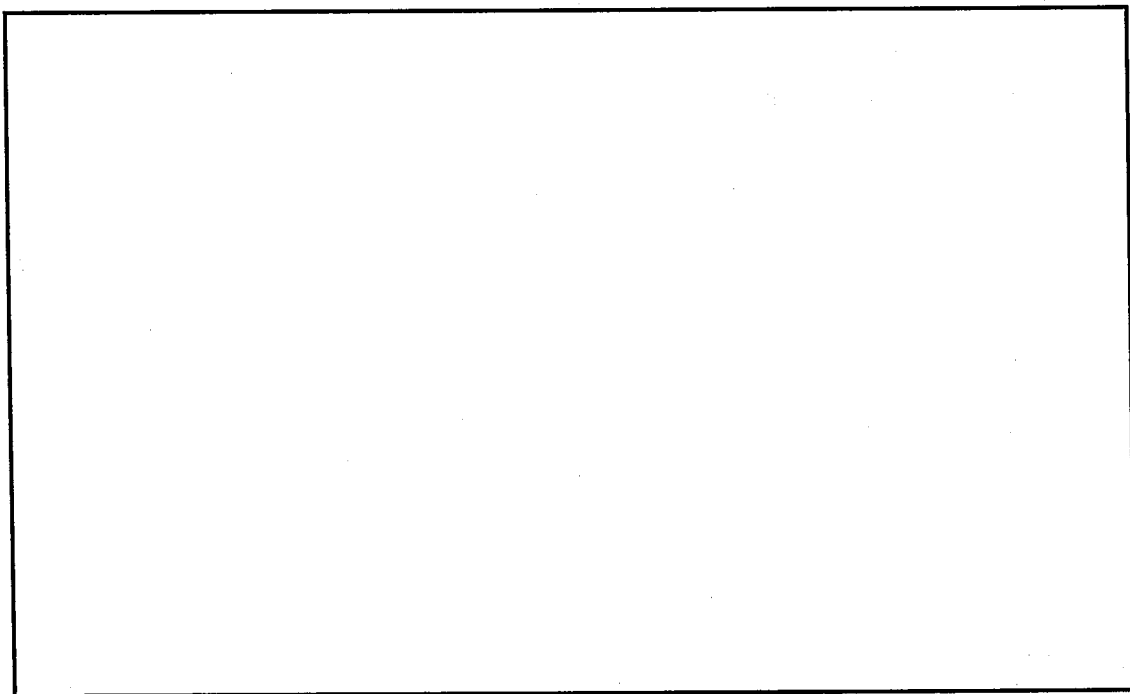
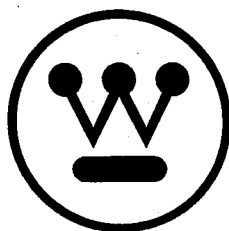


FRITEUSE 2,25 L EN ACIER INOXYDABLE À PAROIS ISOLANTES À ZONE ISOLÉE



MODÈLE WST3002ZE

MANUEL D'UTILISATION



Westinghouse

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Au moment d'utiliser un appareil électrique, toujours respecter les règles de sécurité élémentaires, notamment celles qui suivent :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utiliser des moufles ou des poignées isolantes.
3. Pour prévenir les décharges électriques, ne pas mettre le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. L'utilisation de l'appareil près des enfants requiert une surveillance accrue.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il est inutilisé ou avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
6. Ne pas utiliser l'appareil si la fiche ou le cordon est endommagé, si l'appareil a déjà mal fonctionné ou est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le service à la clientèle pour le faire examiner, réparer ou ajuster.
7. Pour éviter les risques de blessures, ne pas utiliser d'autres accessoires ou pièces que ceux recommandés par le fabricant.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir; éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes.
10. Ne pas déposer l'appareil près d'un brûleur de cuisinière à gaz, d'un élément de cuisinière électrique, ni dans un four chaud.
11. Faire preuve de beaucoup de prudence au moment de manipuler un appareil contenant de l'huile ou un liquide chaud.
12. Fixer d'abord la fiche à l'appareil, puis brancher le cordon sur la prise murale. Pour débrancher, tourner la commande à la position OFF et débrancher la fiche de la prise murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage auquel il n'est pas destiné.
14. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
15. Faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace la friteuse remplie d'huile chaude.
16. S'assurer que les poignées sont correctement installées et verrouillées sur le panier. Voir les directives détaillées d'assemblage.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est réservé à une utilisation domestique.

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

MISE EN GARDE - SURFACES CHAUDES : Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur lorsqu'il est en marche. Il est important de prendre les précautions appropriées pour prévenir les risques de brûlures, d'incendies ou d'autres dommages corporels ou matériels.

MISE EN GARDE : Cet appareil chauffe durant l'utilisation et conserve sa chaleur pendant un certain temps une fois qu'il est éteint. Utilisez toujours des moufles isolantes pour manipuler des objets chauds et laissez refroidir les pièces de métal avant de les nettoyer. Ne déposez rien sur l'appareil durant l'utilisation ou lorsqu'il est chaud.

1. Tous les utilisateurs doivent lire attentivement le présent manuel avant de faire fonctionner cet appareil ou de le nettoyer.
2. Brancher cet appareil uniquement sur une prise électrique c.a. 120 V.
3. Si l'appareil présente des signes de défectuosité durant l'utilisation, l'éteindre immédiatement et le débrancher. Ne pas utiliser ni tenter de réparer un appareil défectueux.
4. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance durant l'utilisation.
5. Ne pas immerger le cordon. S'il tombe dans de l'eau ou tout autre liquide, le JETER IMMÉDIATEMENT et le remplacer par un cordon neuf. Si le cordon de cet appareil est endommagé, le faire remplacer en communiquant avec le Service à la clientèle.
6. Pour éviter tout risque de choc électrique et de suffocation, garder le cordon d'alimentation hors de portée des enfants et des bébés.
7. Utiliser la poignée du panier pour relever ou abaisser le panier. Avant d'ouvrir le couvercle, toujours sortir le panier de l'huile chaude et laisser s'égoutter les aliments cuits pendant 5 à 10 secondes.
8. Ne pas utiliser cet appareil lorsque le hublot d'observation est fissuré.
9. Assécher les aliments humides avant de les plonger dans l'huile. Lors de la friture d'aliments surgelés, enlever les gros cristaux de glace car ils peuvent provoquer des éclaboussures d'huile chaude.
10. Toujours garder le couvercle fermé pendant la friture des aliments.
11. Ne pas obstruer la sortie d'air sur le dessus du couvercle. Ne pas s'approcher de la vapeur qui s'échappe de la sortie d'air pendant le fonctionnement de la friteuse.
12. Pendant qu'il fonctionne, placer l'appareil à au moins 10 cm des murs ou de tout autre objet. Ne pas placer d'objet sur l'appareil pendant qu'il fonctionne. Placer l'appareil sur une surface résistante la chaleur.
13. Maintenir le niveau d'huile au-dessus de la marque MIN. Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide ou avec une quantité insuffisante d'huile.
14. Toujours verser l'huile dans la cuve avant de brancher et de faire chauffer l'appareil. Ne jamais verser d'huile dans la cuve chaude.
15. S'assurer qu'il n'y a aucun objet inflammable sur l'appareil ou à proximité. Si l'huile s'enflamme, débrancher l'appareil et fermer le couvercle. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes.
16. Ne pas faire fonctionner cet appareil lorsque le couvercle et la cuve ne sont pas entièrement secs. Se reporter à la section «Directives d'entretien» pour connaître la position optimale d'égouttement du couvercle.
17. Ne PAS déplacer la friteuse remplie d'huile chaude. Toujours la laisser refroidir avant de la déplacer.

DIRECTIVES CONCERNANT LE CORDON D'ALIMENTATION AMOVIBLE

ATTENTION : Pour éviter tout risque de blessure, l'appareil est doté d'un cordon d'alimentation amovible court afin qu'il ne puisse pas faire trébucher quelqu'un. Ce cordon est conçu pour se détacher rapidement et facilement de la friteuse afin d'empêcher l'appareil de basculer si quelqu'un tire accidentellement sur le cordon d'alimentation.

Ce cordon d'alimentation amovible est conçu pour être utilisé avec ce modèle de friteuse seulement. Ne pas tenter de le brancher sur un autre appareil ménager.

MISE EN GARDE : Si la friteuse tombait d'un comptoir, il pourrait en résulter de graves brûlures d'huile. Ne pas laisser le cordon pendre le long d'un comptoir afin d'éviter qu'il fasse trébucher quelqu'un ou que les enfants le saisissent.

Ne pas utiliser de rallonge électrique.

FICHE POLARISÉE

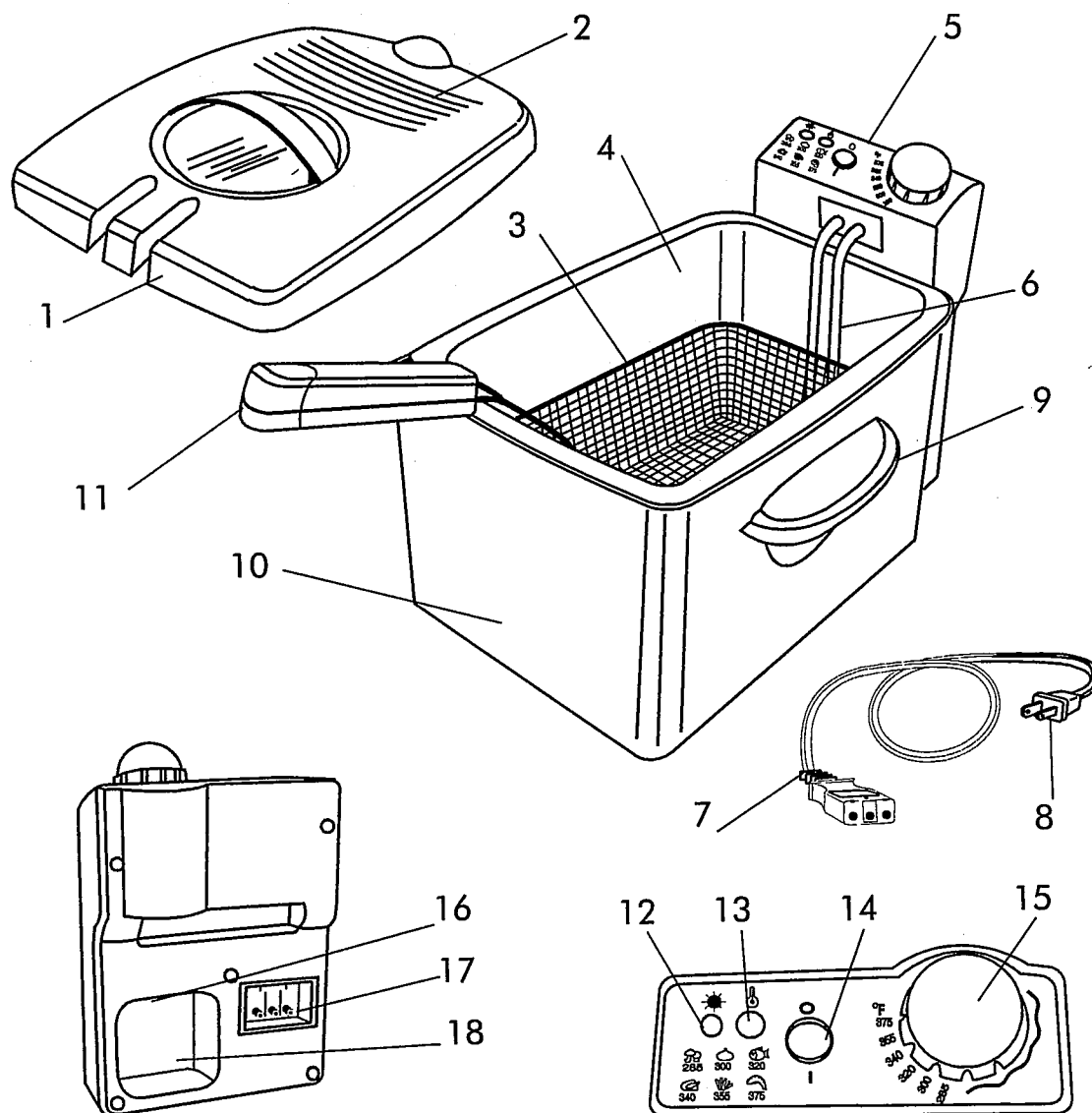
Par mesure de sécurité, cet appareil est muni d'une fiche électrique polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de décharges électriques, ce type de fiche ne peut être inséré dans une prise murale polarisée que dans un seul sens. Si la fiche ne rentre pas entièrement dans la prise, essayer dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, faire appel à un électricien professionnel. Ne pas tenter de modifier ou de contourner ce dispositif de sécurité.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé, l'appareil pourrait ne pas fonctionner de façon adéquate. Il faut alors le brancher sur un autre circuit électrique.

APPRENDRE À CONNAÎTRE LA FRITEUSE WESTINGHOUSE WST3002ZE

LE PRODUIT PEUT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENT DE L'ILLUSTRATION.



1. Couverture (pièce n° 22150)
2. Sortie d'air
3. Panier (pièce n° 22151)
4. Cuve amovible en acier inoxydable (pièce n° 22152)
5. Ensemble tableau de commande/élément chauffant (voir le gros plan) (pièce n° 22153 CAN)
6. Élément chauffant
7. Cordon d'alimentation amovible (pièce n° 21515)
8. Fiche polarisée
9. Poignées

10. Corps de la friteuse en acier inoxydable (pièce n° 22154)
11. Poignée du panier (pièce n° 22155)
12. Voyant d'alimentation vert
13. Voyant de chauffage rouge
14. Bouton MARCHÉ/ARRÊT (I/O)
15. Commande de température
16. Bouton de réinitialisation du limiteur de surchauffe
17. Prise de l'appareil
18. Range-cordon

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

INTRODUCTION

Votre friteuse Westinghouse est fabriquée en acier inoxydable durable. Elle est conçue pour la cuisson en haute friture d'une variété d'aliments. Un cadran de température rotatif vous permet de choisir une température de cuisson variant entre 285 °F et 375 °F pour un contrôle précis de la température. Grâce au panier pratique, vous pouvez plonger lentement les aliments dans l'huile et les en retirer en toute sécurité lorsqu'ils sont cuits. L'ensemble tableau de commande/élément chauffant et la cuve d'huile amovibles facilitent le nettoyage.

Votre friteuse Westinghouse est dotée d'une zone isolée sous l'élément chauffant (Figure 1). Lorsque la friteuse est correctement assemblée, la zone sous l'élément chauffant demeure à une température beaucoup plus basse que celle de l'huile pour empêcher les miettes d'aliments qui sont tombées dans le fond de la cuve d'huile de brûler, tout en prolongeant la durée de conservation de l'huile.

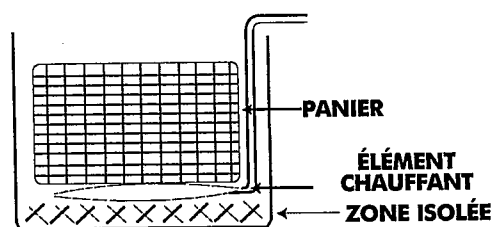


Figure 1

ASSEMBLAGE DE LA POIGNÉE DU PANIER

Le panier de la friteuse Westinghouse WST3002ZE est doté d'une poignée unique qui vous permet de le relever et de l'abaisser (dans l'huile).

Pour fixer la poignée au panier :

1. Placez la poignée par-dessus le panier, comme indiqué dans l'illustration. Comprimez légèrement les tiges de la poignée pour les insérer dans les œillets du panier (Figure 2).
2. Ramenez la poignée vers le côté du panier. Appuyez sur la poignée contre le côté du panier jusqu'à ce qu'elle soit bien fixée.

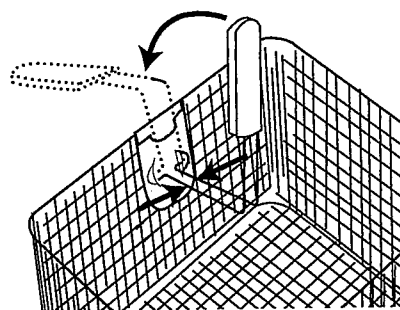


Figure 2

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION (SUITE)

1. Enlevez le couvercle.
2. Retirez le panier de la cuve d'huile (Figure 3).
3. Saisissez l'ensemble tableau de commande/élément chauffant et tirez-le fermement vers le haut pour l'enlever (Figure 4). Le tableau de commande en plastique et l'élément chauffant s'enlèvent du corps de la friteuse; mettez-les délicatement de côté.

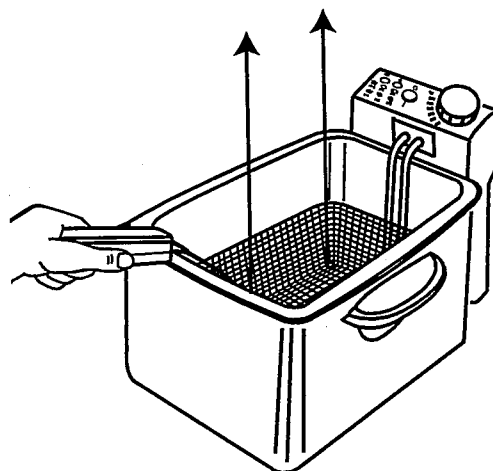


Figure 3

ATTENTION : N'enlevez pas le tableau de commande lorsque l'huile est encore chaude.

4. Soulevez la cuve d'huile pour la sortir du corps de la friteuse.
5. Lavez le couvercle, le panier et la cuve d'huile dans de l'eau chaude savonneuse. **NE PLONGEZ PAS L'ENSEMBLE TABLEAU DE COMMANDE/ÉLÉMENT CHAUFFANT DANS L'EAU.** Essuyez l'ensemble tableau de commande/élément chauffant et le corps de la friteuse avec un linge humide. Séchez complètement toutes les pièces.
6. Remettez la cuve d'huile dans le corps de la friteuse. Assurez-vous que les marques MIN/MAX à l'intérieur de la cuve se trouvent du côté gauche de l'appareil, et que le crochet de soutien du panier est situé à l'avant de la friteuse. Vérifiez que la cuve est bien en place.

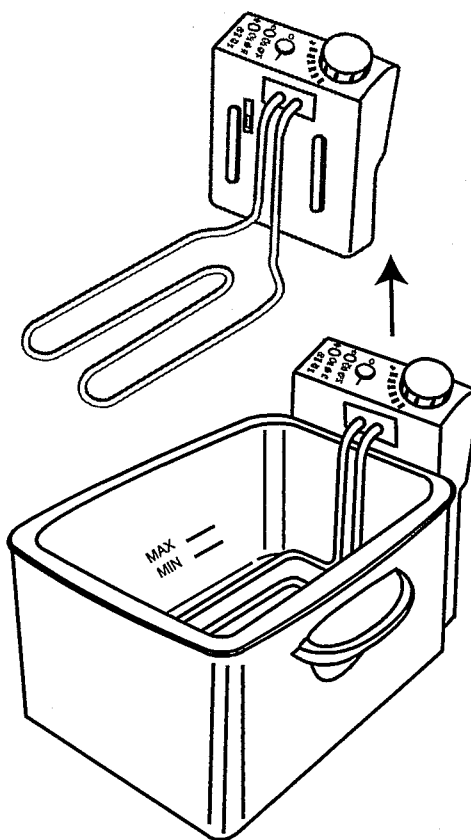


Figure 4

7. Remettez en place l'ensemble de tableau de commande/élément chauffant sur le corps de la friteuse. Lorsque vous le remettez à sa place, le tableau de commande se bloque par pression.

REMARQUE : La friteuse ne fonctionne pas lorsque l'ensemble tableau de commande/élément chauffant n'est pas correctement installé sur le corps de la friteuse.

8. Replacez le panier dans la cuve d'huile en le suspendant sur le rochet près du rebord supérieur de la cuve d'huile.
9. Remettez le couvercle sur la cuve d'huile.

MODE D'EMPLOI

1. Placez la friteuse sur une table ou un comptoir, à environ 60 cm d'une prise de courant standard de 120 V c.a. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord de la table ou du comptoir.

2. Enlevez le couvercle et le panier.

3. Assurez-vous que la cuve d'huile est correctement installée à l'intérieur de la friteuse, puis versez de l'huile à friture (de maïs, végétale, d'arachides, etc.) dans la cuve. Remplissez la cuve jusqu'à ce que le niveau d'huile se trouve entre les marques MIN et MAX (environ 2,8 litres). Reportez-vous à la Figure 5. ÉVITEZ de remplir la cuve d'huile de façon insuffisante ou excessive.

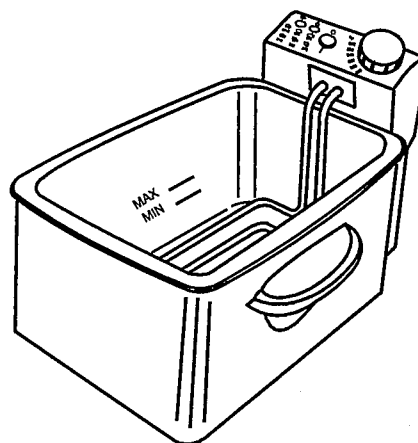


Figure 5

REMARQUE : Un bouton de réinitialisation du limiteur de surchauffe se trouve dans le range-cordon afin d'empêcher l'huile de surchauffer. Ce bouton de réinitialisation se déclenche lorsque la cuve contient une quantité insuffisante d'huile, ce qui aura pour effet de couper l'alimentation électrique à la friteuse. Assurez-vous de verser la quantité appropriée d'huile dans la cuve, puis appuyez sur le bouton de réinitialisation du limiteur de surchauffe pour remettre la friteuse en marche.

4. Pour éviter la formation de condensation sur le hublot d'observation du couvercle, appliquez une mince couche d'huile à friture froide sur la surface intérieure du hublot à l'aide d'un essuie-tout ou d'une serviette de papier.
5. Remettez le panier dans la cuve d'huile. Pendant la cuisson, le fond du panier «s'appuie» sur l'élément chauffant.
6. Refermez le couvercle et assurez-vous que l'interrupteur MARCHE/ARRÊT est réglé à la position «O».
7. Retirez le cordon d'alimentation du range-cordon à l'arrière de l'ensemble tableau de commande/élément chauffant. Branchez-le sur la prise de la friteuse, le point blanc vers le haut, puis branchez la fiche polarisée sur la prise de courant murale.
8. Mettez sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT à la position «I». Le voyant d'alimentation vert s'allume dès que la friteuse est sous tension.

MODE D'EMPLOI (SUITE)

9. Tournez le bouton de la commande de température au réglage désiré (Figure 6). Le voyant de chauffage rouge s'allume dès que la friteuse commence à chauffer l'huile. Lorsque l'huile atteint la température choisie, le voyant rouge s'éteint; la friteuse est alors prête à être utilisée.

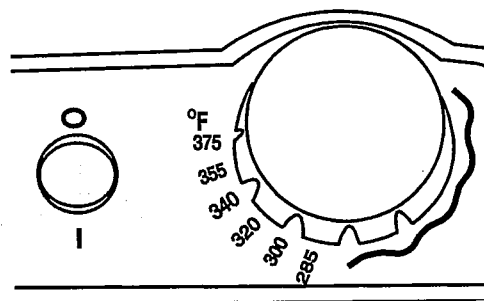


Figure 6

REMARQUE : L'huile peut produire des «craquements» à l'intérieur de la friteuse lorsqu'elle chauffe. Ce phénomène est normal.

10. Enlevez le couvercle et mettez-le de côté. Saisissez la poignée du panier, puis soulevez le panier pour le sortir de l'huile. Accrochez délicatement le panier sur le crochet à l'intérieur de la cuve d'huile (Figure 7).

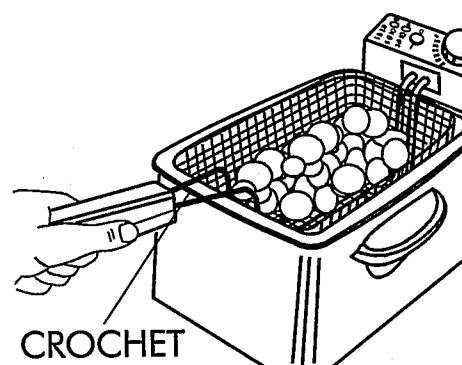


Figure 7

ATTENTION : Évitez tout contact avec l'huile ou les pièces intérieures de la friteuse pendant l'utilisation, car elles sont brûlantes!

11. Placez délicatement les aliments dans le panier, en évitant de toucher au panier car il peut être brûlant. Ne placez pas d'aliments enrobés de pâte à frire dans le panier (pour de plus amples renseignements, reportez-vous à la section «Cuisson des aliments enrobés de pâte à frire»). Ne remplissez pas le panier à plus de la moitié. Remettez en place le couvercle sur le panier, saisissez la poignée du panier et soulevez légèrement le panier afin de le dégager du crochet. Plongez délicatement dans l'huile chaude le panier contenant les aliments. Assurez-vous que le couvercle est bien installé sur la cuve d'huile.

MISE EN GARDE : Cet appareil produit de la chaleur et laisse s'échapper de la vapeur pendant son utilisation. Prenez les précautions appropriées pour éviter tout risque de brûlures, d'incendie, de blessures ou de dommages matériels.

Pendant la cuisson des aliments dans la friteuse, lorsque l'huile refroidit, l'élément chauffant et le voyant rouge s'allument au besoin pour maintenir la température de cuisson appropriée. Pour connaître les températures et durées de cuisson de certains aliments, consultez le «Tableau de cuisson».

MODE D'EMPLOI (SUITE)

12. Laissez les aliments cuire. Pour de plus amples renseignements, consultez le «Tableau de cuisson». À l'aide du hublot d'observation, surveillez la cuisson des aliments pour déterminer à quel moment ils sont cuits. **NE SOULEVEZ PAS LE COUVERCLE PENDANT LA CUISSON! La friteuse pourrait produire des éclaboussures d'huile et causer des brûlures ou d'autres blessures.**

MISE EN GARDE : Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle. De la vapeur s'échappe dès qu'il est ouvert. Portez des gants de cuisine lorsque vous manipulez des articles brûlants.

13. Lorsque les aliments ont atteint la cuisson désirée, saisissez la poignée du panier et sortez le panier de l'huile; soulevez-le tout juste assez pour engager le crochet du panier sur celui de la cuve d'huile. Le panier est ainsi suspendu à l'intérieur de la cuve d'huile. Laissez les aliments cuits s'égoutter pendant 30 secondes.

REMARQUE : Pour prévenir une dégradation prématurée de l'huile, n'ajoutez pas de sel ou d'autres épices aux aliments pendant la friture ou lorsque les aliments s'égouttent au-dessus de l'huile.

14. Retirez le couvercle du panier et placez-le délicatement sur le côté. Servez-vous de la poignée pour soulever et enlever le panier. **Ne touchez PAS aux fils métalliques du panier, car ils sont brûlants!**
15. Déposez sur des essuie-tout absorbants les aliments cuits qui se trouvent dans le panier.
16. Remettez le panier en place. Laissez la friteuse réchauffer jusqu'à ce que l'huile atteigne la température désirée et déposez-y une autre quantité d'aliments, si désiré.
17. Lorsque la cuisson est terminée, tournez la commande de température au réglage le plus bas et placez le commutateur MARCHE/ARRÊT à la position «O».
18. Débranchez le cordon d'alimentation en tirant délicatement sur la fiche polarisée pour la retirer de la prise murale, puis débranchez la fiche de la friteuse. Placez le cordon d'alimentation dans le range-cordon.

ATTENTION : L'huile demeure chaude pendant une période prolongée. Assurez-vous que toutes les pièces de la friteuse et que l'huile ont refroidi complètement avant de vider ou de jeter l'huile et de nettoyer la friteuse. Ne videz PAS l'huile de la friteuse sans avoir d'abord enlevé le panier, l'ensemble de tableau de commande/élément chauffant et la cuve du corps de la friteuse.

REMARQUE : Ne videz PAS l'huile usée dans le renvoi de l'évier de cuisine. Versez-la dans un contenant muni d'un couvercle et jetez-la avec les ordures ménagères.

CUISSON DES ALIMENTS ENROBÉS DE PÂTE À FRIRE

La cuisson des aliments enrobés de pâte à frire donne de meilleurs résultats lorsque vous placez ces aliments directement dans l'huile chaude plutôt que dans le panier.

ATTENTION : Utilisez toujours des pinces en métal, une cuillère ou un tamis métallique pour plonger et prendre des aliments dans l'huile chaude.

1. Faites chauffer l'huile à la température de cuisson désirée.
Reportez-vous aux étapes 1 à 9 de la section «Mode d'emploi».
2. Lorsque l'huile est chaude, saisissez la poignée du panier et plongez délicatement le panier dans l'huile. Le panier recueille les particules d'aliments et les empêche de se coincer sous l'élément chauffant pendant la cuisson.
3. Enrobez les aliments de pâte à frire.
4. Ouvrez le couvercle. **À l'aide de pinces en métal**, placez DÉLICATEMENT les aliments enrobés de pâte à frire dans l'huile chaude. Laissez suffisamment d'espace autour de chaque morceau afin d'assurer une cuisson uniforme.

ATTENTION : Évitez de provoquer des éclaboussures d'huile lorsque vous plongez les aliments dans l'huile chaude. Ne touchez pas à l'huile ou aux pièces à l'intérieur de la friteuse, car elles sont brûlantes!

5. Refermez le couvercle.
6. Laissez les aliments cuire. Pour de plus amples renseignements, consultez le «Tableau de cuisson». À l'aide du hublot d'observation, surveillez la cuisson des aliments pour déterminer à quel moment ils sont cuits. **NE SOULEVEZ PAS LE COUVERCLE PENDANT LA CUISSON!** La friteuse pourrait produire des éclaboussures d'huile et causer des brûlures ou d'autres blessures.
7. Lorsque les aliments sont cuits, saisissez la poignée du panier et sortez le panier de l'huile, en le soulevant tout juste assez pour engager le crochet du panier sur celui de la cuve. Le panier est ainsi suspendu à l'intérieur de la cuve d'huile. Laissez les aliments cuits s'égoutter pendant 30 secondes.

MISE EN GARDE : Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle, car de la vapeur s'échappe dès qu'il est ouvert.

8. Enlevez le couvercle et placez-le sur le côté. Retirez les aliments cuits du panier à l'aide de pinces en métal et déposez-les sur des essuie-tout absorbants.
9. Suivez les étapes 16 et 17 de la section «Mode d'emploi».

DIRECTIVES D'ENTRETIEN

Cette friteuse exige peu d'entretien. Elle ne comporte aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Toute réparation nécessitant le démontage de l'appareil, à d'autres fins que le nettoyage, doit être confiée à un réparateur qualifié.

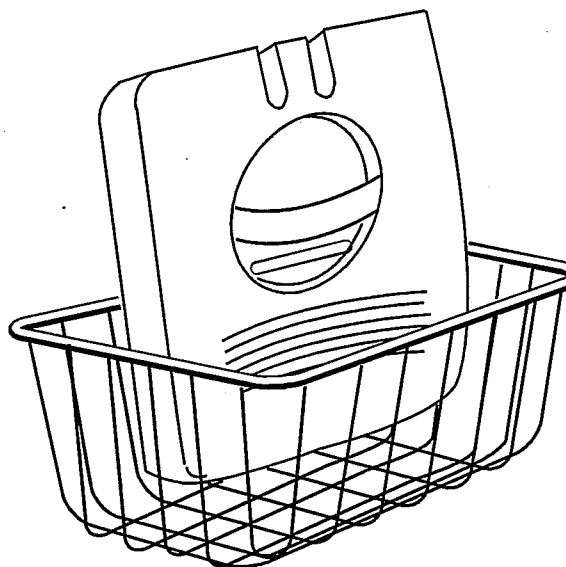
MISE EN GARDE : Débranchez la friteuse de la prise de courant murale avant de la nettoyer.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE :

1. **Assurez-vous que la friteuse est débranchée et qu'elle a complètement refroidi.**
2. Enlevez le couvercle.
3. Retirez le panier de la cuve d'huile.
4. Saisissez l'ensemble tableau de commande/élément chauffant et tirez-le doucement vers le haut pour l'enlever. **Soyez extrêmement prudent lorsque vous enlevez l'ensemble tableau de commande/élément chauffant car il peut se produire des éclaboussures d'huile.** Le tableau de commande en plastique et l'élément chauffant s'enlèvent du corps de la friteuse. Essuyez-les avec un linge humide et séchez-les complètement.

ATTENTION : Ne plongez pas l'ensemble tableau de commande/élément chauffant dans de l'eau. Vous pourriez causer des dommages permanents au produit.

5. Saisissez la bordure de la cuve d'huile et soulevez-la délicatement pour la sortir du corps de la friteuse. Soyez prudent lorsque la cuve contient de l'huile. Videz l'huile de la cuve dans un contenant approprié.
6. Lavez le couvercle, le panier, la cuve et le corps de la friteuse avec de l'eau chaude savonneuse. Vous pouvez également laver le panier et la cuve au lave-vaisselle. Séchez bien toutes les pièces complètement.
7. Assurez-vous que le couvercle et la cuve sont complètement secs après les avoir lavés et avant de les utiliser.
L'illustration ci-contre indique la meilleure façon de placer le couvercle pour lui permettre de s'égoutter.
8. Remontez la friteuse en suivant les étapes 6 à 9 de la section «Avant la première utilisation».



CONSEILS PRATIQUES

FRITURE :

1. Faites frire de petites quantités d'aliments. Vous obtiendrez des résultats optimums si l'huile chaude peut circuler aisément autour des aliments.
2. En règle générale, les aliments précuits exigent une température plus élevée, mais une durée de cuisson plus courte.
3. Coupez ou trie les aliments afin qu'ils soient de dimensions uniformes. Faites cuire ensemble les aliments de dimensions similaires, car leur cuisson demandera la même durée.
4. Assurez-vous d'enlever tous les cristaux de glace et la condensation excessive sur les aliments avant de les faire frire. L'eau à la surface des aliments peut provoquer des éclaboussures d'huile et la formation de mousse.
5. Lorsque vous utilisez de la chapelure, enrobez uniformément les aliments à frire. Une couche fine et uniforme adhère mieux aux aliments qu'une couche inégale de chapelure grossièrement émietée. Secouez les aliments pour éliminer le surplus de chapelure afin de garder l'huile propre.
6. Espacez les aliments enrobés de chapelure afin qu'ils ne se touchent pas pendant la cuisson.
7. Pour obtenir des résultats optimums lorsque vous faites frire de la pâte ou des aliments enrobés de pâte à frire, plongez le panier dans l'huile chaude avant de déposer les aliments dans l'huile à l'aide de pinces en métal.

HUILE :

1. Il ne faut jamais verser dans la friteuse une quantité insuffisante ou excessive d'huile. Maintenez le niveau de l'huile entre les marques «minimum» et «maximum» à l'intérieur de la cuve.
2. Ne conservez l'huile propre ou filtrée dans la friteuse que pendant une courte période. Transférez l'huile dans un contenant muni d'un couvercle lorsqu'elle a refroidi. Conservez l'huile au réfrigérateur.
3. Lorsque vous faites frire du poisson ou des fruits de mer, l'huile peut absorber un goût de poisson. Pour éviter de transférer ce goût de poisson à d'autres aliments, nous vous suggérons de remplacer l'huile avant de faire frire d'autres aliments.

DÉPANNAGE

Problème	Cause	Correctif
La friteuse ne fonctionne pas.	L'ensemble tableau de commande/élément chauffant n'est pas installé correctement.	Vérifiez que l'ensemble tableau de commande/élément chauffant est bien installé sur la friteuse.
	La température de l'huile est trop élevée (pas ou pas assez d'huile dans la cuve).	Débranchez la friteuse et vérifiez le niveau de l'huile. Ajoutez de l'huile, au besoin. Appuyez sur le bouton de réinitialisation située à l'arrière de l'ensemble tableau de commande/élément chauffant, dans le range-cordon.
L'huile éclabousse à l'extérieur de la friteuse.	Trop d'huile dans la friteuse.	Le niveau de l'huile ne doit pas dépasser la marque MAX.
	Trop d'aliments dans la friteuse.	Faites frire de plus petites quantités à la fois.
	Aliments trop humides.	Asséchez les aliments avec des essuie-tout avant de les déposer dans le panier.
Les aliments ont un goût grasseyé ou ne sont pas croustillants.	Utilisation d'un type d'huile incorrect.	Utilisez une huile de qualité supérieure (végétale, de canola ou de maïs).
	Trop d'aliments cuits à la fois.	Faites frire de plus petites quantités d'aliments – surtout les aliments surgelés.
	Température de friture trop basse.	Laissez l'appareil se réchauffer et atteindre la température désirée avant de l'utiliser.
Odeurs désagréables.	Le filtre du couvercle est saturé.	Lavez le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse.
	L'huile s'est dégradée.	Remplacez l'huile, au besoin.
De la vapeur s'échappe sous le rebord du couvercle.	Le couvercle est mal fermé.	Fermez bien le couvercle.

TABLEAU DE CUISSON

Le tableau qui suit ne doit être consulté qu'à titre indicatif. La quantité d'aliments frits d'un seul coup peut influencer la durée de cuisson totale requise. N'oubliez pas qu'en faisant frire des quantités plus petites d'aliments, vous obtiendrez des durées de cuisson plus courtes et des résultats d'une qualité supérieure. Modifiez la température et la durée de cuisson selon vos goûts.

<u>ALIMENT</u>	<u>TEMPÉRATURE</u>	<u>DURÉE DE CUISSON</u>
Champignons	285 °F (140,5 °C)	2-3 minutes
Rondelles d'oignon	300 °F (148,8 °C)	3-5 minutes
Filets de poisson	320 °F (160,0 °C)	8-12 minutes
Filets de poitrine de poulet	340 °F (171,1 °C)	7-10 minutes
Morceaux de poulet	340 °F (171,1 °C)	11-17 minutes
Frites (minces)	355 °F (179,4 °C)	3-5 minutes
Frites (épaisses)	355 °F (179,4 °C)	6-9 minutes
Crevettes (ordinaires ou géantes)	375 °F (190,5 °C)	4-8 minutes

IMPORTANT : Le département de l'Agriculture des É.-U. recommande de faire cuire les viandes comme le bœuf, l'agneau, etc., jusqu'à une température interne de 145 °F. Dans le cas du porc, la température interne doit atteindre 160 °F, alors que pour les produits de volaille, la température interne doit se situer entre 170 °F et 180 °F pour s'assurer que toutes les bactéries nocives ont été détruites. Lorsque vous faites réchauffer de la viande ou des produits de volaille, la température interne doit atteindre 165 °F.

REMARQUE : Les aliments surgelés peuvent exiger des durées et des températures de cuisson différentes; suivez les directives indiquées sur l'emballage. Si on indique une température supérieure à 375 °F sur l'emballage, tournez le bouton de la commande de température à 375 °F. Vérifiez la cuisson des aliments après la durée indiquée sur l'emballage et poursuivez la cuisson, au besoin. N'oubliez pas de ne jamais remplir le panier à plus de la moitié et d'enlever les cristaux de glace sur les aliments surgelés avant de les plonger dans l'huile chaude.

RECETTES

PÂTE À FRIRE À LA BIÈRE

Une pâte à frire légère et succulente sur le poisson et le poulet.

1 tasse de farine tout-usage	$\frac{3}{4}$ tasse de bière éventée
$\frac{1}{4}$ tasse d'amidon de maïs	2 œufs, légèrement battus
$\frac{1}{4}$ c. à thé de piment de Cayenne	2 c. à soupe d'huile végétale
1 c. à thé de sel d'ail	

Avant de faire chauffer l'huile, enlevez le panier ou plongez-le dans l'huile. Mélangez tous les ingrédients secs. Ajoutez les ingrédients liquides et mélangez. Laissez refroidir la pâte à frire au réfrigérateur pendant au moins une heure avant d'enrober le poisson ou le poulet. Plongez les aliments enrobés de pâte à frire dans l'huile à l'aide d'une cuillère en métal résistant à la chaleur.

PÂTE À FRIRE CROUSTILLANTE

Une pâte à frire plus épaisse et succulente sur les viandes, le poisson, la volaille et les légumes.

$\frac{3}{4}$ tasse de farine tout-usage	1 tasse d'eau
$\frac{1}{4}$ tasse d'amidon de maïs	2 c. à thé de levure chimique
1 c. à thé de sel	

Chapelure fine (ordinaire ou assaisonnée)

Mélangez tous les ingrédients secs, à l'exception de la chapelure. Ajoutez l'eau et mélangez afin d'obtenir une consistance uniforme. Enrobez les aliments de pâte à frire, puis de chapelure. Déposez-les dans le panier relevé. Plongez ensuite le panier dans l'huile.

ENROBAGE À LA FARINE

Un enrobage ordinaire succulent sur la viande, le poisson et la volaille.

$\frac{1}{2}$ tasse de farine tout-usage	1 c. à thé de sel
$\frac{1}{4}$ c. à thé de poivre	

Mélangez tous les ingrédients. Enrobez les aliments et déposez-les dans le panier. Plongez le panier dans l'huile. Pour obtenir une saveur différente, ajoutez au mélange de farine $\frac{1}{2}$ c. à thé de thym moulu, d'estragon, de basilic ou d'assaisonnement pour volaille, ou 1 c. à thé de poudre de cari.

RECETTES

BEIGNETS AUX POMMES

3 tasses de farine tout-usage
2 c. à thé de levure chimique
 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
1 tasse de lait
1 œuf, légèrement battu

4 c. à thé de beurre fondu
1 c. à thé d'extrait de vanille
 $\frac{1}{3}$ tasse de jus d'orange
1 tasse de pommes, hachées
Sucre en poudre

Faites chauffer l'huile à 340 °F. Mélangez tous les ingrédients secs ensemble. À l'aide d'un batteur électrique, ajoutez les ingrédients qui restent, à l'exception des pommes. Incorporez ensuite les pommes. Plongez le panier dans l'huile. À l'aide d'une cuillère en métal résistant à la chaleur, déposez 1 c. à thé de pâte à frire à la fois dans l'huile. Faites frire pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit cuite. Retournez à la mi-cuisson. Saupoudrez de sucre en poudre pendant que les beignets sont chauds. Procédez de la même façon pour le reste de la pâte à frire. Donne 18 beignets.

BEIGNETS

1 œuf, légèrement battu
 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
1 c. à soupe de beurre fondu
 $\frac{1}{2}$ tasse de lait
 $2\frac{1}{2}$ tasses de farine tout-usage

$\frac{1}{4}$ c. à thé de sel
 $\frac{1}{4}$ c. à thé de muscade
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de cannelle
2 c. à thé de levure chimique
Sucre en poudre

Faites chauffer l'huile à de 340 °F. À l'aide d'un batteur électrique, mélangez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte. Roulez à une épaisseur de $\frac{1}{4}$ po sur une surface légèrement farinée. Coupez à l'aide d'un coupe-beignet fariné de $2\frac{1}{2}$ po. Plongez le panier dans l'huile. À l'aide d'une cuillère en métal résistant à la chaleur, déposez les beignets dans l'huile. Faites cuire de 3 à 4 minutes, ou jusqu'à ce que les beignets soient cuits. Retournez à la mi-cuisson. Saupoudrez de sucre en poudre ou d'un mélange de sucre et de cannelle pendant que les beignets sont chauds. Procédez de la même façon pour le reste de la pâte. Donne 18 beignets.

BEIGNETS RAPIDES ET FACILES

1 boîte de 10 biscuits réfrigérés
Sucre en poudre ou mélange de sucre et de cannelle

Faites chauffer l'huile à 340 °F. Séparez la pâte de façon à obtenir 10 biscuits et faites un trou au centre de chacun d'eux. Plongez le panier dans l'huile. À l'aide d'une cuillère en métal résistant à la chaleur, déposez la moitié des beignets dans l'huile. Faites cuire de 2 à 4 minutes, ou jusqu'à ce que les beignets soient cuits. Retournez à la mi-cuisson. Saupoudrez de sucre en poudre ou d'un mélange de sucre et de cannelle pendant que les beignets sont chauds. Procédez de la même façon pour le reste des beignets. Donne 10 beignets.

RECETTES

SMOOCHIES

1 boîte de 10 biscuits réfrigérés
½ tasse de sucre en poudre

20 papillotes au chocolat

Faites chauffer l'huile à 340 °F. Séparez la pâte de manière à former 10 biscuits. Coupez chaque biscuit en deux et aplatissez-les. Déposez une papillote au chocolat au centre de chaque biscuit et ramenez les bordures du biscuit par-dessus la papillote pour la sceller hermétiquement. Roulez entre les paumes de la main jusqu'à ce que tous les joints soient bien scellés pour façonner une boulette. Déposez les smoochies dans le panier relevé. Plongez le panier dans l'huile. Faites cuire pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que les smoochies soient cuits. Saupoudrez-les de sucre en poudre pendant qu'ils sont chauds. Procédez de la même façon pour le reste des smoochies. Donne 20 morceaux.

GALETTES HUSH PUPPY

1 œuf, légèrement battu
1 paquet de 8 onces de préparation
pour muffins au maïs
1 tasse de farine tout-usage

2 c. à thé d'oignon déshydraté
½ c. à thé d'ail haché fin
½ tasse + 3 c. à soupe de lait

Faites chauffer l'huile à 340 °F. Mélangez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte. Plongez le panier dans l'huile. À l'aide d'une cuillère en métal résistant à la chaleur, déposez la pâte dans l'huile à l'aide d'une cuillère à soupe. Procédez de la même façon pour le reste de la pâte. Faites cuire pendant 3 à 5 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit cuite. Donne 14 galettes.

BEIGNETS AUX LÉGUMES

¾ tasse de chapelure fine
1 c. à thé de sel d'oignon
2 blancs d'œuf, légèrement battus
2½ tasses de légumes frais,
coupés en morceaux de ¼ po d'épaisseur
(carottes, champignons, poivrons verts et rouges, courgettes)

2 c. à soupe de parmesan
¼ c. à thé de poudre d'ail
2 c. à soupe d'eau

Faites chauffer l'huile à 375 °F. Mélangez tous les ingrédients secs, et mettez de côté. Mélangez les ingrédients liquides. Trempez les légumes dans le mélange liquide, puis enrobez-les du mélange sec. Déposez-les dans le panier relevé. Plongez le panier dans l'huile. Faites cuire de 3 à 5 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes soient cuits. Procédez de la même façon pour le reste des légumes. Servez avec une vinaigrette «ranch». Donne 2½ tasses.

RECETTES

LAMELLES D'OIGNON

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 tasse de farine tout-usage | 1 c. à thé de sel aux épices |
| $\frac{1}{4}$ tasse d'amidon de maïs | $\frac{3}{4}$ tasse de bière éventée |
| $\frac{1}{4}$ c. à thé de piment de Cayenne | 2 œufs légèrement battus |
| $\frac{1}{4}$ c. à thé de poudre d'ail | 1 gros oignon coupé en lamelles |

Faites chauffer l'huile à 375 °F. Mélangez tous les ingrédients secs. Ajoutez le reste des ingrédients, à l'exception des oignons, et mélangez bien. Trempez les lamelles d'oignon dans la pâte. Plongez le panier dans l'huile. À l'aide de pinces en métal résistant à la chaleur, déposez les lamelles d'oignon dans l'huile. Faites cuire de 3 à 5 minutes, ou jusqu'à ce que les oignons soient cuits. Procédez de la même façon pour le reste des lamelles d'oignon. Donne de 4 à 5 portions.

RONDELLES D'OIGNON

- | | |
|-------------------------|---------------------------------------|
| 1 gros oignon | $\frac{1}{2}$ tasse de chapelure fine |
| 1 œuf, légèrement battu | $\frac{1}{2}$ tasse de farine |
| 1 c. à soupe d'eau | Sel et poivre au goût |

Faites chauffer l'huile à 300 °F. Séparez les tranches d'oignon pour obtenir des rondelles. Mélangez les ingrédients liquides. Mélangez les ingrédients secs. Trempez chaque rondelle d'oignon dans le mélange liquide, puis dans le mélange sec. Plongez le panier dans l'huile. À l'aide d'une cuillère en métal résistant à la chaleur, déposez les rondelles d'oignon dans l'huile. Faites cuire de 5 à 7 minutes, ou jusqu'à ce que les rondelles d'oignon soient cuites. Procédez de la même façon pour le reste des rondelles d'oignon. Donne de 3 à 4 portions.

POMMES DE TERRE FRITES

- 10 pommes de terre, pelées et coupées en bâtonnets
de $\frac{3}{8}$ po de largeur
Sel au goût

Faites chauffer l'huile à 355 °F. Asséchez les pommes de terre et déposez-les dans le panier. Plongez le panier dans l'huile. Faites cuire de 6 à 8 minutes, ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites. Salez pendant que les frites sont chaudes. Procédez de la même façon pour le reste des pommes de terre. Donne 4 portions.

RECETTES

RONDELLES DE POMME DE TERRE

10 pommes de terre, tranchées minces ($\frac{1}{16}$ à $\frac{1}{8}$ po)
sel au goût

Faites chauffer l'huile à 355 °F. Asséchez les pommes de terre et déposez-les dans le panier relevé. Plongez le panier dans l'huile. Faites cuire de 5 à 7 minutes, ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites. Salez pendant que les pommes de terre sont chaudes. Procédez de la même façon pour le reste des pommes de terre. Donne 4 portions.

POULET FRIT À L'AMÉRICAINNE

2 c. à thé de sel aux épices
1 tasse de farine tout-usage
 $\frac{1}{4}$ c. à thé de poivre

De 2 à 3 lb de morceaux de poulet
 $\frac{1}{4}$ tasse de lait

Faites chauffer l'huile à 340 °F. Mélangez les ingrédients secs. Trempez le poulet dans le lait, puis enrobez-le du mélange sec et déposez-le dans le panier relevé. Plongez le panier dans l'huile. Faites frire ensemble les morceaux de dimensions similaires. Faites cuire de 11 à 17 minutes, ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit. Procédez de la même façon pour le reste du poulet. Donne de 8 à 10 morceaux.

CROQUETTES DE POULET

Boîte de 16-18 onces de poulet
cuit*, égoutté
1 tasse d'oignon, finement haché
3 c. à soupe de beurre
 $\frac{1}{4}$ tasse de farine tout-usage
 $\frac{1}{2}$ tasse de bouillon de poulet
 $\frac{1}{3}$ tasse de lait
1 c. à soupe de persil séché

2 œufs, légèrement battus
2 c. à soupe d'eau
 $\frac{1}{4}$ c. à thé de sel
 $\frac{1}{4}$ c. à thé de poivre
 $\frac{1}{8}$ c. à thé de paprika
 $\frac{1}{8}$ c. à thé de muscade
1 tasse de chapelure fine
1 c. à thé de jus de citron

*Ou toute autre viande ou fruits de mer précuits.

Mélangez le poulet et l'oignon, puis mettez de côté. Dans une casserole, faites fondre le beurre et incorporez la farine, puis mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Ajoutez le bouillon de poulet et le lait. Faites cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirez du feu. Ajoutez le persil, le jus de citron, le sel, le poivre, la muscade et le paprika. Ajoutez le mélange de poulet et mélangez bien. Laissez refroidir pendant au moins une heure.

Faites chauffer l'huile à 375 °F. Façonnez le mélange de poulet pour former des croquettes de 1 à $1\frac{1}{2}$ po. Mélangez les œufs et l'eau. Trempez chaque croquette dans le mélange d'œuf et faites-la rouler dans la chapelure. Déposez-les dans le panier relevé. Plongez le panier dans l'huile. Faites cuire de 2 à 3 minutes, ou jusqu'à ce que les croquettes soient cuites. Procédez de la même façon pour le reste des croquettes. Donne 24 croquettes.

RECETTES

POITRINES DE POULET FRITES

1 $\frac{1}{4}$ tasse de farine tout-usage
2 c. à thé de sel
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de poivre

2 œufs, légèrement battus
 $\frac{1}{4}$ tasse de lait
4 poitrines de poulet désossées,
sans la peau

Avant de faire chauffer l'huile, retirez le panier de la friteuse. Faites chauffer l'huile à 375 °F. Mélangez tous les ingrédients secs ensemble. Mélangez tous les ingrédients liquides ensemble. Trempez 2 poitrines de poulet dans le mélange liquide, et ensuite dans le mélange de farine. Répétez. À l'aide d'une cuillère en métal résistant à la chaleur, déposez le poulet dans l'huile. Faites cuire de 8 à 12 minutes, ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit. Procédez de la même façon pour les autres poitrines de poulet. Servez avec une béchamel. Donne 4 portions.

CÔTELETTES DE PORC

$\frac{3}{4}$ tasse de farine tout-usage
 $\frac{1}{4}$ tasse d'amidon de maïs
2 c. à thé de levure chimique
1 c. à thé de sel

1 tasse d'eau
4 côtelettes de porc
 $1\frac{3}{4}$ tasse de chapelure fine

Avant de faire chauffer l'huile, retirez le panier de la friteuse. Faites chauffer l'huile à 340 °F. Mélangez les 5 premiers ingrédients jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Trempez les côtelettes dans la pâte afin qu'elles soient entièrement enrobées, puis enrobez-les de chapelure. À l'aide d'une cuillère en métal résistant à la chaleur, déposez 2 côtelettes de porc dans l'huile. Faites cuire de 8 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que les côtelettes soient cuites. Procédez de la même façon pour les autres côtelettes. Donne 4 portions.

PRÉPARATION DES PÂTÉS IMPÉRIAUX

1. Déposez sur le comptoir la pâte en forme de losange.
2. Humectez les quatre coins avec de l'eau.
3. Déposez la garniture à l'aide d'une cuillère au centre de la pâte.
4. Repliez la pointe supérieure du losange par-dessus la garniture, juste assez pour la recouvrir.
5. Repliez les coins latéraux vers le centre, par-dessus le coin supérieur.
6. Humectez le coin inférieur avec de l'eau; roulez la pointe inférieure par-dessus jusqu'à ce qu'elle soit scellée.

RECETTES

MINI-PÂTÉS IMPÉRIAUX

½ lb g de porc maigre haché
¼ lb de crevettes fraîches ou
surgelées, hachées
¼ tasse de châtaignes d'eau,
finement hachées

¼ tasse d'oignon vert, finement
haché
2 c. à thé de sauce soja
¼ c. à thé de sel
Paquet de ¾ lb de raviolis chinois

Faites chauffer l'huile à 340 °F. Mélangez le porc et les crevettes. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez bien. Déposez 2 c. à thé de mélange au milieu de la pâte. Suivez les directives (page précédente) pour façonner les pâtés impériaux. Déposez-les dans le panier. Plongez le panier dans l'huile. Faites cuire de 4 à 5 minutes, ou jusqu'à ce que les pâtés soient cuits. Procédez de la même façon pour le reste des pâtés. Donne 30 pâtés impériaux.

SAMOOSAS

2 c. à soupe d'huile végétale
½ tasse d'oignon, haché
1 c. à thé de gingembre moulu
1 c. à thé de poudre d'ail
1 c. à thé de poudre de cari

1 tomate moyenne, hachée
1 c. à thé de sel
½ tasse de petits pois, cuits
Paquet de 1 lb de raviolis chinois
½ lb de bœuf haché

Faites chauffer l'huile à 340 °F. Faites sauter l'oignon dans l'huile jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajoutez le gingembre, l'ail et la poudre de cari. Faites cuire pendant 2 minutes. Incorporez le bœuf haché, la tomate et le sel, et faites cuire jusqu'à ce que le bœuf soit cuit. Incorporez les petits pois et laissez refroidir. Déposez 2 c. à thé de mélange au milieu de la pâte. Suivez les directives (page précédente) pour façonner les pâtés impériaux. Déposez-les dans le panier. Plongez le panier dans l'huile. Faites cuire de 5 à 6 minutes, ou jusqu'à ce que les pâtés soient cuits. Procédez de la même façon pour le reste des samoosas. Donne 18 samoosas.

FRUITS DE MER FRITS

1 lb de crevettes, ¾ lb de pétoncles,
ou 1 lb de filets de poisson
½ tasse de farine tout-usage
¼ c. à thé de poivre

2 œufs, légèrement battus
1 tasse de chapelure fine
1 c. à thé de sel

Faites chauffer l'huile à 375 °F. Mélangez la farine, le sel et le poivre. Trempez les fruits de mer dans le mélange de farine, et ensuite dans les œufs. Enrobez-les de chapelure. Plongez le panier dans l'huile. À l'aide d'une cuillère en métal résistant à la chaleur, déposez les fruits de mer dans l'huile. Faites cuire de 2 à 8 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Procédez de la même façon pour le reste des fruits de mer. Donne 4 portions.

RECETTES

CREVETTES GÉANTES FRITES

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1 lb de crevettes géantes non | 1 blanc d'œuf, légèrement battu |
| décortiquées, fraîches ou surgelées | ½ tasse d'eau froide |
| 1 tasse de farine tout-usage, séparée | 1 c. à soupe d'huile de cuisson |
| ¼ c. à thé de sucre | ¼ c. à thé de sel |
| ½ tasse de chapelure fine (facultatif) | |

Faites chauffer l'huile à 375 °F. Décortiquez les crevettes en gardant la dernière section et la queue intactes. Avec un couteau affûté, enlevez la veine de couleur noire ou sable. Coupez les crevettes au milieu pour les ouvrir et asséchez-les sur un essuie-tout. Mélangez ½ tasse de farine, le sucre et le sel. Ajoutez les ingrédients liquides et mélangez avec un batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Trempez les crevettes dans l'autre demi-tasse de farine et ensuite dans la pâte. Enrobez de chapelure pour un brunissage plus foncé. Plongez le panier dans l'huile. À l'aide d'une cuillère en métal résistant à la chaleur, déposez les crevettes dans l'huile. Faites cuire de 4 à 8 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Procédez de la même façon pour le reste des crevettes. Donne de 3 à 4 portions.

BÂTONNETS DE POISSON CROUSTILLANTS

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------|
| 1 lb de filets de poisson, sans peau, | ¼ c. à thé de poivre |
| frais ou surgelés-décongelés | 2 œufs, légèrement battus |
| ½ tasse de farine tout-usage | 1 tasse de chapelure fine |
| 1 c. à thé de sel | |

Faites chauffer l'huile à 300 °F. Coupez le poisson en lanières de 1 po. Mélangez la farine, le sel et le poivre. Trempez les lanières de poisson dans le mélange de farine, et ensuite dans les œufs. Enrobez-les de chapelure. Plongez le panier dans l'huile. À l'aide d'une cuillère en métal résistant à la chaleur, déposez les lanières de poisson dans l'huile. Faites cuire de 3 à 5 minutes, ou jusqu'à ce que les bâtonnets soient cuits. Procédez de la même façon pour le reste des bâtonnets. Donne 4 portions.

POISSON FRIT

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| 4 filets de poisson sans peau, frais | ½ c. à thé de sel |
| ou surgelés-décongelés | 1 œuf, légèrement battu |
| 1 tasse de farine tout-usage | ¾ tasse d'eau froide |
| ½ c. à thé de sucre | 2 c. à soupe d'huile végétale |

Faites chauffer l'huile à 320 °F. Avant de faire chauffer l'huile, retirez le panier ou plongez-le dans l'huile. Mélangez la farine, le sel et le poivre. Trempez 2 filets dans le mélange de farine, et ensuite dans les œufs. Enrobez-les de chapelure. Plongez le panier dans l'huile. À l'aide d'une cuillère en métal résistant à la chaleur, déposez les filets de poisson dans l'huile. Faites cuire de 9 à 12 minutes, ou jusqu'à ce que le poisson soit cuit. Procédez de la même façon pour le reste des filets. Donne 4 portions.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Garantie : Ce produit est garanti contre tout vice de fabrication ou de matériaux pour une période d'un an à compter de la date d'achat. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur initial.

Étendue de la garantie : La garantie est annulée si le produit a été endommagé par accident au cours du transport, ou suite à un usage inadéquat ou abusif, une négligence, un entretien inapproprié, un usage à but commercial, une réparation effectuée par des personnes non autorisées, une usure normale, une installation ou un assemblage inapproprié, un entretien abusif ou à toute autre cause ne découlant pas d'un défaut de fabrication ou de matériaux. Cette garantie ne s'applique qu'aux produits achetés et utilisés aux États-Unis ou au Canada et ne couvre pas les produits dont l'utilisation n'est pas conforme aux instructions du fabricant, les produits qui ont subi des modifications ou des transformations, ni les produits ou pièces dont le numéro de série a été effacé, modifié ou rendu illisible.

Garanties implicites : TOUTE GARANTIE IMPLICITE DONT L'ACHETEUR POURRAIT BÉNÉFICIER EST LIMITÉE À UN AN DE LA DATE D'ACHAT. Certains états et certaines provinces ne permettent pas de limitation aux garanties implicites; la limitation ci-dessus peut donc ne pas s'appliquer à ce produit.

Exercice de la garantie : Durant la période de garantie d'un an, tout produit défectueux retourné au magasin Zellers sera soit réparé, soit remplacé par un modèle comparable. Le produit réparé ou de remplacement sera couvert pour le restant de la période de validité de la garantie, assorti d'un mois de garantie supplémentaire. Aucun paiement ne sera exigé.

Note importante : Si une pièce est manquante ou défectueuse, veuillez rapporter ce produit au magasin où vous l'avez acheté.

Adresser questions et commentaires à au Service à la clientèle de Salton :

Service à la clientèle
P.O. Box 6916
Columbia, MO 65205-6916
1 (800) 233-9054

Renonciation de la garantie : Aucune société ou personne n'est autorisée à assumer d'autres responsabilités en rapport avec la vente de ce produit. Il ne sera accepté aucune réclamation pour défectuosité ou mauvais fonctionnement du produit en vertu d'aucune théorie de responsabilité civile, d'aucun contrat ou de loi commerciale invoquant, sans s'y limiter, la négligence, la négligence grave, la responsabilité absolue, la rupture de garantie et la rupture de contrat. La réparation, l'échange ou le remboursement constituent les seuls recours auxquels l'acheteur aura droit dans le cadre de cette garantie. Certains états et certaines provinces ne permettent pas de limitation aux garanties implicites; la limitation ci-dessus peut donc ne pas s'appliquer à ce produit.

Droits juridiques : Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et d'autres droits qui peuvent varier selon votre lieu de résidence.

WESTINGHOUSE™, ® et «AYEZ CONFIANCE... SI C'EST WESTINGHOUSE^{MD}» sont des marques de commerce de WESTINGHOUSE ELECTRIC CORPORATION et sont utilisées en vertu d'une licence par Salton, Inc. **En aucun cas Salton ne pourra être tenue responsable de dommages, pertes ou coûts découlant directement ou indirectement de ces recours.**

Fabriqué en Chine