas y de no freír muchas a la vez.  |
| <b>Papas fritas grandes (Hechas en casa) 1/2 lb./227 g</b>  | 350°F<br>177°C         | 8-11              | Seque bien las papas como lo hizo anteriormente.   |



| Alimento   | Temperatura    | Tiempo en minutos | Consejos  |
|--|----------------|-------------------|---|
| <b>Dedos de mozzarella (¾"/.95 cm) (Hechos en casa) Hasta 6 a la vez</b> | 375°F<br>191°C | 30 seconds        | Reboce en mezcla de huevo y pase por harina. Reboce de nuevo en el huevo y luego en migaja de pan condimentada de su gusto. Permita secar antes de freír. Tenga cuidado de no pincharlos al sacarlos. |
| <b>Champiñones,, Una capa a la vez</b>                                   | 350°F<br>177°C | 2-3               | Rebócelos en mezcla de huevo y luego en la migaja de pan.   |
| <b>Aros de cebolla (Hechos en casa) Hasta 1 taza a la vez</b>            | 375°F<br>191°C | 2-3               | Deje que gotee el exceso de mezcla de los aros de cebolla. Fría de una . taza a la vez.   |
| <b>Escalopes frescos, ½ lb./227 g</b>                                    | 350°F<br>177°C | 2-3               | Reboce en mezcla de huevo y luego en la migaja de pan condimentada.   |
| <b>Camarones grandes, Una capa a la vez</b>                              | 350°F<br>177°C | 4-5               | Pele y limpie los camarones crudos. Reboce en mezcla de tempura. Escúrralos bien una vez fritos.  |
| <b>Tiras de zucchini, Una capa a la vez</b>                              | 350°F<br>177°C | 2-3               | Reboce en mezcla de huevo y luego en la migaja de pan condimentada.   |

## Recetas

### Buñuelos especiales de masa de pastel

- |                                       |                                       |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 2 huevos                              | 2 cucharaditas de polvo de hornear    |
| 1 taza de azúcar                      | 1 cucharadita de polvo de bicarbonato |
| 2 cucharadas de manteca derretida     | ½ cucharadita de sal                  |
| ¾ taza de leche cortada               | ½ cucharadita de canela               |
| 3¼ taza de harina de utilidad variada |                                       |

1. Prepare la olla de freír según el manual de uso y cuidado y precaliéntela a 163°C (325°F).
  2. En un tazón grande combine los huevos, el azúcar y la manteca. Agregue la leche cortada.
  3. Aparte en otro tazón, combine la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato, la sal y la canela. Agregue a la mezcla y revuelva hasta quedar suave. La masa queda pegajosa.
  4. Vierta la mezcla sobre una superficie enharinada. Con cuidado, estire la masa para que quede con grosor de 1.27 cm/½-pulgada.
  5. Corte la masa con un cortador especial de buñuelos de, 7.6 cm/3-pulgadas. Coloque 3 buñuelos en el cesto de freír, y bájelo al aceite precalentado. Fría un total de 2-2½ minutos, o hasta dorarse. Voltee los buñuelos después de 1 minuto. Retire los buñuelos del cesto y colóquelos sobre papel de toalla. Repita el mismo proceso con los buñuelos sobrantes.
  6. Para freír las bolitas del centro de los buñuelos, agregue 6 al cesto y fríalos un total de 1½ minutos volteándolos a medio freír.
  7. Sirva los buñuelos y las bolitas simples, azucaradas o glaseadas.
- Da: 2 docenas de buñuelos de (7.6 cm/3-pulgadas) y 2 docenas de bolitas.

*Para hacer buñuelos de azúcar:* Mientras los buñuelos están aún calientes, agite 1-2 a la vez o 3-4 bolitas a la vez en una bolsa con azúcar en polvo o azúcar granulada, o canela con azúcar.

*Para hacer buñuelos glaseados:* Agregue gradualmente 2 cucharadas de agua hirviendo a una taza de azúcar en polvo. Mezcle bien. Agregue ¼ de cucharadita más de agua caliente según sea necesario. Bañe los buñuelos calientes con el glaseado.

### Mezcla para rebozar múltiples recetas

- |                                      |                   |
|--------------------------------------|-------------------|
| ½ taza de harina de utilidad variada | Pizca de pimienta |
| ½ cucharadita de polvo de hornear    | ¼ aza de leche    |
| ¼ cucharadita de sal                 | 1 huevo           |

1. Combine los ingredientes secos en un tazón grande.
  2. Bata la leche y los huevos y revuelva con la mezcla de harina.
  3. Revuelva hasta quedar una mezcla suave.
  4. Reboce en la mezcla los alimentos tal como los aros de cebolla o camarones.
- Da: Aproximadamente 1 taza de rebozo.

### Exquisita mezcla de huevo para rebozar

- |  |
|--|
| 1 huevo  |
| 1 cucharada de leche                               |
| ¾-1 taza de migaja de pan condimentada de su gusto |

1. Mezcle el huevo junto con la leche.
  2. Reboce alimentos como (champiñones o filetes de pescado) en la mezcla del huevo.
  3. Luego pase los alimentos por la migaja de pan condimentado.
- Da: Suficiente para 454 g (1 libra) de filetes de pescado.

### Fácil mezcla de tempura

- |                                       |                            |
|---------------------------------------|----------------------------|
| 1 taza de harina de utilidad variada  | 1½ tazas de agua bien fría |
| ¼ taza de maicena                     | 1 yema de huevo            |
| ½ cucharadita de polvo de bicarbonato | Maicena                    |

1. |En un tazón, mida y combine la harina, 1/4 de taza de maicena y el bicarbonato.
2. Mida el agua bien fría y la yema de huevo. Rápido agregue a la mezcla de harina y revuelva hasta humedecer la harina. (No revuelva demasiado. La mezcla debe quedar media entera.)
3. Cubra los alimentos a freírse con maicena y luego con la mezcla. Escorra el exceso de la mezcla.

Da: Unas 2 tazas de mezcla.

*Nota:* La mezcla queda rala

### Papas fritas extra crujientes

227g/½ libra de papas para freír  
Sal

1. Prepare la olla de freír según el manual de uso y cuidado y precaliéntela a 163°C (325°F).
  2. Pele y corte las papas en pedazos de .64cm (¼-pulgada).
  3. Remoje las papas en agua fría por ½ hora. Escorra y seque las papas en papel de toalla.
  4. Fría unas cuantas papas a la vez por 4 minutos. Repita con las demás.
  5. Una vez que haya frito las papas, colóquelas en un tazón grande con suficiente papel de toalla y déjelas reposar ½ hora.
  6. Aumente la temperatura a 191°C (375°F).
  7. Fría todas las papas nuevamente todas a la vez por 2 minutos.
  8. Agregue la sal y sívalas.
- Da: Unos 227g/1/ libra de papas extra crujientes.

In Latin America only  
En Latino América únicamente  
En Amérique latine seulement

For the nearest service center, please see the appropriate address below.  
Favor consultar la dirección de su servicentro más cercano.

#### ARGENTINA

Av Maipu 3850  
1636 Olivos,  
Buenos Aires  
Tel: 0-800-8-1221

#### COLOMBIA

Carrera 38 No. 166-64  
Santa Fe de Bogota  
Tel: 571-677-7496

#### COSTA RICA

200 metros norte y 150 oeste del Edificio  
Mercedes Benz  
Paseo Colon Av3, Calle 26 Bis  
(506) 257-5716

#### CHILE

Cruz Del Sur 64  
Las Condes  
Santiago  
Tel: 562-370-8523

#### ECUADOR

Manuel Larrea 726 y Bogota  
Quito  
Tel: 593-256-8551

#### EL SALVADOR

27 Calle Poniente y 25 Ave.  
Norte No. 1510  
San Salvador  
Tel: 503-226-0022

#### GUATEMALA

3a calle 4-14 Zona 9  
Ciudad de Guatemala  
Tel: 331-50-20

#### MÉXICO

Ciudad de México  
Tel. 5-588-9377  
01-800-847-2305  
Atencion al Cliente  
01-800-714-2499

#### •VERACRUZ

Prolongación Días Mirón #4280  
(entre Violetas y Magnolias)  
Col. Remes  
91920 Veracruz, Ver.  
Tel: (91-29) 21-70-16

#### •PUEBLA

17 Norte #205  
72000 Puebla, Pue.  
Tel: (91-22) 46-37-26

#### •TORREÓN

Bldv. Independencia 96 Pte.  
27000 Torreón, Coah.  
Tel: (91-17) 16-52-65

#### •MÉRIDA

Calle 63 #459-A  
(entre 50 y 52)  
97000 Mérida, Yuc.  
Tel: (91-99) 23-54-90

#### •GUADALAJARA

Av. Vallarta #4901-A  
Col. Prados Vallarta  
45020 Zapopan, Jal.  
Tel: (91-36) 73-28-15

#### •QUERÉTARO

Av. Madero 139, Pte.  
76000 Querétaro, Qro.  
Tel: (91-42) 14-16-60

#### •MEXICO D.F.

Lázaro Cárdenas No. 18  
Col. Obrera Del Cuauhtémoc,  
C.P. 06800 Tel. 01 800 50 833

#### PANAMA

Via Brazil y Ave.  
Samuel Lewis #31  
Ciudad de Panama  
Tel: 507-264-2243

#### PERU

Av. Javier Prado Este # 1516  
San Isidro  
Lima  
Tel: 225-6237

#### PUERTO RICO

Calle C #14  
Rexco Industrial Park  
Caparra Heights Station  
San Juan, P.R. 00934  
Tel: 1-800-347-5117

#### VENEZUELA

Av. Casanova edificio Girasol  
Nivel Mezzanina  
Sabana Grande, Caracas  
Tel: (212) 782-3645

For service in U.S.A./Canada  
call 1-800-231-9786

Para servicio en los E. U. y Canadá  
llame al 1-800-231-9786

Pour le service aux É.-U. et au Canada,  
composer le 1-800-231-9786

## IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

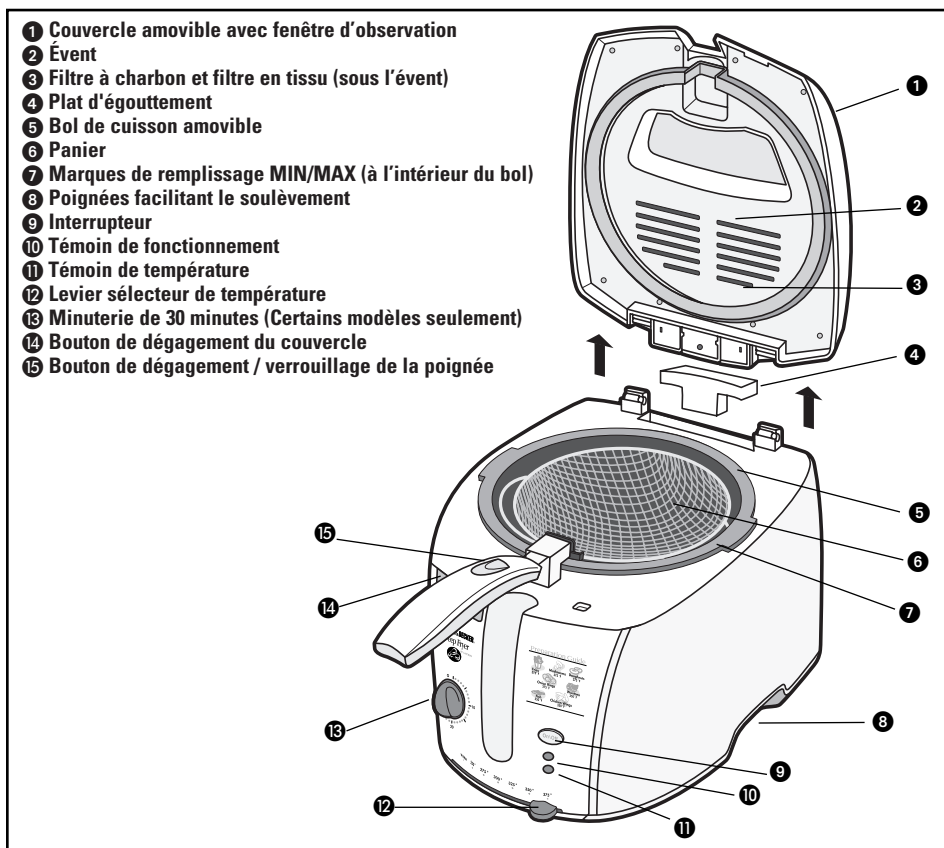
**Lire tous les avertissements, les directives et les étiquettes avant d'utiliser l'appareil.**

- L'appareil utilise de l'huile brûlante. Il faut donc s'assurer que l'appareil repose sur une surface sûre, sèche et de niveau lorsque l'huile est brûlante. S'assurer que le cordon ne traîne pas ni qu'il ne pend de sorte qu'il puisse faire trébucher quelqu'un.
- NE PAS DÉPLACER L'APPAREIL LORSQUE L'HUILE EST BRÛLANTE OU PENDANT LA CUISSON.
- Toujours utiliser des mitaines pour toucher aux poignées ou aux boutons. Ne pas toucher aux surfaces chaudes.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger l'appareil, le cordon ni la fiche.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou lorsque ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer et lorsqu'on ne s'en sert pas. S'assurer de mettre l'appareil hors tension avant de le débrancher. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'en retirer un accessoire, et avant de le nettoyer.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Le rapporter au centre de service autorisé de la région pour le faire examiner, réparer ou régler. On peut également composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques d'incendie, de secousses électriques ou de blessures.
- Ne pas laisser à un endroit où il peut entrer en contact avec une surface chaude ni le laisser pendre d'une table ou d'un comptoir.
- Ne pas placer près ou sur une cuisinière au gaz ou à l'électricité chaude, ni dans un four réchauffé.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque l'air est vicié par des vapeurs explosives ou inflammables. Ne pas placer des matériaux inflammables dans ou près de la friteuse (comme du papier, du carton ou du plastique).
- Ne pas placer de gros morceaux d'aliments dans l'appareil car cela présente un risque d'incendie.
- Ne pas se servir de tampons à récurer métalliques ni de tout autre matériau abrasif. Des particules peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec les composants électriques ce qui présente un risque de secousses électriques.
- S'assurer que la poignée du panier est bien verrouillée en place avant de soulever le panier.
- Toujours brancher la fiche dans l'appareil en premier puis brancher le cordon dans la prise électrique. Pour le débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon.

■ Le présent appareil est conçu pour une utilisation domestique SEULEMENT et non, pour une utilisation commerciale ou industrielle. Toute autre utilisation en annule la garantie.

## CONSERVER CES MESURES.

**AVERTISSEMENT** : Afin de minimiser le risque de blessures, **NE JAMAIS DÉPOSER DES GLAÇONS DANS L'HUILE BRÛLANTE!** Toujours refermer le couvercle pendant la cuisson. **NE PAS** abaisser le panier avant la fermeture du couvercle.



### FICHE MISE À LA TERRE (Certains modèles seulement)

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

### FICHE POLARISÉE (Modèles avec cordon à rupture automatique seulement)

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. **Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité en modifiant la fiche.**

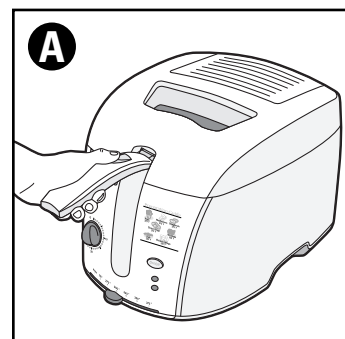
### CORDON À RUPTURE AUTOMATIQUE (Certains modèles seulement)

**Dans le cas des modèles pourvus d'un cordon magnétique à rupture automatique,** s'assurer que le cordon est bien fixé en alignant le point de la fiche sur celui de l'appareil avant de brancher le cordon. L'appareil comporte un cordon à rupture automatique afin de minimiser les risques d'enchevêtrement et de trébuchement que présente un cordon long. L'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandée. Toutefois, lorsqu'il faut utiliser une rallonge, s'assurer (1) que le cordon a un calibre minimal de 14 AWG et une puissance d'au moins 1 875 watts; (2) qu'il est homologué par l'organisme UL; (3) qu'il est le plus court possible (les rallonges longues peuvent surchauffer et faire déclencher les disjoncteurs); (4) qu'il ne sert pas pour alimenter plus d'un appareil à la fois.

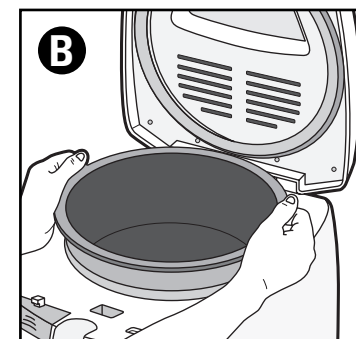
### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Soulever la poignée du panier jusqu'à ce qu'elle bloque à l'horizontale (A). Enfoncer le bouton de dégagement du couvercle et retirer le panier de l'appareil. Enlever tout autocollant, directives et autre document du genre de l'appareil et sortir le bol de cuisson à revêtement antiadhésif (B). Laver le bol et le panier dans de l'eau chaude avec du détergent liquide, rincer et bien assécher. Remettre le bol de cuisson dans l'appareil et essuyer l'extérieur de l'appareil (y compris le couvercle) avec un chiffon ou une éponge humide. **NE JAMAIS IMMERGER L'APPAREIL.**

**MISE EN GARDE** : Ne pas utiliser la friteuse sous des armoires ni des rideaux. Ne

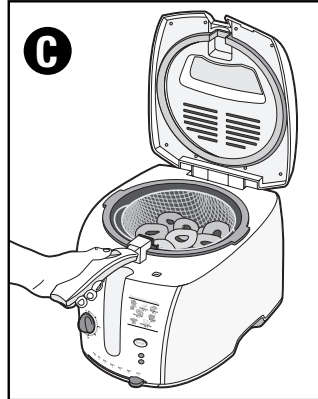


jamais laisser l'appareil qui fonctionne sans surveillance. Lors de la première utilisation, on peut sentir une légère odeur; il s'agit d'une situation normale.



## Utilisation

1. **Dans le cas des modèles pourvus d'un cordon amovible** — s'assurer que le cordon à rupture automatique est bien fixé à l'appareil et que le bol de cuisson repose convenablement dans l'appareil avec les marques MAX et MIN à l'arrière, sinon le couvercle ne se verrouille pas en position abaissée. Remplir le bol de cuisson au moyen d'environ 2 litres d'huile végétale. Ne pas utiliser de l'huile d'olive, d'arachides, de tournesol ni des huiles assaisonnées. (Consulter la rubrique relative aux huiles de cuisson.) Remplir au-delà de la marque MIN sans dépasser la marque MAX; ces marques se trouvent à l'intérieur du bol de cuisson.
2. Déposer le panier vide dans l'appareil, refermer le couvercle. Enfoncer le bouton de dégagement de la poignée pour plier celle-ci et abaisser le panier dans l'huile. **MISE EN GARDE** : Toujours **REFERMER LE COUVERCLE** avant d'abaisser le panier. Brancher l'appareil et enfoncer l'interrupteur. Le témoin de fonctionnement s'allume. Faire glisser le sélecteur à la température convenant à l'aliment. Le témoin de température s'allume pour indiquer que l'appareil est en mode de réchauffement. Ce mode aide à empêcher les aliments de coller au panier. Lorsque la température de cuisson est atteinte, le témoin s'éteint au bout de 20 à 25 minutes.
3. Soulever la poignée du panier pour la bloquer en place (A) et laisser s'égoutter le panier pendant quelques secondes. Soulever le couvercle et remplir le panier de la quantité appropriée d'aliments (C). **ÉVITER DE TROP REMPLIR LE PANIER**. Consulter les tableaux et les recettes du présent guide ainsi que les diagrammes imprimés sur le devant de l'appareil afin de déterminer les quantités d'aliments, le réglage de la température et la durée de la cuisson.
4. **Dans le cas des modèles à minuterie**, régler le cadran de la minuterie à la durée appropriée (jusqu'à 30 minutes). Le compte à rebours commence et un timbre sonore se fait entendre à la fin du compte à rebours. Toutefois, l'appareil **NE s'éteint PAS** automatiquement. À la fin de la cuisson, **il FAUT enfoncer l'interrupteur pour arrêter l'appareil**. Le témoin de fonctionnement s'éteint.
5. Lorsque le **COUVERCLE EST FERMÉ**, enfoncer le bouton de dégagement de la poignée et plier **LENTEMENT** afin d'abaisser le panier dans l'huile chaude. Puis, fixer la poignée abaissée dans l'appareil. Le témoin de température s'allume et s'éteint pendant la cuisson indiquant le maintien de la température.
6. Même si l'appareil comporte un socle ThermaGuard<sup>mc</sup> qui empêche de se brûler la main si on y touche par inadvertance, **ÉVITER DE TOUCHER** à la paroi extérieure de l'appareil pendant la cuisson. Laisser le couvercle fermé pendant la cuisson; on peut surveiller les progrès par la fenêtre sans ouvrir le couvercle. Il est normal que de la condensation se forme sur la fenêtre mais celle-ci sera nette pendant la cuisson si on nettoie la fenêtre après chaque utilisation.
7. Ne pas s'approcher de l'évent et du contour du couvercle pendant la cuisson car de la vapeur peut s'en échapper.
8. À la fin de la cuisson, soulever la poignée du panier (A) jusqu'à ce qu'elle s'enclenche à l'horizontale. Laisser les aliments s'égoutter de 10 à 15 secondes, puis enfoncer le bouton de dégagement du couvercle et ce dernier s'ouvre. Soulever soigneusement le panier hors de l'appareil (en s'assurant de ne pas enfoncer le



bouton de dégagement de la poignée) et verser les aliments dans une assiette recouverte d'essuie-tout pour égoutter. Remettre le panier dans l'appareil, **refermer le couvercle** et rabaisser le panier dans l'huile pour le réchauffer. Répéter au besoin pour préparer d'autres aliments. À la fin de la cuisson, enfoncer l'interrupteur et le témoin de fonctionnement s'éteint.

## Entretien et nettoyage

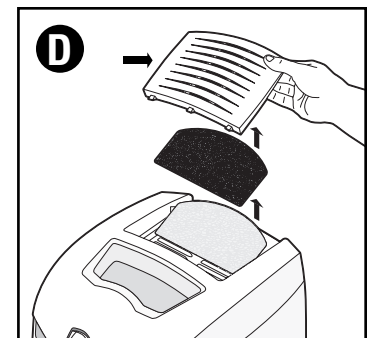
**IMPORTANT** : Toujours **DÉBRANCHER** l'appareil et le laisser **REFROIDIR COMPLÈTEMENT** avant de le nettoyer!

**NOTE** : Il n'est pas nécessaire de changer d'huile après chaque utilisation. On peut la réutiliser jusqu'à ce qu'elle devienne foncée ou qu'elle renferme des débris visibles (comme de la panure ou des miettes d'aliments).

1. S'assurer que l'huile est complètement refroidie avant de retirer le bol de cuisson de l'appareil (B). Verser l'huile dans un grand contenant pour la conserver ou la jeter (comme une grosse boîte à café munie d'un couvercle). Pour conserver longtemps l'huile, la ranger au réfrigérateur.
2. Ouvrir le couvercle et le tirer vers le haut pour le retirer. Retirer le plat d'égouttement qui attrape les gouttes d'huile et de condensation du couvercle (voir la première figure). Le couvercle, le plat d'égouttement, le bol de cuisson et le panier peuvent être complètement immergés et ils peuvent tremper dans de l'eau savonneuse pour ensuite être lavés à la main. Le bol de cuisson va également au lave-vaisselle; il doit toutefois être placé à la verticale dans le lave-vaisselle afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif. Faire glisser le plat d'égouttement en place avant de remettre le couvercle en place. Pour remettre le couvercle en place, l'incliner légèrement vers l'avant et en glisser les pattes dans les encoches de l'appareil. Abaisser le couvercle.
3. Utiliser une éponge ou un tampon en nylon avec du détergent liquide pour laver à la main. Ne pas utiliser des produits nettoyants abrasifs ni puissants, ni des tampons métalliques au risque d'endommager le revêtement antiadhésif. Prendre soin de pas donner des coups au bol car toute fêlure peut nuire au rendement ultérieur. Après le lavage, bien assécher le bol de cuisson, le couvercle et le panier avant de réutiliser l'appareil. À la longue et après une utilisation répétée, il peut y avoir une accumulation de gras dans le bol ou sur le panier. Il s'agit d'une situation normale.
4. **NE PAS IMMÉRGER L'APPAREIL**. L'essuyer avec un chiffon ou une éponge humide et du détergent à vaisselle. Ne jamais vaporiser le couvercle ni le bol de cuisson et ne jamais y appliquer directement des produits nettoyants. Bien assécher avec un chiffon doux.

### Remplacement du filtre à charbon et filtre en tissu

Ces filtres sont conçus pour minimiser les odeurs de friture et ils devraient être en place lorsqu'on utilise la friteuse. Ceux-ci deviennent moins efficaces à la longue. Pour les remplacer, il faut retirer le couvercle de l'évent et en retirer les deux filtres (D). Les remplacer par des nouveaux en plaçant d'abord le filtre en tissu blanc, puis le filtre à charbon par-dessus. Faire glisser le couvercle de l'évent en place. On peut se procurer des filtres en composant le numéro sans frais indiqué sur la page couverture du présent guide.





**NOTE : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer chez le fabricant ou un agent de service, ou encore par du personnel qualifié afin d'éviter les risques.**

## Besoin d'aide?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, pour adresser toute question relative au produit ou pour obtenir des pièces, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. NE PAS retourner le produit où il a été acheté. NE PAS poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

## Conseils pratiques

1. Utiliser de l'huile végétale de bonne qualité afin d'optimiser les résultats. ne pas utiliser du beurre, du gras de bacon, du lard, de la margarine ni de l'huile d'olive car ces corps gras ont tendance à faire de la fumée ou à s'enflammer aisément.
2. Toujours s'assurer que le bol de cuisson et le panier sont bien secs avant de s'en servir.
3. Toujours maintenir le niveau d'huile entre les marques MIN et MAX. S'assurer que l'huile est à un niveau convenable avant de la réchauffer.
4. Dans la mesure du possible, laisser les aliments réfrigérés reposer à la température ambiante pendant 30 minutes avant de les frire. Sortir les aliments surgelés du congélateur tout juste avant de les frire. Retirer les gros cristaux de glace des aliments surgelés.
5. Essuyer le surplus d'humidité des aliments à l'aide d'essuie-tout avant de les frire afin d'éviter les éclaboussures.
6. Se rappeler de réchauffer l'huile de 20 à 25 minutes afin d'optimiser les résultats ou jusqu'à ce que le témoin s'éteigne une première fois.
7. Les aliments devraient être de dimensions uniformes.
8. Ne pas utiliser d'ustensiles en plastique dans l'huile bouillante; ils fondront.
9. Afin d'empêcher l'huile de descendre sous la température de friture appropriée, il faut (1) ne déposer que de petites quantités d'aliments à la fois dans l'huile et (2) attendre de 5 à 10 minutes en chaque session de friture.
10. Afin d'éviter de trop brunir les aliments, tenter la cuisson à des températures inférieures ou à des délais moindres.
11. Toujours réchauffer le panier dans l'huile pendant la période de réchauffement afin d'éviter que les aliments ne collent au panier. Le fait de soulever le panier et de brasser les aliments une fois au cours de la cuisson peut également empêcher que les aliments ne collent les uns aux autres.
12. Afin de minimiser l'adhésion au panier des aliments panés, les laisser s'égoutter avant de les déposer dans le panier.
13. Saler les aliments loin de la friteuse. Le sel accélère la dégradation de l'huile.
14. Faire des expériences avec différents types de pommes de terre pour maximiser les résultats pour les frites. L'âge et le type de pomme de terre en modifient la cuisson croustillante et le dorage.
15. Le fait de tremper les pommes de terre tranchées dans de l'eau froide pendant une demi-heure en retire l'amidon et peut améliorer la cuisson en les rendant plus croustillantes.
16. Lorsque l'huile devient foncée ou qu'elle produit de la fumée, la jeter et utiliser de l'huile fraîche.

17. Afin de prolonger la durée de l'huile après s'en être servie, la laisser refroidir et la passer au tamis doublé d'un essuie-tout. Verser dans un contenant étanche dans un endroit frais et obscur ou au réfrigérateur. Ajouter de l'huile fraîche à l'huile usée chaque fois qu'on s'en sert.
18. En moyenne, l'huile peut servir de 6 à 8 reprises. Il faut la remplacer plus souvent lorsqu'on s'en sert pour du poisson ou pour des aliments très panés.
19. Lorsque les aliments brunissent trop et que l'huile est réutilisée ou qu'elle a réchauffé longtemps, on peut vérifier la température de l'huile à l'aide d'un thermomètre à bonbon.

## Guide de friture

| Aliment   | Température              | Temps en minutes | Conseils pratiques   |
|---|--------------------------|------------------|--|
| <b>Doigts de poulet, environ 6</b>  | 350 °F<br>177 °C         | 4-5              | Tremper dans des œufs battus. Puis rouler dans de la chapelure assaisonnée.  |
| <b>Ailes de poulet, jusqu'à 6</b>   | 350 °F<br>177 °C         | 6-8              | Enduire légèrement de farine tout usage assaisonnée.   |
| <b>Pilons de poulet, jusqu'à 3</b>  | 350 °F<br>177 °C         | 18-20            | Faire comme pour les ailes.  |
| <b>Beignes, biscuits réfrigérés<br/>3 ou 4 à la fois</b>  | 375 °F<br>191 °C         | 3-3½             | Pour faire des beignes rapidement, utiliser de la pâte à biscuits réfrigérée. Il suffit de découper un trou au centre au moyen d'un emporte-pièce de 1 po. Déposer ensuite 3 beignes dans le panier. Faire cuire de 1 à 1½ minute, les retourner et faire cuire de l'autre côté. Saupoudrer les beignes d'un mélange de sucre et de cannelle, ou de sucre à glacer lorsqu'ils sont chauds. |
| <b>Bâtonnets d'aubergine, environ 6</b>   | 350 °F<br>177 °C         | 2-3              | Tremper dans des œufs battus, puis dans de la chapelure assaisonnée.   |
| <b>Filets de poisson, de 1,91 à 2,54 cm (de ¾ à 1 po) d'épaisseur, 2 ou 3 morceaux</b>                | 350 °F<br>177 °C         | 7-9              | Découper en bouchées. Enduire de sa pâte aux œufs préférée, puis de chapelure.   |
| <b>Plats préparés surgelés comme des frites, des pépites de poulet ou des bâtonnets de mozzarella</b> | 350-400 °F<br>177-204 °C | —                | Suivre les directives de l'emballage.  |
| <b>Frites (maison) minces, 227 g/½ lb</b>   | 375 °F<br>191 °C         | 6-8              | Bien assécher les pommes de terre et éviter de trop remplir le panier.   |
| <b>Frites (maison) grosses, 227 g/½ lb</b>  | 350 °F<br>177 °C         | 8-11             | Bien assécher les pommes de terre, comme précédemment.   |
| <b>Bâtonnets de mozzarella (0,95 cm/¾ po) (maison) Jusqu'à 6 à la fois.</b>                           | 375 °F<br>191 °C         | 30 secondes      | Tremper dans des œufs battus. Rouler dans de la farine. Tremper dans des œufs battus. Puis rouler dans de la chapelure assaisonnée. Laisser sécher avant de frire. Éviter de percer avec une fourchette lorsqu'on les retire.  |

| Aliment  | Température      | Temps en minutes | Conseils Pratiques   |
|--|------------------|------------------|--|
| <b>Champignons, une seule couche</b>                       | 350 °F<br>177 °C | 2-3              | Tremper dans des œufs battus, puis dans de la chapelure assaisonnée.   |
| <b>Rondelles d'oignons (maison), environ 1 t à la fois</b> | 375 °F<br>191 °C | 2-3              | Laisser le surplus de pâte s'égoutter des rondelles. En faire frire environ une tasse à la fois.                 |
| <b>Pétoncles de baie, frais, 227 g/½ lb</b>                | 350 °F<br>177 °C | 2-3              | Tremper dans des œufs battus. Puis, rouler dans de la chapelure assaisonnée.                                     |
| <b>Grosses crevettes, une seule couche</b>                 | 350 °F<br>177 °C | 4-5              | Décortiquer et retirer la veine des crevettes crues. Tremper dans la pâte à tempoura. Bien égoutter, puis frire. |
| <b>Bâtonnets de zucchini, une seule couche</b>             | 350 °F<br>177 °C | 2-3              | Tremper dans des œufs battus, puis dans de la chapelure assaisonnée.   |

## Recettes

### Pâte tout usage préférée

½ t de farine tout usage  
 ¼ c. à thé de levure chimique  
 ¼ c. à thé de sel

Une pincée de poivre  
 ¼ t de lait  
 1 œuf

- Mélanger tous les ingrédients secs dans un grand bol.
  - Battre le lait et l'œuf ensemble et les ajouter au mélange de farine.
  - Brasser jusqu'à l'obtention d'un mélange assez homogène.
  - Y tremper les aliments à paner, comme des rondelles d'oignon ou des crevettes.
- Donne : Environ 1 t de pâte.

### La meilleure pâte aux œufs

1 œuf  
 1 c. à table de lait  
 De ¾ à 1 t de chapelure assaisonnée, au goût

- Mélanger l'œuf et le lait.
  - Tremper les aliments (comme des filets de poisson ou des champignons) dans le mélange d'œuf.
  - Puis, les rouler dans la chapelure.
- Donne : Suffisamment pour paner environ 454 g/1 lb de filets de poisson.

### Pâte facile pour tempoura

1 t de farine tout usage  
 ¼ t de féculé de maïs  
 ½ c. à thé de bicarbonate de soude

1½ t d'eau glacée  
 1 jaune d'œuf  
 De la féculé de maïs

- Mesurer et mélanger la farine, ¼ t de féculé de maïs et le bicarbonate de soude dans un grand bol.
  - Mesurer l'eau glacée et y ajouter le jaune d'œuf. Incorporer rapidement au mélange de farine, jusqu'à ce que la farine soit à peine humectée. (Éviter de trop mélanger. La pâte doit avoir des grumeaux.)
  - Enduire les aliments à frire de féculé de maïs, puis de pâte. Laisser s'égoutter le surplus de pâte.
- Donne : Environ 2 t de pâte. *Note* : La pâte est claire.

## Frites très croustillantes cuites à 2 reprises

227 g/½ lb de pommes de terre Idaho  
 Du sel

- Préparer la friteuse à la cuisson selon les directives du guide d'utilisation et réchauffer la friteuse jusqu'à 163 °C (325 °F).
  - Peler et trancher les pommes de terre en morceaux de 0,64 cm (¼ po).
  - Laisser tremper dans de l'eau froide pendant ½ h. Laisser s'égoutter et assécher sur des essuie-tout.
  - Faire frire une poignée de frites à la fois pendant 4 minutes. Répéter jusqu'à ce que toutes les frites soient prêtes.
  - Lorsque les frites sont cuites, les déposer dans un grand bol sur des essuie-tout et les réserver pendant ½ h.
  - Augmenter la température à 191 °C (375 °F).
  - Faire frire toutes les frites simultanément pendant environ 2 minutes.
  - Saler et servir.
- Donne : Environ 227 g/½ lb de frites très croustillantes.

### Beignes savoureux

2 œufs  
 1 t de sucre  
 2 c. à table de shortening, fondu  
 ¾ t de babeurre  
 3¼ t de farine tout usage

2 c. à thé de levure chimique  
 1 c. à thé de bicarbonate de soude  
 ½ c. à thé de sel  
 ½ c. à thé de cannelle

- Préparer la friteuse à la cuisson selon les directives du guide d'utilisation et réchauffer la friteuse jusqu'à 191 °C (375 °F).
  - Dans un grand bol, mélanger les œufs, le sucre et le shortening. Y ajouter le babeurre.
  - Dans un autre bol, mélanger la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude, le sel et la cannelle. Incorporer au mélange d'œufs et brasser jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. La pâte est collante.
  - Déposer la pâte sur une planche bien enfarinée. Retourner la pâte pour la recouvrir légèrement de farine. Abaisser la pâte délicatement jusqu'à une épaisseur d'environ 1,27 cm/½ po.
  - Découper les beignes à l'aide d'un emporte-pièce enfariné de 7,6 cm /3 po. Déposer 3 beignes dans le panier et abaisser celui-ci dans l'huile réchauffée. Frire de 2 à 2½ minutes ou jusqu'à ce que les beignes soient dorés. Retourner les beignes après une minute de cuisson. Les retirer du panier et les déposer sur des essuie-tout. Répéter pour le reste des beignes.
  - Pour préparer des minibeignes, en déposer 6 dans le panier et les frire pendant un maximum de 1½ minute, les retournant au milieu de la cuisson.
  - Servir les beignes et les minibeignes nature, sucrés ou glacés.
- Donne : 2 douzaines de beignes de 7,6 cm/3 po et deux douzaines de minibeignes.

*Pour préparer des beignes sucrés* : Lorsque les beignes sont encore chauds, secouer 1 ou 2 beignes à la fois (3 ou 4 minibeignes à la fois) dans un sac renfermant du sucre à glacer, du sucre ordinaire ou un mélange de sucre et de cannelle.

*Pour préparer des beignes glacés* : Ajouter graduellement 2 c. à table d'eau bouillante à une tasse de sucre à glacer. Bien mélanger. Ajouter de l'eau au besoin, ¼ c. à thé à la fois. Tremper les beignes chauds dans le glaçage chaud.