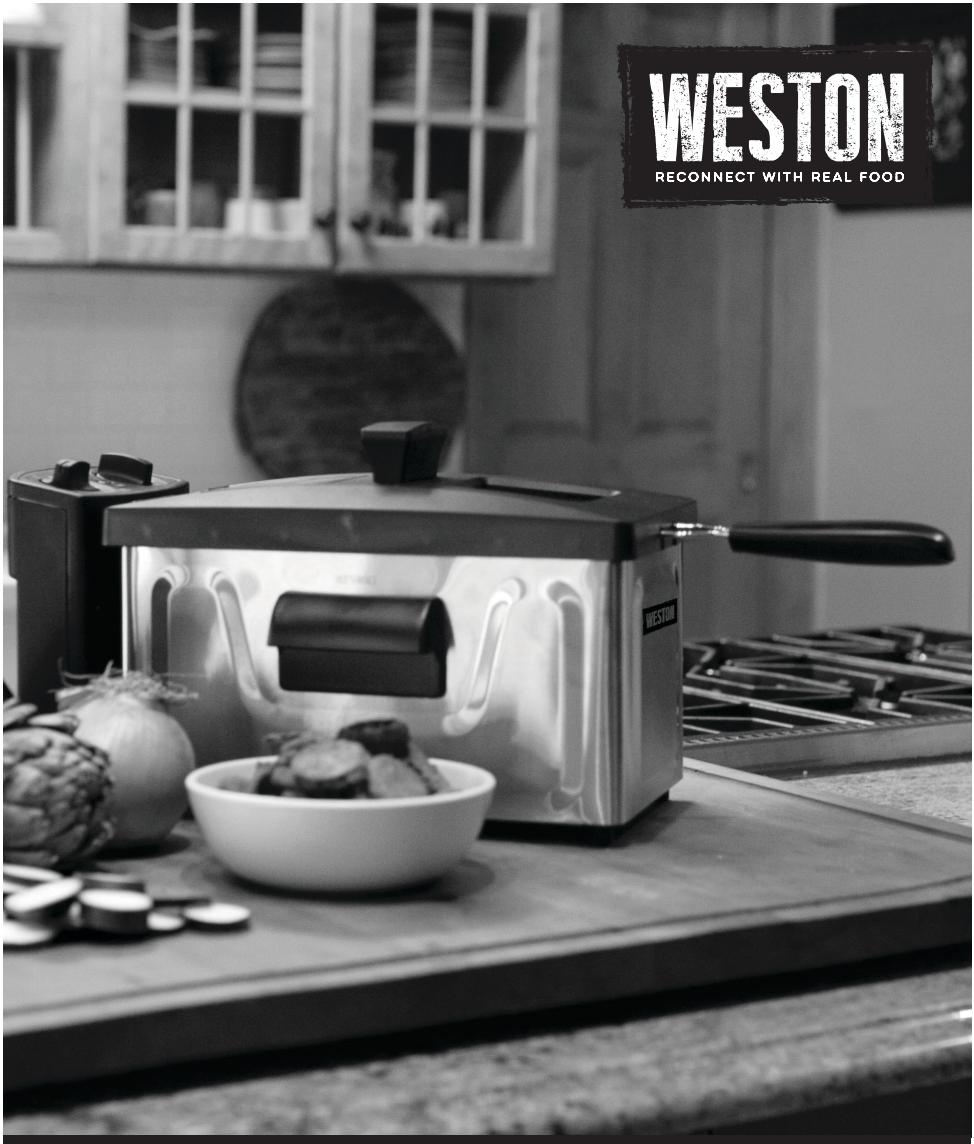


8 CUP OIL CAPACITY

DEEP FRYER

LE INVITAMOS A LEER CUIDADOSAMENTE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR SU APARATO.

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
ASSEMBLY INSTRUCTIONS 6
FRYING 7
FRYING CHART 8
CLEANING YOUR FRYER 9
FRYING TIPS 10
TROUBLESHOOTING 11-12
WARRANTY 14

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES 16
LISTA DE COMPONENTES 18-19
CÓMO ENSAMBLAR LA FREIDORA 20
CÓMO FREÍR 21
TABLA DE FREÍR 22
LIMPIEZA DE SU FREIDORA 23
CONSEJOS PARA LA FREIDORA 24
RESOLVIENDO PROBLEMAS 25-26
INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON 28

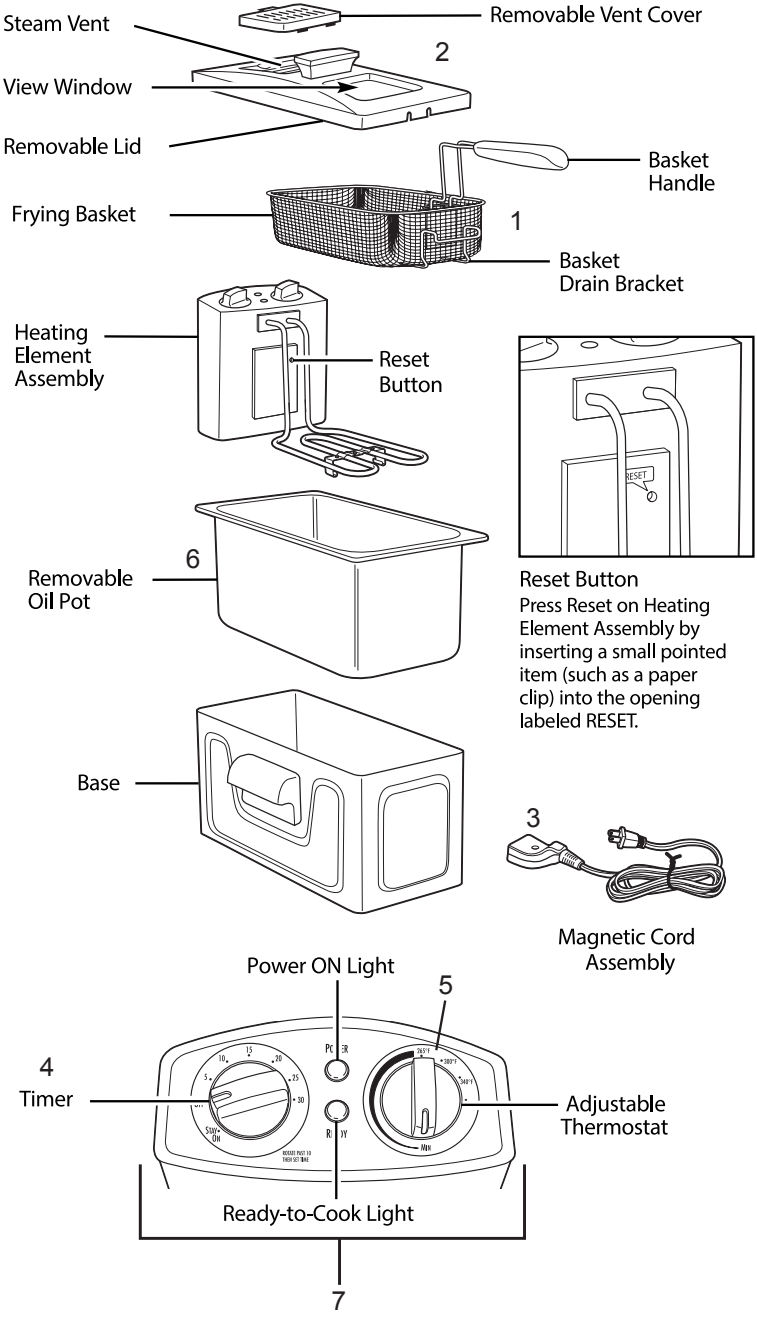
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES 30
LISTA DE COMPONENTES 32-33
MONTAGE DE LA FRITEUSE 34
FRITURE 35
TABLEAU DE FRITURE 36
NETTOYAGE DE VOTRE FRITEUSE 37
CONSEILS DE FRITURE 38
DÉPANNAGE 39-40
INFORMATION SUR LA GARANTIE 43

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 heating element assembly in water or other liquid.
6. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
7. Be sure handle is properly assembled to basket and locked into place. See detailed assembly instructions.
8. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
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. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord
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 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. Always raise basket, rest on drain bracket, and allow food to drain before removing lid or food basket.
27. 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.
28. **WARNING!** Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized 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.
29. **WARNING!** Burn Hazards.Serious hot-oil burns may result from a deep-fat fryer being pulled off a countertop.
30. 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.
31. 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.
32. 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.
33. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS


Steam Vent
Removable Vent Cover
2
View Window
Removable Lid
Basket Handle
Frying Basket
1
Basket Drain Bracket
Heating Element Assembly
Reset Button
RESET
Removable Oil Pot
6
Reset Button
Press Reset on Heating Element Assembly by inserting a small pointed item (such as a paper clip) into the opening labeled RESET.
Base
3
Magnetic Cord Assembly
Power ON Light
5
4
Timer
Adjustable Thermostat
Ready-to-Cook Light
7

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

⚠ WARNING Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized 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.
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION
1	BASKET WITH HANDLE
2	LID
3	MAGNETIC PLUG
4	TIMER
5	ADJUSTABLE THERMOSTAT
6	REMOVABLE OIL POT
7	CONTROL PANEL

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 001-216-901-6801

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Place base on a stable, flat surface.

2. Insert oil pot into base.

3. Align grooves of heating element assembly with grooves on base. Push down on heating element assembly to connect it to base.
NOTE: Heater cannot be turned on unless correctly installed on base. **(FIGURE 1)**

4. To assemble handle, squeeze tines of handle together. **(FIGURE 2)**

5. Align tines with round holes on metal bracket of basket.

6. Release tines to allow them to spread and then pull handle back to lock into metal bracket. For storage: Push handle into basket and squeeze tines together to remove handle. **(FIGURE 3)**

7. Align removable vent cover with metal grease screen and snap into place. **(FIGURE 4)**

FIGURE 1

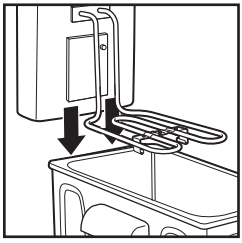


FIGURE 2

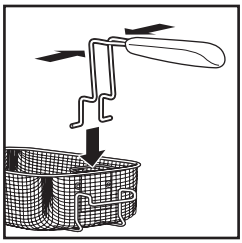


FIGURE 3

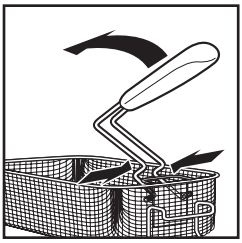
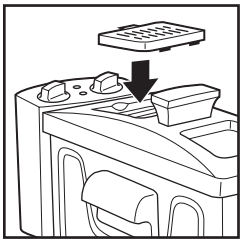


FIGURE 4



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.
- Failure to follow these instructions may result in serious burns since hot oil may spill from fryer.

⚠ WARNING BEFORE FIRST USE:

1. Place assembled fryer on stable, level, heat-resistant surface out of reach of children.
2. Lift lid to open.
3. Remove basket from fryer.
4. Fill fryer with not less than 4 cups (1 L) to no more than 8 cups (2 L) of oil to top indicator mark on the removable oil pot.

⚠ WARNING Never operate unit without oil in pot or unit will exceed temperature limit and will require resetting.

5. 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 5)**
6. Close lid. Set Thermostat to desired setting. Turn Timer to ON. Preheat fryer until Ready-to-Cook Light comes on (6 to 10 minutes). For more information on temperature selection, check food package or Frying Chart. Ready-to-Cook Light will come on when oil has reached preset temperature.
7. To fry unbattered food, place food in basket and proceed with Step 8. To fry battered foods (such as tempura batter), lower basket into oil and then carefully drop food directly into oil.
NOTE: To ensure that all food is properly cooked, do not exceed maximum amount of food to be fried in one batch. See Frying Chart.
8. Carefully place basket in fryer. Close lid.
NOTICE: Never operate unit without oil in pot or unit will exceed temperature limit and will require resetting. **(FIGURE 6)**
9. 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.
10. Carefully empty food from basket and place in a bowl or colander lined with paper towel. Fill and repeat as needed.
11. Turn Timer to OFF and unplug appliance after use.
FRYING TIP: Ready-to-Cook Light may go out after frying a batch of food. When oil has reached selected temperature, Ready-to-Cook Light will come back on. Unit is now ready to fry next batch of food.

FIGURE 5

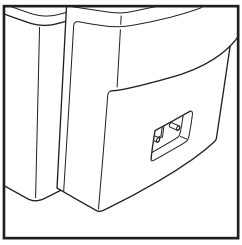
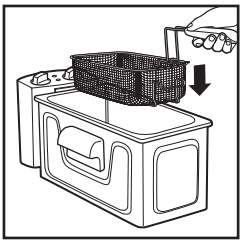


FIGURE 6



FRYING CHART

FOOD	FRYING TEMPERATURE	COOKING TIME	INTERNAL TEMP/ DONENESS
Frozen French Fries	375ºF (190ºC)	2 to 3 minutes	Brown and crisp
Fresh Cut French Fries	375ºF (190ºC)	7 to 8 minutes	Brown and crisp
Frozen Onion Rings	375ºF (190ºC)	2 to 3 minutes	Brown and crisp
Frozen Fish Sticks	350ºF (180ºC)	2 to 3 minutes	145ºF (63ºC)
Frozen Butterflied Shrimp	350ºF (180ºC)	3 to 4 minutes	145ºF (63ºC)
Frozen Chicken Tenders	375ºF (190ºC)	3 to 5 minutes	165ºF (74ºC)
Frozen Chicken Wing Pieces	375ºF (190ºC)	8 to 10 minutes	165ºF (74ºC)
Fresh Chicken Wing Pieces	375ºF (190ºC)	7 to 9 minutes	165ºF (74ºC)

NOTES:

• Length of cooking time and temperature may vary based on batch size and weight.
• For best results, fry a single layer of food for each batch.
• Frozen, uncooked chicken should be thawed, excess water removed, and patted dry with paper towel prior to cooking.
• See “Frying Tips” for more information to obtain best results.
• Always follow package directions.
• When cooking meat, poultry, or fish, use cooking thermometer to determine internal temperatures.
• Visit foodsafety.gov for more information on safe internal cooking temperatures.

CLEANING YOUR FRYER

⚠ WARNING Burn Hazard. To avoid eruptions and/or splatter of hot oil, dry all fryer components thoroughly before using.

1. Wait until oil has cooled. This can take several hours.

2. Remove lid; then remove basket from fryer. **(FIGURE 7)**

3. Remove heating element assembly from base and hook onto oil pot to drain.

4. 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.

5. Lift oil pot from base and pour out oil. Wipe all excess oil or oil film from oil pot. **(FIGURE 8)**

6. Clean base and oil pot with hot, soapy water. Base and oil pot may be washed in a dishwasher.

7. Remove vent cover and wash it in hot, soapy water. Dry thoroughly.

8. Clean lid and basket in hot, soapy water. Position lid vertically to drain and allow to thoroughly dry.

FIGURE 7

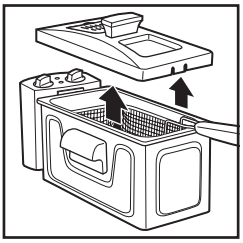
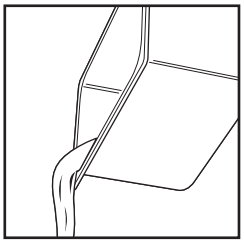


FIGURA 8



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

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.

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


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.

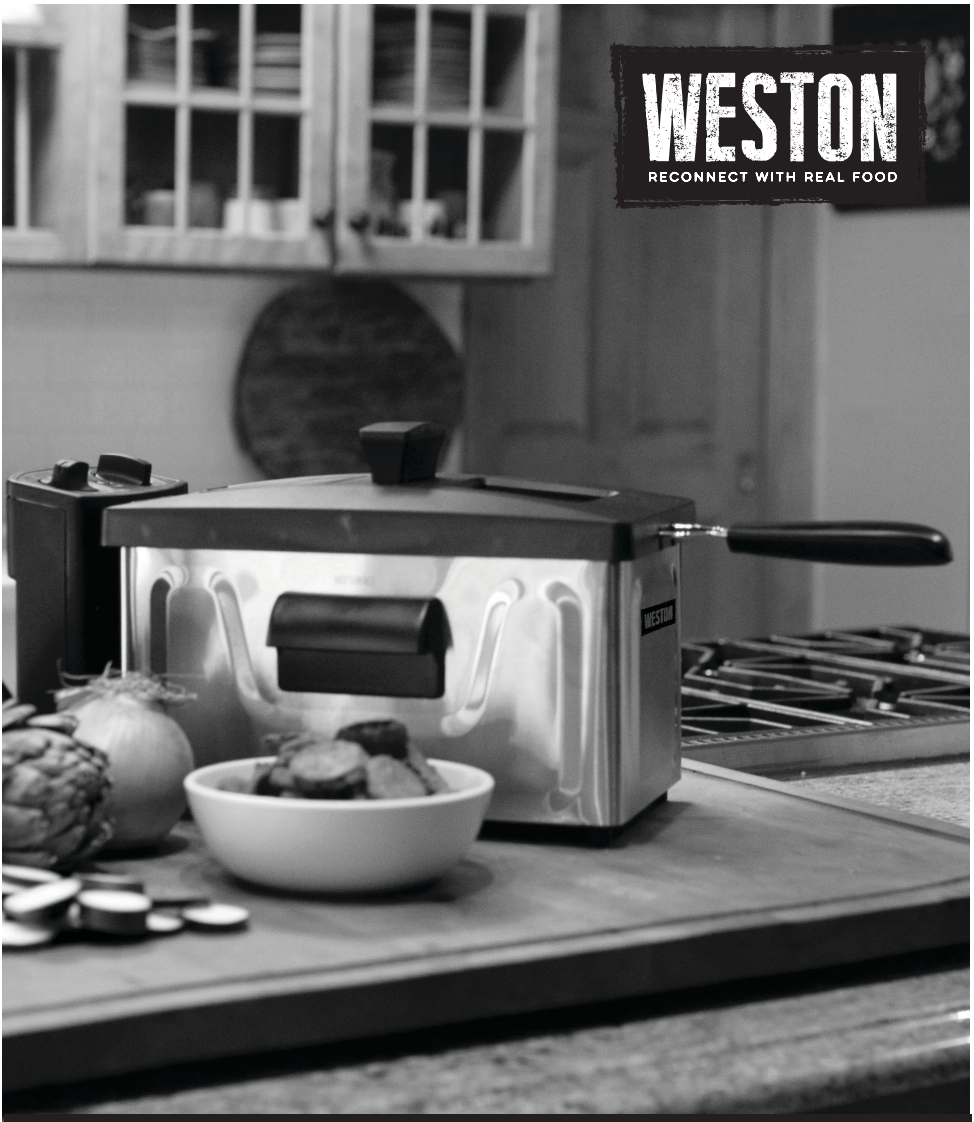
This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option. If the product or component 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 8 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.

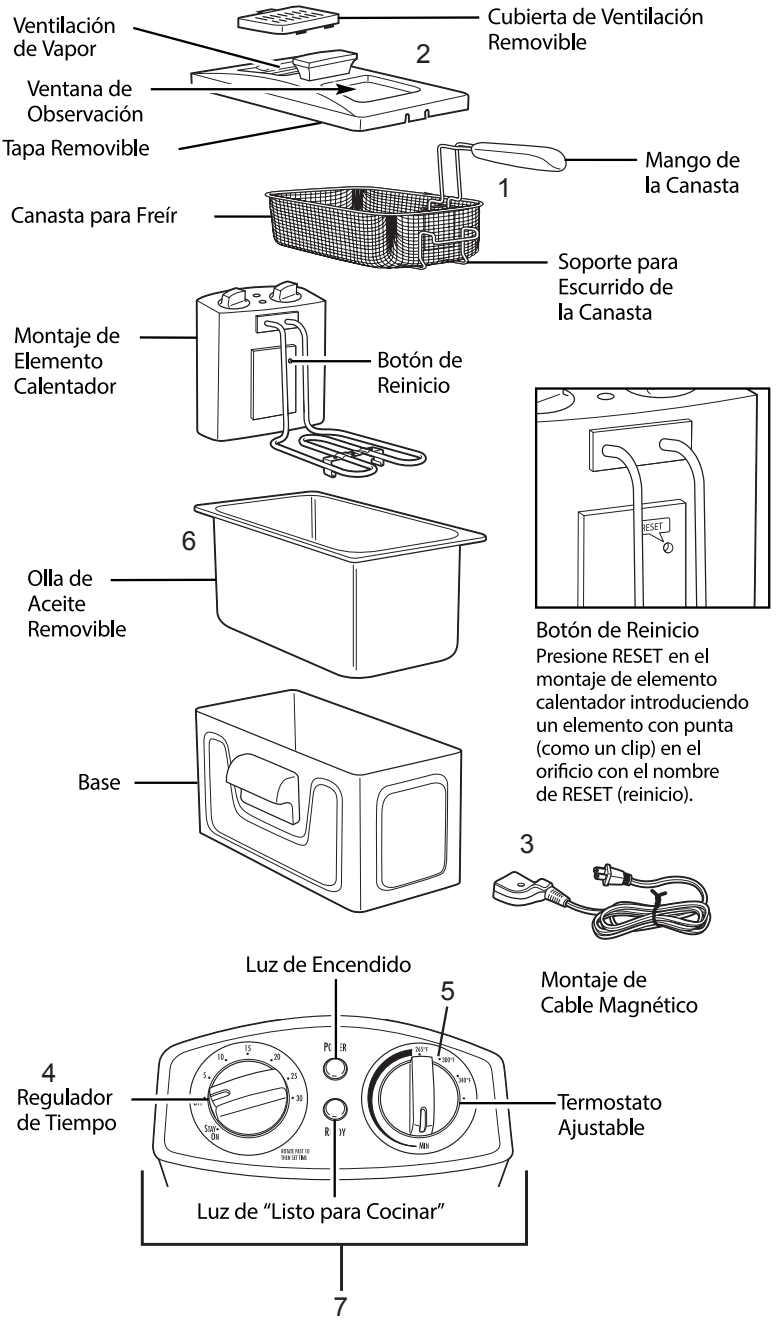
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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 por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
5. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
6. Para evitar el peligro de descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o el elemento calentador en agua u otro líquido.
7. Es necesario que haya una buena supervisión cuando los niños utilicen aparatos eléctricos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
8. Asegúrese de que las manijas estén bien colocadas en la canasta y trabadas en su lugar. Ver las instrucciones de montaje detalladas.
9. Desenchúfelo del tomacorriente 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 enchufe 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 la olla de aceite 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 fríra 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. Siempre eleve la canasta, deposítela en el soporte para escurrir y permita que los alimentos se escurran.
28. 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.
29. **¡ADVERTENCIA!** Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un eléctrico reemplace la toma.
30. **¡ADVERTENCIA!** Peligro de Quemaduras. Pueden provocarse quemaduras graves si se tira una freidora desde una mesada.
31. 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.
32. 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.
33. 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.
34. No haga funcionar el artefacto mediante mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES


WESTON


Ventilación de Vapor
Cubierta de Ventilación Removible
2
Ventana de Observación
Tapa Removible
Mango de la Canasta
1
Canasta para Freír
Soporte para Escurrido de la Canasta
Montaje de Elemento Calentador
Botón de Reinicio
RESET
Botón de Reinicio
Presione RESET en el montaje de elemento calentador introduciendo un elemento con punta (como un clip) en el orificio con el nombre de RESET (reinicio).
6
Olla de Aceite Removible
Base
3
Montaje de Cable Magnético
Luz de Encendido
5
4
Regulador de Tiempo
Termostato Ajustable
Luz de "Listo para Cocinar"
7

OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Descarga Eléctrica:** Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando 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.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA
1	CUBIERTA DE VENTILACIÓN REMOVIBLE
2	TAPA REMOVIBLE
3	CABLE MAGNÉTICO
4	REGULADOR DE TIEMPO
5	TERMOSTATO AJUSTABLE
6	OLLA DE ACEITE REMOVIBLE
7	PANEL DE CONTROL

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 001-216-901-6801

CÓMO ENSAMBLAR LA FREIDORA

1. Deposite la base en una superficie plana y estable.

2. Coloque la olla de aceite dentro de la base.

3. 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. **NOTA:** El calentador no puede encenderse a menos que se encuentre instalado correctamente sobre la base. **(FIGURA 1)**

4. Para ensamblar el mango, presione hacia adentro los dientes del mismo. **(FIGURA 2)**

5. Alinee los dientes con los orificios redondos ubicados en el soporte de metal de la canasta.

6. Libere los dientes para que se separen y luego tire de la manija hacia atrás para trabarla en el soporte de metal. Para guardar, empuje la manija sobre la canasta y presione las puntas para retirar la manija. **(FIGURA 3)**

7. Alinee la cubierta de ventilación removible con el filtro de grasa metálico y trabe en su lugar. **(FIGURA 4)**

FIGURA 1

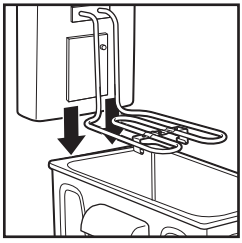


FIGURA 2

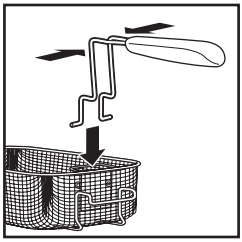


FIGURA 3

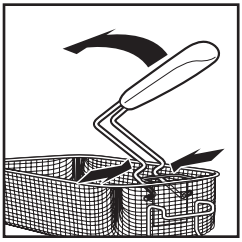
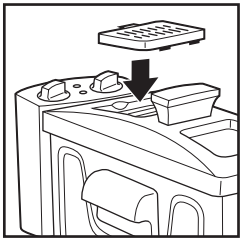


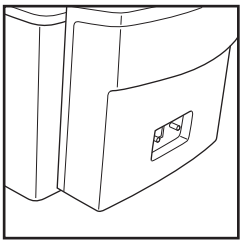
FIGURA 4



CÓMO FREÍR

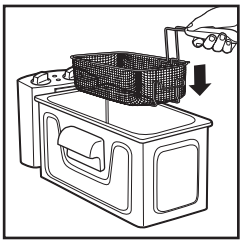
• Nunca llene con aceite más allá de la marca máxima de llenado “MAX”.
• Nunca mueva la freidora mientras está en uso o cuando ésta contenga aceite caliente.
• Nunca deje la freidora sin supervisión mientras se encuentre en funcionamiento.
• Quite la mayor cantidad posible de humedad de los alimentos. 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.
• No seguir estas instrucciones puede ocasionar quemaduras

FIGURA 5



⚠ ADVERTENCIA ANTES DEL PRIMER USO:
Lave la freidora con detenimiento. Ver “Limpieza de su Freidora”.
1. Coloque la freidora en una superficie estable, nivelada y resistente al calor que se encuentre fuera del alcance de los niños.
2. Levante la tapa para abrir.
3. Saque la canasta de la freidora.
4. Llene la freidora con no menos de 4 tazas (1 L) y no más de 8 tazas (2 L) de aceite teniendo como referencia la marca indicadora ubicada en la olla de aceite removible.

FIGURA 6



⚠ ADVERTENCIA Nunca haga funcionar la unidad sin aceite en la olla, de lo contario la unidad excedería el límite de temperatura y necesitaría una restauración.
5. 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. **(FIGURA 5)**
6. Cierre la tapa. Fije el control de la temperatura en el ajuste deseado. Gire el interruptor en ON (encendido). Precaliente la freidora hasta que se encienda la luz de “Ready” (listo para cocinar) (6 a 10 minutos). Para obtener mayor información sobre selección de temperatura, revise el paquete del alimento o la Tabla para Freír. La luz de “Ready” se encenderá cuando el aceite alcance la temperatura preseleccionada.
7. Para freír comida sin masa, coloque los alimentos en la canasta y continúe con el paso 8. Para freír alimentos con masa, (such as tempura batter), para bajar la canasta en el aceite, luego deje caer con cuidado los alimentos en el aceite.
NOTA: Para asegurarse de que todos los alimentos se encuentren debidamente cocidos, no exceda la cantidad máxima de alimentos a freír en una tanda. Vea la Tabla de Freír.
8. Coloque con cuidado la canasta dentro de la freidora. Cierre la tapa.
AVISO: Nunca haga funcionar la unidad sin aceite en la olla, de lo contario la unidad excedería el límite de temperatura y necesitaría una restauración. **(FIGURA 6)**
9. Cuando haya terminado de freír, retire la tapa, levante la canasta 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.
10. Retire los alimentos de la canasta con cuidado y colóquelos en un recipiente o colador forrados con papel absorbente. Llene y repita la operación cuantas veces sea necesario.
11. Gire el interruptor en OFF (apagado) y desenchufe el aparato después del uso.
CONSEJOS PARA FREÍR: Es posible que la Luz de “Listo para Freír” se apague después de freír una tanda de alimentos. Cuando el aceite haya alcanzado la temperatura seleccionada, volverá a encenderse la Luz de “Listo para Freír”. Ahora, la unidad estará lista para freír la próxima tanda de alimentos.

TABLA DE FREÍR

ALIMENTOS	TEMP. PARA FREÍR	TIEMPO DE COCCIÓN	COCCIÓN TEMP. INTERNA
Papas Fritas Congeladas	375ºF (190ºC)	2 a 3 minutos	Tiernos pero firmes
Papas Fritas Recién Cortadas	375ºF (190ºC)	7 a 8 minutos	Tiernos pero firmes
Aros de Cebolla Congelados	375ºF (190ºC)	2 a 3 minutos	Tiernos pero firmes
Palitos de Pescado Congelados	350ºF (180ºC)	2 a 3 minutos	145ºF (63ºC)
Langostinos en Mariposa Congelados	350ºF (180ºC)	3 a 4 minutos	145ºF (63ºC)
Frituras de Pollo Congeladas	375ºF (190ºC)	3 a 5 minutos	165ºF (74ºC)
Trozos de Alitas de Pollo Congeladas	375ºF (190ºC)	8 a 10 minutos	165ºF (74ºC)
Trozos de Alitas de Pollo Frescas	375ºF (190ºC)	7 a 9 minutos	165ºF (74ºC)

NOTAS:

• El tiempo y la temperatura de cocción pueden variar dependiendo del tamaño y peso de la tanda.
• Para obtener los mejores resultados, cocine cada tanda con una capa única de alimentos.
• Al pollo crudo y congelado se lo debe descongelar, quitarle el exceso de agua y secarlo con toallas de papel antes de cocinarlo.
• Para obtener mayor información y los mejores resultados remítase a los “Consejos para la Freidora”.
• Siempre siga las instrucciones del envase.
• Al cocinar carne vacuna, de ave o pescado, utilice el termómetro de cocina para determinar las temperaturas internas.
• Para obtener mayor información sobre las temperaturas seguras de cocción internas, visite www.foodsafety.gov

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. Espere hasta que el aceite se haya enfriado. Esto puede llevar varias horas.

2. Retire la tapa. Retire la canasta de la freidora. **(FIGURA 7)**

3. Retire el montaje del elemento calentador de la base y engánchelo en la olla de aceite para que se escurra.

4. No introduzca el montaje del elemento calentador en agua.
NOTE: Para evitar dañar la freidora, sea cuidadoso al limpiar el Montaje del Elemento Calentador. Límpielo suavemente con un paño mojado con agua jabonosa caliente.

5. Levante la olla de aceite de la base y deseche el aceite. Limpie todo el exceso o película de aceite de la olla. **(FIGURA 8)**

6. Limpie la base y la olla de aceite con agua jabonosa caliente. La base y l olla de aceite pueden lavarse en un lavavajillas.

7. Retire la cubierta de la ventilación, luego el filtro de grasa y lávelo con agua jabonosa caliente. Seque cuidadosamente.

8. Lave la tapa y la canasta con agua jabonosa caliente. Coloque la tapa de manera vertical para que se escurra y permita que se seque por completo.

FIGURA 7

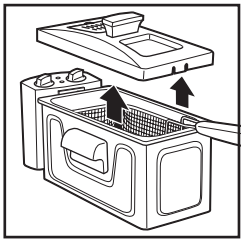
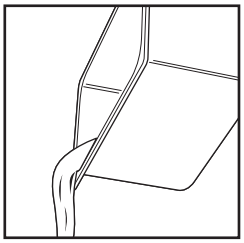


FIGURA 8



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

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.

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.


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.

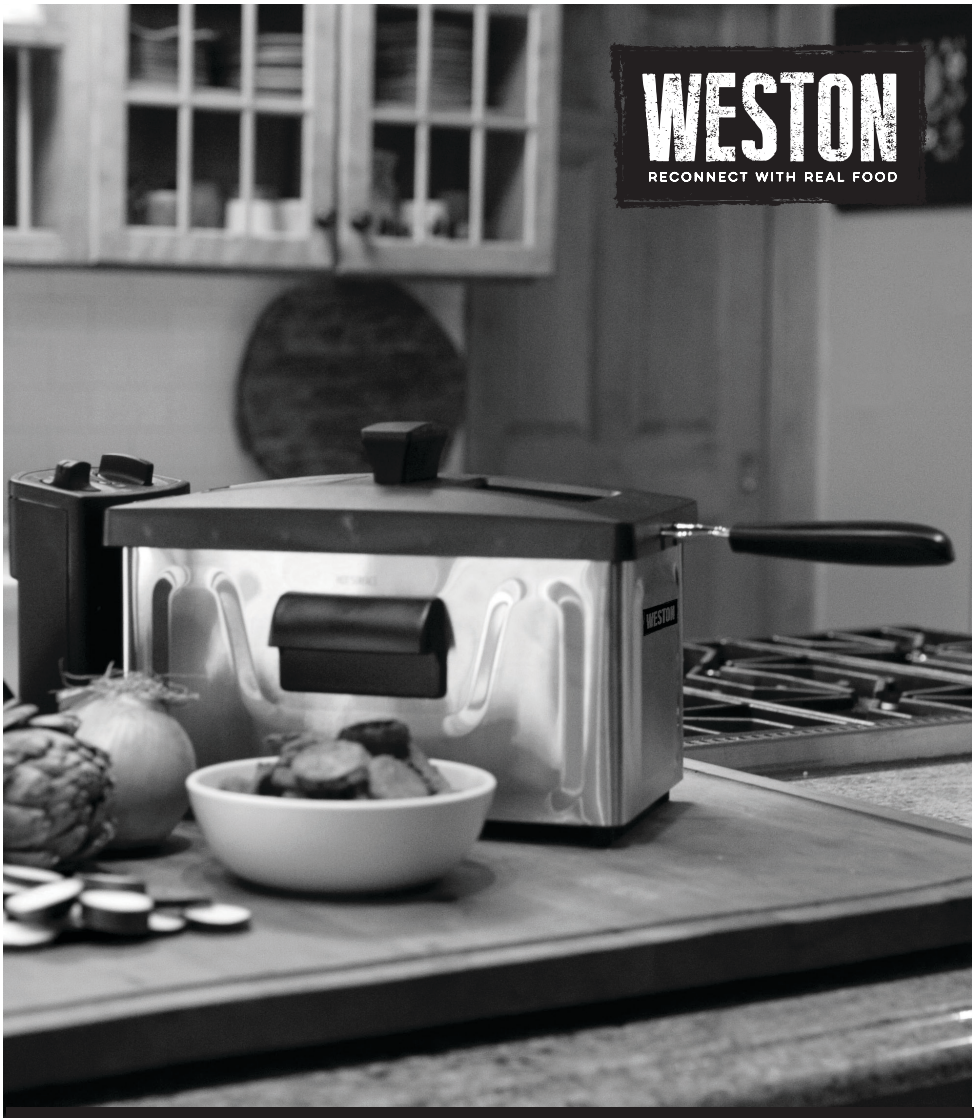
Se garantiza que este producto está libre de defectos de materiales y de mano de obra por un período de un (1) año desde la fecha de la compra inicial. Durante este período, su exclusiva compensación es la reparación o el reemplazo de este producto o cualquier componente que resulte defectuoso, a nuestra 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 8 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.

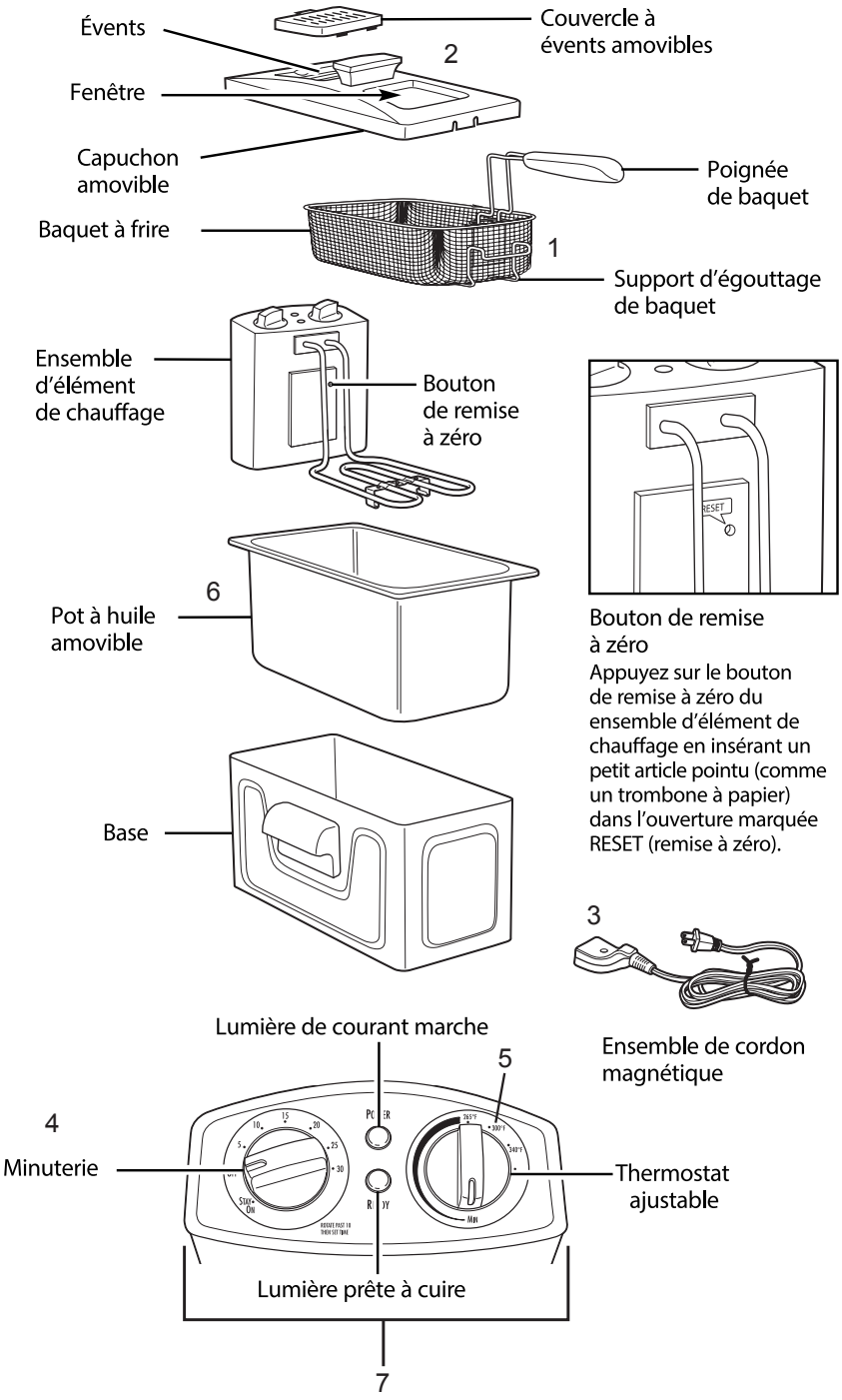
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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 se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le corps de la friteuse dans l'eau ou autre liquide.
6. Une bonne surveillance est nécessaire lorsqu'un appareil ménager est utilisé par des enfants ou près d'eux.
7. Assurer que le manche soit bien assemblé au panier et fixé en place. Consulter les instructions détaillées de montage.
8. Débrancher la friteuse de la prise de courant 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.
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
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 débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
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 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. Toujours soulever le panier, le reposer sur le support d'égouttage et permetter aux aliments d'égoutter.
27. 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.
28. **AVERTISSEMENT !** Risque d'électrocution : Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit 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.
29. **AVERTISSEMENT !** Danger de brûlure. De l'huile chaude renversée d'une bassine à friture tirée par mégarde du comptoir peut causer des brûlures sévères.
30. 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.
31. Vous serez éclaboussé par du liquide chaud si vous manquez le support d'égouttage et laissez tomber accidentellement le baquet à frire dans le liquide chaud. Ne vous penchez
32. Des prises de courant ou fiches chaudes ou mal adaptées représentent une condition dangereuse parce que la prise de courant risque de prendre feu. Faire remplacer les prises de courant par un électricien qualifié.
33. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS


WESTON



Bouton de remise à zéro

Appuyez sur le bouton de remise à zéro du ensemble d'élément de chauffage en insérant un petit article pointu (comme un trombone à papier) dans l'ouverture marquée RESET (remise à zéro).

Ensemble de cordon magnétique

OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'électrocution :** Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit 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.
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

COMPONENT LIST

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÉCE
1	POIGNÉE DE BAQUET
2	CAPUCHON AMOVIBLE
3	ENSEMBLE DE CORDON MANÉTIQUE
4	MINUTERIE
5	THERMOSTAT AJUSTABLE
6	POT À HUILE AMOVIBLE
7	PANNEAU DE CONTRÔLE

N'hésitez pas à visiter notre site Web WestonProduct.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 001-216-901-6801

MONTAGE DE LA FRITEUSE

1. Placez la base sur une surface plate, stable.

2. Mettez le pot à huile dans la base.

3. Alignez les rayures de l'ensemble d'élément de chauffage aux rayures de la base. Poussez vers le bas l'ensemble d'élément de chauffage pour le joindre à la base.
NOTE : Le chauffage ne peut pas être branché s'il est mal installé sur la base. **(FIGURE 1)**

4. Pour assembler le manche, pressez sur les dents du manche afin de les rassembler. **(FIGURE 2)**

5. Alignez les dents aux trous ronds du support en métal du baquet.

6. Dégager les dents pour permettre leur expansion puis tirer la poignée vers l'arrière pour la verrouiller dans le support en métal. Pour ranger, poussez la poignée vers le bas du panier et pressez sur les dents afin de les rassembler pour enlever la poignée. **(FIGURE 3)**

7. Aligner le couvercle à évents amovible avec la grille métallique à graisse et enclencher en place. **(FIGURE 4)**

FIGURE 1

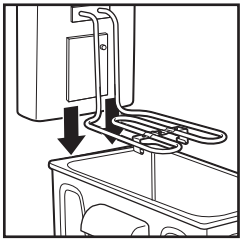


FIGURE 2

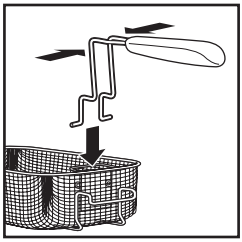


FIGURE 3

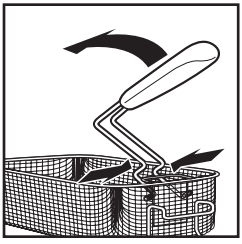
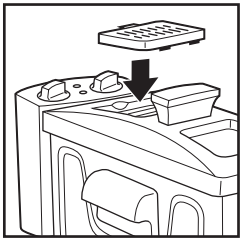


FIGURE 4



FRITURE

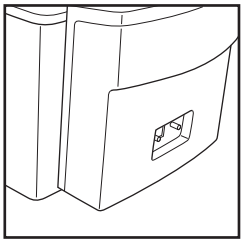
⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlure.

• 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 laissez 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.
• Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures graves car de l'huile chaude risque de déborder de la friteuse.

⚠ AVERTISSEMENT AVANT LE PREMIER USAGE :

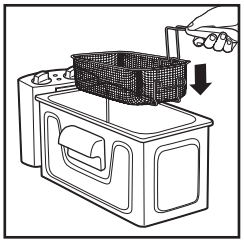
Nettoyez soigneusement la friteuse. Consultez la section « Nettoyage devotre friteuse ».
1. Placer la friteuse assemblée sur une surface stable, de niveau, résistante à la chaleur et hors de portée des enfants.
2. Soulevez l'ouverture du couvercle pour ouvrir.
3. Retirer le panier de la friteuse.
4. Remplissez la friteuse avec au moins1 L (4 tasses) mais pas plus de 2 L (8 tasses) d'huile jusqu'à la marque du haut sur le pot d'huile amovible.

FIGURE 5



⚠ AVERTISSEMENT Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans huile dans le pot, car l'appareil surchauffera et nécessitera une réinitialisation de la température.
5. Brancher l'extrémité magnétique du cordon d'alimentation dans la prise de la friteuse. Cette extrémité magnétique ne peut être branchée que
d'une seule façon. Prendre soin de ne pas déloger la connexion magnétique lors du branchement dans une prise de courant.
NOTE : La force magnétique faible
permet au cordon de se détacher acilement, ce qui empêche l'appareil d'être accidentellement enlevé d'un comptoir.
(FIGURE 5)

FIGURE 6



6. Fermer le couvercle. Régler le sélecteur de température au réglage désiré. Tourner la minuterie sur ON (march).
Préchauffer la friteuse jusqu'à ce que le témoin Prêt pour la cuisson s'allume (au bout de 6 à 10 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 Prêt pour la cuisson s'allume dès que l'huile a atteint la température préréglée.
7. Pour faire frire un aliment non enrobé de pâte, mettre l'aliment dans le panier et passer à l'étape 8. 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.
NOTE : Pour s'assurer que tous les aliments sont bien cuits, ne dépassez pas la quantité maximale d'aliments à frire dans un seul lot. Voir le Tableau de friture.
8. Mettez soigneusement le panier dans la friteuse. Fermez le couvercle.
AVIS : Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans huile dans le pot, car l'appareil surchauffera et nécessitera une réinitialisation de la température. **(FIGURE 6)**
9. Quand vous avez terminé de frire, enlevez le couvercle, soulevez le panier et accrochez sur le pot à huile amovible pour égoutter.
NOTE : Quand vous enlevez le couvercle et quand le couvercle est enlevé, ne permettez pas de condensation couler dans le pot à huile.
10. Videz avec soins les aliments du panier et placez-les dans un bol ou une passoire doublée d'une serviette en papier. Remplissez et répétez autant de fois que c'est nécessaire.
11. Mettez le commutateur de courant en position OFF (arrêt) et débranchez votre appareil après l'usage. **Conseil de friture :** Le témoin Prêt à la cuisson peut s'éteindre après la friture d'un lot d'aliments. Il se rallumera une fois que l'huile aura atteint la température sélectionnée. La friteuse est alors prête à frire le lot d'aliments suivant

TABLEAU DE FRITURE

ALIMENT	TEMPÉRATURE DE FRITURE	DURÉE DE CUISSON	TEMP. INTERNE/ CUISSON SÉCURITAIRE
Frites surgelées	(190ºC) 375ºF	2 à 3 minutes	Brunes et croustillantes
Frites régulières fraîches	(190ºC) 375ºF	7 à 8 minutes	Brunes et croustillantes
Rondelles d'oignon surgelées	(190ºC) 375ºF	2 à 3 minutes	Brunes et croustillantes
Bâtonnets de poisson surgelés	(180ºC) 350ºF	2 à 3 minutes	(63ºC) 145ºF
Crevettes papillon surgelées	(180ºC) 350ºF	3 à 4 minutes	(63ºC) 145ºF
Filets de poulets surgelés	(190ºC) 375ºF	3 à 5 minutes	(74ºC) 165ºF
Morceaux d'ailes de poulet surgelées	(190ºC) 375ºF	8 à 10 minutes	(74ºC) 165ºF
Morceaux d'ailes de poulet fraîches	(190ºC) 375ºF	7 à 9 minutes	(74ºC) 165ºF

NOTES :

• La durée de cuisson et la température peuvent varier selon la quantité et le poids.
• Pour de meilleurs résultats, faire frire une seule couche d'aliments à chaque lot.
• Le poulet congelé non cuit doit être dégelé puis débarrassé de son excès d'eau et épongé avec une serviette de papier avant la cuisson.
• Voir les « Conseils de friture » pour obtenir les informations utiles pour obtenir de meilleurs résultats.
• Toujours suivre les instructions sur l'emballage.
• Lors de la cuisson de viande, poulet ou poisson, utiliser un thermomètre de cuisson pour déterminer les températures internes.
• Visitez les différents sites gouvernementaux pour plus d'information à propos des températures internes de cuisson.

NETTOYAGE DE VOTRE FRITEUSE

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

1. Attendez que l'huile se refroidisse. Cela peut prendre plusieurs heures.

2. Enlevez le couvercle. Enlevez le panier de la friteuse. **(FIGURE 7)**

3. Enlevez l'ensemble d'élément de chauffage de la base et suspendez dans le pot à huile pour qu'il s'égoutte.

4. N'immergez jamais l'ensemble d'élément de chauffage dans l'eau.
NOTE : 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.

5. Soulevez le pot à huile de la base et videz l'huile. Essuyez toute l'huile en excès ou la pellicule d'huile du pot à huile. **(FIGURE 8)**

6. Nettoyez la base et le pot à huile avec de l'eau savonneuse chaude. Vous pouvez laver la base et le pot à huile dans un lave-vaisselle.

7. Enlevez le couvercle de l'évent et lavez-la dans de l'eau savonneuse chaude. Sécher complètement.

8. Nettoyez le couvercle et le panier dans de l'eau savonneuse chaude. Posez le couvercle verticalement pour s'égoutter et laissez-le sécher complètement.

FIGURE 7

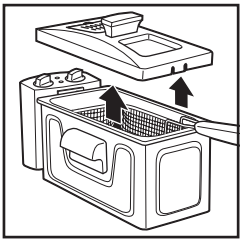
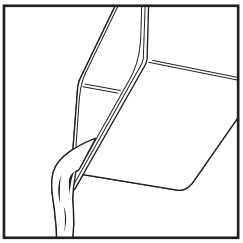


FIGURE 8



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

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


WESTON

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, 7575 E. Pleasant Valley Rd., Independence, Ohio 44131
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. : 1-216-901-6801
Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-216-901-6801 Weston Brands LLC,
7575 E. Pleasant Valley Rd., Independence, Ohio 44131
WestonBrands.com

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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: 001-1-216-901-6801) Weston Brands LLC, 7575 E. Pleasant Valley Rd., Independence, Ohio 44131
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.