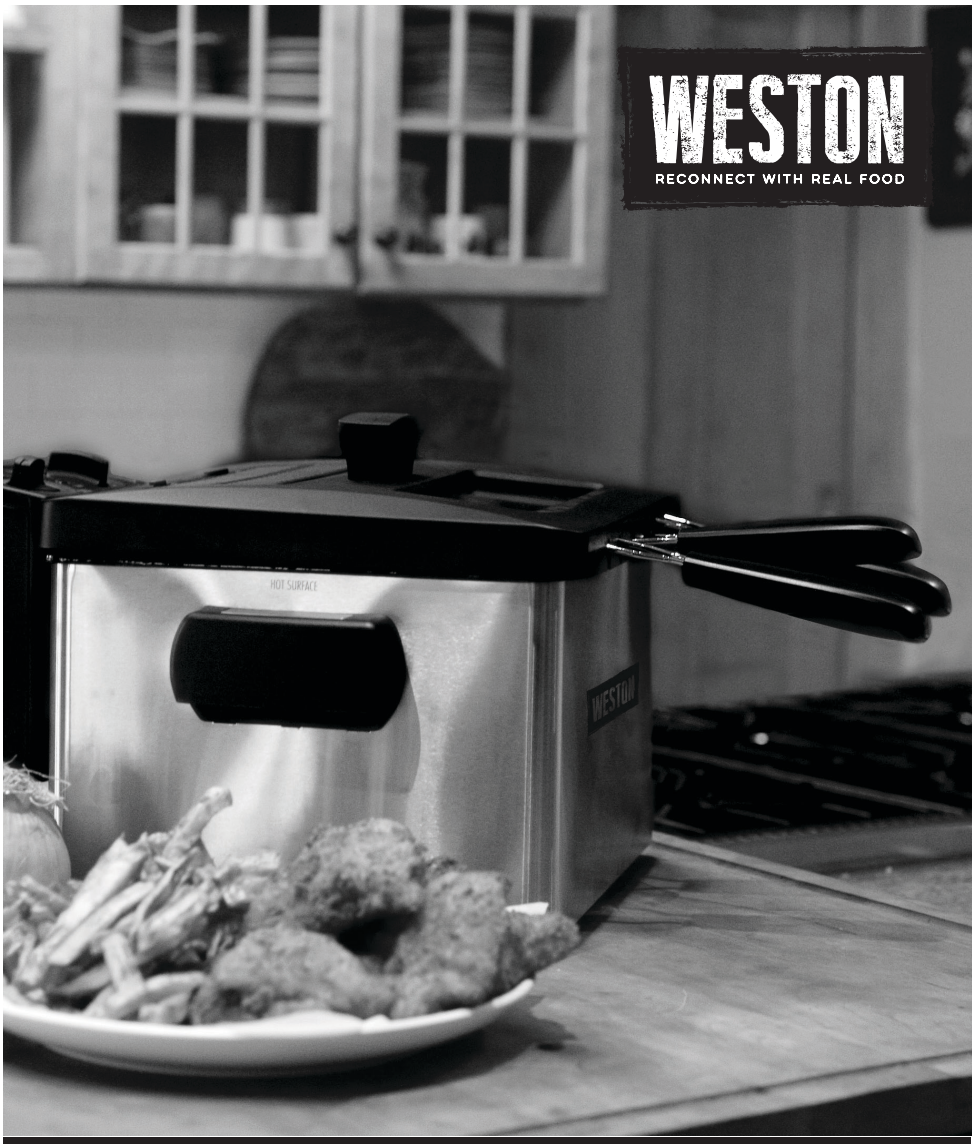


15 CUP OIL CAPACITY

DEEP FRYER

DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX.

TABLE OF CONTENTS / ÍNDICE / TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANT SAFEGUARDS 3
COMPONENT LIST 4-5
OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION 5
ASSEMBLY INSTRUCTIONS 6
HOW THE TIMER WORKS 7
FRYING 8-9
FRYING CHART 10
CLEANING YOUR FRYER 11
FRYING TIPS 12
TROUBLESHOOTING 13-14
WARRANTY 16

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES 18
LISTA DE COMPONENTES 20-21
OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE 21
CÓMO ENSAMBLAR LA FREIDORA 22
CÓMO FUNCIONA EL TEMPORIZADOR 23
CÓMO FREÍR 24-25
TABLA DE FREÍR 26
LIMPIEZA DE SU FREIDORA 27
CONSEJOS PARA LA FREIDORA 28
RESOLVIENDO PROBLEMAS 29-30
INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON 32

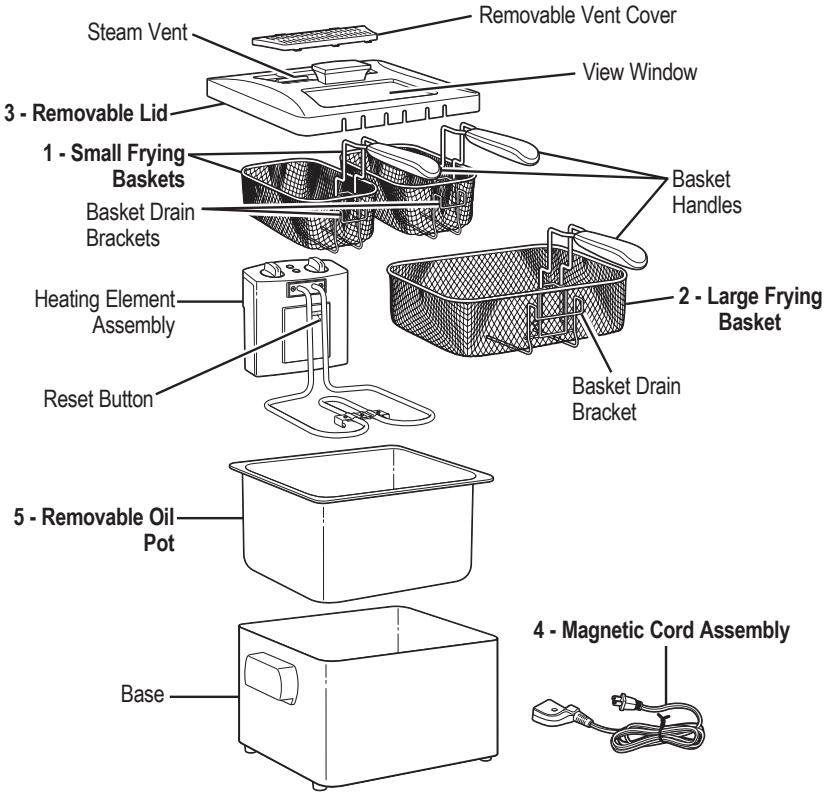
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES 34
LISTE DE COMPOSANTS 36-37
AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR 37
MONTAGE DE LA FRITEUSE 38
COMMENT FONCTIONNE LA MINUTERIE 39
FRITURE 40-41
TABLEAU DE FRITURE 42
NETTOYAGE DE VOTRE FRITEUSE 43
CONSEILS DE FRITURE 44
DÉPANNAGE 45-46
INFORMATION SUR LA GARANTIE 47

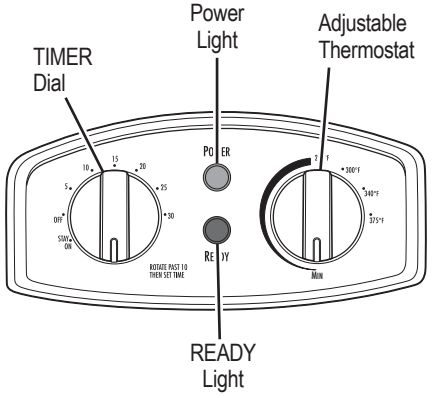
IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against risk of electric shock, do not immerse cord, plugs, or removable control panel with heating element in water or other liquid.
6. Be sure handle is properly assembled to basket and locked into place. See detailed assembly instructions.
7. Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
8. Warm or loose-fitting plugs/outlets can indicate an unsafe condition in the outlet that may cause a fire. Have such outlets replaced by a licensed electrician.
9. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
10. The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer for use with this model may cause injuries.
11. Do not use outdoors.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. Never move deep fryer containing hot oil.
15. Always attach plug to appliance first; then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to MIN, or OFF (O) when provided, and remove plug from wall outlet.
16. Do not use appliance for other than intended purpose.
17. To reduce the risk of injury, NEVER fill oil above MAX fill mark.
18. Always ensure removable pot is filled to at least MIN level when using oil.
19. Never leave appliance unattended while in use.
20. Always dry foods and remove ice before frying.
21. Always dry deep fryer components thoroughly after cleaning and before frying.
22. Always fry with lid in place.
23. Do not use refrigerated oil.
24. Never block vent on lid. Be aware of steam emitting from vent.
25. Escaping steam may cause burns to hands or fingers. Open the lid carefully.
26. Do not use for more than 60 minutes in a 2-hour period.
27. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS


Steam Vent
Removable Vent Cover
View Window
3 - Removable Lid
1 - Small Frying Baskets
Basket Drain Brackets
Basket Handles
Heating Element Assembly
2 - Large Frying Basket
Reset Button
Basket Drain Bracket
5 - Removable Oil Pot
4 - Magnetic Cord Assembly
Base


Power Light
Adjustable Thermostat
TIMER Dial
READY Light

COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION
1	SMALL BASKET
2	LARGE BASKET
3	LID
4	MAGNETIC PLUG
5	REMOVABLE OIL POT

If any components of this unit are broken, the unit does not operate properly or you need a replacement instruction manual, visit us on the web at

WestonBrands.com

Or call Weston Brands, LLC Toll Free at 1-800-814-4895

Monday thru Friday 8:00am-5:00pm ET. Outside the U.S. call 1-216-901-6801

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

This product is intended for household use only.

This product is only intended for the preparation, cooking, and serving of foods. This product is not intended for use with any nonfood materials or products.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. This appliance is provided with either a polarized (one wide blade) or grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized or grounded outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

⚠ WARNING Burn Hazard.

- Serious hot-oil burns may result from a deep-fat fryer being pulled off a countertop. Do not allow the cord to hang over the edge of the counter where it may be grabbed by children or become entangled with the user. Do not use with an extension cord.
- Hot liquid will splash if you miss the drain bracket and accidentally drop the frying basket into the hot liquid. Do not lean over the deep fryer when the lid is off.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Place base on a stable, flat surface. Insert oil pot into base. **(FIGURE 1)**

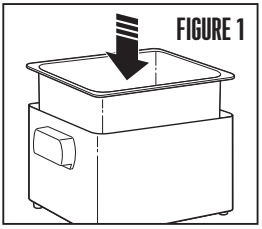
2. Align grooves of heating element assembly with grooves on base. Push down on heating element assembly to connect it to the base. **(FIGURE 2)**
NOTE: Heater cannot be turned on unless correctly installed on base.

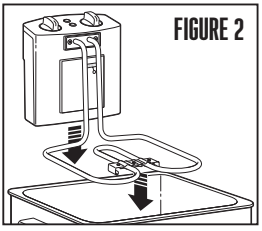
3. To assemble handle, squeeze tines of handle together. Align tines with round holes on metal bracket of basket. **(FIGURE 3)**

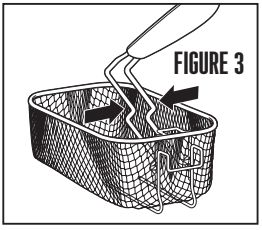
4. Release tines to allow them to spread and then pull handle back to lock into metal bracket. **(FIGURE 4)**

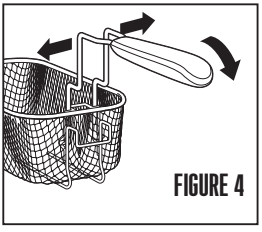
5. For storage: Rotate handle into basket(s). **(FIGURE 5)**

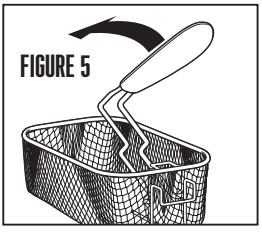
6. Align vent cover and vent of lid toward heating element assembly. Lid snaps into place. **(FIGURE 6)**

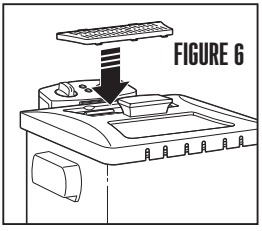

FIGURE 1


FIGURE 2


FIGURE 3


FIGURE 4


FIGURE 5


FIGURE 6

HOW THE TIMER WORKS

The timer counts down. It can be set for any time between 1 and 30 minutes.

1. To set timer, rotate past 10 minutes and then to desired frying time or rotate timer to STAY ON. **(FIGURE 7)**

2. Timer will start counting down selected time shortly after you stop turning the TIMER knob. **(FIGURE 8)**

3. Timer will beep when it reaches OFF and fryer turns off automatically.**(FIGURE 9)**

NOTE: Do not use STAY ON for more than 60 minutes in a 2-hour period.

FIGURE 7

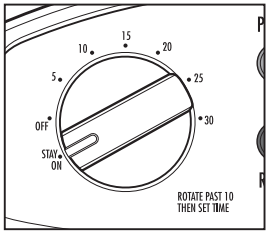


FIGURE 8

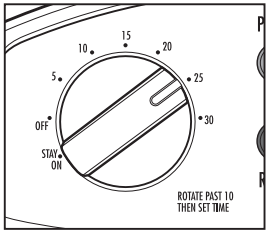
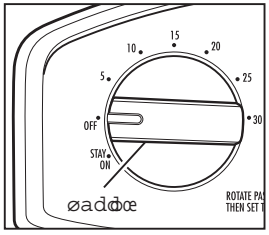


FIGURE 9



FRYING

⚠ WARNING Burn Hazard.

- Never fill oil above MAX fill mark.
- Never move fryer when it is in operation or when fryer contains hot oil.
- Never leave fryer unattended while in use.
- Remove as much moisture from food as possible. Do not add water or ice to oil.
- Escaping steam may cause burns to hands or fingers. Open lid carefully.

BEFORE FIRST USE: Thoroughly clean and dry fryer. See “Cleaning Your Fryer” section.
NOTE: Never operate unit without oil in tank or unit will exceed temperature limit and will require resetting.

1. Place assembled fryer on a stable, level, heat-resistant surface out of reach of children. Lift lid to open. **(FIGURE 11)**

2. Remove basket from fryer. **(FIGURE 12)**

3. Fill fryer with about 15 cups (3.5 L) but no more than about 19 cups (4.5 L) of oil to top indicator mark on removable oil pot.**(FIGURE 13)**

4. Make sure fryer is turned to MIN. Attach magnetic end of cord assembly to fryer socket. Magnetic end of cord will only go in one way. Be careful not to disturb magnetic connection when plugging cord into electrical outlet. NOTE: The low magnetic force allows the cord to “break away” which prevents unit from accidentally being pulled off a countertop.
(FIGURE 14)

5. Replace lid. Plug in unit. Set thermostat to desired setting. Preheat fryer until READY light comes on (10 to 15 minutes). For more information on temperature selection, check food package or Frying Chart. READY light will come on when oil has reached preset temperature. **(FIGURE 15)**

FIGURE 11

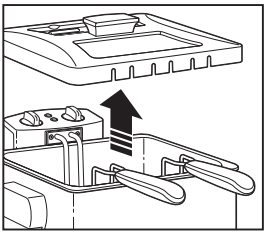


FIGURE 12

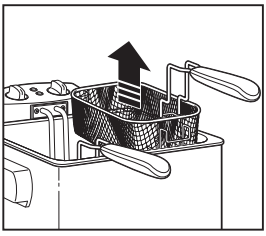


FIGURE 13

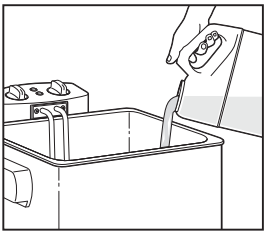


FIGURE 14

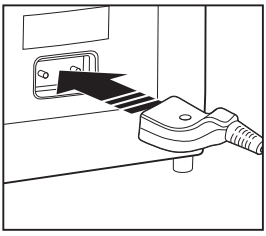
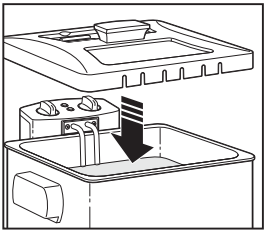


FIGURE 15



FRYING

6. To fry food, place food in basket. TO FRY UNBATTERED FOOD: Place food in basket and proceed with Step 7. TO FRY BATTERED FOOD (such as tempura batter): Lower basket into oil; then carefully drop food directly into oil. **(FIGURE 16)** NOTE: Do not exceed maximum amount of food to be fried in one batch. See Frying Chart for more information.

7. Carefully place basket in fryer. Replace lid. **(FIGURE 17)** WARNING! Never operate unit without oil in pot or unit will exceed temperature limit and will require resetting.

8. When frying is done, remove lid, raise basket, and hook over removable oil pot to drain. NOTE: Do not allow condensation to drain into oil pot while removing lid or while unit is off. **(FIGURE 18)**

9. Carefully empty food from basket and place in a bowl or colander lined with paper towel. Fill and repeat as needed. Set thermostat to MIN and unplug appliance after use. **(FIGURE 19)**

FIGURE 16

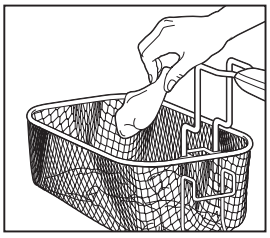


FIGURE 17

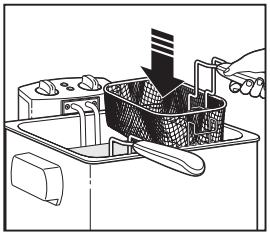


FIGURE 18

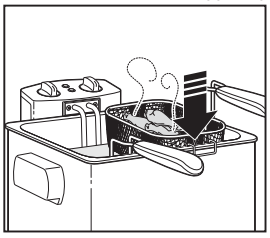
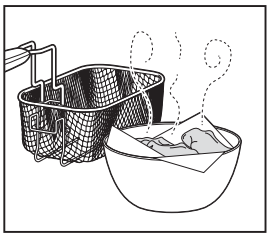


FIGURE 19



FRYING CHART

FROZEN FOOD	FRYING TEMPERATURE	QUANTITY (per small basket, double amounts for large basket)	SINGLE BASKET TIME	DOUBLE BASKET/ LARGE BASKET TIME	INTERNAL TEMP/ DONENESS
Cheese Sticks	375ºF (191ºC)	8 oz (227 g)	1 1/2 to 2 1/2 minutes	1 1/2 to 2 1/2 minutes	Brown and crisp
Chicken Nuggets	375ºF (191ºC)	24 oz (680 g)	3 to 4 minutes	5 to 6 minutes	Brown and crisp
Chicken Strips	375ºF (191ºC)	20 oz (567 g)	6 to 7 minutes	8 to 9 minutes	Brown and crisp
Chicken Tenders	350ºF (180ºC)	22 oz (624 g)	5 to 6 minutes	8 to 9 minutes	Brown and crisp
Chicken Wings	350ºF (180ºC)	20 oz (567 g)	10 to 12 minutes	13 to 15 minutes	165°F (73°C), Brown
Fish Sticks	375ºF (191ºC)	10 oz (283 g)	2 to 3 minutes	2 1/2 to 3 1/2 minutes	Brown and crisp
French Fries	375ºF (191ºC)	18 oz (510 g)	10 to 12 minutes	13 to 14 minutes	Brown and crisp
Onion Rings	375ºF (191ºC)	16 oz (454 g)	1 1/2 to 2 1/2 minutes	2 1/2 to 3 1/2 minutes	Brown and crisp
Shrimp, butter-flied, breaded	350ºF (177ºC)	18 oz (510 g)	3 to 4 minutes	3 to 4 minutes	Brown and crisp
FRESH FOODS					
Broccoli, tempura battered	375ºF (191ºC)	8–10 pieces	1 to 2 minutes	1 to 2 minutes	Light brown and crisp
Chicken Wings	375ºF (191ºC)	16 oz (454 g)	8 to 9 minutes	9 to 10 minutes	165°F (73°C), Brown
Corn tortillas, cut in pieces	375ºF (191ºC)	4 tortillas	1 to 2 minutes	1 to 2 minutes	Crisp
French Fries	375ºF (191ºC)	16 oz (454 g)	7 to 9 minutes	12 to 14 minutes	Brown and crisp
Hush Puppies	350ºF (177ºC)	8 pieces	4 to 6 minutes	4 to 6 minutes	Golden brown
Shrimp, tempura battered	375ºF (191ºC)	8–10 pieces	2 to 2 1/2 minutes	2 to 2 1/2 minutes	Light brown and crisp

CLEANING YOUR FRYER

⚠ WARNING Burn Hazard.

To avoid eruptions and/or spatter of hot oil, dry all fryer components thoroughly before using.

1. Unplug from wall outlet. Wait until oil has cooled. This can take several hours.**(FIGURE 20)**

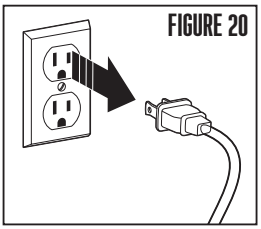
2. Remove lid; then remove basket from fryer. **(FIGURE 21)**

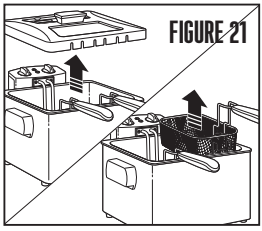
3. Lift heating element assembly from base and allow oil to drain into oil pot. **(FIGURE 22)** Do not immerse heating element assembly in water. NOTE: To avoid damaging fryer, use care when cleaning heating element assembly. Gently wipe with soft cloth dampened with hot, soapy water.

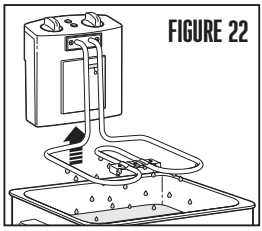
4. Lift oil pot from base and pour out oil. Wipe all excess oil or oil film from oil pot. **(FIGURE 23)**

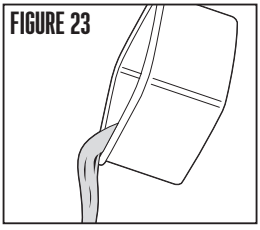
5. Clean base, lid, and vent cover with hot, soapy water. Dry thoroughly. Position lid vertically to drain and allow to dry thoroughly. **(FIGURE 24)**

DO NOT use the “SANI” setting when washing in the dishwasher. “SANI” cycle temperatures could damage your product. **(FIGURE 25)**


FIGURE 20


FIGURE 21


FIGURE 22


FIGURE 23

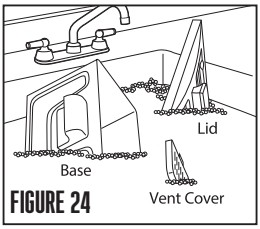


FIGURE 24


FIGURE 25

DISHWASHER-SAFE

FRYING TIPS

Selecting and Changing the Frying Oil
• Use a good quality vegetable or peanut oil.
• Frying foods in butter, margarine, olive oil, or animal fat is NOT recommended because of low temperature smoke point.
• DO NOT mix two types of oil.
• Change oil regularly to maintain optimum frying and flavor quality.
• Oil used for french fries can be used 10 to 12 times before changing if oil is filtered after each use. Oil used for food that is high in protein (such as meat or fish) should be changed more often.
• To filter oil, allow oil to completely cool. Cheesecloth or paper towel may be used as a filter to strain oil.
• Always follow food package directions.
• DO NOT add fresh oil to used oil.
• Always change the oil if it starts to foam when heated, when it has a strong smell or taste, or when it turns dark and/or syrupy.

Before Frying
• Excess water or ice particles can cause hot oil to splatter or foam. Remove any excess water from fresh food by blotting with a paper towel. Remove any ice chunks or buildup from frozen foods.

General Tips
• DO NOT use plastic utensils in hot oil.
• Season food AFTER frying.
• If food is not as crisp as desired, reduce batch size.

Disposing of Oil
• Pour cool oil into its original (resealable) empty plastic bottle.

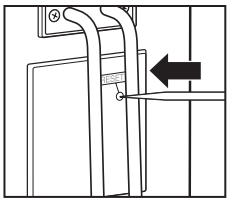
Basket Usage With Freshly Battered Foods
• Freshly battered foods should be carefully placed directly into oil. First, lower basket completely and then carefully place each piece of battered food into hot oil. Use basket to remove fried battered foods.

Storage
• Basket handle can be disengaged and rotated into basket. Place oil pot in base and then place basket and power cord in oil pot.
• It is best to store all oils in refrigerator or a cool, dark, dry place for up to six months.

IF YOU LIVE IN A HIGH-ALTITUDE AREA:
The Extension service will have detailed information about cooking for your area. To locate the Cooperative Extension service in your county, please visit: http://www.csrees.usda.gov/Extension

TROUBLESHOOTING

HOW TO RESET:
If your unit is not heating or will not turn on, your unit may need to be reset.
1. Make sure fryer and oil are cold.
2. Turn temperature control to MIN.
3. Unplug magnetic cord from the wall outlet.
4. Remove removable control panel and heater element.
5. Use a thin pointed object such as a wooden skewer or thin screwdriver to push in RESET button.



PROBLEM	THINGS TO CHECK
Fried food does not have a goldenbrown color and/or is not crispy.	Selected temperature is too low or food has not been fried long enough. Check food package or Frying Chart for correct temperature or preparation time. • There is too much food in basket. Never fry too much food at one time. See food package, Frying Chart, or recipe for correct frying amount. Food pieces may be too thick to fry adequately. • Volume of oil is too low.
Fryer gives off a strong, unpleasant odor.	Oil isn't fresh. Change oil. Filter oil regularly to keep it fresh longer. • When frying food with a high moisture content (such as chicken or fries), change oil frequently. • Type of oil is not suitable for deep-frying food. Use good quality frying oil. Do not mix two different types of oil or fat.
Unit does not heat.	Ensure magnetic cord assembly is properly attached to fryer socket. • Ensure electrical cord assembly is plugged into electrical outlet. • Ensure Timer is set to ON or rotate Timer past 10 and set time. • Heating element assembly not correctly assembled. Make sure heating element assembly is properly installed on base. See "How to Assemble" section. • Press Reset button on heating element assembly. Make sure fryer has recommended amount of oil in oil pot.
During frying, the oil spills over the edge of the fryer.	There is too much oil in fryer. Make sure that oil does not exceed maximum level mark. • Basket/food immersed too quickly. Carefully raise basket out of oil. • Food contains too much liquid. Dry food thoroughly before placing it in fryer. Follow instructions in "Frying" section. • When frying food with a high moisture content (such as chicken or fries), change oil frequently. • There is too much food in frying basket. Do not fry more food at one time than quantities indicated on food package or Frying Chart.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	THINGS TO CHECK
Oil foams too much during frying.	• Food contains too much liquid. Dry food thoroughly before placing it in fryer. • When frying food with a high moisture content (such as chicken or fries), change oil frequently. • Type of oil is not suitable for deep-frying food. Use good quality frying oil. Do not mix two different types of oil or fat. • Basket/food immersed too quickly. Carefully raise basket into air. • The use of refrigerated oil may cause excessive splattering. Use room-temperature oil. • Oil pot has not been cleaned properly. See instructions in the “Cleaning Your Fryer” section
Condensation forms on viewing window.	• Water vapor from food collects on window. When unit is cold, wipe a small amount of oil on inside of viewing window to prevent condensation buildup.
Oil film buildup on oil pot	• Use plastic scouring pad to clean. • To clean oil residue from oil pot, use a household degrease
Oil foams too much during frying.	• Food contains too much liquid. Dry food thoroughly before placing it in fryer. • When frying food with a high moisture content (such as chicken or fries), change oil frequently. • Type of oil is not suitable for deep-frying food. Use good quality frying oil. Do not mix two different types of oil or fat. • Basket(s)/food immersed too quickly. Carefully raise basket(s) out of the oil. • The use of refrigerated oil may cause excessive splattering. Use room-temperature oil. • Oil pot has not been cleaned properly. See instructions in the “Cleaning Your Fryer” section.


HOT SURFACE
WESTON

WESTON ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

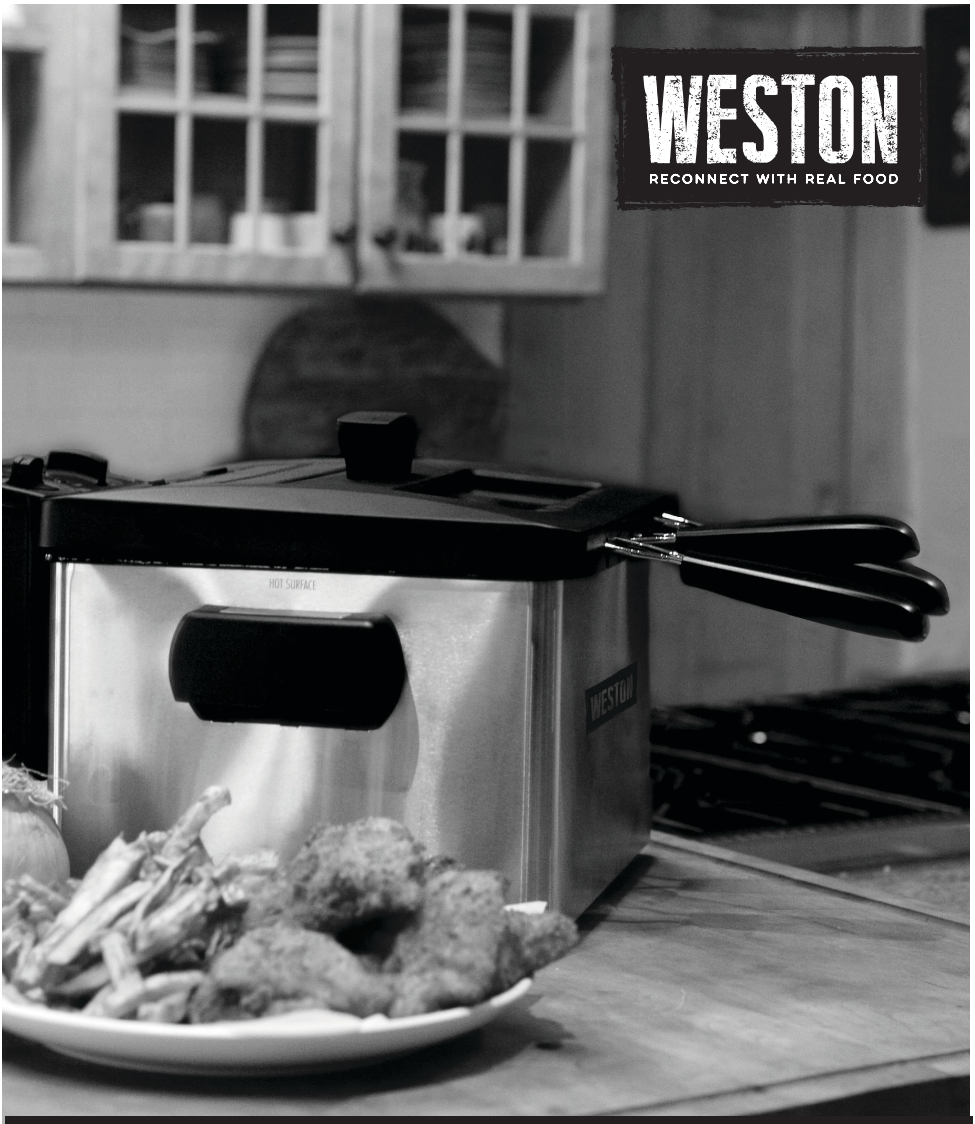
This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover unauthorized repairs or service to products, products sold “as-is” by retailers, 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 or gift recipient and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

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 or provinces 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. Please call 1.800.814.4895 (001.216.901.6801 outside the US) or visit WestonBrands.com. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.



CAPACIDAD PARA 15 TAZAS DE ACEITE

FREIDORA ELÉCTRICA

DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA.

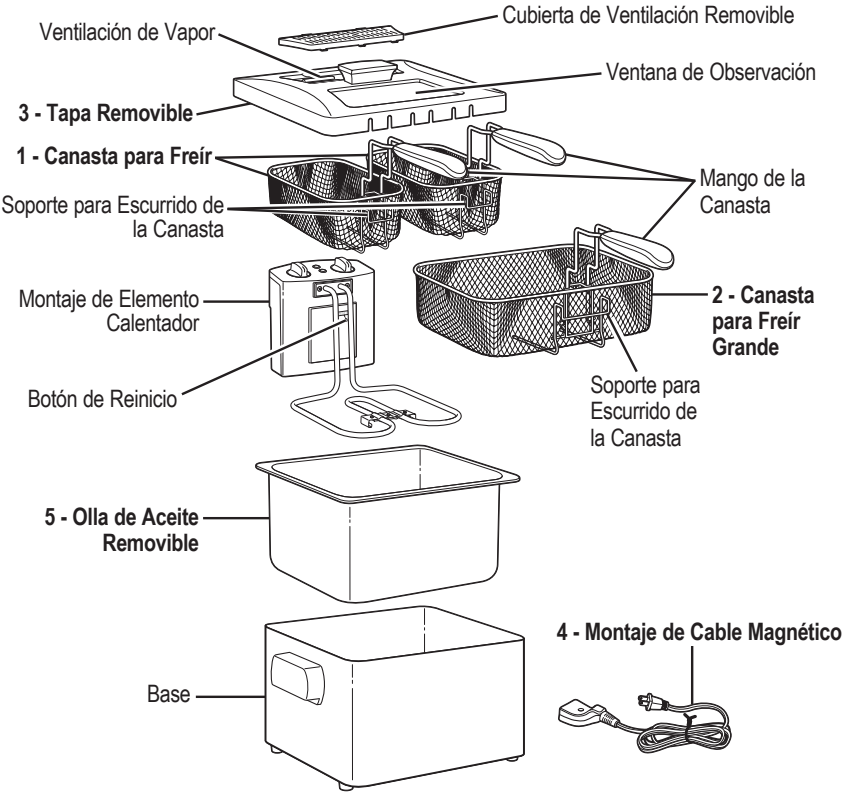
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

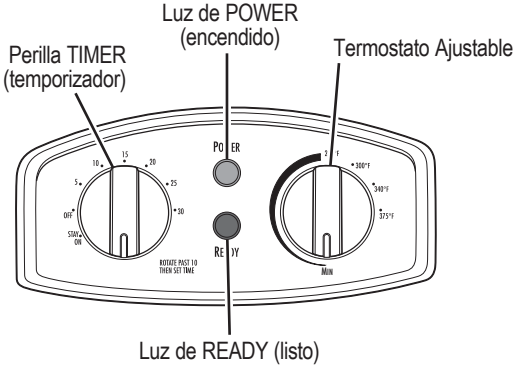
Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
6. Para evitar el peligro de descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o el elemento calentador en agua u otro líquido.
7. Asegúrese de que las manijas estén bien colocadas en la canasta y trabadas en su lugar. Ver las instrucciones de montaje detalladas.
8. Los enchufes/tomacorrientes tibios o que no ajustan bien pueden indicar una condición poco segura del tomacorriente, lo que puede generar un incendio. Solicite a un electricista calificado que reemplace esos tomacorrientes.
9. Desenchúfelo del tomacorriente de pared cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas y de limpiar el aparato.
10. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
11. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el
fabricante del artefacto para que sean usados con este modelo puede causar heridas.
12. No lo use al aire libre.
13. No deje colgar el cable sobre el borde de la mesa o mostrador,
ni que toque superficies calientes.
14. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas
o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
15. Nunca mueva la friedora que contenga aceite caliente.
16. Siempre conecte el enchuf e al aparato primero y después conecte el cable en el tomacorriente de la pared. Para desenchufar, gire cualquier control a MIN u OFF (O/ apagado), cuando se cuente con ellos, y desconecte el enchufe del tomacorriente de pared. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
17. No use el aparato eléctrico para ningún otro fin que no sea el indicado.
18. Para reducir el riesgo de lesiones, NO llene de aceite más allá de la marca de llenado máximo.
19. Siempre asegúrese de que el depósito de aceite removible se encuentre llena hasta por lo menos la marca MIN.
20. Nunca deje el aparato desatendido mientras lo esté usando.
21. Siempre seque los alimentos y retire el hielo antes de freírlos.
22. Siempre seque los componentes de la freidora cuidadosamente después de lavarlos y antes de freír.
23. Siempre fría los alimentos con la tapa en su lugar.
24. No utilice aceite refrigerado.
25. Nunca bloquee la ventilación de la tapa. Esté atento al vapor
que surge de la ventilación.
26. El vapor que escapa puede provocar quemaduras a manos
y dedos. Abra la tapa con cuidado.
27. No la utilice por más de 60 minutos en un período de 2 horas.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!


HOT SURFACE
WESTON


Ventilación de Vapor
Cubierta de Ventilación Removible
Ventana de Observación
3 - Tapa Removible
1 - Canasta para Freír
Soporte para Escurrido de la Canasta
Mango de la Canasta
Montaje de Elemento Calentador
2 - Canasta para Freír Grande
Botón de Reinicio
Soporte para Escurrido de la Canasta
5 - Olla de Aceite Removible
4 - Montaje de Cable Magnético
Base


Luz de POWER (encendido)
Perilla TIMER (temporizador)
Termostato Ajustable
POWER
READY
Luz de READY (listo)

LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA
1	PEQUEÑA CESTA
2	ESPORTÓN
3	TAPA REMOVIBLE
4	CABLE MAGNÉTICO
5	OLLA DE ACEITE REMOVIBLE

Si cualquier componente de esta unidad está roto, si no funciona debidamente, o si necesita un instructivo de repuesto, visítenos en la Web en

WestonBrands.com

O llame a Weston Brands, LLC larga distancia sin costo 1-800-814-4895
De lunes a viernes, de 8:00 am a 5:00 pm tiempo del ET. Fuera de Estados Unidos llame al 1-216-901-6801

OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este producto fue diseñado exclusivamente para la preparación, cocción y servicio de alimentos. Este producto no fue diseñado para ser utilizado con materiales o productos no alimenticios.

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Descarga Eléctrica.** Este aparato es provisto con un enchufe ya sea polarizado (con un cuchilla ancha) o aterrizado (3-clavija) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe entra sólo de una manera en una toma polarizada o aterrizada. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Quemaduras.**

- Pueden provocarse quemaduras graves si se tira una freidora desde una mesada. No permita que el cable cuelgue por sobre la mesada; los niños podrían tirar de él o podrían engancharse con el mismo durante el uso. No lo utilice con un cable de extensión.
- El líquido caliente se salpicará si no cuenta con el soporte para escurrido y accidentalmente deja caer la canasta para freír en el líquido caliente. No se incline sobre la freidora cuando la tapa no se encuentre colocada.

CÓMO ENSAMBLAR LA FREIDORA

1. Deposite la base en una superficie plana y estable. Coloque la olla de aceite dentro de la base. **(FIGURE 1)**

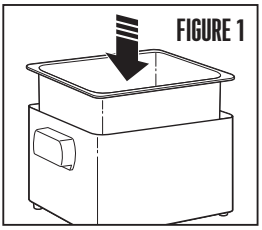
2. Alinee las ranuras del montaje del elemento calentador con las ranuras de la base. Presione hacia abajo el montaje del elemento calentador para conectarlo con la base. **(FIGURE 2)**
NOTA: El calentador no puede encenderse a menos que se encuentre instalado correctamente sobre la base.

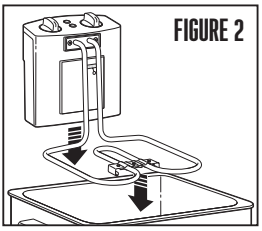
3. Para ensamblar el mango, presione hacia adentro los dientes del mismo. Alinee los dientes con los orificios redondos del soporte metálico dentro de la(s) canasta(s). **(FIGURE 3)**

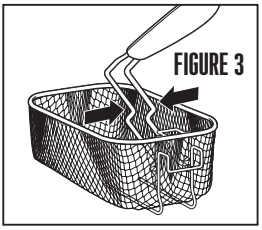
4. Libere los dientes para que se expandan y se ubiquen correctamente en el soporte de metal. **(FIGURE 4)**

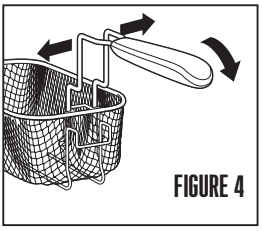
5. Para almacenar: Gire la manija dentro de la(s) canasta(s). **(FIGURE 5)**

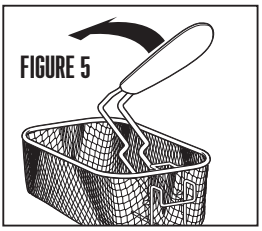
6. Alinee la ventilación de la tapa hacia el montaje del elemento calentador. La tapa se ajusta a presión. **(FIGURE 6)**

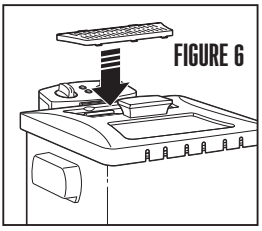












CÓMO FUNCIONA EL TEMPORIZADOR

El temporizador de la freidora realiza un conteo regresivo. Puede programarse para cualquier período entre 1 y 30 minutos.

1. Para configurar el temporizador, gírelo pasando los 10 minutos y luego hasta el tiempo de cocción deseado o gire el temporizador a STAY ON (permanecer encendido). **(FIGURE 7)**

2. El temporizador comenzará una cuenta regresiva del tiempo seleccionado después de que usted haya terminado de girar la perilla TIMER (temporizador). **(FIGURE 8)**

3. El temporizador emitirá un pitido cuando llegue a OFF (apagado) y la freidora se apagará en forma automática. **(FIGURE 9)**

NOTA: No utilice STAY ON (permanecer encendido) por más de 60 minutos en un período de 2 horas.

FIGURE 7

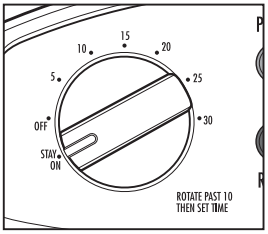


FIGURE 8

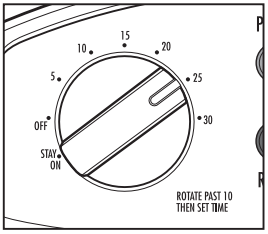
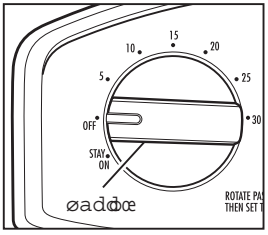


FIGURE 9



CÓMO FREÍR

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemaduras.

- Nunca llene con aceite más allá de la marca máxima de llenado “MAX”.
- Nunca mueva la freidora mientras está en uso o cuando ésta contenga aceite caliente.
- Nunca deje la freidora sin supervisión mientras se encuentre en funcionamiento.
- Quite la mayor cantidad posible de humedad de los alimentos. No agregue agua o hielo al aceite.
- El vapor que sale puede provocar quemaduras en las manos o en los dedos. Abra la tapa con cuidado.

ANTES DEL PRIMER USO: Lave la freidora con detenimiento. Ver “Limpieza de su Freidora”. NOTA: Nunca utilice la unidad sin aceite en el depósito o la unidad superará el límite de temperatura y hará falta reiniciar la unidad. Ver la sección “Cómo Reiniciar” para más detalles.

1. Coloque la freidora en una superficie estable, nivelada y resistente al calor que se encuentre fuera del alcance de los niños. Levante la tapa para abrir.
(FIGURE 11)

2. Saque la(s) canasta(s) de la freidora.
(FIGURE 12)

3. Llene la freidora con cerca de 15 tazas (3.5 L) y no más de aproxima- dente 19 tazas (4.5 L) de aceite teniendo como referencia la marca indicadora ubicada en la olla de aceite removible.
(FIGURE 13)

4. Verifique que la freidora se encuentre en MIN. Fije el ensamblaje del cable magnético al receptáculo de la freidora. El cable magnético solamente se fijará de una forma. Tenga cuidado de no interferir con la conexión magnética cuando enchufe el cable en un tomacorriente. NOTA: La baja fuerza magnética permite que el cable “se desprenda”, lo que evita que la unidad sea tirada accidentalmente desde la mesada.
(FIGURE 14)

5. Cierre la tapa. Enchufe. Fije el termostato en el ajuste deseado. Precaliente la freidora hasta que se encienda la Luz de READY (listo) (10 a 15 minutos). Para obtener mayor información sobre selección de temperatura, revise el paquete del alimento o la Tabla de Freír. La Luz de READY (listo) se encenderá cuando el aceite alcance la temperatura preseleccionada. Quite la tapa antes de freír. **(FIGURE 15)**

FIGURE 11

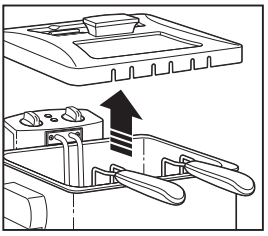


FIGURE 12

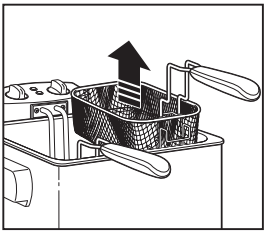


FIGURE 13

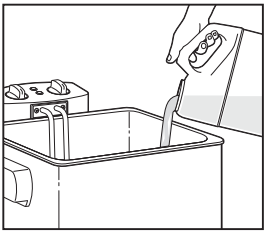


FIGURE 14

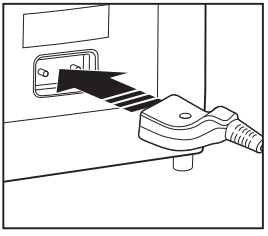
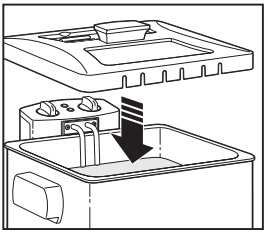


FIGURE 15



CÓMO FREÍR

6. Para freír los alimentos, colóquelos en la(s) canasta(s). Para freír comida sin masa, coloque los alimentos en la canasta y continúe con el paso 7. Para freír alimentos con masa, (como el tempura), para bajar la canasta en el aceite, luego deje caer con cuidado los alimentos en el aceite. **(FIGURE 16)** NOTA: No exceda la cantidad máxima de alimentos a freír en una tanda. Vea la Tabla de Freír.

7. Coloque con cuidado la(s) canasta(s) dentro de la freidora. Cierre la tapa. **(FIGURE 17)** NOTA: Nunca haga funcionar la unidad sin aceite en la olla, de lo contario la unidad excedería el límite de temperatura y necesitaría una restauración.

8. Cuando haya terminado de freír, retire la tapa, levante la(s) canasta(s) y engánchela sobre la olla de aceite removible para el escurrido.
NOTA: Cuando retire la tapa y mientras esté apagada, no permita que la condensación ingrese a la olla de aceite. **(FIGURE 18)**

9. Con cuidado quite los alimentos de la(s) canasta(s) y colóquelos en un tazón, colador o bandeja recubierta con toallas de papel. Llene la(s) canasta(s) y repita la operación según sea necesario. Fije el termostato en MIN y desenchufe el aparato después del uso. **(FIGURE 19)**

FIGURE 16

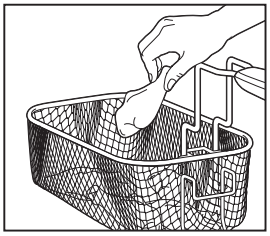


FIGURE 17

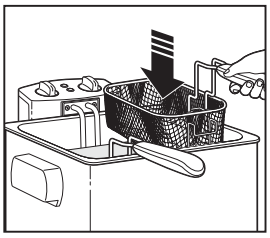


FIGURE 18

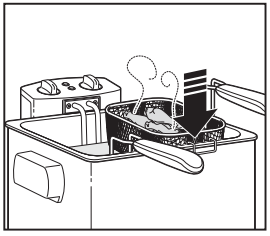


FIGURE 19

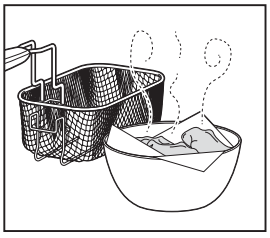


TABLA DE FREÍR

ALIMENTOS CONGELADOS	TEMP. PARA FREÍR	CANTIDAD POR CANASTA PEQUEÑA DOBLAR LA CANTIDAD PARA UNA CANASTA GRANDE)	TIEMPO PARA CANASTA ÚNICA	TIEMPO PARA CANASTA DOBLE/ CANASTA GRANDE	COCCIÓN/ TEMP. INTERNA
Palitos de Queso	350°F (177°C)	8 oz (227 g)	1 1/2 a 2 1/2 minutos	1 1/2 a 2 1/2 minutos	Dorados y crocantes
Nuggets de Pollo	375°F (191°C)	24 oz (680 g)	3 a 4 minutos	5 a 6 minutos	Dorados y crocantes
Tiritas de Pollo	375°F (191°C)	20 oz (567 g)	6 a 7 minutos	8 a 9 minutos	Dorados y crocantes
Frituras de Pollo	375°F (191°C)	22 oz (624 g)	5 a 6 minutos	8 a 9 minutos	Dorados y crocantes
Alitas de Pollo	375°F (191°C)	20 oz (567 g)	10 a 12 minutos	13 a 15 minutos	165°F (73°C), Dorados
Palitos de Pescado	350°F (177°C)	10 oz (283 g)	2 a 3 minutos	2 1/2 a 3 1/2 minutos	Dorados y crocantes
Papas Fritas	375°F (191°C)	18 oz (510 g)	10 a 12 minutos	13 a 14 minutos	Dorados y crocantes
Aros de Cebolla	350°F (177°C)	16 oz (454 g)	1 1/2 a 2 1/2 minutos	2 1/2 a 3 1/2 minutos	Dorados y crocantes
Langostinos, corte mariposa, empanados	350°F (177°C)	18 oz (510 g)	3 a 4 minutos	3 a 4 minutos	Dorados y crocantes
ALIMENTOS FRESCOS					
Brócoli, rebozados en tempura	375°F (191°C)	8–10 pieces	1 a 2 minutos	1 a 2 minutos	Dorados claros y crocantes
Alitas de Pollo	375°F (191°C)	16 oz (454 g)	8 a 9 minutos	9 a 10 minutos	165°F (73°C), Dorados
Tortillas de maíz, cortadas en trozos	375°F (191°C)	4 tortillas	1 a 2 minutos	1 a 2 minutos	Crocantes
Papas Fritas	375°F (191°C)	16 oz (454 g)	7 a 9 minutos	12 a 14 minutos	Dorados y crocantes
Croquetas de Maiz	350°F (177°C)	8 pieces	4 a 6 minutos	4 a 6 minutos	Doradas
Langostinos, reboza- dos en tempura	375°F (191°C)	8–10 pieces	2 a 2 1/2 minutos	2 a 2 1/2 minutos	Dorados claros y crocantes

LIMPIEZA DE SU FREIDORA

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Quemaduras.**
Para evitar erupciones y/o salpicaduras de aceite caliente, seque completamente todos los componentes de la freidora antes de utilizarla.

1. Desenchufe del tomacorriente. Espere hasta que el aceite se haya enfriado. Esto puede llevar varias horas.**(FIGURE 20)**

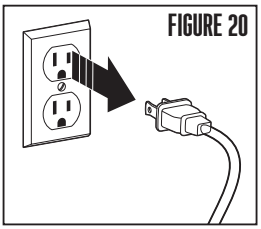
2. Retire la tapa y retire la(s) canasta(s) de la freidora. **(FIGURE 21)**

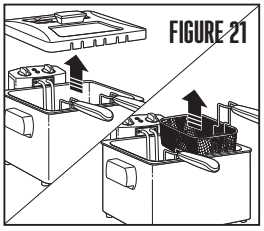
3. Levante el montaje del elemento calentador de la base y deje que el aceite escurra dentro del depósito de aceite. **(FIGURE 22)** No introduzca el montaje del elemento calentador en agua. NOTA: Para evitar dañar la freidora, sea cuidadoso al limpiar el montaje del elemento calentador. Límpielo suavemente con un paño mojado con agua jabonosa caliente.

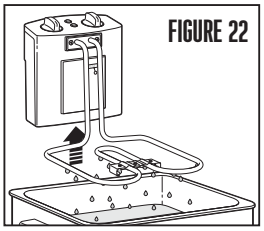
4. Levante la olla de aceite de la base y deseche el aceite. Limpie todo el exceso o película de aceite de la olla. **(FIGURE 23)**

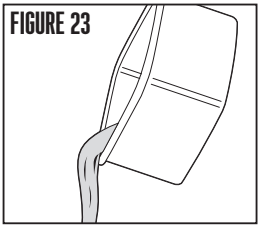
5. Limpie la base, la tapa, y la cubierta de la ventilación con agua jabonosa caliente. Seque cuidadosamente. Coloque la tapa de manera vertical para que se escurra y permita que se seque por completo. **(FIGURE 24)**

No utilice la configuración “SANI” cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo “SANI” pueden dañar su producto. **(FIGURE 25)**


FIGURE 20


FIGURE 21


FIGURE 22


FIGURE 23

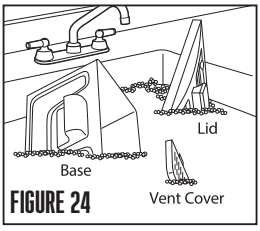
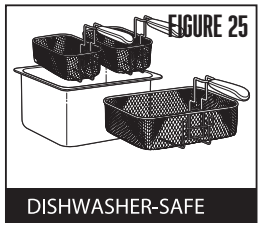


FIGURE 24


FIGURE 25

DISHWASHER-SAFE

CONSEJOS PARA LA FREIDORA

ACEITE PARA FREÍR
• Utilice una buena cantidad de aceite vegetal o de maní.
• NO se recomienda freír los alimentos en manteca, margarina, aceite de oliva ni grasa animal por la baja temperatura del punto de humo.
• NO mezcle dos tipos de aceite.
• Cambie el aceite con frecuencia para mantener la calidad óptima en la fritura y el sabor.
• El aceite utilizado para las papas fritas se puede utilizar hasta 10 o 12 veces más antes de cambiarlo, siempre que se filtre el aceite después de cada uso. El aceite utilizado para alimentos altos en proteínas (tales como la carne o el pescado) debe cambiarse más frecuentemente.
• Para filtrar el aceite, deje que el aceite se enfríe completamente. Para colar el aceite se pueden utilizar toallas de papel o gasas como filtros.
• Siempre siga las instrucciones del envase.
• NO le agregue aceite nuevo al aceite usado.
• Cambie siempre el aceite cuando comience a espumar al calentarlo, cuando tuviese un sabor u olor fuerte o cuando se torne oscuro y/o espeso.

ANTES DE FREÍR
• El exceso de agua o partículas de hielo pueden ocasionar salpicaduras o espuma en el aceite caliente. Quite el exceso de agua de los alimentos frescos absorbiéndolos con toallas de papel. Quite todos los trozos o acumulaciones de hielo de los alimentos congelados.

CONSEJOS GENERALES
• NO utilice utensilios de plástico en el aceite caliente.
• Sazone los alimentos DESPUÉS de freírlos.
• Si los alimentos no estuvieran crocantes como se desea, reduzca el tamaño de la tanda.

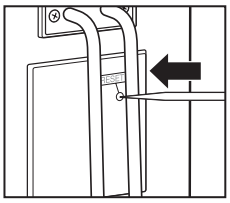
CÓMO DESECHAR EL ACEITE
• Vierta el aceite frío dentro de su botella original (que vuelva a cerrar) de plástico vacía.

USO DE LA CANASTA PARA ALIMENTOS CON MASA FRESCA
• Los alimentos con masa fresca se deben ubicar cuidadosamente y de manera directa dentro del aceite. Primero, baje la canasta completamente y luego coloque cuidadosamente cada porción de alimento con masa dentro del aceite caliente. Utilice la canasta para sacar los alimentos con masa fritos.

ALMACENAMIENTO
• La manija de la canasta se puede desconectar y rotar hacia adentro de la canasta. Coloque la olla del aceite en la base y luego la canasta y el cable eléctrico en la olla del aceite.
• Es mejor guardar todos los aceites en el refrigerador o en un lugar frío, oscuro y seco por un período de hasta seis meses.

SI USTED VIVE EN UNA ÁREA DE ALTITUD ELEVADA:
El servicio de extensión tendrá información detallada sobre cocción en su área. Para ubicar el servicio de extensión cooperativa en su condado, tenga a bien visitar la siguiente página: http://www.csrees.usda.gov/Extension/.

RESOLVIENDO PROBLEMAS



CÓMO REINICIAR:
Si su unidad no calienta o no se enciende, quizás deba reiniciarla.

1. Verifique que la freidora y el aceite se encuentren fríos.
2. Gire el control de la temperatura a MIN.
3. Desenchufe el cable magnético del tomacorriente de pared.
4. Quite el panel de control removible y el elemento calentador.
5. Utilice un objeto fino acabado en punta, como una brocheta de madera o un destornillador fino, para presionar el botón RESET (reiniciar).

PROBLEMA	ELEMENTOS PARA VERIFICAR
Los alimentos fritos no tienen un color dorado y/o no están crocantes.	• La temperatura seleccionada es muy baja o los alimentos no se han frito el tiempo suficiente. Consulte las instrucciones del paquete de alimentos o la Tabla de Freír para la temperatura o tiempos de preparación correctos. • Hay demasiados alimentos en la canasta. Nunca fría demasiada comida de una sola vez. Consulte las instrucciones del paquete de los alimentos, la Tabla de Freír o la receta para obtener las cantidades correctas. Las piezas de comida pueden ser demasiado gruesas para freírse de manera adecuada. • El volumen del aceite es muy bajo
La freidora emite un olor fuerte y desagradable.	• El aceite no está fresco. Cámbielo. Filtre el aceite de manera regular para mantenerlo fresco durante más tiempo. • Cuando fría alimentos con un contenido de humedad muy alto (como pollo o papas) cambie el aceite con frecuencia. • El tipo de aceite no es el adecuado para freír alimentos. Utilice aceite para freír de buena calidad. No mezcle dos tipos diferentes de aceite.
La unidad no calienta.	• Asegúrese de que el cable magnético se encuentre fijado correctamente al toma de la freidora. • Asegúrese de que el cable eléctrico se encuentre enchufado al tomacorriente. • Verifique que el temporizador se encuentre configurado en ON (encendido) o gire el temporizador pasando 10 y configure el tiempo. • El montaje del elemento calentador no está ensamblado correctamente. Asegúrese de que esté bien instalado sobre la base. Ver la sección “Cómo Ensamblar”. • Presione Reset en el elemento calentador. Verifique que la freidora contiene la cantidad recomendada de aceite dentro de la olla.

RESOLVIENDO PROBLEMAS

PROBLEMA	ELEMENTOS PARA VERIFICAR
Durante el funcionamiento, el aceite se derrama por encima del borde de la freidora.	• Hay demasiado aceite en la freidora. Asegúrese de que el aceite no supera el límite máximo. • Se han colocado la canasta o los alimentos demasiado rápido. Eleve la canasta con cuidado. • La comida contiene demasiado líquido. Seque los alimentos con detenimiento antes de colocarlos en la freidora. Siga las instrucciones de la sección “Cómo Freír”. • Cuando deba freír alimentos con una cantidad elevada de humedad (como pollo o papas) cambie el aceite con frecuencia. • Hay demasiada comida en la canasta. No fría más alimentos en una tanda que las cantidades indicadas en el paquete o en la Tabla de Freír.
El aceite hace demasiada espuma durante la cocción.	• Los alimentos contienen demasiado líquido. Séquelos con detenimiento antes de colocarlos en la freidora. • Cuando deba freír alimentos con un alto contenido de humedad (como pollo o papas) cambie el aceite con frecuencia. • El tipo de aceite no es el adecuado para freír alimentos. Utilice aceite para freír de buena calidad. No mezcle dos tipos diferentes de aceite o grasa. • Colocó la canasta o los alimentos demasiado rápido. Eleve la canasta con cuidado. • El uso de aceite refrigerado puede provocar salpicaduras excesivas. Utilice aceite a temperatura ambiente. • La olla de aceite no se ha limpiado correctamente. Ver instrucciones en la sección de “Limpieza de su Freidora”.
Se forma condensación en la ventana de observación.	• Se concentra en la ventana vapor de agua proveniente de los alimentos. Cuando la unidad esté fría, pase una pequeña cantidad de aceite sobre la parte interna de laventana para prevenir la acumulación de condensación.
Acumulación de una película de aceite en la olla de aceite.	• Utilice una esponjilla para limpiar. • Para limpiar restos de aceite de una olla de aceite, use un desengrasante de uso doméstico.


HOT SURFACE
WESTON

WESTON GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Esta garantía se aplica a los productos que se compran y utilizan en EE. UU. y Canadá. Esta es la única garantía expresa para este producto, y se otorga en lugar de cualquier otra garantía o condición.

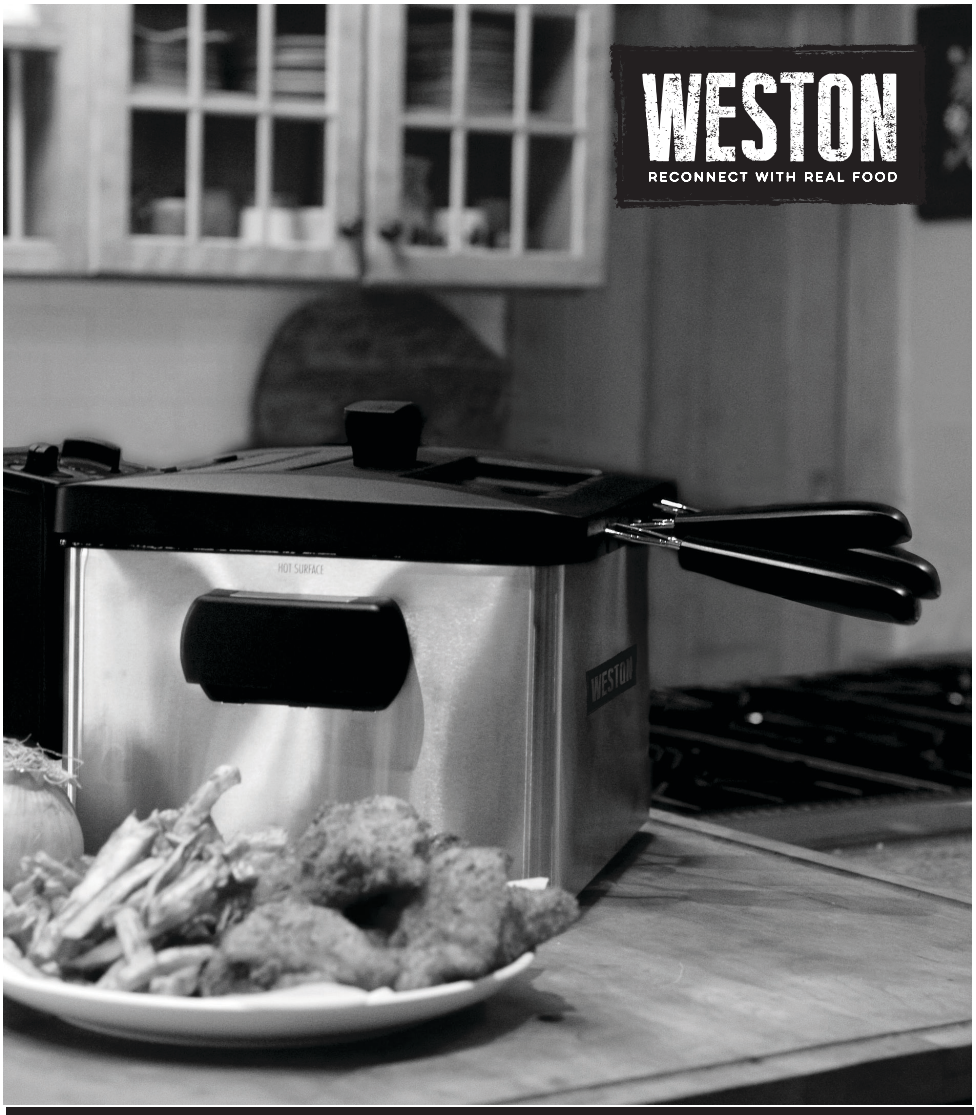
Se garantiza que este producto está libre de defectos de materiales y de mano de obra por un período de un (1) año desde la fecha de la compra inicial. Durante este período, su exclusiva compensación es la reparación o el reemplazo de este producto o cualquier componente que resulte defectuoso, a nuestra elección. Si un producto o componente ya no está disponible, lo reemplazaremos con otro comparable de igual o mayor valor.

Esta garantía no cubre reparaciones ni servicios no autorizados, productos vendidos por minoristas “en el estado en que se encuentran”, vidrios, filtros, desgaste por uso normal, uso no conforme con las instrucciones impresas, o daños al producto como resultado de un accidente, alteración, abuso o uso indebido. Esta garantía se aplica solo al consumidor que es el comprador original o quien recibe el regalo, y es intransferible. Conserve el recibo original de compra, ya que necesitará el comprobante de compra para cualquier reclamo bajo la garantía. Esta garantía es nula si el producto es sometido a cualquier voltaje o forma de onda que difieran de lo especificado en la etiqueta de clasificación (por ej. 120 V ~ 60 Hz).

Excluimos todo reclamo por daños especiales, incidentales y consecuentes causados por la violación de la garantía expresa o implícita. Cualquier posible responsabilidad por daños se limita al monto del precio de compra. **Se renuncia a toda garantía implícita, incluida cualquier garantía reglamentaria o condición de comercialización o de adecuación a un propósito específico, excepto en los casos en que la ley lo prohíbe, en donde tal garantía o condición está limitada a la duración de esta garantía escrita.**

Esta garantía limitada le otorga a usted derechos legales específicos. Usted puede tener otros derechos legales que variarán según el lugar donde viva. Algunos estados o provincias no permiten limitaciones en cuanto a las garantías implícitas, o a daños especiales, incidentales o consecuentes, por lo que las limitaciones anteriores pueden no aplicarse.

Para hacer un reclamo de garantía, no devuelva el aparato a la tienda. Por favor llame 1.800.814.4895 (001.216.901.6801) fuera de los EE ¡Visite WestonBrands.com. Para un servicio más rápido, localice el modelo, tipo y número de serie de su aparato.



CAPACITÉ DE 15 TASSES D'HUILE

FRITEUSE

PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÈFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS APPORTÉS EN USINE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU.

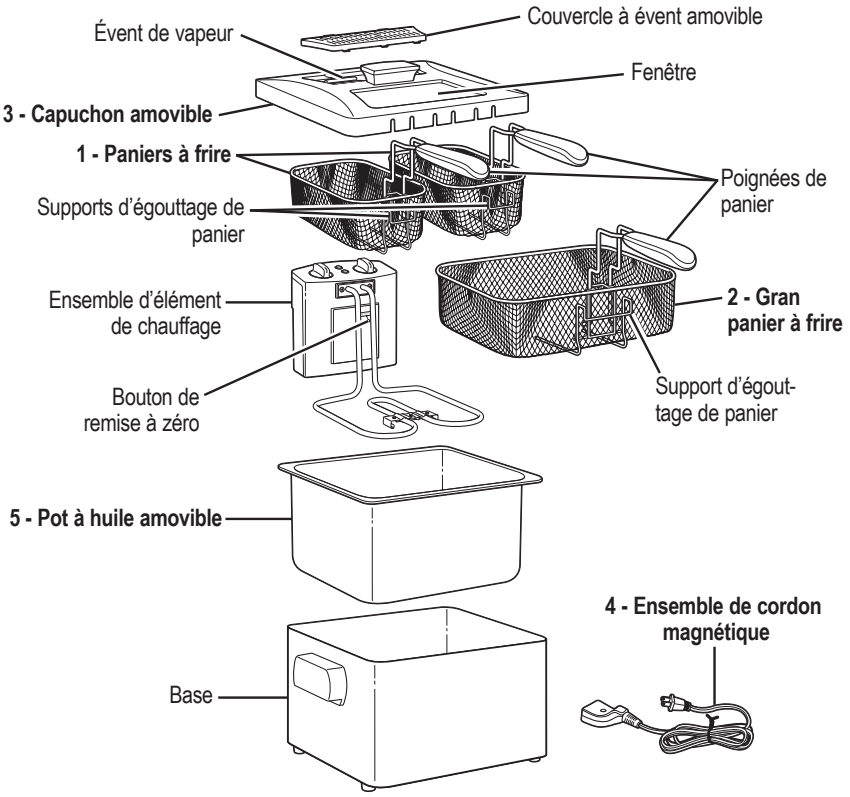
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

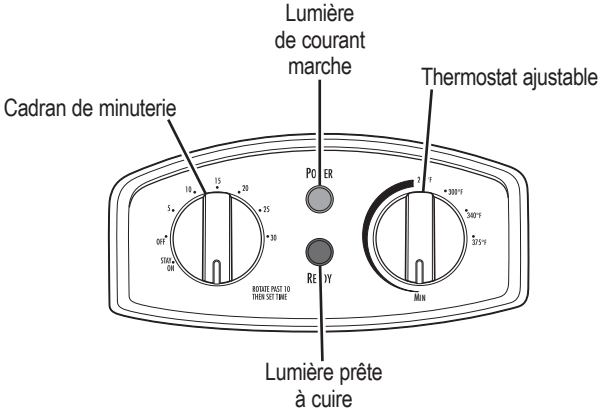
Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes:

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou
les boutons.
5. Pour éviter le risques de décharge électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'ensemble d'élément de chauffage dans l'eau ou autre liquide.
6. Assurer que le manche soit bien assemblé au panier et fixé en place. Consulter les instructions détaillées de montage.
7. Débrancher la friteuse de la prise de murale lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant le nettoyage. La laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'y enlever des pièces ou de la nettoyer.
8. Des fiches chaudes et des prises de courant desserrées représentent une condition dangereuse et d'incendie. Faire remplacer ces prises de courant par un électricien qualifié.
9. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant d'appareil pour ce modèle peut causer des blessures.
11. Ne pas utiliser à l'extérieur.
12. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
13. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
14. Ne déplacer jamais la friteuse contenant de l'huile chaude.
15. Toujours brancher le cordon sur l'appareil d'abord, puis sur une prise de courant murale. Pour débrancher, mettre tous les contacts en position MIN, ou éteinte (O) si équipé, et retirer la fiche de la prise de murale. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
16. Ne pas utiliser la friteuse à une fin autre que celle pour laquelle elle a été conçue.
17. Pour réduire le risque de blessure, NE PAS remplir d'huile au-dessus du repère de niveau maximal.
18. Toujours assurer que le pot à huile amovible soit rempli au moins au niveau minimum.
19. Ne jamais laisser la friteuse sans surveillance durant son utilisation.
20. Toujours sécher les aliments et enlever la glace avant de faire frire.
21. Toujours sécher complètement les éléments de la friteuse après les avoir lavés et avant de faire frire.
22. Toujours frire avec le couvercle en place.
23. Ne jamais utiliser d'huile réfrigérée.
24. Ne jamais bloquer l'évent sur le couvercle. Ayez conscience de
la vapeur qui sort de l'évent.
25. Des émissions de vapeur peuvent entraîner des brûlures aux mains ou aux doigts. Faites bien attention quand vous ouvrez
le couvercle.
26. Ne pas utiliser plus de 60 minutes sur une période de 2 heures.
27. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
28. Éste aparato no se destina para ponerse en funcionamiento por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto separado.

CONSERVER CES DIRECTIVES!


HOT SURFACE
WESTON


Évent de vapeur
Couvercle à évent amovible
Fenêtre
3 - Capuchon amovible
1 - Paniers à frire
Poignées de panier
Supports d'égouttage de panier
Ensemble d'élément de chauffage
2 - Gran panier à frire
Bouton de remise à zéro
Support d'égouttage de panier
5 - Pot à huile amovible
4 - Ensemble de cordon magnétique
Base


Lumière de courant marche
Thermostat ajustable
Cadran de minuterie
POWER
READY
Lumière prête à cuire

LISTE DE COMPOSANTS

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÉCE
1	PETIT PANIER
2	GRAND PANIER
3	CAPUCHON AMOVIBLE
4	ENSEMBLE DE CORDON MANÉTIQUE
5	POT À HUILE AMOVIBLE

N'hésitez pas à visiter notre site Web WestonBrands.com/support si un composant est cassé, l'outil fonctionne mal, ou pour commander un nouveau mode d'emploi.

WestonBrands.com

Veuillez appeler Weston Brands, LLC au numéro sans frais : 1-800-814-4895
Du lundi au vendredi: de 8h00 à 17h00 ET. En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 1-216-901-6801

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR

Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

Cet appareil est conçu uniquement pour la préparation, la cuisson et servir des aliments. Cet appareil n'est pas conçu pour l'utilisation de matériaux ou produits non alimentaires.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (lame plus large) ou d'une fiche (3 lames et mise à la terre) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche s'insère d'une seule manière dans une prise polarisée ou prise avec mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelconque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

⚠ AVERTISSEMENT **Danger de brûlure.**

- De l'huile chaude renversée d'une bassine à friture tirée par mégarde du comptoir peut causer des brûlures sévères. Ne jamais laisser le cordon d'alimentation pendre par l'extrémité d'un comptoir. Il peut être saisi par un enfant et il peut se mêler pendant l'usage. Ne jamais utiliser avec une rallonge.
- Vous serez éclaboussé par du liquide chaud si vous manquez le support d'égouttage et laissez tomber accidentellement le panier à frire dans le liquide chaud. Ne vous penchez jamais sur la friteuse sans couvercle.

MONTAGE DE LA FRITEUSE

1. Placer la base sur une surface plate, stable. Mettre le pot à huile dans la base.**(FIGURE 1)**

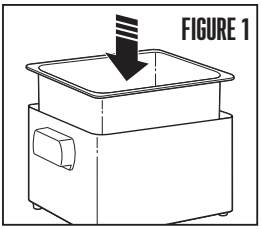
2. Aligner les rayures de l'ensemble d'élément de chauffage aux rayures de la base. Pousser vers le bas l'ensemble d'élément de chauffage pour le joindre à la base. **(FIGURE 2)** REMARQUE : Le chauffage ne peut pas être branché s'il est mal installé sur la base.

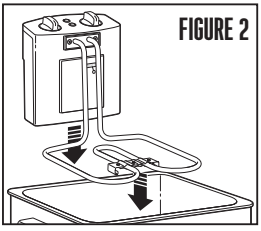
3. Pour assembler le manche, presser sur les dents du manche afin de les rassembler. Aligner les dents aux trous ronds du support en métal du baquet. **(FIGURE 3)**

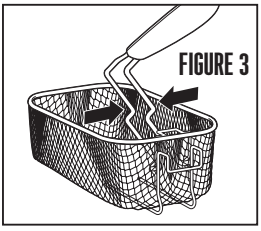
4. Relâcher les dents pour leur permettre de s'étendre et de se fixer au support en métal. **(FIGURE 4)**

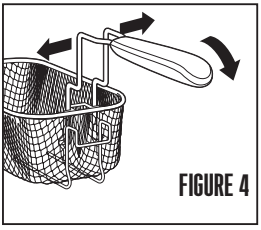
5. Pour le remisage : Pivoter la poignée dans le panier. **(FIGURE 5)**

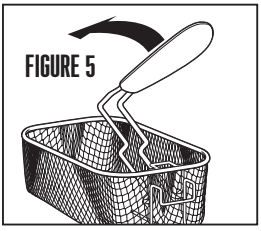
6. Aligner l'évent du couvercle à l'ensemble d'élément de chauffage. Le couvercle se fixe en place.**(FIGURE 6)**

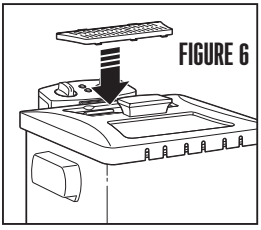












COMMENT FONCTIONNE LA MINUTERIE

La minuterie de la friteuse compte à rebours. On peut la régler pour n'importe quel temps entre 1 et 30 minutes.

1.Pour régler la minuterie, tourner passé 10 minutes puis jusqu'à l'heure de friture désirée ou tourner la minuterie sur STAY ON (demeurer en marche). **(FIGURE 7)**

2. Le compte à rebours commence presque aussitôt que vous cessez de tourner le cadran de minuterie. **(FIGURE 8)**

3. La minuterie émet un bip lorsqu'elle atteint OFF (Arrêt) et la friteuse s'éteint automatiquement. **(FIGURE 9)**

REMARQUE : Ne pas utiliser STAY ON (demeurer en marche) plus de 60 minutes sur une période de 2 heures.

FIGURE 7

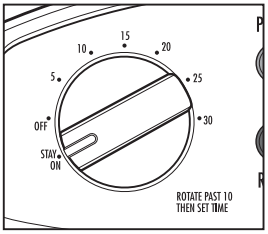


FIGURE 8

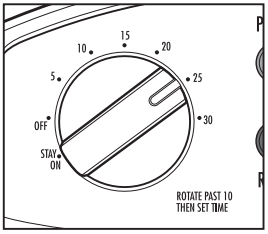
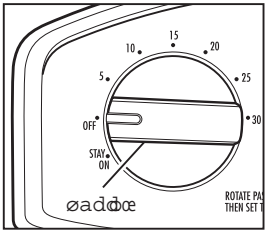


FIGURE 9



FRITURE

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure.**

- Ne jamais remplir d'huile au-dessus du repère MAX.
- Ne jamais déplacer la friteuse durant son utilisation ou lorsqu'elle contient de l'huile chaude.
- Ne laisser jamais la friteuse sans surveillance quand elle fonctionne.
- Éliminer le plus possible l'humidité des aliments. Ne pas ajouter d'eau ou de glace dans l'huile.
- Des projections de vapeur peuvent occasionner des blessures à vos mains ou à vos doigts. Faites attention quand vous ouvrez le couvercle.

AVANT LE PREMIER USAGE : Nettoyer soigneusement la friteuse. Consulter la section « Nettoyage de votre friteuse ». REMARQUE : Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans huile dans le pot pour éviter de dépasser la limite de température et devoir réinitialiser l'appareil. Consulter le chapitre « Réinitialisation » pour obtenir les détails.

1. Placer la friteuse assemblée sur une surface stable, de niveau, résistante à la chaleur et hors de portée des enfants. Soulever l'ouverture du couvercle pour ouvrir. **(FIGURE 11)**

2. Retirer le panier de la friteuse. **(FIGURE 12)**

3. Remplisser la friteuse avec environ 15 tasses (3,5 L) mais pas plus d'environ 19 tasses (4,5 L) d'huile jusqu'à la marque du haut sur le pot d'huile amovible. **(FIGURE 13)**

4. S'assurer que le friteuse est réglée à MIN. Brancher l'extrémité magnétique du cordon d'alimentation dans la prise de la friteuse. Cette extrémité magnétique ne peut être branchée que d'une seulefaçon. Prendre soin de ne pas déloger la connexion magnétique lors du branchement dans une prise de courant.
REMARQUE : La force magnétique est relativement faible de manière à ce que le cordon se détache s'il est tiré par inadvertance ; ce qui empêche la friteuse d'être tirée et de tomber du comptoir. **(FIGURE 14)**

5. Fermer le couvercle. Brancher l'appareil. Régler le thermostat au réglage désiré. Préchauffer la friteuse jusqu'à ce que le témoin READY (prêt) pour la cuisson s'allume (au bout de 10 à 15 minutes). Pour plus de renseignements au sujet de la sélection de la température, consulter l'emballage de l'aliment ou le Tableau de friture. Le témoin READY (prêt) s'allume dès que l'huile a attient la température préréglée. **(FIGURE 15)**

FIGURE 11

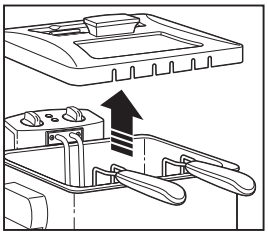


FIGURE 12

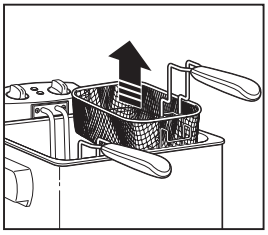


FIGURE 13

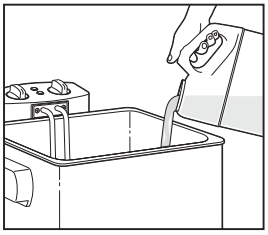


FIGURE 14

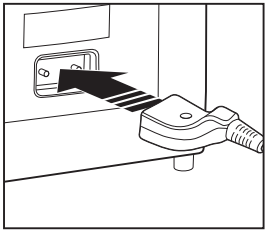
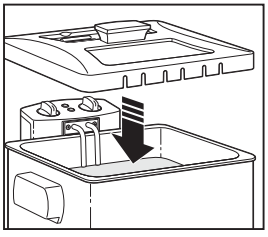


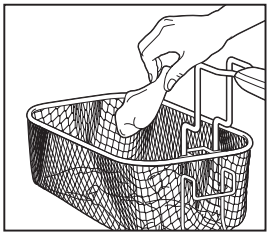
FIGURE 15



FRITURE

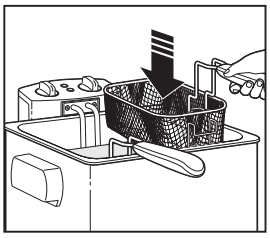
6. Déposer les aliments dans le panier pour les faire frire. POUR FAIRE FRIRE UN ALIMENT NON ENROBÉ DE PÂTE : Mettre l'aliment dans le panier et passer à l'étape 7. POUR FAIRE FRIRE UN ALIMENT ENROBÉ DE PÂTE (comme la pâte de tempura) : Pour abaisser le panier dans l'huile, puis mettre l'aliment avec précaution directement dans l'huile. **(FIGURE 16)** REMARQUE : Ne dépasser pas la quantité maximale d'aliments à frire dans un seul lot. Voir le Tableau de friture.

FIGURE 16



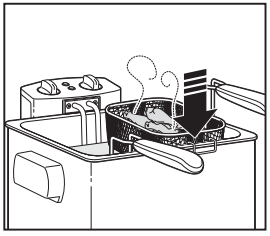
7. Mettre soigneusement le panier dans la friteuse. Fermer le couvercle. **(FIGURE 17)** REMARQUE : Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans huile dans le pot, car l'appareil surchauffera et nécessitera une réinitialisation de la température.

FIGURE 17



8. Quand vous avez terminé de frire, enlever le couvercle, soulever le panier et accrocher sur le pot à huile amovible pour égoutter. REMARQUE : Quand vous enlever le couvercle et quand le couvercle est enlevé, ne permettre pas de condensation couler dans le pot à huile. **(FIGURE 18)**

FIGURE 18



9. Vider avec soins les aliments du panier et placer-les dans un bol ou une passoire doublée d'une serviette en papier. Remplisser et répéter autant de fois que c'est nécessaire. Mettre le thermostat en position MIN et débrancher votre appareil après l'usage. **(FIGURE 19)**

FIGURE 19

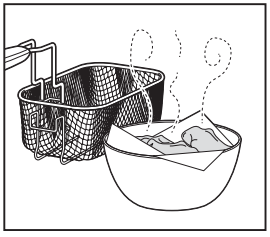


TABLEAU DE FRITURE

ALIMENTS CONGELÉS	TEMP. DE FRITURE	QUANTITÉ POUR PETIT PANIER DOU-BLER LES QUANTITÉS POUR LE GRAND PANIER	PANIER SIMPLE DURÉE	PANIER DOUBLE/ GRAND PANIER DURÉE	TEMP. INTERNE/ CUISSON SÉCURITAIRE
Bâtonnets au fromage	350 °F (177 °C)	8 oz (227 g)	1 1/2 à 2 1/2 minutes	1 1/2 à 2 1/2 minutes	Brunes et croustillantes
Pépites de poulet	375 °F (191 °C)	24 oz (680 g)	3 à 4 minutes	5 à 6 minutes	Brunes et croustillantes
Lanières de poulet	375 °F (191 °C)	20 oz (567 g)	6 à 7 minutes	8 à 9 minutes	Brunes et croustillantes
Filets de poulets	375 °F (191 °C)	22 oz (624 g)	5 à 6 minutes	8 à 9 minutes	Brunes et croustillantes
Ailes de poulet	375 °F (191 °C)	20 oz (567 g)	10 à 12 minutes	13 à 15 minutes	165 °F (73 °C), Brunes
Bâtonnets de poisson	350 °F (177 °C)	10 oz (283 g)	2 à 3 minutes	2 1/2 à 3 1/2 minutes	Brunes et croustillantes
Frites	375 °F (191 °C)	18 oz (510 g)	10 à 12 minutes	13 à 14 minutes	Brunes et croustillantes
Rondelles d'oignon	350 °F (177 °C)	16 oz (454 g)	1 1/2 à 2 1/2 minutes	2 1/2 à 3 1/2 minutes	Brunes et croustillantes
Crevette, papillon, chapelure	350 °F (177 °C)	18 oz (510 g)	3 à 4 minutes	3 à 4 minutes	Brunes et croustillantes
ALIMENTS FRAIS					
Brocoli, pâte à frire tempura	375 °F (191 °C)	8–10 pieces	1 à 2 minutes	1 à 2 minutes	Brun léger et croustillant
Ailes de poulet	375 °F (191 °C)	16 oz (454 g)	8 à 9 minutes	9 à 10 minutes	165 °F (73 °C), Brunes
Tortillas de maïs, en morceaux	375 °F (191 °C)	4 tortillas	1 à 2 minutes	1 à 2 minutes	Croustillantes
Frites	375 °F (191 °C)	16 oz (454 g)	7 à 9 minutes	12 à 14 minutes	Brunes et croustillantes
Pépites d'oignons frits	350 °F (177 °C)	8 pieces	4 à 6 minutes	4 à 6 minutes	Brun doré
Crevette, pâte à frire tempura	375 °F (191 °C)	8–10 pieces	2 à 2 1/2 minutes	2 à 2 1/2 minutes	Brun léger et croustillant

NETTOYAGE DE VOTRE FRITEUSE

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure.**
Pour éviter les éruptions et les projections d'huile chaude, assécher complètement toutes les composantes de la friteuse avant son utilisation.

Risque de brûlure.
Pour éviter les éruptions et les projections d'huile chaude, assécher complètement toutes les composantes de la friteuse avant son utilisation.

1. Débrancher de la prise murale. Attender que l'huile se refroidisse. **(FIGURE 20)**

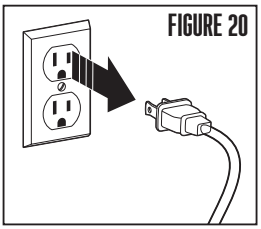
2. Enlever le couvercle. Enlever le panier de la friteuse. **(FIGURE 21)**

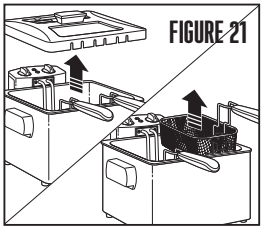
3. Soulever l'ensemble d'élément de chauffage de la base et laisser égoutter l'huile dans le pot à huile. **(FIGURE 22)** N'immerger jamais l'ensemble d'élément de chauffage dans l'eau.REMARQUE : Pour éviter d'endommager la friteuse, nettoyer l'ensemble d'élément de chauffage avec soin. Essuyer doucement à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse.

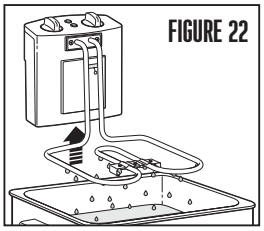
4. Soulever le pot à huile de la base et vider l'huile. Essuyer toute l'huile en excès ou la pellicule d'huile du pot à huile. **(FIGURE 23)**

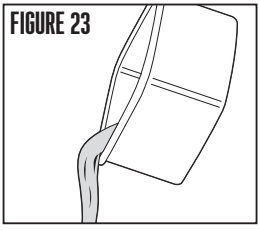
5. Nettoyer la base, le couvercle et le couvercle de l'évent dans de l'eau savonneuse chaude. Laisser-le sécher complètement. Poser le couvercle verticalement pour s'égoutter et laissez-le sécher complètement. **(FIGURE 24)**

NE PAS utiliser le réglage "SANI" du lave-vaisselle. Les températures du cycle "SANI" peuvent endommager le produit. **(FIGURE 25)**


FIGURE 20


FIGURE 21


FIGURE 22


FIGURE 23

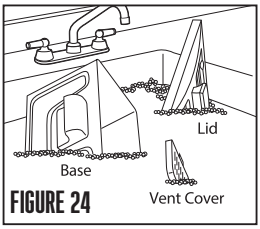
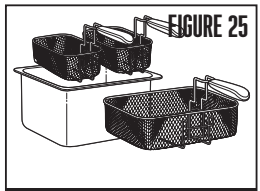


FIGURE 24


FIGURE 25

LAVABLES AU LAVE-VAISSELLE

CONSEILS DE FRITURE

Choix et remplacement de l'huile de friture
• Utiliser une huile végétale ou d'arachides de bonne qualité.
• La friture d'aliments dans le beurre, margarine, huile d'olive ou graisse animale est DÉCONSEILLÉE, car la température du point de fumage est trop basse.
• NE PAS mélanger deux types d'huile.
• Remplacer l'huile périodiquement pour maintenir une friture et une saveur de grande qualité.
• L'huile utilisée pour frire les frites et filtrée après chaque utilisation peut être réutilisée 10 à 12 fois avant son remplacement. L'huile utilisée avec des aliments riches en protéines (comme la viande ou le poisson) doit être remplacée plus souvent.
• Pour filtrer l'huile, permettre le refroidissement complet de celle-ci. L'huile peut être filtrée à l'aide d'une étamine ou une serviette de papier.
• Toujours suivre les instructions sur l'emballage.
• NE PAS ajouter d'huile fraîche ou usée.
• Toujours changer l'huile si elle commence à mousser lorsqu'elle est chauffée, quand elle a une forte odeur ou un goût prononcé ou quand elle devient plus foncée ou sirupeuse. Avant de frire
• L'excès d'eau ou de particules de glace peut provoquer des projections ou de la mousse. Éponger tout l'excès d'eau des aliments frais à l'aide d'une serviette de papier. Retirer toutes les particules et les accumulations de glace des aliments congelés.

Conseils utiles
• NE PAS utiliser d'ustensiles en plastique dans l'huile chaude.
• Assaisonner les aliments APRÈS la cuisson.
• Réduire la quantité d'aliments du lot s'ils ne sont pas aussi croustillants que souhaité.

Élimination de l'huile
• Verser l'huile froide dans le contenant de plastique d'origine (refermable).

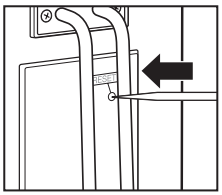
Utilisation du baquet avec les aliments en pâte à frire fraîche
• Les aliments en pâte à frire fraîche doivent être mis avec précaution directement dans l'huile chaude. Premièrement, abaissez entièrement le baquet et placez chaque morceau pané avec précaution dans l'huile chaude. Utilisez le baquet pour retirer les aliments panés frits.

Rangement
• La poignée peut être dégagée et tournée dans le baquet. Placez le pot à huile dans la base puis placez le baquet et le cordon d'alimentation dans le pot à huile.
• Il est préférable de stocker toutes les huiles au réfrigérateur ou dans un endroit frais, sombre et sec jusqu'à six mois.

Si Vous Habitez dans une Région à Haute Altitude :
Les services de vulgarisation offrent les informations au sujet de la cuisson pour votre région. Pour trouver la coopérative de services de vulgarisation, veuillez visiter le site http://www.csrees.usda.gov/Extension/.

DÉPANNAGE

RÉINITIALISATION:
Une réinitialisation de l'appareil peut être nécessaire si ce dernier ne chauffe pas ou ne se met pas sous tension.



1. S'assurer que le friteuse et l'huile sont froides.
2. Régler le selecteur de température à MIN.
3. Débrancher le cordon magnétique de la prise murale.
4. Retirer l'ensemble d'élément de chauffage et commandes amovible.
5. Appuyer sur le bouton RESET (réinitialisation) avec un objet pointu comme un cure-dent ou un petit tournevis.

PROBLÈME	QUE VÉRIFIER
Les aliments frits n'ont pas une couleur brun doré et/ou ne sont pas croustillants.	• La température choisie est trop basse ou les aliments n'ont pas frit suffisamment longtemps. Vérifiez le paquet ou le Tableau de friture pour trouver la bonne température ou le bon temps de friture. • Il y a trop de nourriture dans le panier. Ne faites jamais frire trop d'aliments en même temps. Voir le paquet d'aliment, le Tableau de friture ou la recette pour trouver la bonne durée. Les aliments sont peut-être trop épais pour bien frire. • Le volume de l'huile est trop bas.
La friteuse dégage une odeur forte, déplaisante.	• L'huile n'est pas fraîche. Changez l'huile. Changez le filtre à huile régulièrement pour qu'il reste jeune. • Quand vous faites frire des aliments qui ont une teneur de haute humidité (comme le poulet ou les frites), changez d'huile fréquemment. • Le genre d'huile ne convient pas à la friture en profondeur d'aliments à frire entièrement. Utilisez de l'huile de friture de bonne qualité. Ne mélangez pas deux différentes catégories d'huile.
L'appareil ne chauffe pas.	Assurez-vous que l'ensemble de cordon magnétique est bien attaché à la prise de la friteuse. • Assurez-vous que l'ensemble de cordon électrique soit branché dans une prise électrique. • S'assurer que le minuterie est à ON (marche) ou tourner la minuterie au-delà de 10 puis régler le temps de cuisson. • L'ensemble d'éléments de chauffage n'est pas bien monté. Assurez-vous que l'ensemble d'éléments de chauffage est bien installé sur la base. Voir la section « Assemblage ». • Appuyez sur le bouton de remise à zéro du panneau de contrôle de l'élément de chauffage. Assurez-vous que la friteuse a le montant recommandé d'huile dans le pot à huile.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	QUE VÉRIFIER
Pendant la friture, l'huile déborde au-dessus de la friteuse.	• Il y a trop d'huile dans la friteuse. Assurez-vous que l'huile ne dépasse pas la marque de niveau maximum. • Le panier/la nourriture a été immergé trop rapidement. Soulevez doucement le panier en l'air. • Les aliments contiennent trop de liquide. Faites sécher complètement les aliments avant de les mettre dans la friteuse. Suivez les instructions de la section « Friture ». • Quand vous faites frire des aliments à haut degré d'humidité (comme le poulet ou les frites) changez souvent l'huile. • Il y a trop d'aliments dans le panier à friture. Ne faites pas frire en même temps plus d'aliments que les quantités indiquées sur l'emballage
L'huile mousse trop pendant la friture.	• Les aliments contiennent trop de liquide. Faites sécher complètement les aliments avant de les mettre dans la friteuse. • Quand vous faites frire des aliments à haut degré d'humidité (comme le poulet ou les frites) changez souvent l'huile. • La catégorie d'huile ne convient pas à la friture. Utilisez de l'huile de friture de bonne qualité. Ne mélangez jamais deux qualités d'huile ou de gras. • Le panier/la nourriture a été immergé trop rapidement. Soulevez doucement le panier en l'air. • L'utilisation d'huile réfrigérée peut occasionner trop de projections. Utilisez de l'huile à température ambiante. • Le pot d'huile n'a pas été bien nettoyé. Voir les instructions dans la section « Nettoyage ».
Il se forme de la condensation sur la fenêtre.	• De la vapeur d'eau des aliments s'amasse sur la fenêtre. Quand votre appareil est froid, frottez un petit montant d'huile à l'intérieur de la fenêtre pour empêcher la condensation.
Une pellicule d'huile s'amasse sur le pot à huile.	• Utilisez un tampon de récurage en matière plastique pour nettoyer. • Pour nettoyer les résidus d'huile du pot à huile, utilisez un produit dégraissant ménager.

WESTON GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada. Il s'agit de l'unique garantie explicite pour ce produit et elle remplace toute autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti comme étant exempt de tout vice matériel ou de main-d'œuvre pendant une période d'un (1) an à partir de la date d'achat initiale. Pendant cette période, votre seul recours consiste en la réparation ou au remplacement de ce produit ou de tout composant trouvé défectueux, à notre discrétion. Si le produit ou composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas les réparations ou l'entretien non autorisés des produits, les produits vendus « tels quels » par les détaillants, le verre, les filtres, l'usure découlant d'un usage normal, un usage non conforme aux instructions imprimées ou des dommages au produit découlant d'un accident, d'une modification, d'un abus ou d'une utilisation inadéquate. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine ou au bénéficiaire d'un cadeau et elle est non transférable. Conserver le reçu d'achat original, car il est nécessaire pour effectuer une réclamation sous garantie. Cette garantie est annulée si le produit est soumis à toute tension et à toute autre forme d'onde autre que celle spécifiée sur l'étiquette des spécifications nominales (p. ex., 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations pour des dommages particuliers, accessoires et indirects causés par une violation d'une garantie explicite ou implicite. Toute responsabilité se limite à la somme du prix d'achat. **Toute garantie implicite, y compris toute garantie légale ou condition de qualité marchande ou de conformité à un usage particulier, est déclinée sauf dans la mesure où la loi l'interdit; dans ce cas, une telle garantie ou condition se limite à la durée de cette garantie écrite.**

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits reconnus par la loi variant selon l'endroit où vous habitez. Certains états ou certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages particuliers, accessoires ou indirects, il est donc possible que les limitations précédentes ne s'appliquent pas à vous.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.814.4895 (001.216.901.6801 hors des États-Unis ou visiter WestonBrands.com. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

ATTENTION!

PLEASE INSPECT THIS PACKAGE THOROUGHLY FOR MISSING PARTS OR ANY PRODUCT DAMAGE.
IF YOUR PRODUCT CONTAINS SHIPPING DAMAGE, PLEASE CONTACT RETAILER FOR ASSISTANCE.

For all other questions regarding product usage, missing parts, product damage, difficulty or warranty activation, please contact the Weston Brands Customer Service Team:
8:00 am to 5:00 pm ET, Monday thru Friday

Customer.Service@WestonBrands.com
U.S. Residents Customer Service Line: 1-800-814-4895 (Outside U.S. Call: 001-216-901-6801)
Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387
WestonBrands.com

Please DO NOT return this item to the retailer before contacting Weston Brands Customer Service.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

ATTENTION!

VEUILLEZ INSPECTER CET EMBALLAGE AVEC SOIN POUR Y DÉTECTER TOUTE PIÈCE MANQUANTE OU ENDOMMAGÉE.
SI DES PIÈCES ONT ÉTÉ ENDOMMAGÉES PENDANT LE TRANSPORT, VEUILLEZ COMMUNIQUER AVEC LE DÉTAILLANT POUR OBTENIR DE L'AIDE.

Pour toutes les autres questions concernant l'utilisation du produit, les pièces manquantes, les problèmes ou l'activation de la garantie, veuillez communiquer avec l'équipe du service clientèle des produits Weston: de 8:00 à 17:00 HNE, du lundi au vendredi.

Customer.Service@WestonBrands.com
Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1-800-814-4895
Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-216-901-6801 Weston Brands, LLC,
Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387
WestonBrands.com

Veuillez communiquer avec le service clientèle des produits Weston AVANT de retourner cet appareil au détaillant.

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veuillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.

¡ATENCIÓN!

REVISE COMPLETAMENTE EL ENVASE Y COMPRUEBE QUE NO FALTEN PARTES O QUE ALGÚN PRODUCTO ESTÉ DAÑADO. SI EL PRODUCTO ESTÁ DAÑADO POR EL TRANSPORTE, SOLICITE ASISTENCIA AL DISTRIBUIDOR.

Para todas aquellas preguntas referentes al uso del producto, partes faltantes, daño del producto, dificultad o activación de la garantía, comuníquese con el equipo de servicio al cliente de weston Brands: desde las 8:00 am hasta las 5:00 pm ET, de lunes a viernes

Customer.Service@WestonBrands.com
Línea de Servicio al Cliente para Residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895 (Fuera de EE.UU., llame al: 001-216-901-6801) Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387
WestonBrands.com

NO devuelva este artículo al vendedor minorista antes de comunicarse con Servicio al Cliente de Weston Brands.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Consulte estas instrucciones y úselas para enseñar sobre el uso de este producto a otras personas.