

3 Qt Deep Fryer

with glass sides

BONUS
Includes
Recipes

Model #9360

IMPORTANT

Please keep these instructions
and your original box
packaging.

deni®



INSTRUCTIONS
FOR PROPER USE AND CARE

3 Qt Deep Fryer

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: A risk of fire and electrical shock exists in all electrical appliances and may cause personal injury or death. Please follow all safety instructions.

■ READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING APPLIANCE.

- Hot oil can cause very serious burns. The appliance is hot during operation and retains heat for some time after being switched off. Do not touch hot surface such as oil tank and metal surface. Never move the appliance during use.
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, is not working properly, has been dropped, damaged, or is dropped into water. Return the appliance to our service center or an electrician for proper repair.
- This appliance is not for use by children.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children and disabled persons.
- Do not operate unattended, and never leave the appliance unattended when connected to power outlet.
- Unplug the appliance from power outlet after use, before filling and emptying oil, and before cleaning.
- If the power cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by an authorized service center.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries and may damage the appliance.
- Do not use outdoors.
- Do not let the cord hang over edge of table or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Place the appliance on a surface that is resistant to heat.
- Always attach plug to the appliance first, then plug cord into the wall

- outlet. To disconnect, switch OFF, then remove plug from power outlet.
- Do not use the appliance for other than intended use.
- Be sure handle is properly assembled to basket and locked in place.
- To protect against electric shock, do not immerse the oil tank, the cord or the plug in water or other liquid.
- Damp food should be dried first. Remove any loose ice from frozen food. Lower the basket with food gently into the oil. Close the lid during cooking of the food. Beware of oil spattering when food is put into the oil.
- Never obstruct the air outlet vent on top of the lid with any objects. Beware of hot steam escaping from the air outlet vent.
- The oil in the oil tank must always be above the minimum oil level. Never operate the appliance without oil or with insufficient oil in the oil tank.
- Ensure that there are no inflammable objects put over or close to the appliance. If the oil catches fire, unplug the appliance and close the lid. Never use water to extinguish the fire.
- Do not operate this appliance if the lid and the oil tank are not free from water completely.
- CAUTION: A short power cord is provided to reduce the risk of personal injury from entanglement in or tripping over a longer cord. An extension cord or longer detachable cord is not recommended for use with deep-fat fryers and cooker/fryers.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other), as a safety feature 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 in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

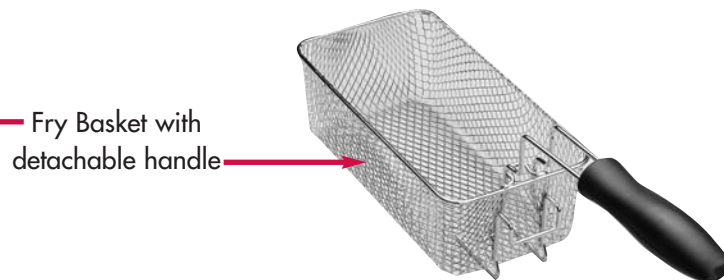
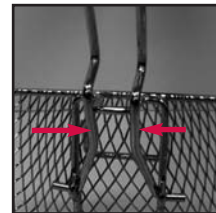
Features



Assembling the Fry Basket

1. Squeeze the handle prongs together and slide the feet into the slots on the side of the basket.
2. Continue to squeeze the prongs as you pull the handle back toward you, to lock into place.

Note: Always check that the handles are locked into position before cooking with oil.



3 Qt Deep Fryer

Before First Use

- This appliance is designed for household and indoor use only. It is not intended for commercial use.
- If the fryer is used for the first time, follow the cleaning instructions and clean the deep fryer first.

How to Operate

1. Pour a good quality corn or vegetable oil into the unit until it reaches between the 'MIN' and 'MAX' oil level mark indicated on the inside wall, approx. 3 quart. **Never operate the fryer without oil or with insufficient oil.**
2. Attach the magnetic end of the power cord to the deep fryer and plug the other end into a wall outlet.
3. Set the temperature dial to the desired temperature setting. The red indicator light will come on.
4. When the deep fryer has reached the set temperature (after about 5-7 minutes), the red indicator light will go out. Open the lid. NOTE: The indicator light will go on and off as the temperature fluctuates.
5. Attach the handle to the basket. (as shown on page 2)
6. Put food in the basket and slowly lower it into the oil. Close the lid.
7. The frying time and temperature chart on this page is for reference only and should be adjusted for different quantities of food and your own taste.
8. When the cooking process is finished, turn the temperature

dial counter-clockwise to the OFF position. Open the lid.

9. Lift the basket up and allow the excessive oil to drain into the unit. The food is then ready for serving. NOTE: To avoid early degradation of the oil, do not add salt or spices above the oil or during frying.

Fresh Cut Potatoes	350°F	10-13 Minutes
Frozen French Fries	350°F	8-12 Minutes
Chicken Pieces	325°F	15-20 Minutes
Fish Fillets	325°F	5-9 Minutes
Onion Rings	300°F	5-7 Minutes
Mushrooms	300°F	9-13 Minutes

Cleaning the Unit

1. Always unplug the appliance and let the appliance and oil cool down to room temperature before cleaning.
2. Drain and strain the oil through a cheesecloth or strainer and put oil into a suitable container.
3. Wash the basket in warm soapy water. Dry thoroughly after cleaning.
4. Never immerse the oil tank. Clean the inside of the unit and the lid with a soft soapy cloth. Rinse and dry thoroughly. Wipe the outer surface of the deep fryer with a soft damp cloth. Never use abrasive pads or alcohol.
5. Be sure all parts are dry after washing and before use.

Trouble Shooting

FRYER IS ON, BUT IS NOT HEATING UP.

- Check to see that it is properly plugged in.
- Check to see that the thermostat is set at the proper temperature.
- There is not sufficient oil in the oil tank. Make sure to fill to the fill line.

FOOD IS NOT GOLDEN.

- Use good frying oil not, butter, margarine, olive oil or animal fats.
- The food is too thick.
- The thermostat is at the wrong temperature.
- Too much food. Try smaller batches.

Hints and Tips

- Always use oil and fats that can withstand high temperatures.
- Do not mix different types of oil or fat.
- When frying, oil may take on the flavor of other foods that are being fried. Therefore, fry strong flavor foods such as fish after such foods as french fries to avoid crossing flavors.
- Fry foods of similar size at once to avoid under or over cooking foods.
- Food for frying should be completely dry to avoid overflowing and to help make the oil last longer.
- When preparing potato based food (chips, fries, etc.) cut them up and wash them in cold water to remove the starch.

This will prevent them from sticking. Dry carefully.

- Do not over fill basket, oil temperature will drop making the food greasy and not crispy.
- Do not keep oil at high temperatures for long periods of time, it will lose its properties.
- Set the temperature dial to the lowest setting between batches.
- Do not leave cooked food in the basket to drain for too long. The vapors could cause the food to lose its crispness and go soft.
- Frozen food can be cooked in the basket without being defrosted.
- Only metal utensils can be used, do not use plastic as they will melt.
- Use caution when frying items such as flour tortillas for tortilla chips and deep fried enchiladas. Oil can become trapped in bubbles and if not properly drained will burst and burn. Allow oil to drain for a minute after frying.
- Seasoning right after frying is recommended for seasoning to adhere to the food and to conserve oil quality.
- Beware of steam. It is normal for steam to come out from the vents and when opening. Keep distance from hands and face.
- Fryer needs to cool completely with cover on before removing oil and cleaning.
- Reusing oil can be done, provided that it is properly strained through a cheesecloth or strainer and it is tightly sealed and unexposed to light and air. Refrigerating the oil is an option.
- Change the oil regularly, after approximately 20 batches.

3 Qt Deep Fryer

- Replace oil if it changes color, smells rancid, smokes when heated, or starts to foam.
- Food is crispiest in small batches.
- Do not pour used oil down the sink. Check with your local waste disposal regulations.

Recipes

Almond Crusted Deep-Fried Mashed Potatoes

Ingredients:

- 3 cups steamed and mashed potatoes
- 2 egg yolks
- 1 1/2 tbsp. flour
- 1 tbsp. grated parmesan cheese
- salt and pepper
- 2 egg whites combined with equal parts cold water
- 1 cup diced almonds

Method:

1. Fill the inner pot as directed. Preheat oil to 325°F. Place frying basket into oil.
2. Combine potatoes, egg yolk, parmesan cheese, flour, salt and pepper.
3. Roll mixture into 1 1/2 inch balls. Dip into egg white mixture and roll into almonds.
4. Fry in small batches. Place in frying basket and fry until golden brown for 2-3 minutes.

Apple Fritters

Ingredients:

- 4 granny smith apples, core removed, peeled and cut into 1/4 " slices

Dredging Mixture:

- 1/2 cup powdered sugar + 1/2 cup cornstarch

Batter:

- The batter should be the consistency of heavy pancake batter.
- 3/4 cup flour
- 1/4 tsp. vanilla extract
- dash of salt
- 1 whole egg + 1 yolk
- 3 tbsp. granulated sugar

Method:

1. Fill the inner pot as directed. Preheat oil to 300°F. Place frying basket into oil to preheat.
2. While preheating, combine all ingredients and mix well.
3. Dredge apples slices into mixture. Dip into batter, coating both sides. Batter should coat evenly and not run off.
4. Fry in small batches. Carefully place battered pieces into basket and lower into hot oil. Fry until batter is brown and crispy. Drain on paper towels.

Crispy French Fries

Ingredients:

4 large baking potatoes, scrubbed with or without the skins,
patted dry
salt and black pepper to taste

Method:

1. Pre-heat oil to 375°F. Lower basket into oil.
2. Cut potatoes into julienne strips of equal size and thickness ($\frac{1}{4}$ " x $\frac{1}{4}$ " x 4").
3. Lift basket and place sliced potatoes in basket.
4. Carefully lower into fryer and cook until golden and crispy, about 4 minutes.
5. Lift basket and drain. Add salt and pepper to taste.
6. Serve warm.

Fried Calamari

Ingredients:

2 lbs. squid cleaned, and cut into $\frac{1}{4}$ " rings
1 cup all-purpose flour seasoned with 2 tsp. salt and 1 tsp. pepper

Method:

1. Pre-heat oil to 375°F. Lower basket into oil.
2. Dredge squid in seasoned flour and shake off excess.
3. Remove pre-heated basket from oil and place a single layer of squid into basket.
4. Carefully lower into hot oil.
5. Fry about 2-3 minutes until golden and done through.
6. Take care not to over cook. This will prevent the squid from becoming tough.
7. Lift basket and drain.
8. Serve immediately with lemon and dipping sauce of choice.

3 Qt Deep Fryer

Banana Fritters

Ingredients:

- 1 egg
- dash of salt
- 1 tsp. butter
- 1/2 tsp. vanilla
- 2 oz. orange juice
- 1 cup flour
- 4 oz. milk
- 2 oz. sugar
- 1 tsp. baking powder
- 2 ripe bananas (mashed and peeled)

Method:

1. Fill the inner pot as directed. Preheat oil to 300°F. Place frying basket into oil to preheat.
2. Combine egg, milk, butter, vanilla, juice, and banana into a bowl and mix well.
3. Add the flour and remaining dry ingredients to form a thick batter. The mixture should hold its shape when dropped into the hot oil.
4. Spoon batter into the hot oil, about 1 heaping tbsp. per fritter.
5. Fry in small batches until batter is golden. Lift basket and drain fritters on paper towels.

Beer Battered Haddock

Ingredients:

- 4-6 oz. haddock
- 1 quartered lemon
- 1 cup flour, seasoned with salt and pepper

Batter:

- 3/4 cup flour
- 1 tsp. salt
- 3/4 cup beer
- 1 tbsp. shortening
- 1/2 tsp. black pepper
- 2 tsp. baking powder
- 1 egg yolk

Method:

1. Make the batter by combining all the batter ingredients except the beer, in a shallow bowl and mix well. Add the beer 1/4 cup at a time, stirring well after each addition. Let the batter rest for about 20 minutes. Usually this causes the batter to thicken a bit. Thin with beer if needed.
2. Fill pot as directed. Place the fry basket in the oil to pre-heat. Set temperature to 325°F. When preheated, raise basket from oil and proceed.

3. Dredge fillets in seasoned flour. Dip both sides into batter. Place 2 fillets in the basket. Lower into oil and cook for 3-4 minutes until batter is golden and crispy.

Breaded Onion Rings

Ingredients:

- 2 medium Spanish onions, 1/4 inch rings
- 1 cup flour seasoned with salt and pepper
- 2 eggs beaten with 1 tsp. water
- 2 cups bread crumbs
- 1 tsp. salt
- 1/2 tsp. black pepper
- 1 clove garlic, finely minced
- 3 tbsp. grated romano cheese
- 2 tbsp. fresh parsley

Method:

1. Fill the inner pot as directed. Preheat as directed, turn on to 300°F and place frying basket into oil to preheat. Once preheated, raise basket from oil.
2. Dredge rings in flour. Dip into egg/water mixture. Press into seasoned crumbs to coat. Place rings into basket.
3. Lower the fryer basket into oil.
4. Fry in batches until golden and crispy.
5. Drain on paper towels and serve hot.

Buffalo Style Chicken Wings

Ingredients:

- 1 lb. chicken wings
- 2 tbsp. melted butter or margarine
- ½ cup chunky bleu cheese salad dressing
- 1 cup Louisiana hot sauce
- 2 tbsp. white vinegar
- celery and carrot sticks

Method:

1. Fill the inner pot as directed. Preheat oil to 325°F. Place frying basket into oil to preheat. Raise basket once preheated.
2. Combine hot sauce, vinegar, butter, and set aside.
3. Pat wings dry. Place wings in deep frying basket (fry in small batches) and carefully lower into the preheated oil.
4. Continue cooking until wings are well cooked and crispy. Turn the unit off.
5. Drain wings and transfer to a bowl, add enough sauce mixture to coat wings, place onto plate and serve with celery and bleu cheese on the side.

Cinnamon-Raisin Doughnuts

Ingredients:

- 2 ½ cups flour
- 1 ¼ cups sugar
- ½ tbsp. salt
- ½ cup milk
- 1 package dry yeast
- 3 eggs
- ¾ cup raisins
- 1 tbsp. cinnamon

Method:

1. In a bowl, combine 1 cup flour, ½ cup sugar, and salt.
2. In a small saucepan, warm milk and 1tbsp. sugar to 85°F. If the liquid is too hot it will kill the yeast. Add yeast to warmed ingredients and allow to sit for 5 minutes.
3. Add yeast to flour and beat well for 3 minutes.
4. Add the eggs and oil and continue to beat for 2 more minutes. Stir in raisins and the remaining flour. Cover and allow to double in bulk for 45 minutes.
5. When almost doubled, prepare for frying. Fill and preheat according to directions.
6. After the dough has doubled, stir dough to release air.

7. Fry in small batches. Spoon 2 tbsp. of mix into the heated oil. Fry for 2- 3 minutes.
8. Drain on paper towels and roll into sugar and cinnamon mixture.

Corn Fritters

Ingredients:

- 6 large corn on the cob, kernels removed

Batter:

- ¾ cup flour
- ½ tsp. salt
- 1 egg + 1 yolk
- ¼ tsp. white pepper
- ½ monterey jack cheese (shredded)

Method:

1. Fill the inner pot as directed. Preheat oil to 300°F. Place frying basket into oil.
2. Place corn into a bowl. Add the batter and mix well. The mixture should be very moist but not so fluid as to lose shape when placed into the oil.
3. Carefully spoon mixture into the hot oil. Deep fry in small batches until puffy and golden. Time will vary according to size, but 2" fritter should take about 3 minutes.
4. Test one to make sure the centers are completely cooked. Drain on paper towels.

CUSTOMER SERVICE

*If you have any questions
or problems regarding the
operation of your Deni 3 Qt
Deep Fryer, call our customer
service department toll free:*

Monday through Friday
8:30 a.m. to 5:00 p.m.

(Eastern Standard Time)

1-800-DENI-VAC

1-800-336-4822

or email us at
custserv@deni.com

www.deni.com

Deni by Keystone Manufacturing Company, Inc.®

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

Your Deni 3 Qt Deep Fryer is warranted for one year from date of purchase or receipt against all defects in material and workmanship. Should your appliance prove defective within one year from date of purchase or receipt, return the unit, freight prepaid, along with an explanation of the claim. Please send to: Keystone Manufacturing Company, Inc. 33 Norris Street, Buffalo, NY 14207. (Please package your appliance carefully in its original box and packing material to avoid damage in transit. Keystone is not responsible for any damage caused to the appliance in return shipment.) Under this warranty, Keystone Manufacturing Company, Inc. undertakes to repair or replace any parts found to be defective.

This warranty is only valid if the appliance is used solely for household purposes in accordance with the instructions. This warranty is invalid if the unit is connected to an unsuitable electrical supply, or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse.

We ask that you kindly fill in the details on your warranty card and return it within one week from date of purchase or receipt.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state/province to state/province.

Friteuse de trois pintes

avec surfaces latérales en verre

BONUS
Contient
des recettes

Modèle #9360

IMPORTANT!

Veuillez conserver ces
instructions ainsi que la boîte
originale de l'emballage

www.deni.com

deni®



***DIRECTIVES POUR UN BON
USAGE ET POUR L'ENTRETIEN***

Friteuse de trois pintes

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: A risk of fire and electrical shock exists in all electrical appliances and may cause personal injury or death. Please follow all safety instructions.

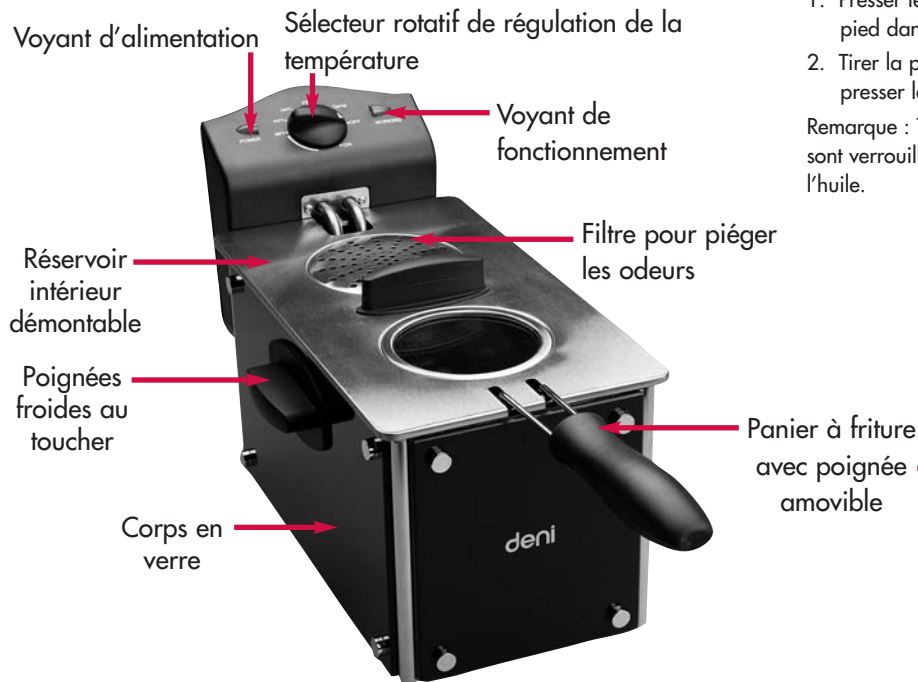
■ VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

- L'huile chaude peut causer des brûlures très graves. L'appareil est chaud lorsqu'il fonctionne et reste chaud pendant un certain temps après l'avoir éteint. Ne pas toucher les surfaces chaudes telles que le réservoir d'huile et les surfaces métalliques. Ne jamais déplacer l'appareil en cours d'utilisation.
- Ne pas faire fonctionner cet appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas bien, s'il est tombé, s'il est endommagé ou s'il est tombé dans l'eau. Renvoyer l'appareil à notre centre de service ou à un électricien pour des réparations adéquates.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Une surveillance attentive est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants et des personnes handicapées ou à leur proximité.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans surveillance et ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché à une prise de courant.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant après l'utilisation, avant de remplir et de vider l'huile et avant de le nettoyer.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il ne doit être remplacé que par un centre de services autorisé.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures et des dommages à l'appareil.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord de la table, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer sur un brûleur à gaz ou électrique chaud ou à sa proximité, ni dans un four chaud.
- Placer l'appareil sur une surface qui résiste à la chaleur.
- Toujours brancher le cordon d'abord sur l'appareil, puis à la prise de courant. Pour débrancher, mettre l'interrupteur en position OFF, puis enlever la fiche de la prise de courant.

- Ne pas utiliser l'appareil pour une autre utilisation que celles prévues.
- Veiller à ce que la poignée soit bien assemblée sur le panier et verrouillée en place.
- A des fins de protection contre le choc électrique, ne pas immerger le réservoir d'huile, le cordon, ni la fiche dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Les aliments humides devraient d'abord être essuyés. Enlever toute la glace qui se détache de l'aliment congelé. Abaisser le panier avec les aliments doucement dans l'huile. Fermer le couvercle pendant la cuisson des aliments. Faire attention aux éclaboussures d'huile lorsque les aliments sont mis dans l'huile.
- Ne jamais obstruer l'ouverture d'aération sur le dessus du couvercle avec des objets. Faire attention à la vapeur chaude qui sort par l'ouverture d'aération.
- L'huile dans le réservoir d'huile doit toujours être au-dessus du niveau minimal d'huile. Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans huile ou avec pas assez d'huile dans le réservoir d'huile.
- Veiller à ce qu'il n'y ait aucun objet inflammable dessus ou à proximité de l'appareil. Si l'huile prend feu, débrancher l'appareil et fermer le couvercle. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu.
- Ne pas faire fonctionner cet appareil si le couvercle et le réservoir d'huile ne sont pas entièrement dépourvus d'eau.
- MISE EN GARDE : Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire le risque de blessures corporelles dues à l'enchevêtrement ou au trébuchement sur un cordon long. On ne recommande pas d'utiliser une rallonge électrique, ni un cordon amovible plus long avec les friteuses et les friteuses-faitouts.
- Cet appareil a une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre), à titre de dispositif de sécurité afin de réduire le risque de choc électrique. Cette fiche est conçue pour s'enfoncer dans une prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche ne s'enfonce pas entièrement dans la prise, l'inverser. Si elle ne s'enfonce toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de rendre ce dispositif de sécurité inopérant.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

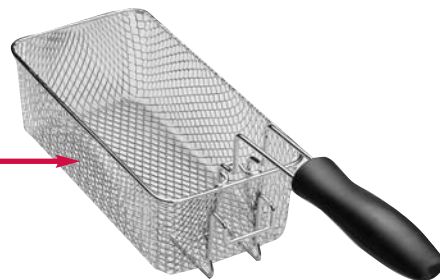
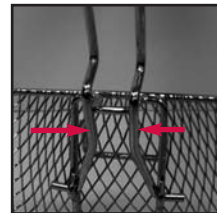
Caractéristiques



Assemblage du panier à friture

1. Presser les pattes de la poignée et glisser le pied dans les fentes latérales du panier.
2. Tirer la poignée vers vous en continuant à presser les pattes pour la verrouiller en place.

Remarque : Toujours vérifier que les poignées sont verrouillées en place avant de cuire dans l'huile.



Friteuse de trois pintes

Avant la première utilisation

- Cet appareil est conçu pour un usage ménager à l'intérieur exclusivement. Il n'est pas conçu pour un usage commercial.
- Si vous utilisez la friteuse pour la première fois, suivre les instructions de nettoyage et la nettoyer d'abord.

Fonctionnement

1. Verser une huile de maïs ou végétale de bonne qualité dans l'appareil jusqu'à ce qu'elle atteigne entre la marque des niveaux « MIN » et « MAX » indiquée sur la paroi intérieure, soit approximativement 3 pintes. **Ne jamais faire fonctionner la friteuse lorsqu'il n'y a pas d'huile ou pas suffisamment d'huile.**
2. Attacher l'extrémité magnétique du cordon d'alimentation à la friteuse et brancher l'autre extrémité dans une prise de courant.
3. Régler le thermostat à la température désirée. Le voyant rouge s'allumera.
4. Lorsque la température a atteint le niveau réglé (après environ 5-7 minutes), le voyant rouge s'éteindra. Ouvrir le couvercle.
REMARQUE : Le voyant s'allumera et s'éteindra en fonction des fluctuations de la température.
5. Attacher la poignée au panier (de la manière illustrée à la page 2).
6. Mettre les aliments dans le panier et l'abaisser lentement dans l'huile. Fermer le couvercle.
7. Le tableau avec les temps et les températures de friture sur cette page n'est qu'à titre de référence et devrait être ajusté pour des quantités différentes d'aliments et en fonction de votre goût.
8. Lorsque le processus de cuisson est terminé, tourner le thermostat

dans le sens antihoraire vers la position OFF (arrêt). Ouvrir le couvercle.

9. Soulever le panier et permettre à l'excès d'huile de se drainer dans l'appareil. Les aliments sont prêts à servir. REMARQUE : Afin d'éviter une dégradation précoce de l'huile, ne pas ajouter de sel, ni d'épices au-dessus de l'huile, ni pendant la friture.

Pommes de terre	350°F	10-13 Minutes
fraîches coupées	350°F	8-12 Minutes
Frites congelées	325°F	15-20 Minutes
Morceaux de poulet	325°F	5-9 Minutes
Rondelles d'oignon	300°F	5-7 Minutes
Champignons	300°F	9-13 Minutes

Nettoyage de l'appareil

1. Toujours débrancher l'appareil et laisser l'appareil et l'huile se refroidir à température ambiante avant le nettoyage.
2. Drainer et passer l'huile dans un coton à fromage ou une passoire et la mettre dans un contenant approprié.
3. Laver le panier dans de l'eau chaude savonneuse. Bien essuyer après l'avoir lavé.
4. Ne jamais immerger le réservoir d'huile. Nettoyer l'intérieur de l'appareil et le couvercle avec un linge doux et savonneux. Rincer et bien essuyer. Laver la surface extérieure de la friteuse avec un linge doux et humide. Ne jamais utiliser de tampons abrasifs, ni d'alcool.
5. Veiller à ce que toutes les parties soient sèches après les avoir lavées et avant de les utiliser.

Recherche de panne

LA FRITEUSE EST ALLUMÉE, MAIS ELLE NE CHAUFFE PAS.

- Vérifier si elle est bien branchée.
- Vérifier si le thermostat est réglé à la température appropriée.
- Il n'y a pas suffisamment d'huile dans le réservoir. S'assurer de le remplir jusqu'à la ligne de remplissage.

LES ALIMENTS NE SONT PAS DORÉS.

- Utiliser une bonne huile de friture, pas du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive, ni des graisses animales.
- L'aliment est trop épais.
- Le thermostat n'est pas à la bonne température.
- Trop d'aliments. Essayer des cuvées plus petites.

Trucs et conseils

- Toujours utiliser des huiles et des graisses qui peuvent résister à des températures élevées.
- Ne pas mélanger différents types d'huiles ou de graisses.
- Lors de la friture, l'huile peut prendre la saveur d'autres aliments frits. Par conséquent, frire les aliments à saveur forte tels que le poisson après les aliments tels que les frites afin d'éviter de transférer les saveurs.
- Frire les aliments de taille similaire ensemble afin d'éviter de trop cuire ou de ne pas assez cuire certains aliments.
- Les aliments à frire devraient être complètement secs afin d'éviter le débordement et d'aider à conserver l'huile plus longtemps.
- Lors de la préparation des aliments à base de pommes de terre (croustilles, frites, etc.), les couper et les laver dans l'eau froide pour enlever l'amidon. Cela évitera qu'elles collent. Bien les essuyer.
- Ne pas trop remplir le panier. La température de l'huile diminuera ce qui rendra les aliments gras et pas croustillants.

- Ne pas garder l'huile à des températures élevées pendant de longues périodes de temps, elle perdra ses propriétés.
- Régler le thermostat au plus bas entre chaque cuvée.
- Ne pas laisser les aliments cuits drainés dans le panier pendant trop longtemps. La vapeur ferait perdre leur croustillance aux aliments et les amollirait.
- Des aliments congelés peuvent être cuits dans le panier sans les décongeler.
- Seuls des ustensiles métalliques peuvent être utilisés. Ne pas utiliser de plastique car ils fondraient.
- Faire attention lors de la friture d'aliments tels que les tortillas de farine pour les chips tortilla et les enchiladas frites. L'huile peut être piégée dans les bulles, et si elle n'est pas bien drainée, elle éclatera et brûlera. Laisser l'huile drainée pendant une minute après la friture.
- On recommande d'assaisonner les aliments juste après les avoir frits afin que l'assaisonnement adhère aux aliments et que l'huile conserve sa qualité.
- Attention à la vapeur. Il est normal que la vapeur sorte des aérations et lors de l'ouverture. Garder les mains et le visage éloignés.
- La friteuse doit refroidir complètement avant d'enlever l'huile et de la nettoyer.
- Il est possible de réutiliser l'huile, à condition qu'elle soit bien passée dans un chiffon à fromage ou une passoire et qu'elle soit dans un récipient fermé hermétiquement et pas exposée à la lumière et à l'air. Une option est de réfrigérer l'huile.
- Changer l'huile régulièrement, après approximativement 20 cuvées.
- Remplacer l'huile si elle change de couleur, elle a une odeur rance, elle fume lorsqu'elle chauffe ou elle commence à écumer.
- Les aliments sont plus croustillants par petites cuvées.
- Ne pas jeter l'huile usagée dans l'évier. Vérifier la réglementation locale relative à l'élimination des déchets.

Friteuse de trois pintes

Recettes

Purée de pommes de terre frite enrobée d'amandes

Ingrédients :

- 3 tasses de pommes de terre cuites à la vapeur en purée
- 2 jaunes d'œuf
- 1 ½ c. à soupe de farine
- 1 c. à soupe de parmesan râpé
- Sel et poivre
- 2 blancs d'œuf combinés à des parts égales d'eau froide
- 1 tasse d'amandes tranchées

Méthode :

1. Remplir le pot intérieur selon les instructions. Préchauffer l'huile à 325 °F. Placer le panier à friture dans l'huile.
2. Mélanger les pommes de terre, les jaunes d'œuf, le parmesan, la farine, le sel et le poivre.
3. Rouler le mélange en boulettes de 1 ½ po. Les tremper dans le mélange des blancs d'œuf et les rouler dans les amandes.
4. Frire par petites cuvées. Placer dans le panier à friture et frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées pendant 2-3 minutes.

Beignets aux pommes

Ingrédients :

- 4 pommes Granny Smith pelées, avec le trognon enlevé et coupées en tranches de ¼ po

Mélange d'enrobage :

- ½ tasse de sucre à glacer + ½ tasse d'amidon de maïs

Pâte :

- La pâte devrait être de la consistance d'une pâte à crêpe épaisse.
¾ tasse de farine

- ¼ c. à thé d'extrait de vanille

Une pincée de sel

- 1 œuf entier + 1 jaune

- 3 c. à soupe de sucre cristallisé

Méthode :

1. Remplir le pot intérieur selon les instructions. Préchauffer l'huile à 300 °F. Placer le panier à friture dans l'huile pour le préchauffer.
2. Pendant que l'huile préchauffe, combiner tous les ingrédients et bien les mélanger.
3. Rouler les pommes dans le mélange. Les tremper dans la pâte pour les recouvrir des deux côtés. La pâte devrait recouvrir les pommes de manière uniforme et ne pas couler.
4. Frire par petites cuvées. Placer prudemment les morceaux recouverts de pâte dans le panier et l'abaisser dans l'huile chaude. Frire jusqu'à ce que la pâte soit brune et croustillante. Drainer sur de l'essuie-tout.

Frites croustillantes

Ingrédients :

- 4 grosses pommes de terre à cuire au four, lavées, avec ou sans la peau, essuyées

Sel et poivre noir à votre goût

Méthode :

1. Préchauffer l'huile à 375 °F. Abaisser le panier dans l'huile.
2. Couper les pommes de terre en julienne de taille et d'épaisseur égales (¼ po x ¼ po x 4 po).
3. Soulever le panier et placer les pommes de terre coupées en tranches dans le panier.
4. L'abaisser prudemment dans la friteuse et faire cuire jusqu'à ce que les frites soient dorées et croustillantes, environ 4 minutes.
5. Soulever le panier et drainer. Ajouter du sel et du poivre au goût.
6. Servir chaud.

Calmars frits

Ingrédients :

- 2 lb d'encornets lavés et coupés en anneaux de ¼ po
- 1 tasse de farine tout-usage assaisonnée avec 2 c. à thé de sel et 1 c. à thé de poivre

Méthode :

1. Préchauffer l'huile à 375°F. Abaisser le panier dans l'huile.
2. Rouler les encornets dans la farine assaisonnée et enlever l'excès.
3. Enlever le panier préchauffé de l'huile et placer une seule couche d'encornets dans le panier.
4. L'abaisser prudemment dans l'huile chaude.
5. Frire pendant environ 2-3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien cuits.
6. Faire attention de ne pas trop les faire cuire afin d'éviter qu'ils ne durcissent.
7. Soulever le panier et drainer.
8. Servir immédiatement avec du citron et la trempette de votre choix.

Beignets aux bananes

Ingrédients :

- 1 œuf
- Une pincée de sel
- 1 c. à thé de beurre
- ½ c. à thé de vanille
- 2 oz de jus d'orange
- 1 tasse de farine
- 4 oz de lait
- 2 oz de sucre

- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 2 bananes mûres (pelées et en purée)

Méthode :

1. Remplir le pot intérieur selon les instructions. Préchauffer l'huile à 300 °F. Placer le panier à friture dans l'huile pour le préchauffer.
2. Combiner l'œuf, le lait, le beurre, la vanille, le jus et les bananes dans un bol et bien mélanger.
3. Ajouter la farine et le reste des ingrédients secs afin de former une pâte épaisse. Le mélange devrait conserver sa forme dans l'huile chaude.
4. Verser des cuillerées de pâte dans l'huile chaude, environ une cuillerée à soupe comble par beignet.
5. Frire de petites cuvées jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Soulever le panier et drainer les beignets sur de l'essuie-tout.

Aiglefin en pâte à bière

Ingrédients :

- 4-6 oz d'aiglefin
- 1 citron en quartier
- 1 tasse de farine, assaisonnée de sel et de poivre

Pâte :

- $\frac{3}{4}$ tasse de farine
- 1 c. à thé de sel
- $\frac{3}{4}$ tasse de bière
- 1 c. à soupe de shortening
- ½ c. à thé de poivre noir
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 jaune d'œuf

Friteuse de trois pintes

Méthode :

1. Faire la pâte en combinant tous les ingrédients sauf la bière, dans un bol peu profond et en mélangeant bien. Ajouter $\frac{1}{4}$ tasse de bière à la fois et bien mélanger après chaque ajout. Laisser la pâte reposer pendant environ 20 minutes. En général, cela fait un peu épaissir la pâte. Diluer avec de la bière au besoin.
2. Remplir le pot selon les instructions. Placer le panier à friture dans l'huile pour le préchauffer. Régler la température à 325 °F. Lorsque l'huile est préchauffée, soulever le panier de l'huile et continuer.
3. Rouler les filets dans la farine assaisonnée. Tremper les deux côtés dans la pâte. Placer deux filets dans le panier. L'abaisser dans l'huile et faire cuire pendant 3-4 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante.

Rondelles d'oignon panées

Ingrédients :

- 2 oignons espagnols moyens, en rondelles de $\frac{1}{4}$ pouce
- 1 tasse de farine assaisonnée avec du sel et du poivre
- 2 œufs battus avec 1 c. à thé d'eau
- 2 tasses de chapelure
- 1 c. à thé de sel
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de poivre noir
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 3 c. à soupe de romano râpé
- 2 c. à soupe de persil frais

Méthode :

1. Remplir le pot intérieur selon les instructions. Préchauffer selon les instructions. Régler à 300 °F et placer le panier de friture dans l'huile pour le préchauffer. Lorsqu'il est préchauffé, soulever le panier de l'huile.

2. Rouler les anneaux dans la farine. Les tremper dans le mélange d'œuf et d'eau. Les presser dans la chapelure assaisonnée pour les recouvrir. Placer les anneaux dans le panier.
3. Abaisser le panier de friture dans l'huile.
4. Frire par cuvées jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.
5. Drainer sur de l'essuie-tout et servir chaud.

Ailes de poulet Buffalo

Ingrédients :

- 1 lb d'ailes de poulet
- 2 c. à soupe de beurre ou de margarine fondu
- $\frac{1}{2}$ tasse de sauce pour salade avec des morceaux de fromage bleu
- 1 tasse de sauce piquante à la Louisianaise
- 2 c. à soupe de vinaigre blanc
- Bâtonnets de céleri et de carottes

Méthode :

1. Remplir le pot intérieur selon les instructions. Préchauffer l'huile à 325 °F. Placer le panier à friture dans l'huile pour le préchauffer. Soulever le panier une fois qu'il est préchauffé.
2. Combiner la sauce piquante, le vinaigre, le beurre et mettre de côté.
3. Assécher les ailes en tapotant. Placer les ailes dans le panier de friture (frire par petites cuvées) et abaisser prudemment dans l'huile préchauffée.
4. Continuer à faire cuire jusqu'à ce que les ailes soient bien cuites et croustillantes. Éteindre l'appareil.
5. Drainer les ailes et les transférer dans un bol, ajouter suffisamment de sauce pour recouvrir les ailes, les placer sur une assiette et les servir avec le céleri et la sauce pour salade au fromage bleu à côté.

Beignes à la cannelle et aux raisins

Ingrédients :

- 2 1/2 cups flour
- 1 1/4 cups sugar
- 1/2 tbsp. salt
- 1/2 cup milk
- 1 package dry yeast
- 3 eggs
- 3/4 cup raisins
- 1 tbsp. cinnamon

Méthode :

1. Dans un bol, combiner 1 tasse de farine, 1/2 tasse de sucre et du sel.
2. Dans une petite casserole, faire chauffer le lait et 1 c. à soupe de sucre à 85 °F. Si le liquide est trop chaud, il tuera probablement la levure. Ajouter la levure aux ingrédients chauds et laisser reposer pendant 5 minutes.
3. Ajouter la levure à la farine et bien battre pendant 3 minutes.
4. Ajouter les eufs et l'huile et continuer à battre pendant 2 minutes de plus. Mélanger les raisins et le reste de la farine. Couvrir et laisser doubler en vrac pendant 45 minutes.
5. Lorsque la pâte a presque doublé, se préparer à frire. Remplir et préchauffer selon les instructions.
6. Une fois que la pâte a doublé, la mélanger pour éliminer l'air.
7. Frire par petites cuvées. Mettre 2 c. à soupe de mélange dans l'huile chauffée. Frire pendant 2- 3 minutes.
8. Drainer sur de l'essuie-tout et rouler dans le mélange de sucre et de cannelle.

Beignets de maïs

Ingrédients :

- 6 grands maïs en épis, grains enlevés

Pâte :

- 3/4 tasse de farine
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 euf + 1 jaune
- 1/4 c. à thé de poivre blanc
- 1/2 Monterey (râpé en filaments)

Méthode :

1. Remplir le pot intérieur selon les instructions. Préchauffer l'huile à 300°F. Placer le panier à friture dans l'huile.
2. Placer le maïs dans un bol. Ajouter la pâte et bien mélanger. Le mélange devrait être très humide, mais pas fluide au point de perdre sa forme lorsqu'il est placé dans l'huile.
3. Verser prudemment des cuillerées du mélange dans l'huile chaude. Frire par petites cuvées jusqu'à ce que les beignets soient gonflés et dorés. Le temps variera en fonction de la taille, mais un beignet de 2 po devrait prendre environ 3 minutes.
4. En tester un pour s'assurer que les centres sont bien cuits. Drainer sur de l'essuie-tout.

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions ou des problèmes concernant l'utilisation de Friteuse de trois pintes Deni, consultez notre département de service à la clientèle au numéro gratuit ci-dessous:

Lundi au vendredi

8h30 à 17h00

(Heure normale de l'Est)

1-800-DENI-VAC

1-800-3364-822

ou communiquez avec

nous par courriel à

custserv@deni.com

www.deni.com

Deni par Keystone Manufacturing Company, Inc.®

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Friteuse de trois pintes Deni est garantie pendant un an à partir de la date d'achat ou du reçu contre tout défaut au niveau des matériaux et de l'exécution. Si votre appareil se révèle défectueux au cours de l'année suivant la date d'achat ou du reçu, renvoyez l'appareil, port payé d'avance, avec une explication de la réclamation. Si l'appareil a été acheté aux États-Unis ou dans un autre pays, renvoyez-le à Keystone Manufacturing Company Inc., 33 Norris Street, Buffalo, NY 14207. Si l'appareil a été acheté au Canada, renvoyez-le à Keystone Manufacturing Company Inc., 151, chemin Cushman, St. Catharines (Ontario) L2M 6T4. (Emballez votre appareil soigneusement dans sa boîte et son emballage d'origine pour éviter les dommages pendant le transport. La société Keystone n'est pas responsable des dommages causés à l'appareil pendant son renvoi.) En vertu de la présente garantie, Keystone Manufacturing Company Inc. s'engage à réparer ou à remplacer toutes les pièces qui se révèlent défectueuses.

Cette garantie ne vaut que si l'appareil a été employé uniquement dans des applications domestiques et en suivant les instructions. Cette garantie ne vaut pas si l'appareil a été branché dans une alimentation électrique qui ne convient pas, s'il a été démantelé ou modifié, peu importe la façon, ou s'il a été endommagé en raison d'un abus.

Nous vous demandons que nous donner les détails sur votre fiche de garantie et de nous la renvoyer au cours de la semaine suivant l'achat ou la date du reçu.

Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers. Vous pourriez également avoir d'autres droits qui changent d'un état/province à l'autre.