

SunbeamTM

Notice d'emploi **Friteuse 2 litres**

MODEL **CKSBDF200W-033**

MODÈLE **CKSBDF200W-033**

Instruction Booklet **2 Liter Deep Fryer**

SunbeamTM

CONSIGNES IMPORTANTES

L'emploi de tout appareil électroménager exige certaines précautions fondamentales, y compris les suivantes :

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Employez des gants de cuisinier ou poignées pour manier le couvercle et les récipients chauds. Utilisez les poignées ou les boutons prévus à cet effet.
3. Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez l'appareil, son cordon, sa fiche ou l'unité chauffante dans absolument aucun liquide.
4. Redoublez de vigilance lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou bien en leur présence.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il ne fonctionne pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de monter ou de démonter toute pièce ainsi qu'avant de le nettoyer.
6. N'employez pas un appareil dont le cordon (ou la fiche) est abîmé, qui a mal fonctionné ou a été abîmé de quelque façon. Retournez-le à Sunbeam^{MC} (voyez la garantie) pour le faire contrôler, réparer ou régler.
7. L'utilisation d'accessoires n'étant pas formellement conseillés par Sunbeam^{MC} peut entraîner incendie, chocs électriques ou blessures.
8. Ne vous servez pas de l'appareil à l'air libre.
9. Ne laissez pas pendre le cordon au bord de la table ou du plan de travail; veillez à ce qu'il ne touche pas à une surface chaude.
10. Pour éviter toute brûlure que pourrait causer un renversement accidentel de liquide chaud, posez toujours l'appareil sur une surface d'aplomb et rigide, à l'écart des passages où il pourrait être cogné puis basculer.
11. Ne le placez pas sur ou à proximité d'un feu à gaz ou électrique chaud et ne le mettez pas dans un four chaud.
12. Observez les précautions d'usage pour déplacer un appareil qui contient des aliments chauds ou tout liquide chaud.
13. Pour brancher la friteuse: fixez le connecteur magnétique à la friteuse avant d'enfoncer la fiche dans la prise de courant, le côté du connecteur indiquant « This Side Up » étant orienté vers le ciel. Pour la débrancher: commencez par mettre la commande au réglage minimal

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.
2. Do not touch hot surfaces. Use pot holders when removing cover or handling hot containers. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or heating unit in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to SunbeamTM (see warranty) for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by SunbeamTM may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch heated surfaces.
10. To protect against burns caused by accidental spillage of hot liquid, locate unit on a level and firm surface away from traffic areas where bumping could upset it.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving any appliance containing hot food, water or other hot liquids.
13. To connect: Attach magnetic cord connector directly to fryer prior to inserting plug into wall outlet. Ensure connector side marked "This Side Up" faces up. To disconnect: First turn controls to minimum setting (See Figure 2), next remove plug

CONSIGNES IMPORTANTES (SUITE)

(figure 2), tirez la fiche hors de la prise de courant puis enfin séparez le connecteur magnétique de l'appareil.

14. N'employez l'appareil qu'aux fins auxquelles il est destiné.
 15. Pour réduire les risques de chocs électriques, ne faites cuire que dans la cuve. Ne versez aucun liquide dans l'unité chauffante.
 16. Assurez-vous que la poignée du panier à friture soit convenablement assemblée et verrouillée.
 17. Vérifiez de temps à autre que les vis fixant les patins de caoutchouc ne soient pas desserrées. Serrez-les au besoin avec un tournevis Phillips.
- ATTENTION :** Ne lesserrez pas à l'excès sous peine d'arracher les filets et de fendre les patins.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est uniquement destiné à l'**USAGE DOMESTIQUE**.

La friteuse comprend un cordon d'alimentation à connecteur magnétique conçu pour se déconnecter de l'appareil lorsqu'il est sous contrainte. (Voyez les instructions relatives à l'emploi correct en page 6.)

Le cordon électrique court fourni ne devrait ni s'emmêler ni faire trébucher, comme pourrait le faire un cordon plus long.

AVERTISSEMENT : Ne vous servez d'une rallonge en aucune circonstance.

L'appareil ne renferme pas de pièces que puisse réparer l'utilisateur. N'essayez pas de réparer cet appareil.

IMPORTANT SAFEGUARDS (CONT.)

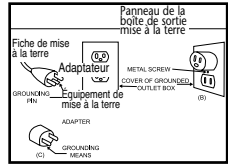
- from wall outlet and LAST remove magnetic connector from appliance.
14. Do not use appliance for anything other than intended use.
 15. To reduce the risk of electrical shock, cook only in the inner pot. Do not pour liquid into outer pan.
 16. Be sure handle is properly assembled to basket and locked in place.
 17. Periodically check for looseness of screws holding rubber feet and retighten with Phillips screwdriver if necessary.
- CAUTION:** Overtightening can result in stripping of screws and cracking of feet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**.

This Deep Fryer is equipped with an exclusive Power Cord System, which includes a detachable magnetic cord designed to separate from the unit when certain amounts of force are applied. (See details on pg. 6 for instructions on proper usage of the magnetic cord.) A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. **WARNING:** Do not use an extension cord. No user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product.

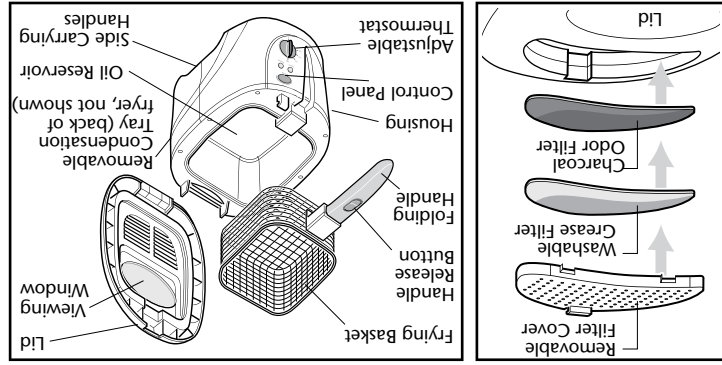
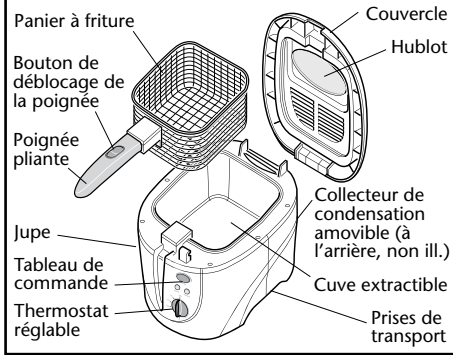
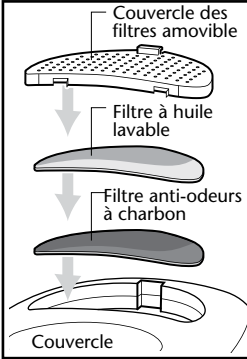
GARDEZ CES INSTRUCTIONS



RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ
 CET APPAREIL EST ÉQUIPÉ D'UNE FICHE TRIPOLAIRE. La fiche doit être branchée sur courant de 120 volts. Le cordon est pourvu de la fiche (A) illustrée. Un adaptateur (C) est disponible pour brancher les fiches à trois branches (dont une branche de mise à la terre) sur prise à deux trous (B). La mise à la terre verte, en saillie par rapport à l'adaptateur, doit être connectée à une mise à la terre permanente – une boîte de sortie à contact de mise à la terre, par exemple. Notez que cet adaptateur ne doit pas être employé si une prise à la terre est disponible.

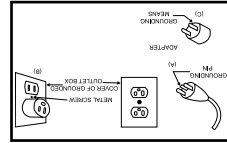
ATTENTION : N'employer qu'avec les prises à disjoncteur de fuite à la terre.

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC LA FRITEUSE



KNOW YOUR DEEP FRYER

CAUTION: Use Only with GFCI Protected Receptacles. not be used if a three-slot grounded receptacle is available. plug extending from the adapter must be connected to a permanent ground such as a properly grounded outlet box. The adapter should slot receptacles (B). The green grounding three-prong to two-prong adapter (C) is available for connecting 120 volts. The cord has a plug (A) as shown. An adapter (C) is available for connecting THIS PRODUCT IS EQUIPPED WITH A 3-PRONG PLUG. This product is for use on



CONSUMER SAFETY INFORMATION

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRÉPARATION EN VUE DE L'UTILISATION

Avant la toute première utilisation, enlevez les matériaux d'emballage intérieurs et extérieurs alors que la friteuse est débranchée. Lavez le panier à friture et la cuve amovible à l'eau savonneuse chaude; asséchez les pièces avec soin. Voyez la section «SOINS ET ENTRETIEN».

ATTENTION : N'immergez ni le cordon ni les fiches dans l'eau.

CONSEILS PRATIQUES DE GRANDE FRITURE

- Ne remplissez pas la cuve au-delà de «MAX» ou en deçà de «MIN».
- Ne remplissez pas le panier au-delà de son bord supérieur. Pour obtenir de bons résultats, les aliments doivent baigner dans l'huile. Trop d'aliments d'un coup font brusquement baisser la température du bain d'huile et la friture devient pâteuse, lourde et indigestible.
- Enlevez tous les cristaux de glace et asséchez bien les aliments. Une humidité (ou glace) excessive fait émulsionner et déborder l'huile.
- Les aliments enrobés (panés, enrobés de pâte, etc.) se prêtent mieux à la grande friture. L'enrobage agit comme couche protectrice: il devient doré et croustillant alors que les aliments restent juteux et moelleux à l'intérieur.
- Décongelez de préférence les aliments congelés 20 minutes avant de les faire frire, vous obtiendrez de meilleurs résultats.
- Faites frire les aliments aux températures conseillées pour obtenir les résultats optimaux – ils doront uniformément, sans brûler.
- Il est possible que le poulet cuit, congelé et vendu en paquets cuise plus vite que des morceaux semblables crus.
- Pour une cuisson uniforme, agitez le panier au milieu de la cuisson.

TIPS FOR DEEP FRYING

CAUTION: Do not immerse cord or plugs in water. See CARE AND CLEANING. Basket and Oil Reservoir in hot soapy water. Dry all parts thoroughly. Prior to first use, remove all packaging materials from the exterior and interior of the fryer. Make sure the fryer is unplugged. Wash the frying

PREPARING YOUR DEEP FRYER FOR USE

- Fill the unit with oil between the maximum and minimum capacity lines only.
- Do not over fill the basket. To achieve quality results deep frying food needs to be surrounded by oil. Too much food causes the oil temperature to drop, resulting in "soggy" food. Food should be no higher than the top of the basket.
- Be sure that all ice crystals are removed from the food and food is completely dry. Excessive water and ice can cause the oil to splatter and/or overflow.
- Coated foods (bread crumbs, batters, etc.) are best for deep frying. The coating acts as a protective layer keeping food moist on the inside and crisp on the outside.
- For best results, defrost frozen foods for 20 minutes prior to frying. Fry foods at the correct temperature for best results. This will prevent burning and give you even colored, crispy food.
- Repackaged frozen cooked chicken may cook faster than uncooked food.
- For even cooking, shake basket half way through cooking time.

MODE D'EMPLOI DE LA FRITEUSE

REMARQUE: Ne mettez jamais la friteuse en marche si la CUVE est vide. Posez-la toujours sur une surface plane, d'aplomb, insensible à la chaleur.

1. Assurez-vous que la friteuse soit à l'ARRÊT.
2. Ouvrez le COUVERCLE en pressant son BOUTON DE DÉBLOCAGE.
3. Sortez le PANIER à friture en levant sa POIGNÉE (elle se bloquera en position horizontale) et en l'écartant de la JUPE.
4. Versez l'huile dans la CUVE jusqu'à ce que le niveau se situe entre les repères «MIN» et «MAX» indiqués dans la cuve, NI PLUS NI MOINS.
5. Remplacez le PANIER à friture et fermez le COUVERCLE. Glissez la patte de blocage de la poignée pour abaisser le PANIER dans l'huile.
6. Attachez le bout magnétique du CORDON amovible directement à la FRITEUSE (voyez la figure 1) avant de brancher le CORDON sur la prise de courant. Le bout magnétique ne s'adapte que dans un sens; veillez à ce que «THIS SIDE UP» soit orienté vers le ciel.
7. Branchez le CORDON sur la prise de courant murale.
8. Pour mettre la FRITEUSE en marche, glissez le LEVIER DE TEMPÉRATURE au niveau de chaleur approprié.
9. Le VOYANT LUMINEUX D'HUILE PRÊTE s'allumera dès que le bain d'huile aura atteint la température choisie. Remontez le PANIER en levant la POIGNÉE (en position horizontale) pour l'égoutter. Pressez le bouton de DÉBLOCAGE du COUVERCLE puis sortez le PANIER de la friteuse et posez-le sur un essuie-tout.

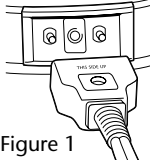


Figure 1

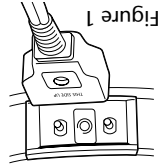


Figure 1

- NOTE: Never turn on the fryer with an empty OIL RESERVOIR. Always use your fryer on a flat, heat resistant surface.**
1. Make sure that the fryer is OFF.
 2. Open LID by pressing the OPEN LID button.
 3. Remove FRYING BASKET by pulling BASKET HANDLE up (lock in the horizontal position) and out of the DEEP FRYER.
 4. Pour cooking oil into OIL RESERVOIR until it reaches between "MIN" and "MAX" marks inside reservoir. DO NOT OVER OR UNDERFILL.
 5. Replace FRYING BASKET and close LID. Slide the lock tab on the handle to lower BASKET into oil.
 6. Attach magnetic end of CORD assembly directly to the FRYER (See Figure 1) prior to plugging CORD into the wall outlet. Be sure the side stating "THIS SIDE UP" is facing up.
 7. Plug CORD into outlet.
 8. To turn the FRYER on, slide the TEMPERATURE CONTROL LEVER to desired cooking temperature.
 9. The READY INDICATOR LIGHT will illuminate when the set temperature is reached. Raise the FRYING BASKET by lifting the HANDLE (to the horizontal position) and drain excess grease. Press the OPEN LID button and then remove the FRYING BASKET and place on a paper towel.

USING YOUR DEEP FRYER

USING YOUR DEEP FRYER (CONT.)

10. Place food inside FRYING BASKET. Do not fry too many pieces at one time. Overloading will lower the oil temperature, causing food to absorb too much oil and cook improperly. For best results with frozen foods, reduce the quantity of food.

NOTE: Do not add water or wet foods to hot oil. Even small amounts of water may cause splattering. Remove any excess ice crystals on frozen foods before placing in FRYING BASKET.

11. Replace FRYING BASKET and then close the LID. Slide the lock tab on the BASKET HANDLE to release and lower the FRYING BASKET into the oil.

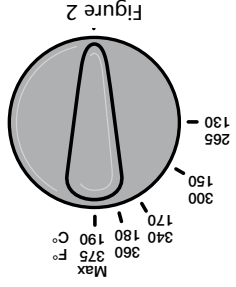
CAUTION: Always close the LID before immersing food in oil. Do not immerse or drain food with the LID removed or open.

12. For cooking times, see the chart on Page 10, or use the recommended times in your recipe.

13. After time is up, switch FRYER temperature to minimum setting (see Figure 2), and

Open LID, then remove the FRYING BASKET by the HANDLE and pour contents onto plate covered with several layers of paper towels to absorb excess grease before serving.

NOTE: If frying more than one batch of food, be sure to wait for READY INDICATOR LIGHT to illuminate, and follow steps 9 to 13 as described earlier.



MODE D'EMPLOI DE LA FRITEUSE (SUITE)

10. Disposez les aliments dans le PANIER. Ne faites pas frire trop de morceaux d'un coup car le bain d'huile refroidirait et la friture deviendrait pâteuse, lourde et indigeste. Pour résultats optimaux avec les légumes congelés, limitez toujours leur quantité.

REMARQUE: N'ajoutez pas d'eau ou d'aliments humides à l'huile, l'humidité provoque des éclaboussures. Enlevez tous les cristaux de glace des aliments congelés avant de les placer dans le PANIER.

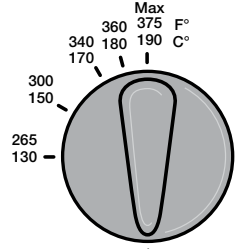
11. Remplacez le PANIER à friture puis fermez le COUVERCLE en glissant la patte de blocage de la POIGNÉE – ceci débloque la poignée et permet d'abaisser le PANIER dans le bain d'huile.

ATTENTION: Fermez toujours le COUVERCLE avant de plonger le panier dans l'huile. N'immergez jamais les aliments et n'égouttez jamais la friture lorsque le COUVERCLE est ouvert ou enlevé.

12. Voyez les durées de cuisson en page 10 ou utilisez le temps que recommande votre recette.

13. En fin de cuisson, réglez la FRITEUSE au réglage minimal (figure 2) pour l'égouttage. Levez la POIGNÉE du PANIER (elle se bloquera à l'horizontale) pour remonter la friture. Afin que les aliments restent bien croustillants, laissez-les s'égoutter dans le panier 10 à 20 secondes ou plus. Ouvrez le COUVERCLE, sortez le PANIER à l'aide de la POIGNÉE et versez la friture dans une assiette couverte de plusieurs couches d'essuie-tout qui absorberont le corps gras, avant de servir.

REMARQUE: Pour faire plusieurs fritures d'affilée, attendez que le voyant d'HUILE PRÊTE s'allume puis observez les instructions des paragraphes 9 à 13 ci-dessus.



MODE D'EMPLOI DE LA FRITEUSE (SUITE)

14. Quand tous vos aliments sont frits, assurez-vous que la FRITEUSE soit au réglage minimal. (Voyez la figure 2)

AVERTISSEMENT: NE VOUS SERVEZ PAS DU CORDON POUR DÉBRANCHER LA FRITEUSE. METTEZ TOUJOURS LA COMMANDE AU RÉGLAGE MINIMAL POUR ÉTEINDRE L'APPAREIL SOUS CONDITIONS DOMESTIQUES NORMALES. TIREZ ALORS LA FICHE HORS DE LA PRISE DE COURANT.

N'utilisez que le cordon à connecteur magnétique # 967001, tout autre cordon risquerait de causer incendie, choc électrique ou blessures.

ATTENTION: Le CORDON déconnectable est destiné au sectionnement accidentel et non au débranchement durant le fonctionnement normal. En cas de désaccouplement, l'utilisateur doit aussitôt débrancher le CORDON au niveau de la prise, rattacher le bout magnétique du CORDON à la friteuse puis rebrancher la FRITEUSE.

SOINS ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT: TIREZ TOUJOURS LA FICHE DE LA PRISE MURALE AVANT DE DÉCONNECTER LE CORDON D'ALIMENTATION À LA FRITEUSE.

ATTENTION: N'immergez le cordon amovible dans aucun liquide.

N'essayez pas de neutraliser le connecteur magnétique en fixant le cordon de façon permanente à l'appareil.

N'enfoncez pas d'épingles, etc. dans les trous de la douille aimantée.

N'employez pas de laine d'acier pour nettoyer les contacts aimantés.

1. Débranchez la friteuse et attendez qu'elle refroidisse.
2. Retirez le connecteur magnétique de la douille de la friteuse.
3. Nettoyez la JUPE et le COUVERCLE avec un linge humide.

ATTENTION: Ne vous servez ni de tampons abrasifs ni d'alcool.

1. Unplug from outlet and allow unit to cool completely.
2. Remove magnetic cord from the fryer socket.
3. Clean the outside of the fryer and LID with a damp cloth.

CAUTION: Do not immerse cord sets in water or any liquid. Do not attempt to defeat the detachable magnetic cord system by trying to permanently attach cord set to product. Do not stick pins or other sharp objects in holes on magnetic cord set. Do not use any type of steel wool to clean magnetic contacts.

WARNING: ALWAYS THE DISCONNECT PLUG FROM WALL OUTLET BEFORE DISCONNECTING THE POWER CORD.

CARE AND CLEANING

Use only Model #967001 magnetic cord set with this product. The use of any other magnetic cord set may cause fire, electric shock, or injury. **CAUTION:** The POWER CORD is only for accidental disconnection and is not to be removed during normal operation. If the CORD becomes disconnected, the user should immediately unplug the CORD SET from the wall outlet, then reconnect the MAGNETIC CORD to the DEEP FRYER.

WARNING: DO NOT USE POWER CORD SYSTEM TO DISCONNECT THE FRYER. ALWAYS TURN THE TEMPERATURE KNOB TO MINIMUM SETTING TO DEACTIVATE THE UNIT IN COMMON HOUSEHOLD ENVIRONMENT. NEXT UNPLUG FROM THE WALL OUTLET.

14. When finished cooking, make sure the FRYER is at the minimum setting. (See Figure 2)

USING YOUR DEEP FRYER (CONT.)

CARE AND CLEANING (CONT.)

CAUTION: Do not use abrasive pads or alcohol.

4. Remove FRYING BASKET. Wash the FRYING BASKET in hot soapy

water. Rinse and towel dry carefully.

NOTE: Charcoal odor filters are not meant to be washed. It is

recommended to replace every 3 months or after every 12 uses

5. Store your fryer with the LID closed to preserve the oil.

6. When changing the oil, take the opportunity to clean the inside of

the fryer. Remove LID, pour out oil and discard properly, wipe the

inside with paper towel to absorb excess grease. Wash interior of

fryer with hot soapy water. Rinse and dry thoroughly.

CAUTION: Never immerse the fryer in water, or wash in running water.

NOTE: A REMOVABLE CONDENSATION COLLECTOR is located on the

back of the fryer. The REMOVABLE CONDENSATION COLLECTOR will

collect any water that has condensed on the inside of the LID is opened

after frying. Remember to empty and clean the REMOVABLE

CONDENSATION COLLECTOR after each use. To clean simply rinse

with warm water.

TO REMOVE AND REPLACE LID

To remove lid, depress LID RELEASE BUTTON and lift LID to a vertical

position. Remove LID by pulling firmly upwards. Reverse the sequence

to secure lid back into position. Be sure to push lid down from the

vertical position to secure back in place. When replacing LID, the spring

on LID must be inserted down in the rectangle hole on the PLASTIC

EXTERIOR.

NOTE: Always remove LID before emptying the OIL RESERVOIR or

cleaning.

CAUTION: Ensure that lid is in place and secure prior to operation of unit.

SOINS ET ENTRETIEN (SUITE)

4. Sortez le PANIER À FRITURE et lavez-le à l'eau savonneuse chaude.

Rincez-le et asséchez-le avec soin.

REMARQUE: Les filtres anti-odeurs à charbon ne sont pas lavables. Il est conseillé de les remplacer tous les 3 mois ou après 12 utilisations.

5. Rangez la friteuse le COUVERCLE fermé pour préserver l'huile.

6. Au changement d'huile, profitez-en pour nettoyer l'intérieur de la cuve. Enlevez le COUVERCLE, videz l'huile et éliminez-la comme il se doit et épongez autant de l'huile que possible avec des essuie-tout. Lavez la cuve à l'eau savonneuse chaude, rincez-la et asséchez-la.

ATTENTION: N'immergez jamais la friteuse et ne la lavez jamais sous l'eau courante du robinet.

REMARQUE: L'arrière de la friteuse comprend un COLLECTEUR DE CONDENSATION qui recueille l'eau qui se condense à l'intérieur du COUVERCLE, lorsque vous ouvrez le couvercle en fin de cuisson. N'oubliez pas de vider ce COLLECTEUR DE CONDENSATION amovible après chaque utilisation. Il suffit de le rincer à l'eau chaude.

DÉMONTAGE ET REMONTAGE DU COUVERCLE

Pour démonter le COUVERCLE pressez le bouton DÉGAGE-COUVERCLE puis levez le COUVERCLE à la verticale en le tirant tout droit vers le haut. Inversez ces directives pour le replacer. Une fois en position verticale, appuyez pour sûrement le fermer. Lors de la remise en place, le ressort du COUVERCLE, doit être introduit dans le trou rectangulaire de la JUPE EN PLASTIQUE de la friteuse.

REMARQUE: Enlevez toujours le couvercle avant de vider la CUVE ou de la nettoyer.

ATTENTION: Veillez à ce que le couvercle soit en place pour l'utilisation.

REPLACEMENT ET NETTOYAGE DES FILTRES

1. Ouvrez le COUVERCLE DES FILTRES.
2. Le FILTRE À HUILE EN MOUSSE peut être lavé à l'eau savonneuse chaude. Laissez-le sécher à l'air.
3. Nettoyez l'intérieur du couvercle avec une éponge imbibée d'eau savonneuse. Rincez-le et asséchez-le.
4. Placez le FILTRE ANTI-ODEURS À CHARBON au fond du COUVERCLE puis le FILTRE À GRAISSE; remplacez le COUVERCLE DES FILTRES.

REMARQUE : Le filtre à charbon n'est pas lavable. Nous conseillons de le remplacer tous les 3 mois ou après 12 utilisations.

TEMPÉRATURES ET DURÉES DE CUISSON

Ces temps de cuisson ne sont fournis qu'à titre indicatif. Modifiez-les en fonction de l'épaisseur, de la quantité d'aliments et de vos goûts. Préchauffez l'huile de 7 à 10 minutes pour qu'elle atteigne la température voulue. (Le témoin de prêt s'allume de façon intermittente durant la friture, en fonction des fluctuations de la température de l'huile.)

ALIMENT	RÉGLAGE DE TEMP	DURÉE DE CUISSON
Beignets	190 °C / 375 °F	5-8
Crevettes panées	180 °C / 360 °F	15-20
Lanières d'oignon	160 °C / 320 °F--170 °C / 340 °F	8-10
Poisson, enrobé de pâte	190 °C / 375 °F	3-5
Pommes frites, congelées	190 °C / 375 °F	2-4
Poulet, coupé en lanières	190 °C / 375 °F	3-5
Poulet, morceaux avec os	190 °C / 375 °F	2-4

FRYING TIME AND TEMPERATURE

1. Open the FILTER COVER
 2. FOAM GREASE FILTER may be washed in hot soapy water. Allow to air dry.
 3. Clean the inside of the cover with a damp soapy sponge.
 4. Rinse and dry thoroughly.
 5. Insert CHARCOAL ODOR FILTER on the bottom of LID, followed by clean GREASE FILTER, then replace FILTER COVER.
- NOTE:** Charcoal odor filters are not meant to be washed. It is recommended to replace every 3 months or after every 12 uses.

The frying times in this chart are a guide and should be adjusted to suit the different quantities or thickness of food and to suit your own taste. Preheat time is 7-10 minutes for the fryer to reach desired temperature. (Ready light will cycle On/Off during frying as temperature fluctuates due to food load.)

FOOD	TEMP. SETTING	TIME (MINUTES)
Chicken Strips	190°C / 375°F	5-8
Chicken Pieces, Bone-In	182°C / 360°F	15-20
Fish, Battered	160°C / 320°F--170°C / 340°F	8-10
French Fries, Frozen	190°C / 375°F	3-5
Fritters	190°C / 375°F	2-4
Onion Rings	190°C / 375°F	3-5
Shrimp, Breaded	190°C / 375°F	2-4

REPLACING AND CLEANING FILTERS

- Do not use seasoned or flavored oil such as walnut, olive oil, lard or drippings because they have a low smoke point. Use blended vegetable oil, pure corn oil, sunflower oil, soybean oil or grape seed oil (canola oil) because these oils have a high smoke point. Peanut oil is not recommended because it impacts the flavor greatly.
- Oils should never be mixed when deep frying.
- High heat, water and burnt food particles break down the oil's smoke point. Replace oil if you notice:
- Excessive smoking at normal temperatures
- Strong oil discoloration
- A rancid smell
- Excessive foaming around the frying food
- Oil darkens with use because the oil and food molecules burn when subjected to high/prolonged heat. The more you use the oil, the more slowly it will pour. Its viscosity changes because of changes to the oil's molecular structure. When smoke appears on the oil's surface before the temperature reaches 190°C / 375°F, your oil will no longer deep-fry effectively.
- When frying fish or chicken, use the oil only once.
- Filtering the oil with a cooking oil filter or fine-mesh strainer can keep it fresher. Although storing oil in a refrigerator may extend the life of the oil, this should never be done. This process of chilling oil then bringing the oil to room temperature causes excessive splattering during the heat up process.

TIPS FOR OIL AND STORAGE

NOTE: Prepackaged frozen cooked chicken may cook faster than above time.

FRYING TIME AND TEMPERATURE (CONT.)

TEMPÉRATURES ET DURÉES DE CUISSON (SUITE)

REMARQUE : Il est possible que le poulet cuit pré-emballé cuise plus vite qu'indiqué au tableau ci-dessus.

CONSEILS PRATIQUES RELATIFS À L'HUILE

- Leur point de fumée étant bas, n'employez pas d'huiles assaisonnées ou parfumées: huile de noix, huile d'olive, graisse de dégraissage ou saindoux, par exemple. Utilisez plutôt de l'huile végétale mélangée, de l'huile de maïs pure, de l'huile de tournesol, de l'huile de soja, de l'huile de pépins de raisin ou de l'huile de colza (Canola), à point de fumée élevé. Évitez aussi l'huile d'arachide, elle altère trop le goût.
- Ne mélangez pas des huiles de différente nature pour la grande friture.
- Chaleur élevée, eau et particules calcinées d'aliments affectent le point de fumée de l'huile. Changez l'huile lorsque vous remarquez.
 - une fumée excessive à des températures normales;
 - que l'huile est très décolorée;
 - une odeur de rance; et enfin
 - une émulsion excessive autour des aliments qui cuisent.
- L'huile devient plus colorée à l'usage parce que les molécules d'huile et d'aliments brûlent au chauffage prolongé et aux hautes températures. Plus vous utilisez l'huile, plus elle coule lentement car sa viscosité change en même temps que sa structure moléculaire. Si de la fumée apparaît à la surface de l'huile avant que la température ait atteint 190 °C /375 °F, l'huile ne cuit plus efficacement les aliments.
- Quand vous faites frire poisson ou poulet, ne réutilisez pas l'huile.

CONSEILS PRATIQUES RELATIFS À L'HUILE (SUITE)

- Filtrer l'huile avec un filtre à huile ou une passoire très fine peut la garder plus fraîche. Bien que réfrigérer l'huile entre utilisations prolonge la durée utile de l'huile, ce procédé est tout à fait déconseillé. Une huile réfrigérée puis portée à la température ambiante produit une quantité inacceptable d'éclaboussures quand elle chauffe.
- Rangez l'huile de friture dans un contenant fermé, dans un lieu frais et obscur et pas plus de trois mois. Avant de vous en servir, vérifiez sa couleur et son odeur et assurez-vous qu'elle ne s'émulsionne pas de façon excessive. Jetez-la si toute propriété est altérée.

DÉPISTAGE DES PANNES

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
La friteuse ne fonctionne pas	Elle n'a pas été mise en marche	Mettez-la en marche
	Elle n'est pas branchée La prise n'est pas alimentée	Branchez-la sur la prise Vérifiez les fusibles ou le disjoncteur

PROBLEM	CAUSES	SOLUTION
Fryer not operating	Not turned ON Not plugged in Insert plug into outlet Turn to ON Check fuses or circuit breaker	
Oil spills over	Oil reservoir over filled Too much water in food Remove excess oil (when cool) Dry food with paper towel	
Food greasy or not crisp	Food batches too large Oil temperatures too low Using wrong type of oil Increase oil temperature Use less food in basket Use good vegetable oil (See Tips for Oil Use)	
Unpleasant smell	Oil not fresh	Replace oil

TROUBLESHOOTING

- Store the covered oil in a cool dark place, for up to three months. Check the oil before using for color, smell, or excessive foaming. Discard the oil if it shows any of these qualities.

TIPS FOR OIL AND STORAGE

RECIPES

BEER BATTER FOR FISH OR CHICKEN

2 eggs (separated)
 1/4 teaspoon ground black pepper
 1-1/3 cups all-purpose flour
 3/4 cup flat beer
 1 teaspoon salt

For fresh fish, preheat oil to 160°C / 320°F. For boneless chicken breasts, preheat oil to 190°C / 325°F. Beat egg yolks with oil/butter, salt and pepper. Alternately add the beer and flour to mixture. Beat ingredients well and refrigerate for 3 to 12 hours. When you are ready to use mixture, carefully fold in 2 stiffly beaten egg whites. Pat fish or boneless chicken breasts. Coat lightly with flour then dip into beer batter. For fish, place fish in hot oil and fry for 10 minutes, or until golden brown. For chicken, place boneless chicken breasts into hot oil and fry for 8 minutes or until golden brown.

DEEP FRIED CHICKEN

1 fryer chicken (2-1/2 lbs.) cut up
 1/4 teaspoon salt
 1 teaspoon seasoned salt
 1-1/2 cups all-purpose flour
 1-1/4 cups milk

Preheat oil to 375°F / 190°C. Combine flour and seasonings. Dip chicken pieces in flour, then milk, then flour again. Fry for 20 minutes or until golden brown and done.

DÉPISTAGE DES PANNES (SUITE)

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
L'huile déborde	La cuve est trop pleine Les aliments contiennent trop d'humidité	Videz l'excédent d'huile (après le refroidissement) Asséchez les aliments avec des essuie-tout
Les aliments sont gras et pas croustillants	Le panier est trop plein L'huile n'est pas assez chaude L'huile ne convient pas	Mettez moins d'aliments Utilisez de l'huile plus chaude Utilisez une bonne huile végétale (Voyez «Conseils pratiques relatifs à l'huile»)
Il se dégage une odeur désagréable	L'huile n'est pas fraîche	Changez l'huile

RECETTES (SUITE)

PÂTE À FRIRE À BIÈRE POUR POISSON OU POULET

2 œufs (séparés)	1 mL de poivre noir moulu
15 mL d'huile ou de beurre	325 mL de farine tout usage
5 mL de sel	200 mL de bière plate

Pour du poisson frais, préchauffez l'huile à 160 °C /320 °F. Pour des poitrines de poulet désossées, préchauffez l'huile à 190 °C /375 °F. Battez les jaunes d'œufs avec l'huile (ou le beurre), le sel et le poivre. Ajoutez tour à tour la bière et la farine. Battez bien les ingrédients et réfrigérez la pâte de 3 à 12 heures. Incorporez délicatement les blancs d'œufs battus en neige ferme avant l'utilisation. Asséchez le poisson ou les poitrines de poulet. Passez les morceaux dans la farine puis trempez-les dans la pâte. Pour le poisson: abaissez-le dans l'huile chaude et faites-le frire de 13 à 15 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit doré et appétissant. Pour le poulet: abaissez les poitrines désossées dans l'huile chaude et faites-les frire 8 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées à point.

POULET FRIT

1 poulet à frire (1,2 kg environ), découpé	1 mL de sel
375 mL de farine tout usage	300 mL de lait
5 mL de sel épicé	

Préchauffez l'huile à 190 °C /375 °F. Assaisonnez la farine. Passez les morceaux dans la farine, dans le lait puis à nouveau dans la farine. Faites frire 20 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit et doré.

Preheat oil to 375°F /190°C. Place chicken breasts between two pieces of plastic wrap. Pound with wooden mallet to flatten to 1/4-inch thick. Remove plastic. Combine onion, parsley and salt and sprinkle on chicken. Cut butter into 8 pieces. Place a piece of butter on seasoned chicken toward one end. Roll as jelly roll, starting at end with butter, tucking in sides of meat. Press to seal well. Secure with toothpicks. Dust with flour, dip in beaten egg, then roll in bread crumbs. Chill rolls of chicken thoroughly (at least one hour). Place rolled chicken in a single layer in fry basket. Lower and cook 5 minutes or until brown. To test for doneness, remove a piece of chicken from the oil. When fork can be inserted with ease, chicken is done.

1 whole boneless, skinless chicken breasts	1 stick butter
1 tablespoon chopped onion	1/2 cup flour
1 tablespoon chopped parsley	1 egg, beaten
1-1/2 teaspoons salt	1 cup fine, dry bread crumbs

CHICKEN KIEV

RECIPES (CONT.)

HUSH PUPPIES

1-3/4 cups cornmeal
 1/2 cup all-purpose flour
 3/4 teaspoon baking soda
 1/2 teaspoon salt
 1 egg
 1/2 teaspoon garlic salt
 1/2 cup chopped onion
 1 cup buttermilk

Preheat oil to 375°F / 190°C. Sift together cornmeal, flour, baking soda, salt, sugar and garlic salt. Add onions. Combine egg and buttermilk, then add to dry ingredients, stirring until mixture is moist. Drop batter by teaspoonfuls into deep hot oil, frying only a few at a time. Turn hush puppies once and cook until golden brown. Remove and drain on paper towels.

RECETTES (SUITE)

BEIGNETS «HUSH PUPPIES»

450 mL de semoule de maïs	2 mL de sel d'ail
125 mL de farine tout usage	125 mL d'oignon haché
4 mL de bicarbonate de soude	250 mL de babeurre
2 mL de sel	1 œuf
5 mL de sucre	

Préchauffez l'huile à 190 °C / 375 °F. Tamisez la semoule de maïs, la farine, le bicarbonate de soude, le sel, le sucre et le sel d'ail. Ajoutez l'oignon. Mélangez l'œuf et le babeurre, puis ajoutez-les aux ingrédients secs et amalgamez le tout. Laissez tomber des petites quantités de pâte (de la grosseur d'une noix) dans l'huile chaude. N'en faites frire que quelques-uns à la fois. Tournez-les une fois et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Sortez-les de l'huile puis déposez-les sur du papier absorbant.

RECETTES (SUITE)

POULET À LA KIEV

4 poitrines de poulet entières, désossées
 15 mL d'oignon haché
 15 mL de persil haché
 7 mL de sel

1 bâtonnet de beurre ou de margarine
 125 mL de farine
 1 œuf, battu
 250 mL de chapelure fine

Préchauffez l'huile à 190 °C /375 °F. Placez les poitrines de poulet entre deux feuilles de plastique et aplatissez-les au maillet de bois jusqu'à ce qu'elles aient 6 mm. Enlevez le plastique. Mélangez l'oignon, le persil et le sel; saupoudrez-en le poulet. Coupez le bâtonnet de beurre en 8 morceaux. Placez un morceau de beurre à l'extrémité de chaque poitrine assaisonnée puis roulez celle-ci en commençant au bout où se trouve le beurre et en rentrant les côtés. Pressez et attachez avec un cure-dents pour bien sceller. Enrobez de farine, trempez dans l'œuf battu puis roulez dans la chapelure. Réfrigérez les roulés au moins une heure. Placez les roulés dans le panier en une seule couche. Abaissez le panier dans le bain d'huile. Faites cuire 5-10 minutes ou jusqu'à ce que les roulés soient dorés. Vérifiez la cuisson: sortez un roulé et piquez-le à la fourchette – il est cuit si la fourchette transperce facilement la viande.

RECIPES (CONT.)

QUICK AND EASY DOUGHNUTS

1 can refrigerated buttermilk biscuit dough

Preheat oil to 375°F /190°C. Take each biscuit and flatten slightly with palm of hand. With finger, punch holes in center of each biscuit to shape into doughnuts. If desired, break biscuits into parts and roll dough between palms into balls to make bite size doughnut rounds. One by one, place dough onto slotted spoon and then into fryer. Fry for 2 minutes turning once. Remove doughnuts from oil with spoon. Place on a plate covered with paper towels to drain.

Variations:

Powdered Sugar: Dust with confectioner's sugar. Serve warm.

Glazed: Combine 1/2 cup confectioner's sugar with 2 teaspoons hot milk and 1/2 teaspoon vanilla. Drizzle over cooled doughnuts.

Cinnamon and Sugar: Combine 2 Tablespoons ground cinnamon with 1/2 cup sugar. Serve warm.

Jelly Doughnut Rounds: Stir 1/2 cup jelly of your choice until smooth. Transfer jelly to a plastic baggie and snip off one corner to squeeze out

jelly. Poke cooked doughnut round with end of a pointed knife and squirt in jelly.

RECETTES (SUITE)

BEIGNETS RAPIDES ET FACILES

1 boîte de biscuits au lait de beurre réfrigérés

Préchauffez l'huile à 190 °C /375 °F. Aplatissez chaque biscuit de la paume de la main. Du doigt, faites un trou dans le biscuit pour lui donner la forme d'un beignet. Si vous le préférez, cassez les biscuits et roulez-les entre les paumes de vos mains pour faire des bouchées. Placez-les un par un dans une cuiller à égoutter pour les déposer dans la friteuse. Faites-les frire 2 minutes, en les tournant une fois. Sortez les beignets du bain d'huile avec la cuiller à égoutter et posez-les dans une assiette recouverte d'essuie-tout.

Variations :

Au sucre : Saupoudrez-les de sucre en poudre. Servez-les encore tièdes.

Glacés : Mélangez 125 mL de sucre glace avec 10 mL de lait chaud et 2 mL de vanille. Glacez-en les beignets refroidis.

Cannelle et sucre : Mélangez 10 mL de cannelle moulue et 125 mL de sucre. Servez ces beignets tièdes.

Beignets ronds à la gelée : Remuez 125 mL de la gelée de votre choix jusqu'à ce qu'elle soit onctueuse. Transvasez la gelée dans une petite poche en plastique et coupez un coin grâce auquel vous injecterez la gelée. Avec un couteau pointu, faites un trou dans les beignets ronds puis injectez de la gelée.

1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or JI in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. DO NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty. This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty. This warranty does not cover normal wear and conditions resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use of an improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembling, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental, or otherwise, or for any claim brought against purchasers by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you.

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

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A. -

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.334.0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada -

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.667.8623 and a convenient service center address will be provided to you. In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

Garantie limitée d'un an

Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions ou, si au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collectivement « JCS ») garantit que pour une période d'un an à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de pièces et de main-d'œuvre. JCS, à sa discrétion, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit déclaré défectueux pendant la période de garantie. Le produit ou composant de remplacement sera soit neuf soit réusiné. Si le produit n'est plus disponible, il sera remplacé par un produit similaire de valeur égale ou supérieure. Il s'agit de votre garantie exclusive. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster toute fonction électrique ou mécanique de ce produit, cela annulera cette garantie. Cette garantie est valide pour l'acheteur initial du produit à la date d'achat initiale et ne peut être transférée. Conservez votre facture d'achat originale. Les détaillants et les centres de service JCS ou les magasins de détail vendant les produits JCS n'ont pas le droit d'alétrer, de modifier ou de changer de toute autre manière les termes et les conditions de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant de toute cause suivante: utilisation négligente ou mauvaise utilisation du produit, utilisation d'un voltage ou d'un courant incorrects, utilisation contraire aux instructions d'utilisation, démontage, réparation ou altération par quiconque autre que JCS ou un centre de service autorisé de JCS. En outre, la garantie ne couvre pas: les catastrophes naturelles comme les feux, les inondations, les ouragans et les tornades.

Quelles sont les responsabilités de JCS?

JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage conséquent ou accessoire causé par la violation de toute garantie ou condition expresse, implicite ou réglementaire.

Sauf si cela est interdit par les lois en vigueur, toute garantie ou condition implicite de valeur marchande ou adéquation à un usage particulier est limitée en durée à la durée de la garantie énoncée ci-dessus.

JCS exclut toute autre garantie, condition ou représentation, expresse, implicite, réglementaire ou autre. JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage de toute sorte résultant de l'achat, de l'usage ou du mauvais usage, ou de l'incapacité à utiliser le produit y compris les dommages ou les pertes de profits consécutifs, accessoires, particuliers ou similaires, ou pour toute violation de contrat, fondamentale ou autre, ou pour toute réclamation portée à l'encontre de l'acheteur par toute autre partie. Certaines provinces, états ou juridictions ne permettent pas d'exclusion ou de limitation pour des dommages consécutifs ou accessoires ou de limitations sur la durée de la garantie implicite, de ce fait les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers et vous pouvez également disposer d'autres droits pouvant varier d'une province à l'autre, d'un état à l'autre ou d'une juridiction à l'autre.

Comment obtenir le Service aux termes de la garantie

Au É.U.

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1 800 334-0759 et l'adresse d'un centre de service approprié vous sera fournie.

Au Canada

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1 800 667-8623 et l'adresse d'un centre de service approprié vous sera fournie.

Aux É.U., cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé à Boca Raton, Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé au 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Pour tout autre problème ou réclamation en relation avec ce produit, veuillez écrire à notre département du Service à la clientèle.

VEUILLEZ NE RETOURNER CE PRODUIT À AUCUNE DE CES ADRESSES NI À L'ÉTABLISSEMENT D'ACHAT.

GSC-NM0410-1162545

©2010 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions.
All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as
Jarden Consumer Solutions, 20B Hereford St., Brampton ON Canada L6Y 0M1

www.sunbeam.ca

Canada: 1.800.667.8623

USA: 1.800.334.0759

Sunbeam Consumer Service

For product questions:

The Sunbeam logo is a stylized, cursive script of the word "Sunbeam" with a curved line underneath it, resembling a smile or a beam of light. The logo is black and white.The Sunbeam logo is a stylized, cursive script of the word "Sunbeam" with a curved line underneath it, resembling a smile or a beam of light. The logo is black and white.

Pour toute question en ce qui concerne le produit, appelez le
service à la clientèle de Sunbeam

Canada: 1 800 667.8623

États-Unis: 1 800 334.0759

www.sunbeam.ca

©2010 Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de
Jarden Consumer Solutions. Tous droits réservés. Distribuée par
Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions,
20B Hereford St., Brampton (Ontario) Canada L6Y 0M1