

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.
POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.
VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION.



FryMate™ Deep Fryer
Olla de freír FryMate™
Friteuse FryMate^{mc}



? USA/Canada 1-800-231-9786
Mexico 01-800-714-2503
www.blackanddecker.com

Accessories/Parts (USA/Canada) 1-800-738-0245
Accesorios/Partes (E.E.UU./Canadá)
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)

Model, Modelo, Modèle DF400

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
- To protect against a risk of electric shock, do not immerse the unit, the cord, or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the 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 liquid.
- 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 that handles are properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions.

POLARIZED PLUG

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.

ELECTRICAL CORD

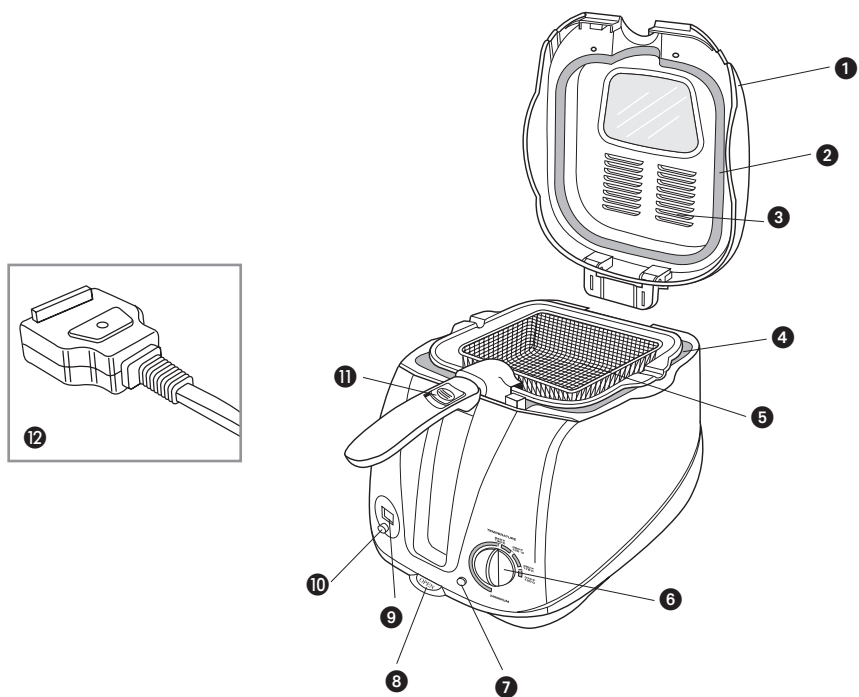
- a) A short power supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) An extension cord or longer detachable power-supply cord is not recommended.

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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Product may vary slightly from what is illustrated.



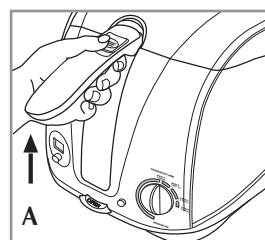
- † 1. Lid with viewing window (Part# DF400-01)
- † 2. Rubber gasket (Part# DF400-02)
- 3. Permanent dual filters (under vents)
- † 4. Nonstick cooking pot (Part# DF400-03)
- † 5. Frying basket (Part# DF400-04)
- 6. Temperature control
- 7. Power/temperature light
- 8. Lid release (OPEN) lever
- 9. 99-minute timer digital display
- 10. Timer button
- 11. Frying basket handle release switch
- † 12. Detachable cord (Part# DF400-06)
- † Consumer replaceable/removable parts

How to Use

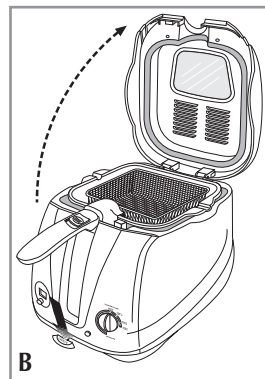
This product is for household use only.

Important: For warranty verification, do not remove line cord sticker.

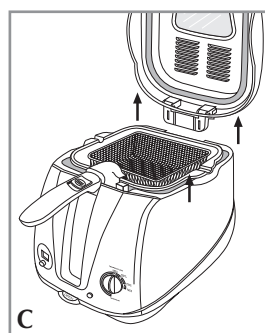
GETTING STARTED



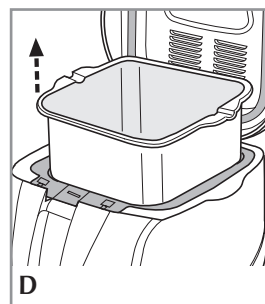
1. Pull up the frying basket handle until it locks horizontally (A).



2. Press the lid release (OPEN) lever to open the lid (B).



3. Grip the frying basket handle and lift the basket out of the unit (C).
4. Remove any packing materials and stickers.



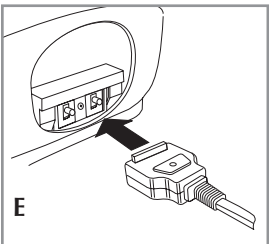
5. Grip side handles of the nonstick cooking pot and remove from the unit (D).
6. Wash the cooking pot and frying basket in warm water and liquid detergent. Rinse, and dry thoroughly.
7. Replace the cooking pot and frying basket in the unit.
8. Wipe the exterior of the unit including the lid with a damp sponge or cloth. NEVER IMMERSE THE UNIT IN WATER.

Important:

- Always use your fryer on a flat, heat resistant surface.
- Do not use the fryer under cabinets or curtains.
- Never leave it unattended during use.

PREHEATING

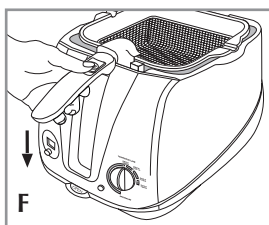
Note: During first use, you may detect a slight odor. This is normal.



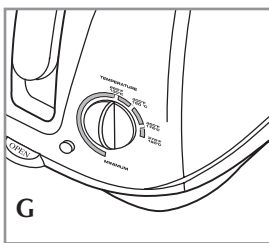
1. Attach the magnetic end of detachable cord into the socket on the back of the unit (**E**).
2. Insert the cooking pot into the unit and fill with approximately 8 cups (2.0 liters) of vegetable cooking oil.

Important:

- Do not use olive, sunflower or flavored oils.
- Do not go below the MIN MARK or exceed the MAX FILL MARK inside the cooking pot.



3. Insert the empty frying basket into the unit and close the lid.
4. Slide the frying basket handle release switch down to fold the handle as you lower the frying basket into the oil (**F**).



5. Plug unit into an electric outlet and turn the temperature control to the appropriate temperature for your food (**G**). The power temperature light will be red.

Important: Never turn on the unit without any oil in the cooking pot.

- The power/temperature light turns green when the selected temperature is reached. The light will cycle between green and red to indicate the unit is operating.

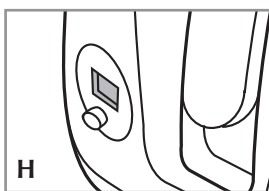
6. To raise the basket pull up the frying basket handle until it locks into place (see A). Let the frying basket drain a few seconds.

COOKING

1. Press the lid release (OPEN) lever down to open the lid.
2. Place the food to be cooked in the frying basket. **DO NOT OVERFILL THE BASKET.**

Note: Fry freshly battered foods without the frying basket.

3. Slide the frying basket handle release switch to fold the handle and lower the frying basket.
4. Close the lid.



5. Cook your food according to Frying Chart or follow your recipe.
6. Set the timer by pressing the timer button until the desired time (up to 99 minutes) displays on the digital display (**H**).

- Once the button is released the timer counts down the minutes until it reaches the last minute, then it counts down in seconds
- Once the time is up, a beep sounds. One minute later, another beep sounds.

Cooking Tips

- Avoid touching the exterior of the unit during cooking.
 - Keep the lid closed while frying; you may peek into the viewing window to check progress without opening the lid.
 - It is normal for steam to appear in the window, but it will clear during cooking if you keep the window clean after each use.
 - Avoid the vent and the seam around the lid during cooking as steam may be hot.
7. When cooking is done, open the lid and pull up the frying basket handle (see B) to lock in place horizontally.
 8. Let the food drain 10-15 seconds.
 9. Carefully lift the basket out (**be sure not to press the handle release switch**) and empty the food onto a plate covered with paper towels to drain.
 10. Replace the frying basket in the unit and close the lid.
 11. Lower the frying basket back into the oil to reheat.
 12. Let the oil regain the set temperature before frying additional batches of food.
 13. When finished, turn the temperature control to the "Minimum" position, and unplug the unit.

FRYING CHART

Food	Temperature	Time in Minutes	Tips
Mozzarella Sticks (frozen) 3/8" (0.95 cm) Up to 8 sticks at a time	350°F (175 °C)	2-4	Be careful not to stick with a fork when removing.
Mushrooms, Single layer	350°F (175 °C)	2-4	Dip into an egg batter, then in seasoned bread crumbs.
Onion Rings (frozen) About 1 cup at a time	375°F (190 °C)	3-5	Fry about 6 oz. at a time.
Scallops, Fresh Bay, 1/2 lb./227g	350°F (175 °C)	2-4	Dip in an egg batter then roll in seasoned bread crumbs. Drain on paper towels. Serve with Tartar sauce.
Shrimp (frozen)	350°F (175 °C)	2-4	Drain well then fry. Serve with your favorite cocktail sauce.
Zucchini Sticks, single layer	350°F (175 °C)	3-5	Dip into an egg batter then in seasoned bread crumbs.

Care and Cleaning

This appliance 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.

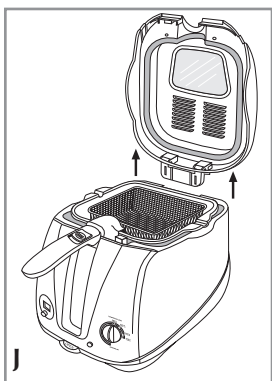
STORING OIL

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 (J).
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.

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 IMMERSE THE UNIT. Wipe it with a damp sponge or cloth and liquid detergent.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se debe respetar ciertas medidas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Por favor lea detenidamente todas las instrucciones antes de utilizar el producto.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Se debe tomar mucha precaución cuando el producto se utilice por o en la presencia de los menores de edad.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalar o retirar los accesorios.
- No desatienda el aparato mientras éste se encuentre en funcionamiento.
- No utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe estropeado, que presente problema de funcionamiento o que esté dañado. Devuelva el producto a un centro de servicio autorizado para que lo revisen, reparen o ajusten debidamente o llame gratis al número que aparece en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de este aparato presenta el riesgo de lesiones personales.
- No utilice este producto a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con las superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni adentro de un horno caliente.
- Se debe tener mucho cuidado al pasar el aparato de un lugar a otro si éste contiene alimentos, agua u otros líquidos calientes.
- Siempre se debe conectar primero el enchufe al aparato antes de enchufar el cable a la toma de corriente. Para desconectar el aparato, ajuste todo control a la posición de apagado (OFF) y luego, desconecte el aparato de la toma de corriente.
- Este aparato se deberá utilizar únicamente con el fin provisto.
- Si la olla de freír contiene aceite caliente, ejerza mucha prudencia al pasarla de un lugar a otro.
- Asegúrese de que las asas estén bien instaladas e el cesto de freír y fijas en su lugar. Consulte detenidamente las instrucciones de montaje.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

ENCHUFE POLARIZADO (Sólo en los modelos de Estados Unidos)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

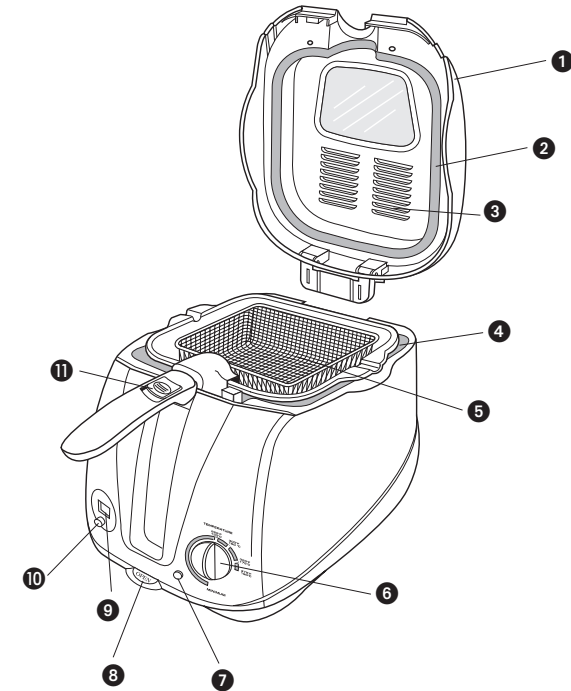
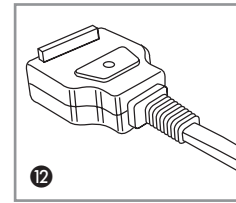
EL CABLE DE ALIMENTACIÓN/ELÉCTRICO

- El producto debe proporcionarse con un cable corto (o desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
- No es recomendado utilizar un cable de extensión o uno desmontable más largo.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, **por favor no trate de remover la cubierta exterior**. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



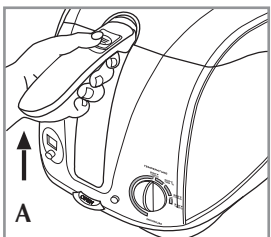
- † 1. Tapa con ventanilla transparente (Pieza N° DF400-01)
- † 2. Junta de goma (Pieza N° DF400-02)
- 3. Dos filtros permanentes (debajo de los orificios)
- † 4. Olla antiadherente para cocinar (Pieza N° DF400-03)
- † 5. Cesto de freír (Pieza N° DF400-04)
- 6. Control de temperatura
- 7. Luz indicadora de funcionamiento/temperatura
- 8. Palanca de abrir (OPEN) para desprender la tapa
- 9. Cronómetro de 99 minutos
- 10. Botón de cronometraje
- 11. Desenganche del cesto de freír
- †12. Cable separable (Pieza N° DF400-06)
- † Reemplazable/removible por el consumidor

Como usar

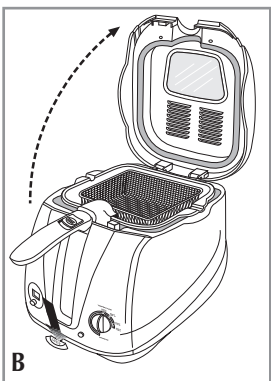
Este producto es para uso doméstico solamente.

Importante: Para verificación de la garantía, por favor no retire la etiqueta del cable eléctrico.

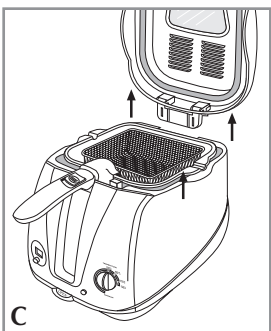
PASOS PRELIMINARES



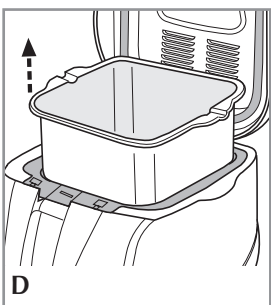
1. Hale hacia arriba el mango del cesto de freír hasta encajar (A).



2. Presione la palanca de abrir (OPEN), a fin de abrir la tapa (B).



3. Sujete el mango del cesto de freír y retire el cesto del aparato (C).
4. Retire toda calcomanía y material de empaque.



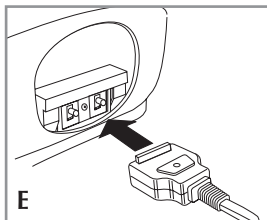
5. Sujete la olla antiadherente de cocinar por las asas laterales y retírela del aparato (D).
6. Lave la olla y el cesto de freír con agua tibia y detergente líquido. Enjuague y seque bien.
7. Instale la olla de cocinar y el cesto de freír nuevamente en el aparato.
8. Limpie el exterior del aparato y la tapa con un paño o esponja humedecida. JAMÁS SUMERJA EL APARATO EN AGUA.

Importante:

- Siempre coloque la olla de freír sobre una superficie plana, resistente al calor.
- No utilice la olla de freír debajo de las cortinas ni de los gabinetes de la cocina.
- Jamás desatienda la olla de freír.

PRECALENTAMIENTO

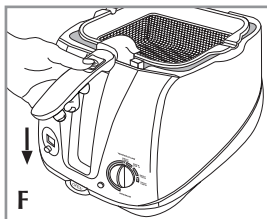
Nota: Durante el primer uso del aparato se podría detectar un ligero olor. Esto es normal.



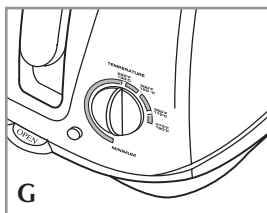
1. Conecte el extremo magnético del cable separable en el enchufe de la parte trasera del aparato (E).
2. Inserte la olla de cocinar en el aparato y vierta aproximadamente 8 tazas (2.0 litros) de aceite vegetal para cocinar.

Importante:

- No utilice aceite de oliva, de girasol, ni aceites condimentados.
 - Uno no debe de llenar la olla por debajo del nivel MIN ni exceder el nivel MAX marcados adentro de la olla.
3. Inserte el cesto de freír vacío en el aparato y cierre la tapa.



4. Deslice el desenganche del mango para asimismo doblar el mango a medida que introduce el cesto de freír en el aceite (F).



5. Enchufe el aparato a una toma de corriente y ajuste el control de temperatura según los alimentos que desea preparar (G). La luz de temperatura sera roja.

Importante: Jamás encienda el aparato si la olla no contiene aceite.

- La luz indicadora de funcionamiento/temperatura se torna verde y brilla intermitentemente, cuando llega a la temperatura selecta. Para indicar que funciona cambia entre roja y verde.

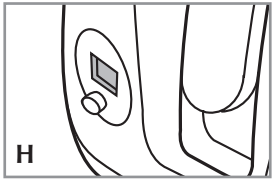
6. Para elevar el cesto, alce el mango del cesto de freír hasta encajar horizontalmente (ver A). Permita escurrir unos segundos.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

1. Presione la palanca de desenganche de la tapa (OPEN) para abrir la misma.
2. Coloque los alimentos que desea preparar adentro del cesto de freír. NO LLENE EL CESTO DEMASIADO.

Nota: Se recomienda freír los alimentos acabados de rebozar sin el cesto de freír.

3. Deslice el desenganche del mango para doblar el mango y poder bajar el cesto de freír.
4. Cierre la tapa.
5. Prepare los alimentos según la guía de freír o según las recetas.



6. Para ajustar el tiempo, presione el botón del cronómetro hasta aparecer el tiempo deseado (máximo de 99 minutos) en la pantalla digital (H).
- El cronómetro descuenta los minutos hasta alcanzar el último minuto y después descuenta los segundos.
 - Al finalizar el ciclo programado, el aparato produce un sonido y después de un minuto, produce otro.

Consejos al cocinar

- Al cocinar, evite el contacto con el exterior de la olla.
 - Mantenga la tapa cerrada al freír los alimentos; uno puede supervisar los alimentos a través de la ventana sin tener que alzar la tapa.
 - Al cocinar, la acumulación de vapor en la ventana es normal y desaparece siempre que uno limpie la ventana después de cada uso.
 - Debido al vapor que emite la olla, evite el contacto con los bordes de la tapa.
7. Al finalizar el ciclo de cocción, abra la tapa y eleve el mango del cesto de freír (ver B) hasta encajar horizontalmente.
 8. Permita que los alimentos se escurran de 10 a 15 segundos.
 9. Retire el cesto de freír con mucho cuidado (**asegúrese de no presionar el desenganche del mango**) y vacíe los alimentos en un plato cubierto con papel de toalla.
 10. Coloque el cesto nuevamente en el aparato y cierre la tapa.
 11. Sumerja el cesto nuevamente en el aceite.
 12. Permita que el aceite alcance nuevamente la temperatura programada antes de agregar los alimentos restantes.
 13. Al terminar, ajuste el control de temperatura a la posición mínima y desenchuflo.

GUÍA DE FREÍR

Alimento	Temperatura	Tiempo en minutos	Consejos
Dedos de queso Mozzarella (congelados) 0,95 cm (3/8") Hasta 8 a la vez	350°F (175 °C)	2 a 4	Cuidado de no pinchar con un tenedor al retirarlos.
Champiñones, capa sencilla	350°F (175 °C)	2 a 4	Rebozar en mezcla de huevo y después en migajas de pan
Aros de cebolla (congelados) Aprox. 1 taza a la vez	375°F (190 °C)	3 a 5	Freír aprox. 6 oz. a la vez.
Escalopes, frescos de bahía 227g/1/2 lb	350°F (175 °C)	2 a 4	Rebozar en mezcla de huevo y después en migajas de pan. Escurrir en papel de toalla y servir con crema tártara.
Camarones (congelados)	350°F (175 °C)	2 a 4	Escurrir bien y freír. Servir con su salsa de coctel predilecta.
Dedos de zucchini, capa sencilla	350°F (175 °C)	3 a 5	Rebozar en mezcla de huevo y después en migajas de pan.

Cuidado y limpieza

El aparato no contiene piezas reemplazables por el consumidor. Para servicio, por favor acuda a personal de asistencia calificado.

Importante: Siempre desconecte el aparato y permita que se enfríe bien antes de desechar el aceite o antes de limpiar.

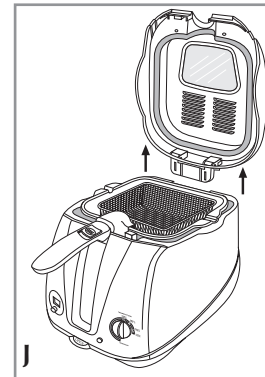
PARA CONSERVAR EL ACEITE

Nota: No es necesario cambiar el aceite después de cada uso. Uno puede utilizar el mismo aceite repetidas veces hasta ponerse oscuro o acumular residuos de alimentos fritos anteriormente.

1. Desconecte el aparato de la toma de corriente.
2. Desconecte el extremo magnético del cable enchufado al aparato.
3. Asegúrese de que el aceite se haya enfriado por completo antes de retirar la olla de freír.
4. Una vez enfriado, uno puede conservar el aceite en el envase original.

LIMPIEZA

Tapa



1. Abra la tapa y levante derecho hacia arriba a fin de retirarla (J).
2. Lave la tapa en agua tibia y detergente líquido con una esponja o con una almohadilla de nailon.
3. Enjuague y seque bien.
4. Para enganchar la tapa nuevamente, insértela derecho hacia abajo en las ranuras del aparato.

Importante: Asegúrese de que la tapa encaje bien en su lugar

Olla de cocinar y cesto de freír

1. Lave el cesto de freír en la máquina lavaplatos o a mano con un detergente líquido no abrasivo. Utilice una almohadilla de nailon para eliminar cualquier residuo de aceite.

2. Lave la olla de cocinar a mano con un detergente líquido no abrasivo. Utilice una esponja o una almohadilla de nailon para eliminar cualquier residuo de aceite.
 - A fin de no dañar el acabado de las superficies con recubrimiento antiadherente, no utilice limpiadores abrasivos ni almohadillas de fibras ásperas ni de metal.
 - Tenga cuidado de no golpear la olla; las abolladuras podrían afectar el futuro rendimiento del aparato.
3. Después de lavar, asegúrese de secar bien la olla de cocinar, el cesto de freír y el mango.

Nota: Con el tiempo y después del uso repetido, es normal que se acumule grasa en la olla y en el cesto de freír.

SUPERFICIES EXTERIORES

NO SUMERJA EL APARATO. Limpie con una esponja o con un paño y detergente líquido.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, 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 de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert pas, avant de le nettoyer et avant d'en enlever ou d'en installer des composantes.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé ou qui est endommagé. Confier l'examen, la réparation ou le réglage de l'appareil au personnel du centre de service autorisé de la région. Ou composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant de l'appareil présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer près ou sur une cuisinière au gaz ou à l'électricité chaude, ni dans un four réchauffé.
- Déplacer avec une extrême prudence un appareil renfermant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Toujours brancher le cordon dans l'appareil d'abord, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, mettre toutes les commandes à la position hors tension (OFF), puis retirer le cordon de la prise murale.
- Utiliser l'appareil seulement aux fins auxquelles il est prévu.
- Faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace l'appareil renfermant de l'huile chaude.
- S'assurer que les poignées sont bien fixées au panier et verrouillées en place. Consulter les directives d'assemblage détaillées.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

FICHE POLARISÉE (Modèles des É.-U. 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.

CORDON

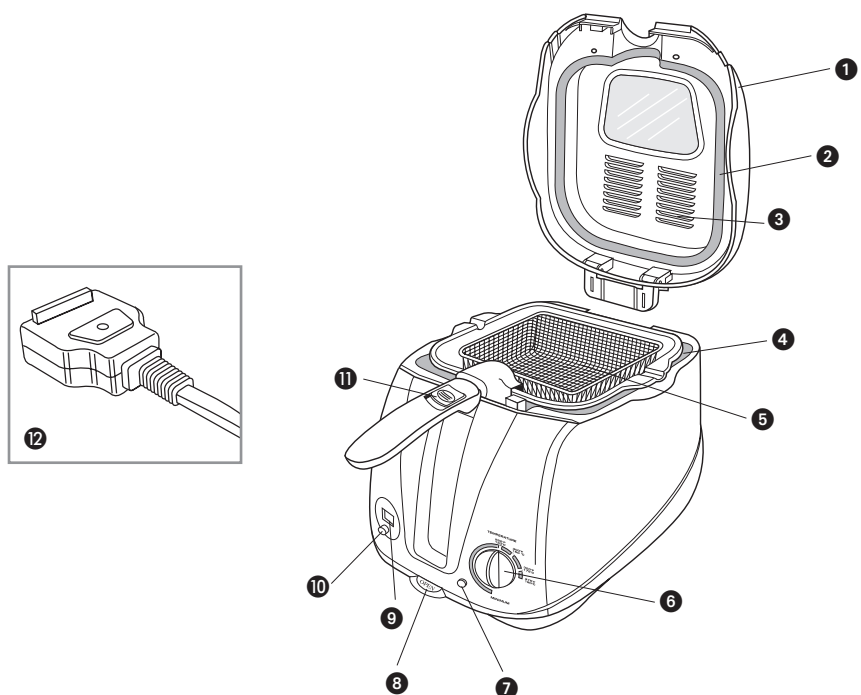
- a) Le cordon d'alimentation (ou le cordon d'alimentation amovible) de l'appareil est court afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- b) Il est déconseillé d'utiliser un cordon de rallonge ou un cordon d'alimentation amovible plus long.

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.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



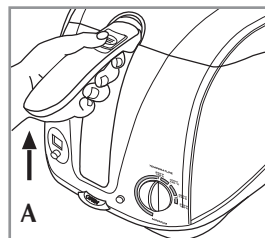
- † 1. Couvercle avec hublot d'observation (Pièce n° DF400-01)
- † 2. Joint d'étanchéité en caoutchouc (Pièce n° DF400-02)
- 3. Deux filtres permanents (sous les événements)
- † 4. Cuve de cuisson à revêtement antiadhésif (Pièce n° DF400-03)
- † 5. Panier de friture (Pièce n° DF400-04)
- 6. Sélecteur de température
- 7. Témoin de fonctionnement et de température
- 8. Levier de dégagement du couvercle (OPEN)
- 9. Affichage numérique de la minuterie de 99 minutes
- 10. Bouton de la minuterie
- 11. Bouton de dégagement de la poignée du panier de friture
- † 13. Cordon amovible (Pièce n° DF400-06)
- † Pièce amovible e remplaçable par le consommateur

Utilisation

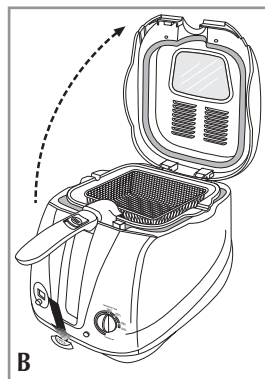
L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

Important : Afin de pouvoir en vérifier la garantie, ne pas retirer l'étiquette du cordon d'alimentation.

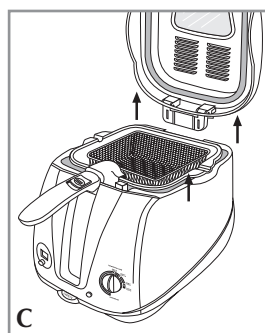
PRÉPARATIFS



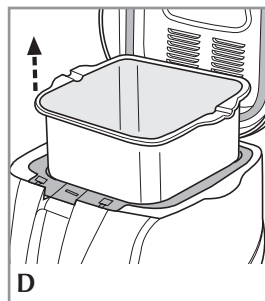
1. Soulever la poignée du panier de friture jusqu'à ce qu'elle s'enclenche à l'horizontale (A).



2. Appuyer sur le levier de dégagement (OPEN) pour ouvrir le couvercle (B).



3. Saisir la poignée et soulever le panier hors de l'appareil (C).
4. Retirer les matériaux d'emballage et les autocollants.



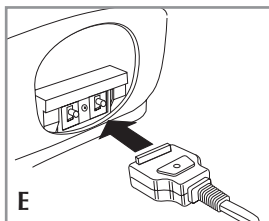
5. Saisir les poignées latérales de la cuve à revêtement antiadhésif et la sortir de l'appareil (D).
6. Laver la cuve de cuisson et le panier de friture dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et bien assécher.
7. Remettre la cuve et le panier dans l'appareil.
8. Essuyer l'extérieur de l'appareil, y compris le couvercle, avec un chiffon ou une éponge humide. NE JAMAIS PLONGER L'APPAREIL DANS L'EAU.

Important :

- Toujours se servir de l'appareil sur une surface plane résistant à la chaleur.
- Ne pas utiliser la friteuse sous des armoires ni des rideaux.
- Ne jamais laisser l'appareil en service sans surveillance.

RÉCHAUFFAGE

Note : Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager une légère odeur; il s'agit d'une situation normale.



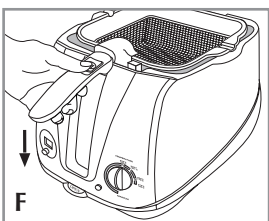
1. Fixer l'extrémité magnétique du cordon d'alimentation dans la douille à l'arrière de l'appareil (E).
2. Placer la cuve dans l'appareil et la remplir avec environ 2 l (8 t) d'huile végétale.

Important :

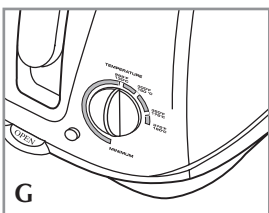
- Ne pas utiliser d'huile d'olive, d'huile de tournesol ni d'huiles aromatisées.

- Verser de l'huile au-delà de la marque MIN et en deçà de la marque MAX (à l'intérieur de la cuve).

3. Placer le panier dans l'appareil et fermer le couvercle.



4. Faire glisser le bouton de dégagement de la poignée vers le bas afin de plier cette dernière alors qu'on abaisse le panier dans l'huile (F).



5. Brancher l'appareil dans une prise électrique et placer le sélecteur à la température appropriée à la cuisson de l'aliment (G). Le témoin de fonctionnement et de température devient rouge.

Important : Ne jamais mettre l'appareil en marche sans huile dans la cuve.

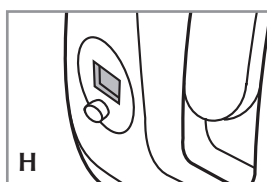
- Le témoin de fonctionnement et de température devient vert lorsque la température choisie est atteinte. Le témoin passe du vert au rouge indiquant que l'appareil est en service.
6. Et soulever le panier soulever la poignée pour la verrouiller à l'horizontale (A). Laisser le panier égoutter pendant quelques secondes.

CUISSON

1. Appuyer sur le levier de dégagement (OPEN) pour ouvrir le couvercle.
2. Déposer l'aliment à frire dans le panier. **ÉVITER DE TROP REMPLIR LE PANIER.**

Note : Faire frire des aliments fraîchement panés sans le panier.

3. Faire glisser le bouton de dégagement de la poignée afin de plier cette dernière et abaisser le panier dans l'huile.
4. Fermer le couvercle.
5. Faire cuire l'aliment selon les directives du tableau de friture ou la recette choisie.



6. Régler la minuterie en appuyant sur le bouton jusqu'à l'affichage de la durée voulue (jusqu'à 99 minutes) (H).
- Lorsqu'on relâche le bouton, le compte à rebours se fait en minutes jusqu'à la dernière minute, où il se fait à la seconde.
 - Lorsque la durée est écoulée, un timbre sonore se fait entendre, puis un autre timbre est émis après environ une minute.

Conseils relatifs à la cuisson

- Éviter de toucher à l'extérieur de l'appareil pendant la cuisson.
 - Laisser le couvercle fermé pendant la friture. On peut surveiller les progrès de la cuisson par le hublot d'observation sans avoir à ouvrir le couvercle.
 - Il se peut que de la buée se forme à l'intérieur du hublot mais elle se dissipera pendant la cuisson si on nettoie le hublot après chaque utilisation.
 - Éviter l'évent et le joint autour du couvercle pendant la cuisson car la vapeur peut être brûlante.
7. À la fin de la cuisson, ouvrir le couvercle et soulever la poignée du panier de friture (B) pour la verrouiller à l'horizontale.
 8. Laisser l'aliment égoutter de 10 à 15 secondes.
 9. Soulever soigneusement le panier hors de l'appareil (**s'assurer de ne pas toucher au levier de dégagement de la poignée**) et verser l'aliment dans une assiette garnie d'essuie-tout pour le laisser égoutter.
 10. Remettre le panier dans l'appareil et refermer le couvercle.
 11. Abaisser le panier dans l'huile pour le réchauffer.
 12. Attendre que la température déterminée de l'huile soit atteinte avant de frire d'autres aliments.
 13. À la fin de la cuisson, déplacer le sélecteur de température à la position « Minimum » et débrancher l'appareil.

TABLEAU DE FRITURE

Aliment	Température	Durée en minutes	Conseils pratiques
Bâtonnets de mozzarella (surgelés) 0,95 cm (3/8 po) Un maximum de 8 bâtonnets à la fois	350°F (175 °C)	De 2 à 4	Prendre soin de ne pas percer avec une fourchette lorsqu'on les retire.
Champignons, une seule couche	350°F (175 °C)	De 2 à 4	Tremper dans un mélange d'œufs, puis passer dans de la chapelure assaisonnée
Rondelles d'oignons (surgelées) Environ 250 ml (1 t) à la fois	375°F (190 °C)	De 3 à 5	Faire frire environ 190 ml (6 oz) à la fois.
Pétoncles, petites et fraîches, 227 g (1/2 lb)	350°F (175 °C)	De 2 à 4	Tremper dans un mélange d'œufs, puis passer dans de la chapelure assaisonnée. Égoutter sur des essuie-tout. Servir avec de la sauce tartare.

Aliment	Température	Durée en minutes	Conseils pratiques
Crevettes (surgelées)	350°F (175 °C)	De 2 à 4	Bien égoutter, puis faire frire. Servir avec sa sauce préférée
Bâtonnets de zucchini, une seule couche	350°F (175 °C)	De 3 à 5	Tremper dans un mélange d'œufs, puis passer dans de la chapelure assaisonnée.

3. Après le lavage, bien assécher la cuve de cuisson, le panier de friture et la poignée du panier.

Note : À la longue, il peut y avoir accumulation de gras dans la cuve et sur le panier; il s'agit d'une situation normale.

SURFACES EXTÉRIEURES

NE PAS IMMERGER L'APPAREIL. L'essuyer avec un chiffon ou une éponge humide et du détergent liquide.

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut entretenir aucune pièce de l'appareil. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

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

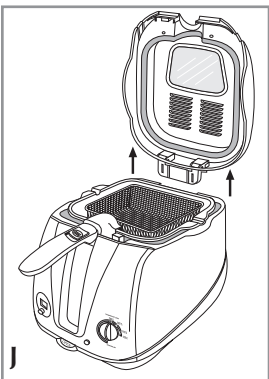
RANGEMENT DE L'HUILE

Note : Il n'est pas nécessaire de remplacer l'huile après chaque utilisation. On peut la réutiliser jusqu'à ce qu'elle devienne foncée ou qu'on y voit des débris (comme de la panure ou des morceaux d'aliments).

1. Débrancher l'appareil de la prise murale.
2. Retirer l'extrémité magnétique du cordon d'alimentation de la douille de l'appareil.
3. S'assurer que l'huile est complètement refroidie avant de retirer la cuve de cuisson.
4. Ranger l'huile refroidie dans son contenant original.

NETTOYAGE

Couvercle



1. Ouvrir le couvercle et le tirer vers le haut pour le retirer (J).
2. Laver le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un tampon à récurer en nylon.
3. Rincer et bien assécher.
4. Pour remettre le couvercle en place, l'insérer tout droit vers le bas dans les encoches à cet effet de l'appareil.

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

Cuve de cuisson et panier de friture

1. Laver le panier dans le lave-vaisselle ou le laver à la main à l'aide d'un détergent liquide non abrasif et d'un tampon à récurer en nylon pour enlever toute trace d'huile
2. Laver la cuve de cuisson à la main à l'aide d'un détergent liquide non abrasif et d'une éponge ou d'un tampon à récurer en nylon pour enlever toute trace d'huile
 - Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou puissants, ni de tampons à récurer métalliques car ceux-ci pourraient endommager le revêtement antiadhésif.
 - Prendre soin de ne pas donner de coup à la cuve car des bosselures pourraient nuire à son rendement

NEED HELP?

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

**One-Year Limited Warranty
(Applies only in the United States and Canada)**

What does it cover?

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

For how long?

- One year after the date of original 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 the date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 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, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. **NO** devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

**DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA
(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)**

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

Esta garantía no cubre:

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

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 un an
(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?

- Un an 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.

Póliza de Garantía (Válida sólo para México)

Duración

Applica de México, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica de México, S. de R. L. de C.V.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o por un Centro de Servicio Autorizado para evitar el riesgo.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina

Servicio Técnico Central
Service New S.R.L.
Atención al Cliente
Ruiz Huidobro 3860
Buenos Aires, Argentina
Tel.: (54-11) 4546-1212

Chile

Servicio Máquinas y
Herramientas Ltda.
Av. Apoquindo No. 4867 -
Las Condes
Santiago, Chile
Tel.: (562) 263-2490

Colombia

PLINARES
Avenida Ciudad de Quito
#88-09
Bogotá, Colombia
Tel.: (57-1) 610-1604/533-4680

Costa Rica

Aplicaciones Electromecánicas,
S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716/223-0136

Ecuador

Castelcorp
Km 2-1/2 Avenida Juan T.
Marengo junto Dicentro
Guayaquil, Ecuador
Tel.: (5934) 224-7878/224-
1767

El Salvador

Sedeblack Calle A San Antonio
Abad y Av. Lisboa, Edif. Lisboa
Local #21
San Salvador, El Salvador
Tel.: (503) 274-1179/274-0279

Guatemala

MacPartes, S.A.
34 Calle 4-14 Zona 9
Frente a Tecun
Guatemala City, Guatemala
Tel.: (502) 331-5020
360-0521

Honduras

Lady Lee
Centro Comercial Mega Plaza
Carretera a la Lima
San Pedro Sula, Honduras
Tel.: (504) 553-1612

México

Art. 123 y José Ma. Marroquí
#28-D
Centro.
Mexico D.F.
Tel.: 01 (800) 714-2499
(55) 1106-1400

Nicaragua

H & L Electronic
Zumen 3, C. Arriba
y 15 Varas al Sur
Managua, Nicaragua
Tel.: (505) 260-3262

Panamá

Authorized Service Center
Electrodomésticos, S.A.
Boulevard El Dorado, al lado
del Parque de las Mercedes
Panamá, Panamá
Tel.: (507) 236-5404

Perú

AV. REPUBLICA DE PANAMA
3535
Ofic 1303
San Isidro
Lima, Peru
Tel.: 2 22 44 14
Fax: 2 22 44 04

Puerto Rico

Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana

Plaza Lama, S.A.
Av. Duarte #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

Trinidad and Tobago

A.S. Bryden & Sons (Trinidad)
Limited
33 Independence Square,
Port of Spain
Trinidad, W.I.
Tel.: (868) 623-4696

Venezuela

Tecno Servicio TS2002
Av. Casanova
Centro Comercial del Este
Local 27
Caracas, Venezuela
Tel.: (58-212) 324-0969

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:

Applica de México, S. de R. L. de C.V.
Manuel Avila Camacho No. 2900-902,
Torre el Dorado, Fracc. Los Pirules,
Tlalnepantla, Edo. de México, CP 54040.
R. F. C. AME-001026- PE3.

Servicio y Reparación

Art. 123 y José Ma. Marroquí # 28 D
Col. Centro, Mexico D. F., CP 06050

Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

● **BLACK & DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation,
Towson, Maryland, USA
Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*,
Towson, Maryland, E.U.
Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*,
Towson, Maryland, É.-U.

1500 W 120 V[~] 60 Hz

Copyright © 2005 Applica Consumer Products, Inc.

Pub. No. 1000002346-00-RV00

Made in People's Republic of China

Printed in People's Republic of China

Importado por:

Applica de México S. de R.L. de C.V.

Bldv. Manuel Avila Camacho 2900 Int. 902

Los Pirules, Tlalnepantla,

Edo. Mex.

C.P. 54040

México

Teléfono: (55) 1106-1400

Del interior marque sin costo

01 (800) 714-2499

Fabricado en la República Popular de China

Impreso en la República Popular de China

Fabriqué en République populaire de Chine

Imprimé en République populaire de Chine

Applica[®]
Applica Consumer Products, Inc.

2005/5-19-95 E/S/F