

2.0-LITER DEEP FRYER FRITEUSE DE 2 LITRES

Customer Care Line:

USA 1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA)

1-800-738-0245

For **online customer service**
and to **register** your product, go to
www.prodprotect.com/applica

Service à la clientèle:

Canada 1-800-231-9786

Accessoires/Pièces (Canada)

1-800-738-0245

Pour accéder au **service à la clientèle**
en ligne ou pour **inscrire** votre
produit en ligne, rendez-vous à
www.prodprotect.com/applica



MODEL/MODÈLE

○ DF450C

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions before using.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- 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 the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil.
- Be sure handles are properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW

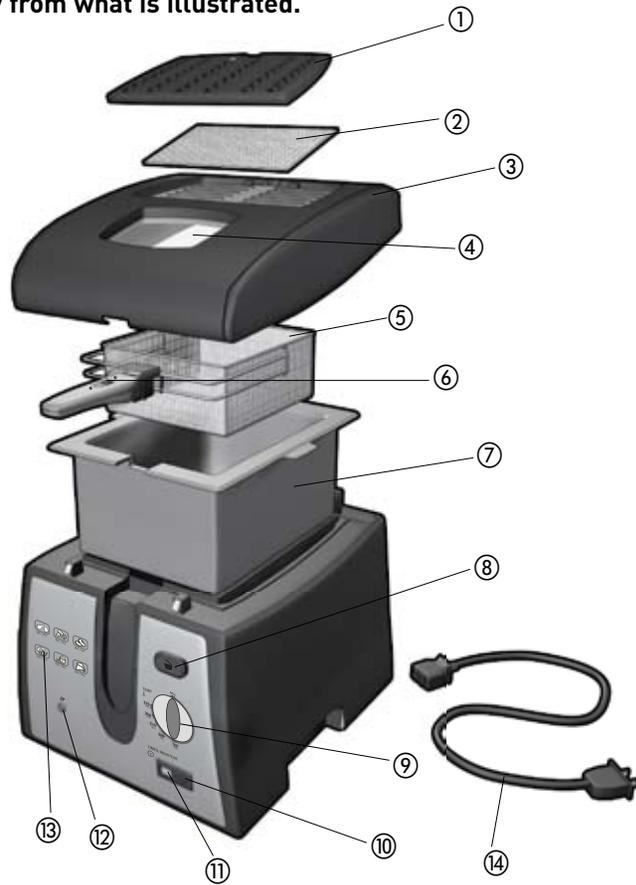
Warning : This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
 - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; in Latin America, by an authorized service center.

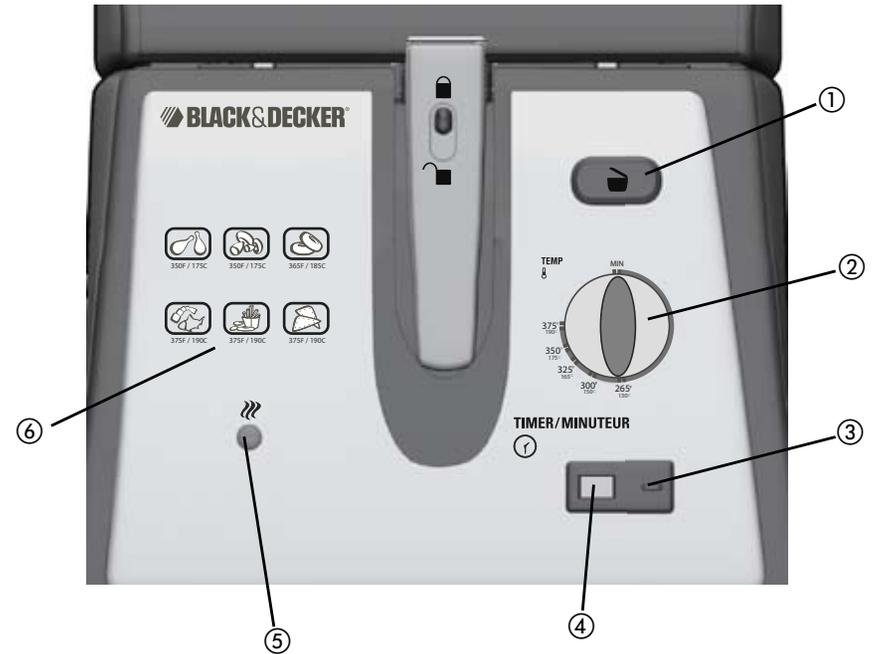
Product may vary slightly from what is illustrated.



- † 1. Removable filter cover (Part# 343540201040888)
- † 2. Removable filter (inside) (Part# 5435402080900)
- † 3. Detachable lid (Part# 250435402003)
- 4. Viewing window
- † 5. Frying basket (Part# 250435402000)
- 6. Basket handle switch
- † 7. Nonstick cooking pot (Part# 250435402002)
- 8. Lid release button
- 9. Variable temperature dial
- 10. Timer button
- 11. 30-minute timer digital display
- 12. Preheat indicator light
- 13. Frying guide
- † 14. Detachable magnetic power cord (Part# 60022270850083)

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

CONTROL PANEL



- 1. Lid release button
- 2. Variable temperature dial
- 3. Timer button
- 4. 30-minute timer digital display
- 5. Preheat indicator light
- 6. Frying guide

How to Use

This product is for household use only.

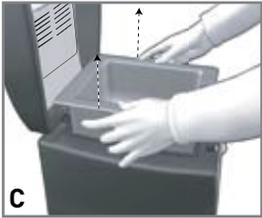
GETTING STARTED



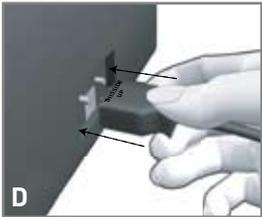
- Remove all packing material and any stickers. Remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- To open fryer, press lid release button (A).



- Pull up on basket handle until it locks horizontally (B). Remove basket.



- Lift out the nonstick cooking pot (C).
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Select a location where this unit is to be used allowing enough space for back of the unit and the wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.



- This fryer has a detachable cord with a magnetic power attachment to be inserted to the rear of the fryer. This must be inserted with the words THIS SIDE UP facing upward (D).



- Place cooking pot into fryer with indentation in cooking pot facing forward (E).



- Place basket in cooking pot and press switch on handle to lower it into its resting position parallel to the front of the fryer (F).
- Fill cooking pot to MIN (6 cups / 1.4 liters) or MAX (8 ½ cups/ 2 liters) with clean peanut, vegetable, canola or corn oil. Do not use olive, sunflower or flavored oils.

- Close the lid on the fryer.
- Plug unit into standard electrical outlet.

Important: When the fryer is functioning, the oil gets extremely hot. Use caution at all times. Do not touch any of the metal parts, such as the basket or cooking pot once the appliance is heating.

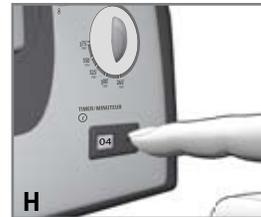
TO BEGIN COOKING



1. Select the desired cooking temperature by turning the temperature dial so that the point on the dial is directly at the desired temperature (G).

Note: Use the frying guide on the front of the appliance and the charts and recipes found in the Use & Care as a guide to determine temperature and amounts of foods to be cooked in each batch.

2. The preheat indicator light will stay on until the selected temperature has been reached.
3. Raise the basket by lifting the handle so that it is parallel to the counter and clicks into place.
4. Allow the basket to drain several seconds. Press the lid release button to open the lid.
5. Fill basket with foods to be cooked. Do not overfill.
6. Close the lid and lower the basket into the fryer by pressing the handle release button and lowering the handle into the vertical position until it locks into place flat along the front of the fryer.



7. Set the timer on the bottom right of the fryer (H).
8. The timer counts down in minutes until the last minute when it counts down the seconds. There is an audible signal for 8 seconds when timer reaches zero.

Note: Once timer has begun counting down, the time cannot be increased. To stop timer, hold down button several seconds until timer goes to zero. Set a new time.

9. If not turned off, the timer will repeat the audible signal once more before turning itself off.
10. To turn food during cooking, lift the basket, open the lid and carefully turn food using heat resistant tongs or slotted spoon. Reclose lid; lower the basket and allow food to continue cooking.



11. When cooking is complete, with lid closed, raise the handle until it locks in place and let the food drain several seconds **(J)**. Press the lid release button and open the lid.
12. Carefully remove the basket and turn the food out onto a paper towel lined plate to drain.
13. Replace the basket in the appliance. Close the lid and lower the basket. Allow the fryer to regain the set temperature (about 5 minutes) before frying another batch of food.

14. Repeat step 13 as necessary to cook additional food.
15. When cooking is complete, set the temperature dial to MIN and unplug the appliance.

HELPFUL HINTS ABOUT YOUR FRYER

1. Preheat oil before first frying. Also, allow the oil to return to proper temperature before cooking another batch of food.
2. Do not overfill the basket. Be sure the foods to be cooked are fully covered by the oil.
3. Season fried foods when they are still hot and fresh from the fryer.
4. Never overfill the fryer. There must be room for the hot oil to rise when food has been added.
5. If food is cooking too quickly on the outside before the center can be fully cooked:
 - Check the temperature of the oil with a deep frying thermometer and check the freshness of the oil. It may be time to discard oil and start fresh.
 - Lower the temperature.
6. High heat, water and burnt food particles break down the oil. Always strain cooled used oil through a cheese cloth or paper towel lined strainer after each use.
7. To preserve the life of your oil, store used oil tightly sealed in a cool dark place between usages. On average, oil can be reused about 6 times before discarding.
8. Oil should be discarded after frying if you notice:
 - Extreme smoking at normal frying temperatures
 - Very darkened oil
 - Rancid smelling oil
 - Excessive foaming around food being fried
9. Dry foods fry best. Dry foods with a paper towel. Make sure there are no ice crystals on frozen foods to be fried.
10. Make sure to remove excess batter before placing food in hot oil.
11. Keep foods to a uniform size and thickness.

12. For better fresh French fries, soak cut potatoes in cold water for ½ hour before frying. Drain well and dry thoroughly before frying. Fry in small batches and allow temperature of oil to recover before frying another batch.
13. Preheating the basket helps to prevent foods from sticking to the basket.

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

Important: Always unplug the unit and allow it to cool completely before discarding the oil and cleaning.

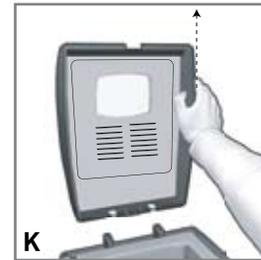
STORING OIL

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

1. Unplug unit from wall outlet.
2. Remove magnetic end of power cord from the unit socket.
3. Be sure the oil is completely cool before removing the cooking pot.
4. Store the cooled oil in its original container.

CLEANING

Lid



1. Open the lid and pull straight up to remove it **(K)**.
2. Wash the lid in warm soapy water using a sponge or nylon pad with liquid detergent.
3. Rinse, and dry thoroughly.
4. To reattach the lid, insert it straight down into the notches in the unit until it snaps in place.

Important: Be sure the lid is securely in place.

Cooking Pot and Frying Basket

1. Wash frying basket in the dishwasher, or wash by hand with a non-abrasive liquid cleanser using a nylon pad to remove any remaining oil.
2. Wash cooking pot by hand with a non-abrasive liquid cleanser using a sponge or nylon pad to remove remaining oil.
 - Do not use any abrasive cleaners, coarse cleansers, or metal pads as they may damage the nonstick coated surface.
 - Be careful not to bang the pot as any dents can affect future performance.
3. After washing, dry the cooking pot, frying basket and handle thoroughly.

Note: Over time and repeated use, there may be some fat buildup in the pot and on the basket. This is normal.

EXTERIOR SURFACES

DO NOT IMMERSER THE UNIT. Wipe it with a damp sponge or cloth and liquid detergent.

FRYING CHART

Note: To assist you in selecting the proper temperature for each food, refer to the frying guide icons on the front of the appliance and this chart.

Food	Temperature	Cooking Time	Cooking Tips
Fresh chicken wings – about 6	350° F 177° C	4 to 5 minutes	Dip in milk and coat evenly with flour or bread crumbs.
Frozen chicken breast tenders - 3	350° F 177° C	4 minutes	Do not over crowd food.
Boneless chicken breasts - 2	350° F 177° C	4 to 5 minutes	Dip in milk and coat evenly with flour or bread crumbs.
Fish fillets - 2	350° F 177° C	4 to 5 minutes	Dip in milk and coat evenly with flour or cracker crumbs.
Shrimp – large about 4	350° F 177° C	4 to 5 minutes	Peel, leaving tail intact; dip in tempura batter.
Frozen snack foods, such as cheese sticks, mushrooms and zucchini.	350° to 177° to 190° C	375° F	Follow package directions.
Frozen French fries and onion rings	375° F 190° C	4 minutes	6 to 10 oz.
Fresh French fries	375° F 190° C	6 to 8 minutes	Dry well before frying.
Fresh onion rings	375° F 190° C	7 to 9 minutes	Remove excess batter before frying.
Doughnuts – cut from refrigerator biscuits	375° F 190° C	4 minutes	Cut biscuits in half and shape into ball.
Fresh vegetables, such as zucchini, mushrooms, eggplant	350° F 177° C	4 to 5 minutes	Coat in thin batter and remove excess before frying.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Unit not heating or stops heating.	Contact with cord is not correct or dislodged.	Check fryer to be sure connection to cord is in the “UP” position and firmly attached to the fryer.
Oil is smoking.	Oil is breaking down from overuse or wrong oil is being used.	Oil can be re-used several times but must be filtered through paper towels. If oil is getting very dark it should be discarded. Use only peanut or vegetable oil in the deep fryer.
Handle does not hold in position when trying to raise handle on fry basket.	Latch may be broken.	Do not use the fryer; order a replacement part.

RECIPES

CORN FRITTERS

1 cup all-purpose flour
1 tsp. baking powder
1 tsp. salt
¼ tsp. pepper
2 eggs
½ cup milk
1 tsp. olive oil
1½ cups whole kernel corn
¼ cup minced green onions
2 tbsp. chopped parsley

Add oil to "Maximum" fill in Black & Decker® Deep Fryer; heat to 350° F. Meanwhile, in medium size mixing bowl, combine first 4 ingredients. In second bowl, combine egg, milk and oil; blend well. Stir in corn, green onions and parsley.

Make a well in the center of the flour mixture; add the egg mixture all at once. Blend just until moistened.

Drop by tablespoons into hot oil. Do not crowd the fryer; cook about 6 at a time. Fry until golden brown on all sides and cooked through, about 4 minutes.

Drain on paper towels.

If desired, serve with maple syrup. This is a delicious accompaniment to broiled fish or chicken.

Makes about 2½ dozen.

Note: For ease, use a small ice cream scoop to make hush puppies. Dip the bowl of the scoop into the oil before scooping the dough. The dough will not stick to the scoop.

FRIED CHICKEN LITTLES WITH FRESH LIME SAUCE

½ cup mayonnaise
2 tbsp. fresh lime juice
1 tbsp. minced green onion
1 tbsp. minced garlic
1 tsp. chili powder
½ tsp. paprika
1 tsp. salt
¼ tsp. coarse ground pepper
1 cup all-purpose flour
¼ cup self-rising flour
¼ tsp. baking powder
1 egg
¾ cup water

12 chicken wings, wing tip removed and remaining pieces separated at joint

In bowl, combine mayonnaise and lime juice; stir until well blended. Stir in green onion, garlic, chili powder, paprika, ½ tsp. salt, and pepper. Cover and set aside until ready to serve.

Add oil to "Maximum" fill in Black & Decker® Deep Fryer; heat to 350° F.

Do not use basket. Meanwhile, in medium size mixing bowl, combine ¾ cup all-purpose flour, self rising flour, remaining ½ tsp. salt, baking powder, egg and water. Blend well

Coat 4 to 5 pieces of chicken into remaining ¼ cup flour and coat with batter.

Gently immerse chicken pieces into hot oil. Do not crowd the fryer; cook about 4 to 5 pieces at a time. Fry until golden brown on all sides and cooked through, about 6 to 7 minutes.

Drain on paper towels. Keep warm. Repeat with remaining chicken.

Serve with lime mayonnaise.

Makes about 6 to 8 servings.

PARMESAN SPINACH WONTONS

Oil for frying

1 pkg. (10 oz.) frozen chopped spinach, defrosted and well drained

3 oz. prosciutto, finely diced

½ cup shredded Fontina cheese

½ cup shredded Mozzarella cheese

½ cup grated Parmesan cheese

¼ cup chopped parsley

2 large cloves garlic, minced

½ tsp. salt

¼ tsp. pepper

48 wonton wrappers

Marinara sauce

Add oil to "Maximum" fill in Black & Decker® Deep Fryer; heat to 375° F.

Meanwhile, in mixing bowl, combine next 9 ingredients; blend well.

Place 5 wrappers on a cutting board. Brush the edges of 2 adjacent sides of the wrapper with water. Place about 1 tbsp. filling in center of wrapper. Fold in half forming a triangle and having 2 dry sides close on wet sides. Pinch to seal.

Place closed wontons in fryer basket and lower into hot oil. Fry until golden brown on both sides and cooked through, about 5 minutes.

Drain on paper towels. Keep warm. Repeat with remaining wontons.

Heat marinara sauce. Serve with wontons.

Makes about 8 to 12 servings.

NEED HELP?

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

Two-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applicca's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years after date of purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/appllica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

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

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- Lire toutes les directives.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas ou avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des composantes, et de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour un examen, une réparation ou un réglage, rapporter l'appareil à un centre de service autorisé. Ou composer le numéro sans frais inscrit sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut occasionner des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
- Faire preuve de grande prudence pour déplacer un appareil contenant de l'huile brûlante ou autre liquide chaud.
- Toujours brancher la fiche de l'appareil d'abord, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, placer toutes les commandes à la position « off » (arrêt) et retirer la fiche de la prise.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.

- Faire preuve de grande prudence pour déplacer une friteuse contenant de l'huile brûlante.
- Veiller à ce que les poignées soient correctement montées et fixées au panier. Consulter les instructions de montage détaillées.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)

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

VIS INDESSERRABLE

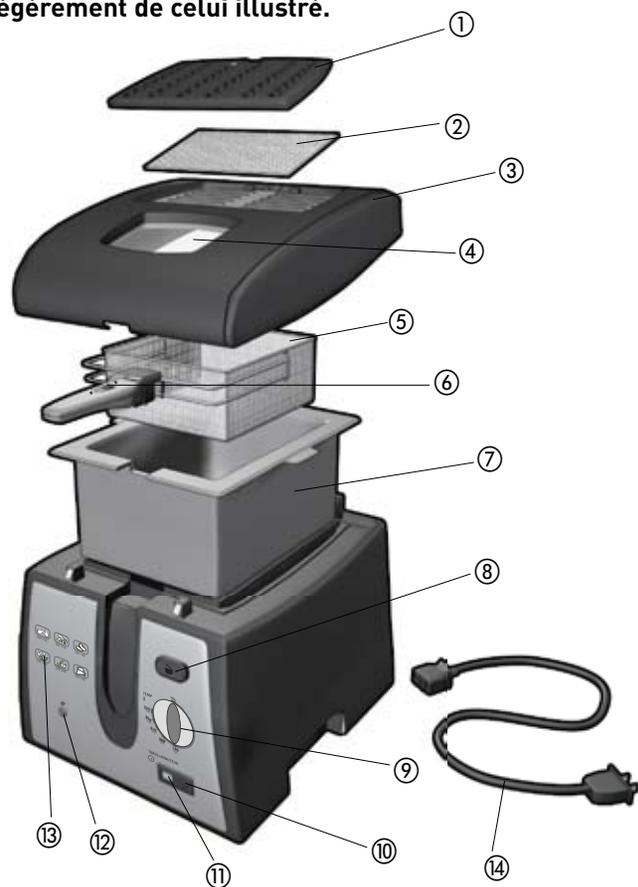
Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

CORDON

- a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court (ou amovible) afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- b) Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
- c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
 - 1) La tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
 - 2) Lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches, et;
 - 3) Le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

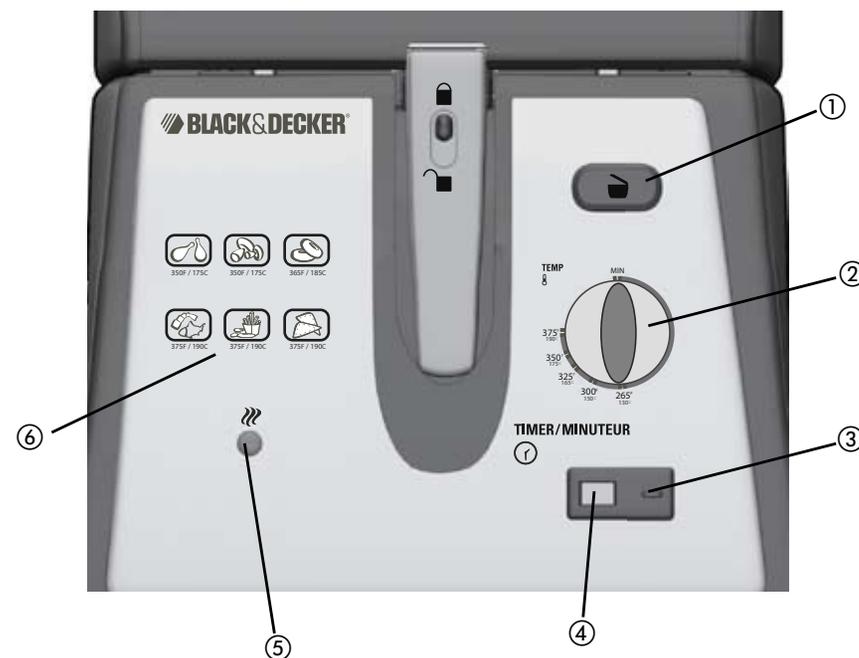
Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



- † 1. Couvercle du filtre amovible (no de pièce 343540201040888)
- † 2. Filtre amovible (intérieur) (no de pièce 5435402080900)
- † 3. Couvercle amovible (no de pièce 250435402003)
- 4. Hublot
- † 5. Panier à friture (no de pièce 250435402000)
- 6. Poignée à charnière du panier
- † 7. Bol de cuisson antiadhésif (no de pièce 250435402002)
- 8. Bouton de dégagement du couvercle
- 9. Cadran de réglage de la température
- 10. Bouton de la minuterie
- 11. Minuterie numérique de 30 minutes
- 12. Témoin de préchauffage
- 13. Guide de friture
- † 14. Cordon d'alimentation magnétique amovible (no de pièce 60022270850083)

Remarque : † indique que la pièce est remplaçable par l'utilisateur/amovible

PANNEAU DE COMMANDE



- 1. Bouton de dégagement du couvercle
- 2. Cadran de réglage de la température
- 3. Bouton de la minuterie
- 4. Minuterie numérique de 30 minutes
- 5. Témoin de préchauffage
- 6. Guide de friture

Utilisation

L'appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.

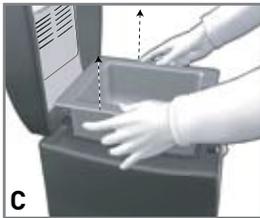
POUR COMMENCER



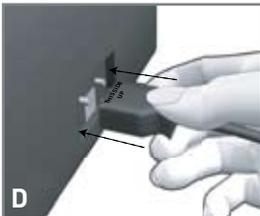
- Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants. Retirer et conserver la documentation.
- Veuillez aller à l'adresse www.prodprotect.com/applica pour enregistrer votre garantie.
- Pour ouvrir la friteuse, appuyer sur le bouton de dégagement du couvercle (A).



- Tirer la poignée du panier jusqu'à ce qu'elle se bloque à l'horizontale (B). Retirer le panier.



- Retirer le bol de cuisson antiadhésif (C).
- Laver toutes les pièces amovibles, de la façon indiquée dans la section Entretien et nettoyage du présent guide.
- Choisir l'emplacement de l'appareil et laisser assez d'espace entre l'arrière de l'appareil et le mur pour évacuer la chaleur sans endommager les armoires et le mur.



- La friteuse est munie d'un cordon amovible doté d'une fiche d'alimentation magnétique qui s'insère à l'arrière de la friteuse. La fiche doit être insérée avec les mots « THIS SIDE UP » (CE CÔTÉ VERS LE HAUT) orientés vers le haut (D).



- Placer le bol de cuisson dans la friteuse, les dents vers l'avant (E).



- Placer le panier dans le bol de cuisson et appuyer sur la charnière de la poignée pour abaisser celle-ci en position d'équilibre, parallèle à l'avant de la friteuse (F).
- Remplir le bol de cuisson d'huile d'arachide, végétale, de colza ou de maïs jusqu'à la marque MIN (1,4 l (6 tasses)) ou MAX (2 l (8 ½ tasses)). Ne pas utiliser d'huile d'olive, de tournesol ou aromatisée.

- Fermer le couvercle de la friteuse.
- Brancher l'appareil à une prise de courant standard.

Important : Lorsque la friteuse est en marche, l'huile devient extrêmement chaude. User de prudence en tout temps. Ne pas toucher les pièces métalliques, comme le panier et le bol de cuisson, quand l'appareil fonctionne.

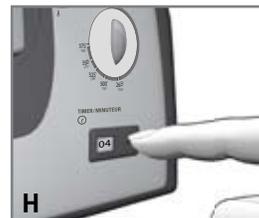
POUR COMMENCER LA CUISSON



1. Sélectionner la température de cuisson désirée en tournant le cadran de réglage de la température, de façon à ce que la pointe du cadran indique exactement la température voulue (G).

Note : Utiliser le guide de friture à l'avant de l'appareil ainsi que le tableau et les recettes qui se trouvent dans le guide d'utilisation afin de déterminer la température de cuisson et la quantité d'aliments à frire à chaque cuisson.

2. Le témoin de préchauffage restera allumé jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte.
3. Soulever le panier en levant la charnière de façon à ce qu'elle soit parallèle au comptoir et s'enclenche en place.
4. Laisser le panier s'égoutter quelques secondes. Appuyer sur le bouton de dégagement du couvercle pour ouvrir le couvercle.
5. Remplir le panier d'aliments à cuire. Ne pas trop le remplir.
6. Fermer le couvercle et abaisser la panier dans la friteuse en appuyant sur le bouton de dégagement de la poignée et en abaissant la poignée en position verticale jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en place, le long de l'avant de la friteuse.



7. Régler la minuterie dans le coin inférieur droit de la friteuse (H).
8. La minuterie fait le décompte des minutes, jusqu'à la dernière minute où elle fait le décompte des secondes. La minuterie émet un signal sonore de 8 secondes lorsque le temps est écoulé.

Note : Une fois que la minuterie a amorcé le décompte, il est impossible d'augmenter le temps. Pour arrêter la minuterie, maintenir le bouton enfoncé pendant plusieurs secondes jusqu'à ce que la minuterie affiche zéro. Régler la minuterie à nouveau.

9. Si la minuterie n'est pas fermée, elle répètera le signal sonore une fois avant de s'éteindre automatiquement.

10. Pour tourner les aliments pendant la cuisson, soulever le panier, ouvrir le couvercle et tourner délicatement les aliments à l'aide de pinces ou d'une cuillère à égoutter résistant à la chaleur. Refermer le couvercle, abaisser le panier et laisser les aliments continuer à cuire.



11. Lorsque la cuisson est terminée, avec le couvercle fermé, abaisser la poignée jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en place et laisser les aliments égoutter plusieurs secondes (J). Appuyer sur le bouton de dégagement du couvercle et ouvrir le couvercle.
12. Retirer le panier avec précaution et déposer les aliments sur une assiette recouverte d'essuie tout pour les égoutter.

13. Remettre le panier dans la friteuse. Fermer le couvercle et abaisser le panier. Laisser la friteuse atteindre la température programmée (environ 5 minutes) avant de faire frire d'autres aliments.
14. Répéter l'étape 13 au besoin pour cuire d'autres aliments.
15. Une fois la cuisson terminée, régler le cadran de réglage de la température au minimum et débrancher l'appareil.

RENSEIGNEMENTS UTILES À PROPOS DE LA FRITUEUSE

1. Préchauffer l'huile avant la première cuisson. Laisser également l'huile atteindre la bonne température avant de faire cuire d'autres aliments.
2. Ne pas trop remplir le panier. S'assurer que les aliments à cuire sont entièrement recouverts d'huile.
3. Assaisonner les aliments frits à leur sortie de la friteuse, alors qu'ils sont encore chauds.
4. Ne jamais trop remplir la friteuse. L'huile chaude doit avoir assez de place pour s'élever une fois que les aliments ont été ajoutés.
5. Si les aliments cuisent trop rapidement à l'extérieur et que le centre n'est pas bien cuit :
 - Vérifier la température, à l'aide d'un thermomètre à friture, et la fraîcheur de l'huile. Il est peut-être temps de jeter l'huile et de la remplacer par de la nouvelle.
 - Baisser la température.
6. La température élevée, l'eau et les particules d'aliments brûlés détériorent l'huile. Tamiser l'huile usagée refroidie à l'aide d'une toile à fromage ou d'une passoire recouverte d'essuie-tout après chaque utilisation.
7. Pour prolonger la durée d'utilisation de l'huile, conserver l'huile usagée dans un contenant bien scellé dans un endroit sombre et frais entre les utilisations. En moyenne, l'huile peut être utilisée environ 6 fois avant d'être jetée.
8. L'huile doit être jetée après la friture si vous remarquez :
 - beaucoup de fumée à une température de cuisson normale;
 - que l'huile est très foncée;
 - une odeur d'huile rance;
 - beaucoup de mousse autour des aliments à frire.

9. Les aliments secs sont plus faciles à faire frire. Assécher les aliments à l'aide d'un essuie-tout. S'assurer qu'il n'y a pas de cristaux de glace sur les aliments à frire.
10. Ne pas oublier d'enlever l'excédant de pâte à frire avant de plonger les aliments dans l'huile chaude.
11. Garder les aliments d'une taille et d'une épaisseur uniformes.
12. Pour obtenir de meilleures frites, plonger les patates coupées dans l'eau froide pendant une demi-heure. Bien égoutter et assécher avant de faire frire. Faire frire en petites quantités et laisser l'huile retrouver sa température avant de faire cuire d'autres frites.
13. Préchauffer le panier empêche les aliments de coller à ce dernier.

Entretien et nettoyage

Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être entretenue par l'utilisateur. Confier l'entretien à un technicien qualifié.

Important : Toujours débrancher et laisser refroidir complètement l'appareil avant de jeter l'huile et de le nettoyer.

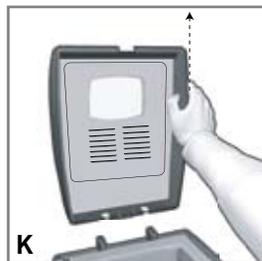
CONSERVATION DE L'HUILE

Note : Il n'est pas nécessaire de changer l'huile après chaque utilisation. L'huile peut être réutilisée jusqu'à ce qu'elle devienne foncée ou contienne des débris visibles (comme de la pâte ou des particules d'aliments).

1. Débrancher l'appareil de la prise de courant.
2. Retirer l'extrémité magnétique du cordon d'alimentation de la prise de la friteuse.
3. S'assurer que l'huile est bien froide avant d'enlever le bol de cuisson.
4. Ranger l'huile refroidie dans son contenant d'origine.

NETTOYAGE

Couvercle



1. Ouvrir le couvercle et le tirer vers le haut pour le sortir (K).
2. Laver le couvercle dans de l'eau tiède à l'aide d'une éponge ou d'un tampon en nylon et de produit nettoyant liquide.
3. Rincer et bien assécher.
4. Pour remettre le couvercle en place, l'insérer dans les encoches de l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.

Important : S'assurer que le couvercle est bien fixé en place.

Bol de cuisson et panier à friture

1. Laver le panier à friture dans le lave vaisselle et à la main à l'aide d'un produit nettoyant non abrasif et d'un tampon en nylon pour enlever toute trace d'huile.
2. Laver le bol de cuisson à la main à l'aide d'un produit nettoyant non abrasif et d'une éponge ou d'un tampon en nylon pour enlever toute trace d'huile.
 - Ne pas utiliser de produit nettoyant abrasif ou fort ni de tampon métallique car ils risquent d'endommager la surface antiadhésive.
 - Prendre soin de ne pas cogner le bol car tout renforcement peut nuire au rendement.
3. Après avoir lavé le bol de cuisson, le panier à friture et la poignée, bien les assécher.

Note : Au fil du temps et des utilisations, il est possible que de la graisse s'accumule dans le bol et sur le panier. Cela est normal.

SURFACES EXTÉRIEURES

NE PAS PLONGER L'APPAREIL DANS L'EAU. L'essuyer avec une éponge ou un linge humide et un produit nettoyant.

TABLEAU DE FRITURE

Note : Pour vous aider à sélectionner la température appropriée à chaque aliment, consulter le guide de friture (icônes) à l'avant de l'appareil ainsi que le tableau ci dessous.

Aliment	Température	Temps de cuisson	Conseils de cuisson
Ailes de poulet frais (environ 6)	350° F 177° C	De 4 à 5 minutes	Tremper dans le lait et recouvrir uniformément de farine ou de chapelure
Filets de poitrine de poulet congelés (3)	350° F 177° C	4 minutes	Ne pas faire cuire trop d'aliments
Poitrines de poulet désossées (2)	350° F 177° C	De 4 à 5 minutes	Tremper dans le lait et recouvrir uniformément de farine ou de chapelure
Filets de poisson (2)	350° F 177° C	De 4 à 5 minutes	Tremper dans le lait et recouvrir uniformément de farine ou de chapelure
Grosses crevettes (environ 4)	350° F 177° C	De 4 à 5 minutes	Peler (laisser la queue intacte) et tremper dans la pâte à tempura
Grignotines congelées, par exemple des bâtonnets de fromage des champignons et des courgettes	350° à 375° F 177° à 190° C		Suivre les directives sur l'emballage
Frites et rondelles d'oignon congelées	375° F 190° C	4 minutes	De 177 à 295 ml (6 à 10 oz)
Frites fraîches	375° F 190° C	De 6 à 8 minutes	Bien assécher avant de frire
Rondelles d'oignon fraîches	375° F 190° C	De 7 à 9 minutes	Enlever l'excédant de pâte avant de frire
Beignes faits de pâte à biscuit réfrigérée	375° F 190° C	4 minutes	Couper les biscuits en deux et façonner des boules
Légumes frais, comme des courgettes, des champignons et des aubergines	350° F 177° C	De 4 à 5 minutes	Recouvrir d'une mince couche de pâte et enlever l'excédant avant de frire

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne chauffe pas ou cesse de chauffer.	Le contact avec le cordon est mal établi ou délogé.	Vérifier la friteuse pour vous assurer que le cordon est vers le haut et bien branché à la friteuse.
L'huile produit de la fumée.	L'huile se détériore en raison d'une utilisation excessive, ou l'huile utilisée n'est pas appropriée.	L'huile peut être réutilisée plusieurs fois, mais doit être filtrée à l'aide d'essuie-tout. Si l'huile devient très foncée, il faut la jeter. Utiliser seulement de l'huile d'arachide ou végétale dans la friteuse.
La poignée ne tient pas en place lorsque vous essayez de la lever pour soulever le panier à friture.	La charnière est peut-être brisée.	Ne pas utiliser la friteuse. Commander une pièce de rechange.

RECIPES

BEIGNETS DE MAÏS

250 ml (1 tasse) de farine tout usage
5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
5 ml (1 c. à thé) de sel
1,25 ml (¼ c. à thé) de poivre
2 œufs
125 ml (½ tasse) de lait
5 ml (1 c. à thé) d'huile d'olive
375 ml (1½ tasse) de maïs à grains entiers
62,5 ml (¼ tasse) d'oignon vert émincé
30 ml (2 c. à table) de persil haché

Remplir la friteuse Black & Decker^{MD} d'huile au maximum et chauffer à 350 °F (175 °C). Entre temps, dans un bol à mélanger moyen, mêler les quatre premiers ingrédients. Dans un autre bol, mélanger les œufs, le lait et l'huile et bien brasser. Ajouter le maïs, l'oignon vert et le persil.

Faire un trou au centre du mélange de farine et y verser le mélange d'œuf en une seule fois. Brasser jusqu'à ce que la pâte soit humide.

Déposer dans l'huile chaude par cuillerée. Ne pas trop remplir la friteuse; cuire environ 6 beignets à la fois. Faire frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés de tous les côtés et bien cuits, soit environ 4 minutes.

Égoutter sur de l'essuie-tout.

Si désiré, servir avec du sirop d'érable. Les beignets sont un délicieux accompagnement avec du poisson ou du poulet grillé.

Donne environ 2½ douzaines.

Note : Pour vous simplifier la tâche, utiliser une cuillère à crème glacée pour faire les galettes « hush puppy ». Tremper le cuilleron dans l'huile avant de prendre la pâte. Cela empêchera la pâte de coller à la cuillère.

MORCEAUX DE POULET À LA SAUCE À LA LIME FRAÎCHE

125 ml (½ tasse) de mayonnaise
30 ml (2 c. à table) de jus de lime frais
15 ml (1 c. à table) d'oignon vert émincé
15 ml (1 c. à table) d'ail émincé
5 ml (1 c. à thé) d'assaisonnement au chili
2,5 ml (½ c. à thé) de paprika
5 ml (1 c. à thé) de sel
1,25 ml (¼ c. à thé) de poivre grossièrement moulu
250 ml (1 tasse) de farine tout usage
62,5 ml (¼ tasse) de levure chimique
1,25 ml (¼ c. à thé) de poudre à pâte
1 œuf
187,5 ml (¾ tasse) d'eau
12 ailes de poulet sans aileron, le reste séparé en morceaux

Dans un bol, mélanger la mayonnaise et le jus de lime; bien brasser. Ajouter l'oignon vert, l'ail, l'assaisonnement au chili, le paprika, 2,5 ml (½ c. à thé) de sel et le poivre. Couvrir et mettre de côté jusqu'à ce que le poulet soit prêt à servir.

Remplir la friteuse Black & Decker^{MD} d'huile au maximum et chauffer à 350 °F (175 °C). Ne pas utiliser le panier. Entre temps, dans un bol à mélanger moyen, mêler 187,5 ml (¾ tasse) de farine tout usage, la levure chimique, les 2,5 ml (½ c. à thé) restants de sel, la poudre à pâte, l'œuf et l'eau. Bien brasser.

Saupoudrer les 62,5 ml (¼ tasse) restants de farine sur 4 ou 5 morceaux de poulet; puis les recouvrir de pâte.

Plonger délicatement les morceaux de poulet dans l'huile chaude. Ne pas trop remplir la friteuse; faire cuire 4 ou 5 morceaux à la fois. Faire frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés de tous les côtés et bien cuits, soit environ de 6 à 7 minutes.

Égoutter sur de l'essuie-tout. Garder au chaud. Recommencer avec les autres morceaux de poulet.

Servir avec la mayonnaise à la lime.

Donne de 6 à 8 portions.

RAVIOLIS CHINOIS AU PARMESAN ET AUX ÉPINARDS

Huile à frire
1 paquet de 284 ml (10 oz) d'épinards hachés congelés, décongelés et bien égouttés
89 ml (3 oz) de proscuitto coupé en petits dés
125 ml (½ tasse) de fontina râpé
125 ml (½ tasse) de mozzarella râpé
125 ml (½ tasse) de parmesan râpé
2 grosses gousses d'ail émincées
2,5 ml (½ c. à thé) de sel
1,25 ml (¼ c. à thé) de poivre
48 raviolis chinois
Sauce Marinara

Remplir la friteuse Black & Decker^{MD} d'huile au maximum et chauffer à 375 °F (190 °C).

Entre temps, dans un bol à mélanger, mêler les neuf ingrédients suivants; bien brasser.

Placer 5 raviolis chinois sur une planche à découper. Badigeonner les extrémités de deux côtés adjacents avec de l'eau. Déposer environ une cuillère à table (15 ml) de garniture au centre du ravioli. Plier le ravioli en deux afin de former un triangle et placer les deux côtés secs sur les côtés humides. Presser pour sceller.

Placer les raviolis fermés dans le panier de la friteuse et abaisser dans l'huile chaude. Faire frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés des deux côtés et bien cuits, soit environ 5 minutes.

Égoutter sur de l'essuie-tout. Garder au chaud. Recommencer avec les raviolis restants.

Chauffer la sauce Marinara. Servir avec les raviolis chinois.

Donne de 8 à 12 portions.

BESOIN D'AIDE?

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

Garantie limitée de deux ans

(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Deux ans après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

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

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

Fabriqué en République populaire de Chine
Imprimé en République populaire de Chine



Applica Consumer Products, Inc.

Copyright © 2009 Applica Consumer Products, Inc.

2009/12-3-15E/F



Printed on recycled paper.
Imprimé sur du papier recyclé.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>