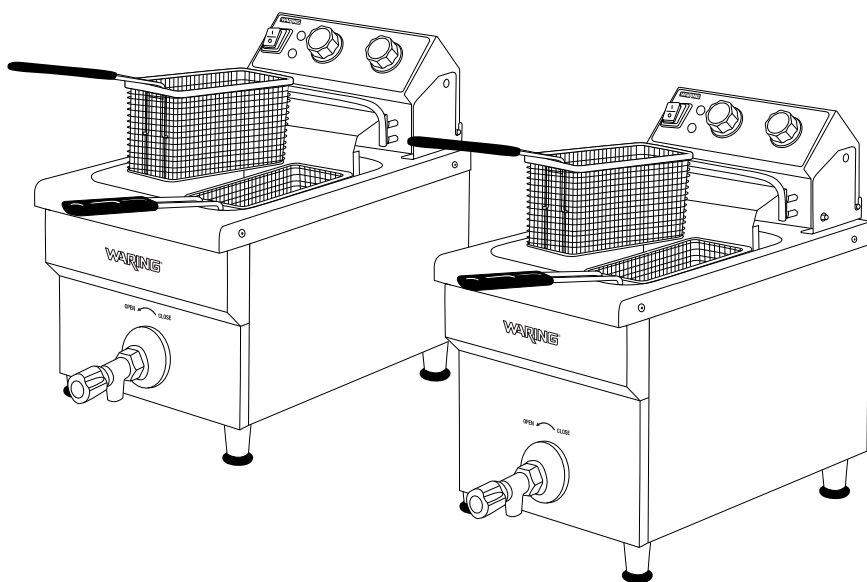




HEAVY-DUTY DEEP FRYERS FREIDORAS DE SERVICIO PESADO FRITEUSES À USAGE INTENSIF



WDF1300/WDF1700

For your safety and continued enjoyment of this product,
always read the instruction book carefully before using.

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto,
siempre lea atentamente las instrucciones antes del uso.

Afin que ce produit vous procure en toute sécurité beaucoup
de satisfaction, lire attentivement le manuel d'utilisation avant
de l'utiliser.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse heating element, cord, plug, or deep fryer in water or other liquid.
4. This appliance should not be used by, on, or near children or individuals with certain disabilities.
5. Never leave appliance unattended when connected to the power outlet.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service center for examination, repair, or adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may result in fire, electric shock, or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Do not operate under cabinets.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
14. The appliance will automatically shut off if operation exceeds 12 minutes without oil. If this occurs, the appliance must be reset.

If appliance still does not function after following reset instructions, please contact a Waring® Certified Customer Service Center for assistance.

15. Do not use this appliance for other than intended use.
16. Do not attempt to operate unit while night cover is on. Only use night cover when the deep fryer is off and the oil is cool.
17. Plug cord into an independent circuit at the rated voltage and amps stated on the rating label.
18. **THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR HOUSEHOLD USE.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR COMMERCIAL USE ONLY

IMPORTANT SAFETY TIPS

1. Use basket handle to raise and lower baskets. Always raise baskets out of hot oil, rest on basket hang rod, and allow food to drain for 10 to 20 seconds.
2. Wet food should be dried first with paper towels. Remove loose ice from frozen foods. Beware of splattering oil when food is put into the oil.
3. Keep appliance at least 4 inches away from walls or other objects during operation. Do not place any objects on top of appliance while it is operating.
4. Be sure oil tank is filled to at least the minimum oil level. Do not fill above the maximum. Do not operate appliance without oil or with an insufficient amount of oil. Fill oil tank only when it is cool. Never pour oil into heated oil tank.
5. Do not operate this appliance if the oil tank is not completely dry.

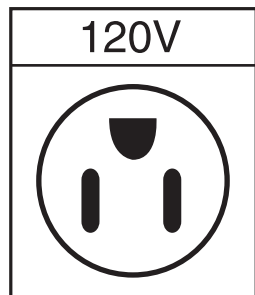
- Keep this fryer out of reach of children while in use and away from edges of countertops where it could be pulled off or pushed over by children.

CAUTION: To prevent damage to countertop or tabletop finish, use a nonflammable, heat-resistant coaster or placemat between the appliance and the countertop or tabletop surface. Never place on carpet, furniture, or other combustible materials.

GROUNDING INSTRUCTIONS

For your protection, Waring deep fryers are supplied with a molded 3-prong grounded plug and should be used in combination with a properly connected grounded outlet. Use of any other voltage or altering of the plug or cord may damage the unit, will void the warranty, and may cause injury.

3 ft. Cord with Plug Configuration



NEMA 5-15P

Models: WDF1300,
WDF1700

MODEL	WDF1300	WDF1700
VOLTS/HERTZ	120V, 60Hz	120V, 60Hz
WATTS	1800	1800
PLUG	5-15	5-15
OIL CAPACITY	10 LB	15 LB
DIMENSIONS	11.5" W x 18.5" D x 17.5" H	11.5" W x 18.5" D x 19.5" H

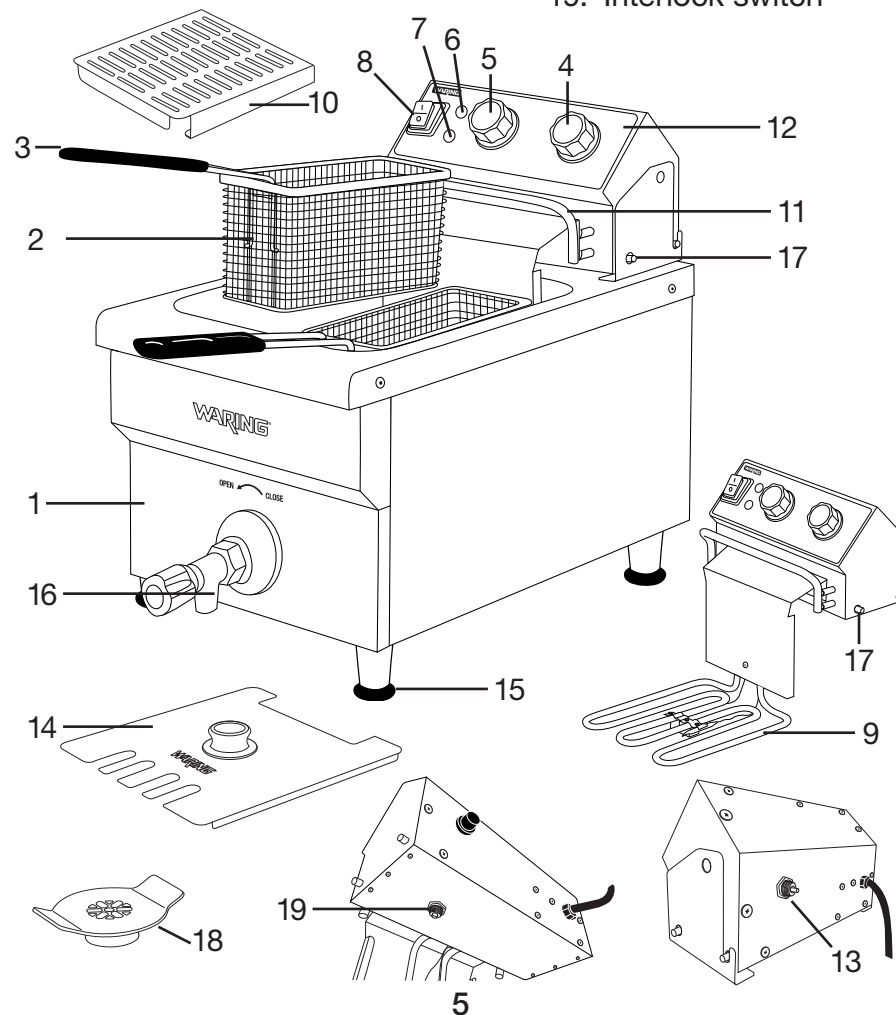
SHORT CORD INSTRUCTIONS

CAUTION: A short power supply cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord.

An extension cord or longer detachable cord is not recommended for use with deep fryers.

PARTS

- | | |
|------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Stainless steel body | 11. Basket hang rod |
| 2. Baskets | 12. Control panel |
| 3. Basket handles | 13. Reset button
(on back of unit) |
| 4. Mechanical timer | 14. Night cover |
| 5. Temperature control | 15. Adjustable feet |
| 6. Power On indicator light | 16. Oil drain spigot |
| 7. Oil ready indicator light | 17. Heating element
release button |
| 8. On/Off rocker switch | 18. Oil drain strainer |
| 9. Heating element | 19. Interlock switch |
| 10. Heating element cover | |



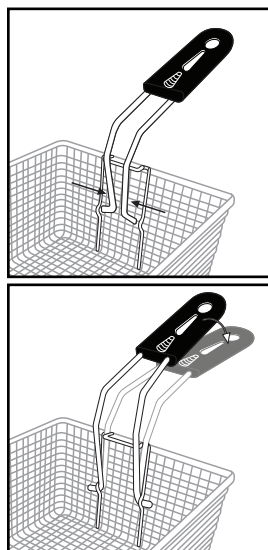
ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate. It should be operated on an independent electrical circuit. If you are not sure of the reason for overloading or cannot find an independent circuit, contact a qualified electrician.

BASKET ASSEMBLY

The handle of each basket easily mounts to the steel basket.

1. Position the handle with the two legs near the grooves on the basket.
2. Squeeze the two legs of the handle inward and release them inside the grooves on the basket.
3. Pull the handle back and down until it snaps over the top metal bracket.



To remove for washing, pull up on the handle to disengage it from the top metal bracket, then squeeze legs to remove.

ADJUSTABLE FEET INSTALLATION

Ensure that all feet are attached correctly before using your deep fryer.

Your deep fryer includes four adjustable feet, which are packaged separately. Each foot has a screw protruding from the top for assembly. Locate the four screw holes at each corner of the bottom housing of the fryer. Insert the screw and turn foot clockwise until snug.

Repeat for all four feet. The height of the feet can be adjusted by rotating the bottom of the foot. Ensure that all four feet are level.

HOW TO USE YOUR WARING® DEEP FRYER

1. **This appliance is designed for commercial use only.**
2. Before the Waring® deep fryer is used for the first time, remove all packaging materials and follow cleaning instructions in this manual.
3. Remove baskets from oil tank.
4. Pour good-quality vegetable, corn, canola, soybean, or peanut oil into the oil tank until it reaches between the MIN and MAX fill line. **NOTE:** The oil level will rise when basket of food is submerged and oil is heated.
DO NOT OVER- OR UNDER-FILL.
VERY IMPORTANT: If solid shortening is used, be certain the shortening is already melted.
5. Plug cord into outlet.
6. Turn on the Waring® deep fryer. The Power ON indicator light will turn red to show the unit is on.
7. Set the temperature control knob to the desired temperature. The oil ready indicator light will turn green once the oil reaches the desired set temperature.
NOTE: The oil ready indicator light will cycle ON and OFF as the thermostat maintains the selected temperature of the oil.
8. Ensure basket(s) is/are not wet or covered in condensation, and then place basket(s) onto basket hang rod. Use paper towels to pat food dry, if necessary, and then put food into basket(s).
IMPORTANT: Overly wet food and even small amounts of water in hot oil can cause surge boiling and lead to the risk of burns. Do not exceed MAX fill line on basket(s).
WARNING: RISK OF SEVERE BURNS. OPERATE WITH CAUTION.
9. Set timer to desired cooking time, up to 60 minutes.
10. Timer will ring when set time has elapsed. Raise the basket(s) and check food for doneness. If the food

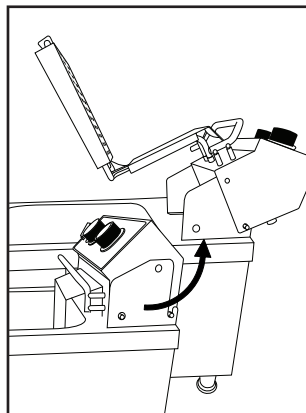
is done, carefully lift and hang basket(s) on hang rod inside the oil tank. Allow oil to drain 10 to 20 seconds. Remove basket(s), and place cooked food onto absorbent paper towels.

NOTE: To preserve oil quality, do not add salt or spices to the food until after it has been removed from the fryer.

11. **WARNING: The timer does not switch the fryer off.**
12. When cooking is finished, shut down fryer by switching the Power ON/OFF switch to OFF and turning the temperature dial back to the lowest temperature setting. Unplug the cord from the wall outlet.
13. The night cover may be used to keep dust and foreign objects out of the oil when the unit is not in use.
IMPORTANT: Do not attempt to operate unit with the cover on.

CLEANING INSTRUCTIONS

1. Always unplug unit, and let the oil cool down to room temperature before cleaning.
2. Lift out basket(s).
3. Tilt heating element up by pushing heating element release button on side while tilting back control box. Allow oil to drip off the heating element and into the tank, and then carefully remove from the fryer by gently lifting up the control box. Transfer to a cutting board covered with paper towels.
4. Remove heating element cover by sliding it off the heating element.
Heating element cover is dishwasher safe.



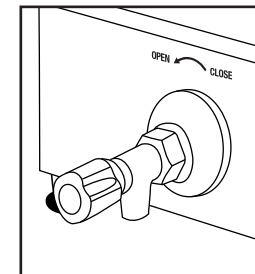
5. The control box should never be immersed in water or other liquids. Clean the outer surface of the heating element with a damp cloth containing mild soap solution or plain water and dry completely.

6. DRAINING, FILTERING, AND RECYCLING OIL

NOTE: Although oil does not have to be changed after every use, frying oil should be filtered and recycled regularly.

WARNING: Wait for oil to cool COMPLETELY before draining and recycling. Draining hot oil can cause severe burns.

NOTE: Oil can stay hot for 6-7 hours after unit is turned off.



- Make sure unit is unplugged before draining.
WARNING: Do not open the oil drain spigot until the pressure inside the fryer has been reduced to approximately atmospheric pressure.
- Turn the spigot knob to the left until the red line on the spigot is visible, indicating the drain is open.
NOTE: It is best to work over a sink, garbage can, or bucket in case of any spillage. Always ensure bucket or container is under drain spigot when disposing of oil.
- Using a large funnel, filter the cooled oil through a fine sieve (or a piece of clean cotton) into a wide-neck, airtight, covered container.
- Oil is usually safe to reuse three or four times before it should be recycled or discarded. If oil is used mainly to fry potatoes and is filtered after every use, it may be used up to eight times before being discarded.
TIP: Oil will absorb food flavors and odors. It's a good idea to label containers with the type of food that was cooked in the oil. For example: sweet desserts, vegetables, chicken, fish, etc.

NOTE: DO NOT pour used oil down any drain.

Discard used oil into a lidded container and discard or recycle properly.

7. The frying baskets should be hand washed before first use and should be seasoned in oil before going into the dishwasher for the first time. Dry parts thoroughly after cleaning.

SEASONING THE FRYING BASKET:

- Place the clean, dry, empty frying basket in the oil.
- Set temperature to 390 °F.
- When the temperature is reached, remove the frying basket.
- Allow it to cool and then repeat the process. After seasoning, the frying basket can be placed in the dishwasher for a thorough cleaning.

8. CLEANING THE OIL TANK

- Remove oil drain strainer from oil tank and clean with hot soapy water.
- Add hot soapy water to the oil tank and allow it to soak.
NOTE: Do not use harsh or abrasive cleaning products that may damage the surface of the oil tank. Ensure the oil tank is completely dry before use.

9. Wash deep fryer body in hot soapy water by hand. Dry all parts thoroughly. After cleaning, reassemble heating element and baskets onto deep fryer. The heating element must be seated properly or appliance will not operate properly.

IMPORTANT: Make sure the heating element cover and oil tank are completely dry before use.

WARNING: When cleaning, use care – under-edge of deep fryer is sharp.

TIP: For ease in cleaning, wipe control panel with damp microfiber cloth.

DEEP CLEANING PROCESS

Deep cleaning is recommended on a weekly basis, or as needed based on usage and production volume. Signs that a deep cleaning is necessary include a build-up of grease and carbon deposits in the tank.

NOTE: Always ensure the spigot is closed before filling the tank to minimize mess.

1. Power off unit and allow oil to cool completely.
2. Drain the oil in a separate wide-neck container and set aside for later or disposal.
3. Fill the tank with warm water, then use a soft brush to scrape out any residue, and rinse thoroughly. Drain the water.
4. Fill the tank with fresh water up to the maximum fill line, then add soap.

NOTE: avoid harsh and abrasive detergents

5. Heat the water to a boil and maintain it for 10-15 minutes.
6. Power off unit and allow water to cool.
7. Drain water and wipe down with a clean towel.
8. Do a final rinse with a 50/50 solution of vinegar and water to neutralize any remaining chemicals.
9. Wipe down with a clean towel or air dry.
10. Refill with fresh or filtered oil.

SAFETY FEATURE

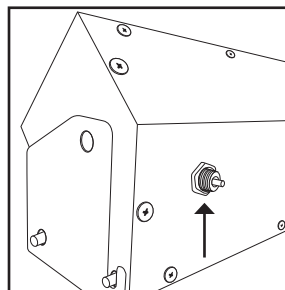
The Waring® Deep Fryer is equipped with the following feature to ensure safety:

Thermostat Overload Protection – Your Waring® Deep Fryer is equipped with thermostat overload protection. If the unit heats up beyond the recommended temperature level (465 °F/240 °C), the deep fryer will automatically turn off.

To reset:

1. Unplug the unit from the wall outlet and allow it to cool down to 300°F/148°C.
2. Unscrew the black knob at the rear of the control panel to reveal the reset button.
3. Using a toothpick or another long, thin object, push the reset button.
4. Screw the black knob back over the reset button.
5. Plug the unit back in, turn on, and continue use.

If the unit still does not operate, repeat the steps above or call a Waring® Certified Customer Service Center for assistance.



FRYING FROZEN FOODS

- Due to their extremely low temperature, frozen foods inevitably lower the temperature of the oil. For best results, do not overload the baskets with frozen foods.
- Follow the instructions on the frozen food package for cooking time and temperature.
- Frozen foods are frequently covered with a coating of ice crystals, which should be removed before frying. Lower the baskets very slowly into the oil in order to ensure that oil does not boil over.

CHANGING THE OIL

- Make sure the Waring® Deep Fryer is unplugged and the oil has cooled before cleaning or storing.
- The oil does not need to be changed after each use. In general, the oil will be tainted rather quickly when frying food containing a lot of protein (such as poultry, meat, or fish). When oil is mainly used to fry potatoes and it is filtered after each use, it can be used 8 to 10 times. However, do not use the oil for longer than 6 months.

NOTE: DO NOT MIX OILS.

- Mixing different types or brands of oil can cause uneven heating, foaming or smoking and may alter the taste of your food.
- If you need to change to a different type of oil, completely drain and clean the fryer before refilling with a new oil.

TIPS AND TRICKS

- When cooking foods dipped in fresh batter, first lower baskets. Using tongs, add food directly to oil. Use baskets to lift out food when finished cooking.
- Do not exceed the MAX fill line in the baskets. This helps maintain temperature of oil for better cooking results.
- Sort or cut food into uniform pieces. All the food will then be cooked in the same amount of time.
- To reduce splattering, remove excess moisture or ice from food.
- Leave oil in oil tank for a limited time. When oil has cooled to room temperature, open drain spigot and drain oil into a suitable container with lid and refrigerate.
- For best results, change oil in deep fryer after a maximum of 10 uses.

- It is important to follow the temperature recommendation for every recipe. If the temperature is too low, the fried food absorbs oil. If the temperature is too high, a crust quickly forms on the outside while the inside remains uncooked.
- For best results, drop freshly sliced food into baskets one piece at a time.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
Power On indicator light is not turning on.	1. Plug is not in socket properly. 2. Fuse has blown.	1. Remove plug and insert correctly. 2. Replace suitable fuse.
Oil ready indicator light is not working and fryer is not heating up.	1. Thermostat overload protection cut power to unit. 2. Connection to heating element is faulty. 3. Heating element is faulty.	1. Push the reset button at the back of the fryer (refer to Thermostat Overload Protection on page 12). 2. Contact a qualified technician or an authorized dealer for heating element fault.
Power On indicator light is on but fryer is not heating up.	Temperature control is faulty.	Contact a qualified technician or an authorized dealer.
Temperature control is working but power indicator is not on.	Power On indicator light is faulty.	Contact a qualified technician or an authorized dealer.
After heating up, heating element no longer seems to be maintaining temperature.	Thermostat overload protection cut power to unit.	Push the reset button at the back of the fryer (refer to Thermostat Overload Protection on page 12).
No power or power is cut during use.	The interlock switch under the panel, which provides power to the heating element when the control panel is in place, may be malfunctioning.	Contact a qualified technician or an authorized dealer.

LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

Waring warrants every new Waring® Deep Fryer to be free from defects in material and workmanship for a period of one year from the date of purchase when used with foodstuffs, nonabrasive liquids (other than detergents), and nonabrasive semi-liquids, provided it has not been subject to loads in excess of the indicated rating. Under this warranty, Waring will repair or replace any part that, upon our examination, is defective in materials or workmanship, provided the product is delivered prepaid to any Factory Approved Service Center. This warranty does not a) apply to any product that has become worn, defective, damaged, or broken due to use or due to repairs or servicing by other than the Waring Service Center or a Factory Approved Service Center, or due to abuse, misuse, overloading, or tampering; or b) cover incidental or consequential damages of any kind.

Warning: This warranty is void if appliance is used on direct current (DC).

WARING

314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes; use los mangos asas/agarraderas o los botones/perillas/diales.
3. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no ponga el aparato, el panel de control, el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos.
4. Este aparato no debe ser usado por, en o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.
5. Nunca descuide/deje el aparato sin vigilancia mientras está enchufado.
6. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de instalar/quitar piezas y antes de limpiarlo.
7. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de una caída, o si está dañado; devuélvalo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
9. No lo use en exteriores.
10. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
12. No haga funcionar el aparato debajo de un armario/gabinete.
13. Tenga sumo cuidado al mover el aparato cuando contenga aceite u otros líquidos calientes.
14. El aparato se apagará automáticamente después de 12 minutos si la cuba está vacía. En caso de que esto

sucediera, el aparato debe ser reinicializado.

Si el aparato no funciona después del reinicio, comuníquese con nuestro centro de atención al cliente.

15. Use este producto solo para el uso previsto
16. No use el aparato con la cubierta de noche puesta. Use la cubierta de noche solamente cuando el aparato está apagado y el aceite frío.
17. Enchufe el aparato en un circuito independiente, en una toma de corriente que corresponda a la información indicada en la placa de datos.
18. **ESTE APARATO NO ESTÁ DISEÑADO PARA USO DOMÉSTICO.**

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO COMERCIAL

CONSEJOS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. Sírvasse del mango para levantar y bajar las cestas. Después de levantar una cesta, cuélguela de la barra de suspensión y deje que el aceite se escurra por 10-20 segundos.
2. Seque los alimentos mojados con papel absorbente antes de freírlos. Quite los cristales de hielo que a veces cubren los alimentos congelados. Sumerja la cesta en el aceite muy lentamente para evitar las salpicaduras.
3. Coloque el aparato a una distancia mínima de 4 in (10 cm) de las paredes y otros objetos. No coloque ningún objeto sobre el aparato durante el funcionamiento.
4. El nivel de aceite debe hallarse siempre dentro de las líneas “MIN” y “MAX”. No llene el depósito/la cuba más allá de la línea “MAX”. No use la freidora sin aceite o con una cantidad insuficiente de aceite. Llene la cuba cuando esté fría solamente. Nunca vierta aceite en la freidora cuando la cuba esté caliente.

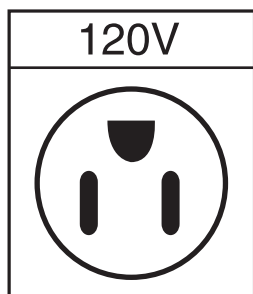
5. No use la freidora a menos que la cuba esté completamente seca.
6. Mantenga la freidora fuera del alcance de los niños y aléjela del borde de la mesa o de la encimera, para evitar que niños la puedan jalar o hacer caer.

PRECAUCIÓN: Para no dañar la superficie de la mesa o de la encimera, se recomienda colocar la freidora en un salvamantel resistente al calor. Nunca coloque el aparato sobre alfombra, muebles u otros materiales inflamables.

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Para su protección, este aparato cuenta con un enchufe con puesta a tierra, el cual debe ser conectado a una toma de corriente debidamente puesta a tierra. Usar el aparato en una red de tensión inadecuada o modificar el cable o el enchufe puede dañar el aparato y causar lesiones. Además, invalidará la garantía.

Cable de 3 pies (90 cm) con enchufe normalizado



NEMA 5-15P

Modelos: WDF1300,
WDF1700

MODELO	WDF1300	WDF1700
VOLTIOS/ HERCIOS	120 V, 60 Hz	120 V, 60 Hz
VATIOS	1800	1800
ENCHUFE	5-15	5-15
CAPACIDAD (LITROS DE ACEITE)	10 LB (4.5 L)	15 LB (7 L)
DIMENSIONES	11.5 in (29 cm) de ancho x 18.5 in (47 cm) de largo x 17.5 in (44.5 cm) de alto	11.5 in (29 cm) de ancho x 18.5 in (47 cm) de largo x 19.5 in (49.5 cm) de alto

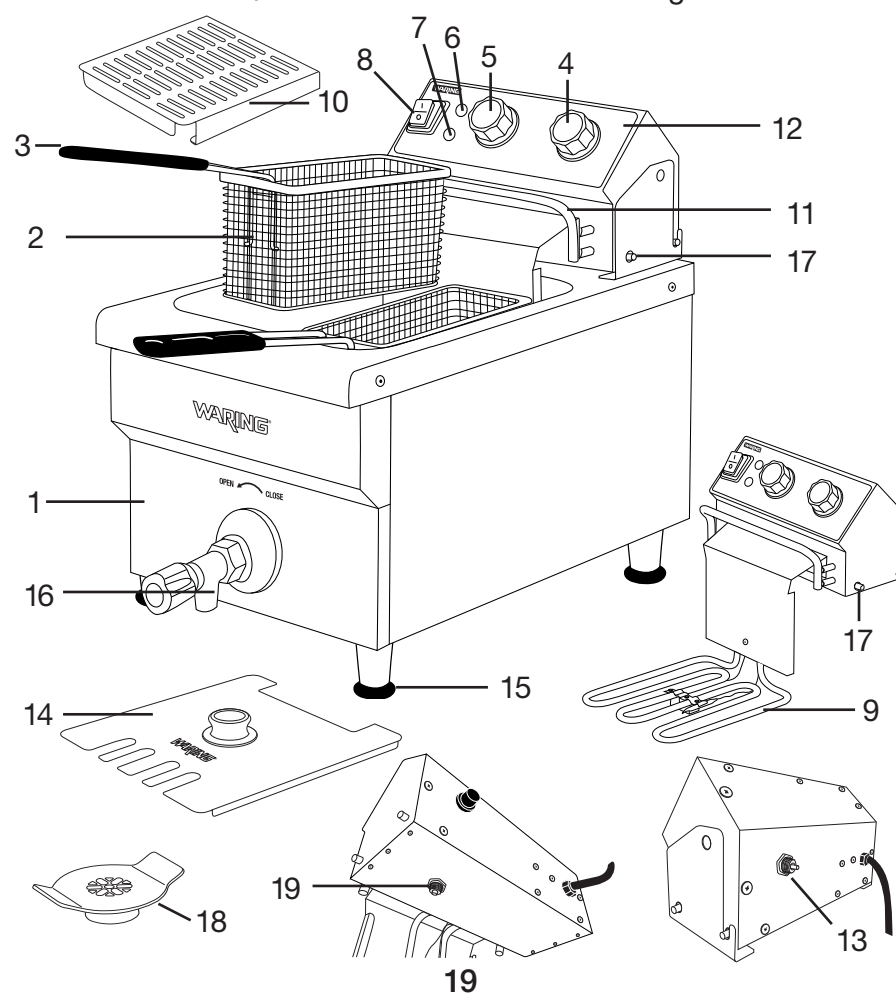
USO DE ALARGADORES

PRECAUCIÓN: El cable provisto con este aparato es corto para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo.

No se recomienda usar un alargador con este aparato.

PIEZAS

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. Carcasa de acero inoxidable | 12. Panel de control |
| 2. Cestas | 13. Botón de reinicio
(en la parte trasera
del aparato) |
| 3. Mangos de las cestas | 14. Cubierta de noche |
| 4. Temporizador mecánico | 15. Pies ajustables |
| 5. Control de temperatura | 16. Grifo de desagüe |
| 6. Luz de encendido | 17. Botón de liberación
de la resistencia |
| 7. Luz de Listo | 18. Filtro de aceite |
| 8. Interruptor | 19. Interruptor de
seguridad |
| 9. Resistencia | |
| 10. Cubre-resistencia | |
| 11. Barra de suspensión de las cestas | |



ALIMENTACIÓN

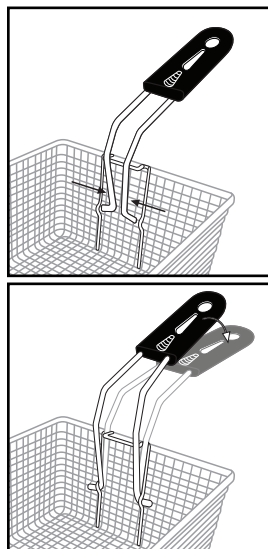
Conectar varios aparatos al mismo circuito eléctrico puede provocar una sobrecarga. Se recomienda conectar el aparato a un circuito eléctrico independiente. Si un circuito separado no está disponible, o si no sabe por qué ocurre una sobrecarga eléctrica, comuníquese con un electricista.

ENSAMBLAJE DE LA CESTA

El mango de cada cesta se fija fácilmente a la cesta de acero.

1. Coloque el mango con las dos patas cerca de las muescas de la cesta.
2. Apriete las dos patas del mango hacia dentro y suéltelas en las muescas de la cesta.
3. Tire del mango hacia atrás y hacia abajo hasta que encaje en el soporte metálico superior.

Para retirar el mango y lavarlo: Tire del mango para sacarlo del soporte metálico superior y, a continuación, apriete las patas para retirarlo.



PIES DE ALTURA REGULABLE

Compruebe los pies estén correctamente instalados antes de usar el aparato.

Este aparato incluye cuatro pies de altura regulable, empacados por separado. Cada pie cuenta con un tornillo de montaje. Voltee el aparato y ubique los orificios para tornillo en cada esquina de la base. Introduzca el tornillo en el orificio y gire en sentido horario para apretar.

Instale cada pie de la misma manera. Para regular la altura, gire la base del pie. Compruebe que los pies estén a la misma altura y que el aparato esté nivelado antes del uso.

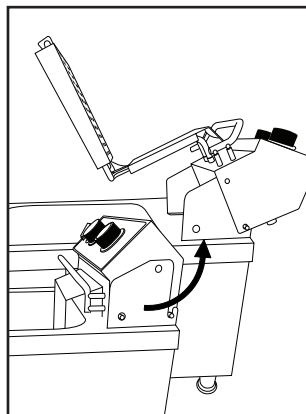
INSTRUCCIONES DE USO

1. **Este aparato ha sido diseñado para uso profesional.**
2. Antes del primer uso, limpie el aparato como se describe en la sección “Instrucciones de limpieza”.
3. Retire las cestas de la cuba.
4. Llene la cuba entre las líneas “MIN” y “MAX” con aceite vegetal, de maíz, de colza, de soja o de maní de buena calidad.
NOTA: El nivel de aceite sube cuando el aceite se calienta y se sumerge en él la cesta con los alimentos.
NO SOBRELLENE NI LLENE DE MENOS LA CUBA.
MUY IMPORTANTE: Si desea usar grasa sólida, derrítala previamente.
5. Enchufe el cable en una toma de corriente.
6. Encienda el aparato; la luz de encendido roja se encenderá.
7. Elija el nivel de temperatura deseado. Cuando el aceite llegue a la temperatura seleccionada, la luz de listo verde se encenderá.
NOTA: La luz de listo verde se apagará y se encenderá alternativamente durante el uso, a medida que la freidora regula la temperatura del aceite.
8. Compruebe que las cestas no estén mojadas ni cubiertas de condensación y, a continuación, cuélguelas de la barra de suspensión. Si es necesario, seque los alimentos con papel de absorbente y colóquelos en la(s) cesta(s). **IMPORTANTE:** Los alimentos demasiado húmedos, o incluso la más mínima gota de agua en el aceite caliente, pueden provocar salpicaduras de aceite hirviendo y presentar un riesgo de quemaduras. No llene la(s) cesta(s) por encima de la línea de llenado máximo (“MAX”).
ADVERTENCIA: RIESGO DE QUEMADURAS GRAVES. ÚSELA CON PRECAUCIÓN.
9. Ajuste el temporizador al tiempo deseado, hasta un máximo de 60 minutos.

10. Al final del tiempo, el temporizador emitirá un pitido. Levante la(s) cesta(s) y compruebe si los alimentos están hechos. Si los alimentos están listos, cuelgue la(s) cesta(s) de la barra de suspensión. Deje que el aceite se escurra por 10-20 segundos. Coloque los alimentos sobre papel absorbente para absorber el exceso de aceite.
- NOTA:** Para mantener el aceite limpio, no sazone los alimentos hasta después de haberlos sacado de la freidora.
11. **ADVERTENCIA: El temporizador no apaga el freidora.**
12. Cuando termine la cocción, ponga el interruptor "OFF" y ajuste el control de temperatura a la temperatura más baja. Desconecte el cable de la toma de corriente.
13. Use la cubierta de noche para mantener el aceite limpio cuando la freidora no esté en uso. **IMPORTANTE:** No use el aparato con cubierta de noche puesta.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

1. Siempre desenchufe el aparato y deje que el aceite se enfríe antes de limpiar la freidora.
2. Levante la(s) cesta(s).
3. Levante la resistencia presionando el botón de desbloqueo situado en el costado mientras inclina el bloque de control hacia atrás. Deje que el aceite se escurra de la resistencia hacia la cuba y, a continuación, retírela con cuidado levantando el bloque de control. Colóquela sobre una tabla de cortar cubierta con papel absorbente.
4. Retire el cubre-resistencia deslizándola para separarla de la resistencia. El cubre-resistencia se puede lavar en el lavavajillas.



5. Nunca sumerja el bloque de control en agua u otros líquidos. Limpie el bloque de control y la resistencia con un paño humedecido con agua o una solución de detergente con agua. Déjelos secar por completo.
6. **CÓMO CAMBIAR, FILTRAR Y RECICLAR EL ACEITE**

NOTA: Aunque no es necesario cambiar el aceite después de cada uso, el aceite de freír debe filtrarse y reciclarse con regularidad.

ADVERTENCIA: Espera a que el aceite se haya enfriado POR COMPLETO antes de cambiarlo y reciclarlo. Vaciar aceite caliente puede provocar quemaduras graves.

NOTA: El aceite puede permanecer caliente hasta 6-7 horas después de apagar el aparato.

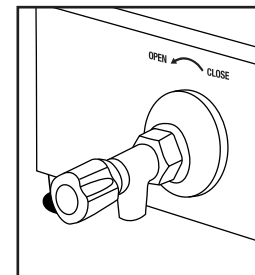
- Cerciórese de desenchufar el aparato antes de vaciar la cuba.

ADVERTENCIA: No abra el grifo de drenaje hasta que la presión en el interior de la cuba haya bajado a un nivel cercano a la presión atmosférica.

- Gire la manivela del grifo hacia la izquierda hasta que se vea la línea roja del grifo, lo que indica que el conducto de desagüe está abierto.

NOTA: Se recomienda trabajar sobre un fregadero, un bote de basura o un balde por si se producen salpicaduras. Siempre coloque un balde o recipiente debajo del grifo de desagüe antes de abrirlo.

- Filtre el aceite frío a través de un colador fino (o un paño de algodón limpio) con ayuda de un embudo grande y, a continuación, viértalo en un recipiente hermético de boca ancha con tapa.
- Por lo general, el aceite se puede reutilizar tres o cuatro veces sin ningún riesgo. Si el aceite se usa principalmente para freír papas y se filtra después de cada uso, se puede reutilizar hasta ocho veces antes de tirarlo.



CONSEJO: El aceite absorbe los sabores y olores de los alimentos. Se recomienda indicar en los recipientes el tipo de alimento que se ha frito en el aceite. Por ejemplo: postres dulces, verduras, pollo, pescado, etc.

NOTA: NO tire el aceite usado en el fregadero. Vierta el aceite usado en un recipiente con tapa y, a continuación, deséchelo o recíclelo de acuerdo con la normativa vigente.

7. Lave las cestas a mano o en el lavavajillas antes del primer uso. Antes de meterlas en el lavavajillas por primera vez, hay que curarlas (véase más abajo). Seque todas las piezas con cuidado después de lavarlas.

CÓMO CURAR LAS CESTAS:

- Introduzca la cesta limpia y seca en la cuba llena de aceite.
- Fije la temperatura en 390 °F.
- Cuando el aceite alcance la temperatura, retire la cesta del aceite.
- Deje que se enfríe y repita el proceso. Una vez curadas, los cestos se pueden meter en el lavavajillas.

8. LIMPIEZA DE LA CUBA

- Retire el filtro de aceite de la cuba y límpielo con agua jabonosa caliente.
- Vierta agua jabonosa caliente en la cuba y déjela en remojo.

NOTA: No use productos de limpieza agresivos o abrasivos, ya que podrían dañar la superficie de la cuba. Compruebe que la cuba esté completamente seca antes del uso.

9. Lave la carcasa del aparato en agua jabonosa tibia. Seque todas las piezas con cuidado. Una vez limpias y secas, vuelve a montar todas las piezas. Nota: La freidora no se encenderá a menos que el bloque de control esté correctamente instalado.

IMPORTANTE: Compruebe que el cubre-resistencia y la cuba estén completamente secas antes del uso.

ADVERTENCIA: Tenga cuidado al lavar la carcasa, ya que la parte de abajo tiene aristas vivas.

CONSEJO: Se le hará más fácil limpiar el bloque de control con un paño de microfibra

LIMPIEZA PROFUNDA

Se recomienda realizar una limpieza profunda una vez a la semana, o según sea necesario, en función de la frecuencia de uso y el volumen de producción. La acumulación de grasa y de residuos negros en la cuba es uno de los signos que indican que es necesario realizar una limpieza profunda.

NOTA: Asegúrese siempre de cerrar el grifo antes de llenar la cuba para evitar salpicaduras.

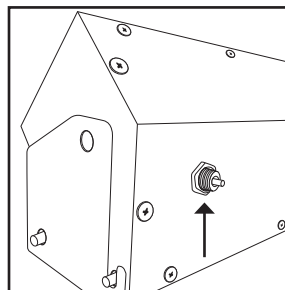
1. Apague el aparato y deje que el aceite se enfríe completamente.
 2. Vierta el aceite en un recipiente de boca ancha y resérvalo para tirarlo o filtrarlo.
 3. Llene la cuba con agua tibia y, a continuación, use un cepillo de cerdas suaves para eliminar los residuos. Enjuague bien. Vacíe el agua.
 4. Llene la cuba hasta la línea “MAX” con agua fresca, y añada detergente.
- NOTA:** Evite los detergentes agresivos y abrasivos.
5. Caliente el agua hasta que hierva y déjela hervir entre 10 y 15 minutos.
 6. Apague el aparato y deje que el agua se enfríe.
 7. Vacíe el agua y seque la cuba con un paño limpio.
 8. Enjuague la cuba con una solución formada por partes iguales de vinagre y agua para neutralizar los residuos de productos químicos.
 9. Seque con un paño limpio o deje que se seque al aire.
 10. Llene la cuba con aceite fresco o filtrado.

MECANISMO DE SEGURIDAD

Protección antisobrecalentamiento – Para su seguridad, su freidora Waring® cuenta con un interruptor de seguridad que apaga automáticamente el aparato en caso de sobrecalentamiento.

Para reiniciar:

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe hasta alcanzar los 300 °F (148 °C).
2. Desenrosque el tapón negro ubicado en la parte trasera del bloque de control para acceder al botón de reinicio.
3. Presione el botón de reinicio con un palillo u otro objeto largo y delgado. A continuación, vuelva a colocar el panel de control en su lugar.
4. Vuelva a enroscar el tapón negro en el botón de reinicio.
5. Vuelva a enchufar el aparato, enciéndalo y continúe. Si el aparato no se enciende después del reinicio, repita los pasos anteriores o comuníquese con nuestro centro de atención al cliente.



ALIMENTOS CONGELADOS

- Por su baja temperatura, los alimentos congelados producen una notable disminución de la temperatura del aceite. Para obtener resultados óptimos, no sobrellene la cesta.
- Siga las instrucciones que figuran en el envase para determinar el tiempo y la temperatura.
- Quite los cristales de hielo que a menudo cubren los alimentos congelados antes de freírlos. Baje la cesta en el aceite muy lentamente para evitar que se derrame.

CÓMO CAMBIAR EL ACEITE

- Desenchufe el aparato y deje que el aceite se enfríe completamente antes de filtrarlo o cambiarlo.
- No se necesita cambiar el aceite después de cada uso. Los alimentos ricos en proteínas, tales como el pollo, la carne o el pescado, suelen contaminar más el aceite. Si usa la freidora principalmente para freír alimentos como papas, podrá usar el mismo aceite 8-10 veces seguidas. Sin embargo, no use el mismo aceite por más de 6 meses.

NOTA: NO MEZCLE ACEITES.

- Mezclar diferentes tipos o marcas de aceite puede provocar un calentamiento desigual, la formación de espuma o humo, y alterar el sabor de los platos.
- Si debe cambiar el aceite, vacíe completamente la cuba y límpiela antes de llenarla con aceite nuevo.

CONSEJOS Y TRUCOS

- Para freír alimentos rebozados en mezcla líquida, baje la cesta primero. Coloque los alimentos en el aceite usando pinzas. Después de freírlos, levante la cesta para sacarlos del aceite.
- No llene la cesta más allá de la línea “MAX”. Esto ayuda a mantener la temperatura del aceite, lo que garantiza mejores resultados.
- Seleccione los alimentos o córtelos en trozos uniformes. De esta manera, estarán listos al mismo tiempo.
- Para evitar las salpicaduras de aceite, seque los alimentos mojados con papel absorbente y quite los cristales de hielo que a menudo cubren los alimentos congelados antes de freírlos.
- Evite conservar el aceite en la cuba. Una vez que haya alcanzado la temperatura ambiente, abra el grifo para verterlo en un recipiente con tapa y guárdala en la nevera.
- Para obtener mejores resultados, cambie el aceite después de haberlo usado un máximo de 10 veces.

- Siempre use el nivel de temperatura recomendado en la receta. Si la temperatura es demasiado baja, puede que los alimentos no se cocinen completamente. Si la temperatura está muy alta, los alimentos no se cocinarán por dentro.
- Coloque los alimentos frescos en la cesta un pedazo a la vez.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIONES
La luz de encendido no se enciende.	1. El enchufe está mal conectado. 2. El fusible se ha fundido.	1. Desenchufe el cable y vuelva a enchufarlo. 2. Sustituya el fusible correspondiente.
La luz de listo no se enciende.	1. Protección antisobrecalentamiento activada 2. Conexión a la resistencia defectuosa 3. Resistencia defectuosa	1. Presione el botón de reinicio ubicado en la parte trasera del aparato (consulte la sección "Protección antisobrecalentamiento"). 2. Póngase en contacto con un técnico cualificado o un distribuidor autorizado en caso de avería de la resistencia.
La luz de listo está encendida, pero el aparato no calienta.	Termostato defectuoso	Póngase en contacto con un técnico cualificado o un distribuidor autorizado.
El termostato funciona, pero la luz de encendido no se enciende.	Luz de encendido defectuosa	Póngase en contacto con un técnico cualificado o un distribuidor autorizado.
La resistencia no mantiene la temperatura.	Protección antisobrecalentamiento activada	Presione el botón de reinicio ubicado en la parte trasera del aparato (consulte la sección "Protección antisobrecalentamiento").
El suministro eléctrico se interrumpe durante el uso.	Puede que el interruptor de seguridad debajo del bloque de control esté defectuoso.	Póngase en contacto con un técnico cualificado o un distribuidor autorizado.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Waring garantiza toda nueva freidora Waring® contra todo defecto de materiales o fabricación durante un año a partir de la fecha de compra, siempre que haya sido usada con alimentos, líquidos no abrasivos (incluyendo detergentes) y semilíquidos no abrasivos, y que no haya sido sujeto a cargas que excedan su máxima capacidad. Bajo esta garantía, Waring reparará o reemplazará toda pieza que, tras estar inspeccionada por nuestro servicio de atención al cliente, demuestre defectos de fabricación o fallas de materiales, siempre que el producto se entregue con franqueo pagado a un centro de servicio autorizado. Esta garantía: a) No se aplica a ningún producto desgastado, defectuoso, dañado o roto debido a uso, reparaciones/servicio realizados por personas no autorizadas, o abuso, mal uso, sobrecarga o daños intencionales; b) no cubre daños incidentales o consecuentes de ningún tipo.

Advertencia: Usar este aparato con corriente continua (C.C./DC) invalidará la garantía.

WARING

314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

L'utilisation d'appareils électriques requiert la prise de précautions élémentaires, parmi lesquelles les suivantes :

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes ; utiliser les poignées ou les boutons.
3. Afin de réduire les risques de choc électrique, ne pas submerger l'appareil, le bloc commande, le cordon ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par, sur ou près d'enfants ou de personnes atteintes de certains handicaps.
5. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance alors qu'il est branché.
6. Débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant toute manipulation ou entretien.
7. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il est abîmé ; le retourner à un centre de services autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
9. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
11. Ne pas mettre l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
12. Ne pas faire fonctionner l'appareil sous un placard de cuisine.
13. Faire preuve d'extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou un autre liquide chaud.

14. L'appareil s'éteindra automatiquement au bout de 12 minutes si la cuve est vide. Si cela se produit, il faudra le réinitialiser. Si l'appareil ne fonctionne pas après la réinitialisation, contacter notre service après-vente.
15. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
16. Ne pas utiliser l'appareil avec le couvercle de nuit en place. Utiliser le couvercle de nuit pour protéger l'huile, uniquement lorsqu'elle est froide.
17. Brancher l'appareil sur un circuit électrique indépendant, dans une prise correspondant aux spécifications électriques indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
18. **CET APPAREIL N'EST PAS DESTINÉ À L'USAGE DOMESTIQUE.**

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR USAGE COMMERCIAL UNIQUEMENT

CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

1. Prendre le panier par la poignée pour le remonter ou l'abaisser. Suspendre le panier à la barre de suspension et laisser les aliments s'égoutter pendant 10 à 20 secondes avant de le retirer.
2. Éponger les aliments humides à l'aide d'un essuie-tout avant de les frire.
Éliminer les cristaux de glace des aliments surgelés.
Prendre garde aux éclaboussures lorsque vous plongez les aliments dans l'huile.
3. Pendant l'utilisation, garder l'appareil à une distance minimale de 4 po (10 cm) du mur et autres objets. Ne placer aucun objet sur l'appareil.

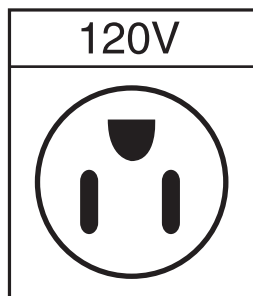
4. Le niveau d'huile doit toujours se trouver entre les lignes "MIN" et "MAX". Ne pas remplir la cuve au-delà de la ligne "MAX". Ne pas utiliser l'appareil sans huile ou avec une quantité d'huile insuffisante. Remplir la cuve uniquement lorsqu'elle est froide. Ne jamais ajouter d'huile à la cuve chaude.
5. S'assurer que la cuve est bien sèche avant d'utiliser l'appareil.
6. Garder l'appareil hors de la portée des enfants et loin du bord des plans de travail où il pourrait être tiré ou poussé par des enfants.

ATTENTION : Pour éviter d'endommager la table ou le plan de travail, poser l'appareil sur un set ou un dessus de table non inflammable et résistant à la chaleur. Ne jamais placer l'appareil sur un tapis, un meuble ou autres matières combustibles.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Pour votre protection, cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches avec mise à la terre. Cette fiche à trois broches avec mise à la terre de type doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée. Brancher l'appareil sur la tension inadéquate ou modifier la fiche ou le cordon d'alimentation peut endommager l'appareil et entraîner des risques pour l'utilisateur. Qui plus est, cela annulera la garantie.

Cordon de 3 pi (90 cm) avec fiche normalisée



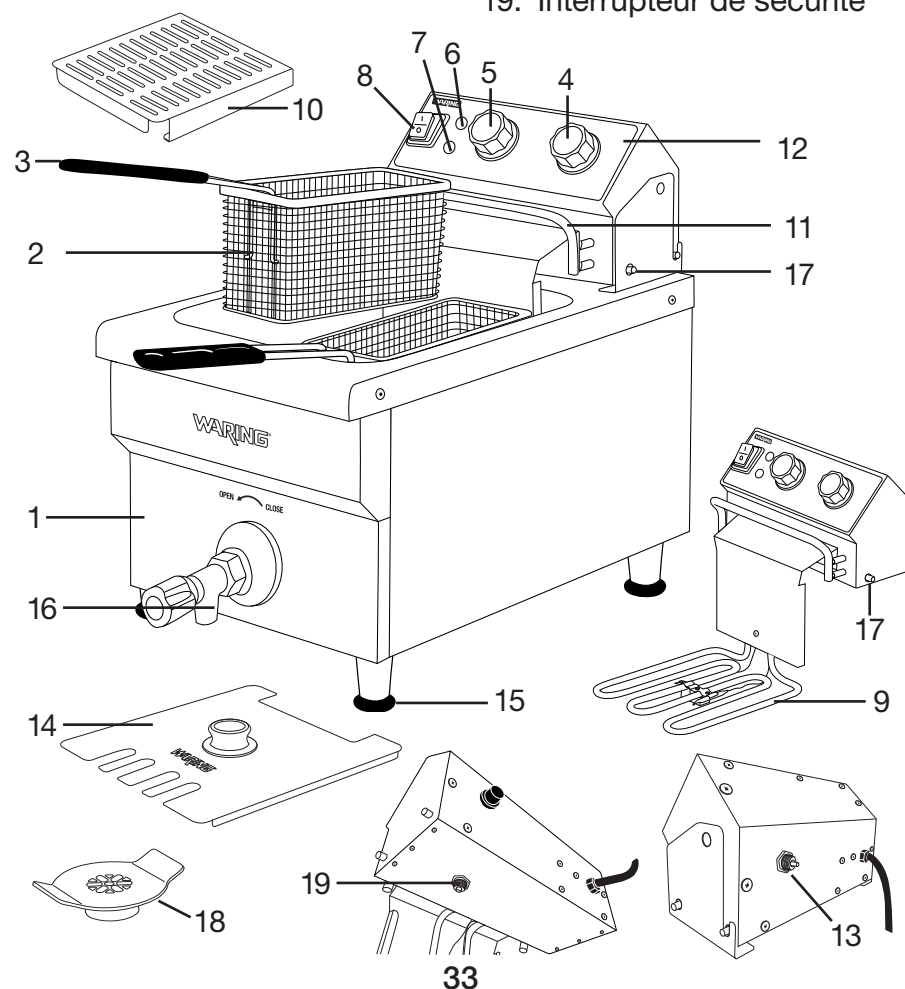
NEMA 5-15P

Modèles : WDF1300,
WDF1700

MODÈLE	WDF1300	WDF1700
VOLTS/HERTZ	120 V, 60 Hz	120 V, 60 Hz
WATTS	1800	1800
FICHE	5-15	5-15
CAPACITÉ (LITRES D'HUILE)	10 LB (4,5 L)	15 LB (7 L)
DIMENSIONS	11,5 po (29 cm) de large x 18,5 po (47 cm) de long x 17,5 po (44,5 cm) de haut	11,5 po (29 cm) de large x 18,5 po (47 cm) de long x 19,5 po (49,5 cm) de haut

PIÈCES

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. Châssis en acier inoxydable | 11. Barre de suspension des paniers |
| 2. Paniers | 12. Panneau de commande |
| 3. Poignées des paniers | 13. Bouton de réinitialisation (à l'arrière de l'appareil) |
| 4. Minuterie mécanique | 14. Couvercle de nuit |
| 5. Thermostat | 15. Pieds à hauteur réglable |
| 6. Voyant d'alimentation | 16. Robinet de vidange |
| 7. Voyant de préchauffage | 17. Bouton de déverrouillage de l'élément chauffant |
| 8. Interrupteur | 18. Filtre à huile |
| 9. Élément chauffant | 19. Interrupteur de sécurité |
| 10. Couver-élément chauffant | |



UTILISATION DE RALLONGES

ATTENTION : Pour des raisons de sécurité, cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court.

L'utilisation d'une rallonge électrique ou d'un cordon électrique plus long est déconseillée.

ALIMENTATION

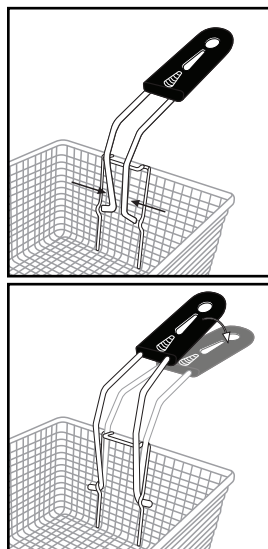
Si le circuit électrique alimentant l'appareil alimente également d'autres appareils, il est possible que l'appareil ne fonctionne pas. Il est conseillé de brancher l'appareil sur un circuit électrique indépendant. Si un circuit indépendant n'est pas disponible, ou si vous ne savez pas pourquoi un court-circuit se produit, contacter un électricien.

ASSEMBLAGE DU PANIER

La poignée de chaque panier se fixe facilement au panier en acier.

1. Placer la poignée avec les deux branches près des encoches dans le panier.
2. Serrer les deux branches de la poignée vers l'intérieur et les relâcher dans les encoches du panier.
3. Tirer la poignée vers l'arrière et vers le bas jusqu'à ce qu'elle se bloque sur le support métallique supérieur.

Pour retirer la poignée afin de la laver:
Tirer sur la poignée pour la dégager du support métallique supérieur, puis serrer les branches pour la retirer



PIEDS À HAUTEUR RÉGLABLE

Vérifier que les pieds sont correctement installés avant d'utiliser l'appareil.

Cet appareil inclut quatre pieds à hauteur réglable, emballés séparément. Chaque pied est équipé d'une vis de montage.

Retourner l'appareil et prendre note des trous de vis à chaque coin du châssis. Introduire la vis dans le trou et serrer dans le sens des aiguilles d'une montre.

Installer chaque pied de la même façon. Pour régler la hauteur, tourner la base du pied. S'assurer que les quatre pieds sont à la même hauteur et que l'appareil est nivelé avant de l'utiliser.

DIRECTIVES D'UTILISATION

1. **Pour usage commercial uniquement.**
2. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirer tout le matériel d'emballage et nettoyer la friteuse selon les instructions figurant dans la section "Nettoyage et entretien".
3. Retirer les paniers de la cuve.
4. Remplir la cuve entre les lignes "MIN" et "MAX" avec de l'huile végétale, de maïs, de colza, de soja ou d'arachide de bonne qualité. **REMARQUE :** Le niveau d'huile monte lorsque l'huile est chauffée et le panier contenant les aliments est immergé dans l'huile.
NE JAMAIS UTILISER TROP OU TROP PEU D'HUILE.
TRÈS IMPORTANT : Si vous souhaitez utiliser de la graisse solide, la faire fondre au préalable.
5. Brancher le cordon dans une prise électrique.
6. Allumer l'appareil; le voyant d'alimentation rouge s'allumera.
7. Régler le thermostat au niveau voulu. Quand l'huile aura atteint la température voulue, le voyant de préchauffage vert s'allumera. **REMARQUE :** Le voyant de préchauffage vert s'éteindra et s'allumera tour à tour pendant l'utilisation au fur et à mesure que la friteuse régule la température de l'huile.
8. Vérifier que les paniers ne sont pas mouillés ni couverts de condensation, puis les suspendre à la barre de suspension. Si nécessaire, sécher les aliments en les tapotant avec du papier absorbant, puis les placer dans le(s) panier(s). **IMPORTANT :** Des aliments trop humides,

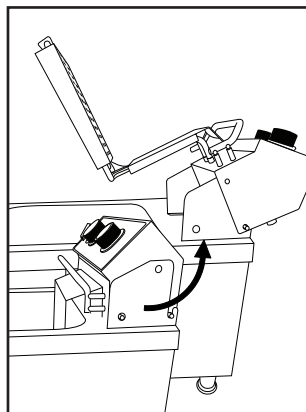
voire la moindre goutte d'eau dans l'huile chaude, peuvent provoquer des projections d'huile bouillante et présenter un risque de brûlures. Ne pas remplir le(s) panier(s) au-delà de la ligne "MAX".

AVERTISSEMENT : RISQUE DE BRÛLURES GRAVES. UTILISER AVEC PRUDENCE.

9. Régler la minuterie sur la durée souhaitée, jusqu'à 60 minutes.
10. À la fin du temps, un signal sonore retentira. Soulever le(s) panier(s) et vérifier la cuisson des aliments. Si les aliments sont cuits, suspendre le(s) panier(s) à la barre de suspension. Laisser l'huile s'égoutter pendant 10 à 20 secondes. Retirer le(s) panier(s) de l'appareil et placer les aliments sur des essuie-tout absorbants.
- REMARQUE :** Pour garder l'huile propre, assaisonner les aliments après la friture.
11. **AVERTISSEMENT : La minuterie n'éteint pas l'appareil.**
12. À la fin de la cuisson, mettre l'interrupteur marche/arrêt sur "OFF" et mettre le cadran de réglage de la température sur la température la plus basse. Débrancher le cordon de la prise électrique.
13. Le couvercle de nuit protégera l'huile de la poussière lorsque vous n'utilisez pas l'appareil. **IMPORTANT :** Ne pas utiliser l'appareil avec le couvercle de nuit en place.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

1. Débrancher l'appareil et laisser l'huile refroidir avant de le nettoyer.
2. Retirer le(s) panier(s) de la cuve.
3. Relever l'élément chauffant en appuyant sur le bouton de déverrouillage situé sur le côté tout en inclinant le bloc commande vers l'arrière. Laisser l'huile s'écouler de l'élément chauffant dans la cuve, puis le



retirer prudemment en soulevant le bloc commande. Le déposer sur une planche à découper recouverte de papier absorbant.

4. Retirer le couvre-élément chauffant en le faisant glisser pour le dégager de l'élément chauffant.
Le couvre-élément chauffant est lavable au lave-vaisselle.
5. Ne jamais plonger le bloc commande dans l'eau au tout autre liquide. Nettoyer l'élément chauffant à l'aide d'une éponge légèrement imbibée d'eau et de détergent, ou juste d'eau, puis le laisser sécher complètement.
6. **VIDANGE, FILTRATION ET RECYCLAGE DE L'HUILE**

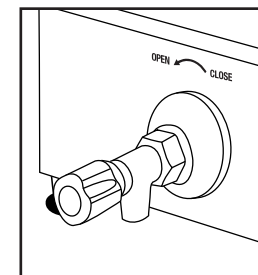
REMARQUE : Bien qu'il ne soit pas nécessaire de changer l'huile après chaque utilisation, l'huile de friture doit être filtrée et recyclée régulièrement.

AVERTISSEMENT : Attendre que l'huile ait COMPLÈTEMENT refroidi avant de la vidanger et de la recycler. Vider de l'huile chaude peut provoquer des brûlures graves.

REMARQUE : L'huile peut rester chaude pendant 6 à 7 heures après l'arrêt de l'appareil.

- Veiller à débrancher l'appareil avant la vidange.
AVERTISSEMENT : Ne pas ouvrir le robinet de vidange tant que la pression à l'intérieur de la cuve n'a pas été ramenée à un niveau proche de la pression atmosphérique.
- Tourner la poignée du robinet vers la gauche jusqu'à ce que la ligne rouge sur le robinet soit visible, ce qui indique que le conduit de vidange est ouvert.

REMARQUE : Il est recommandé de travailler au-dessus d'un évier, d'une poubelle ou d'un seau au cas où il y aurait des éclaboussures. Toujours mettre un seau ou un récipient sous le robinet de vidange avant de l'ouvrir.



- Filtrer l'huile froide à travers une passoire fine (ou un linge de coton propre) à l'aide d'un grand entonnoir, puis la verser dans un récipient hermétique à large goulot muni d'un couvercle.
- En général, on peut réutiliser l'huile trois ou quatre fois sans risque. Si l'huile sert principalement à faire frire des pommes de terre et qu'elle est filtrée après chaque utilisation, elle peut être réutilisée jusqu'à huit fois avant d'être jetée.

CONSEIL : L'huile absorbe les saveurs et les odeurs des aliments. Il est conseillé d'indiquer sur les récipients le type d'aliment qui a été frit dans l'huile. Par exemple : desserts sucrés, légumes, poulet, poisson, etc.

REMARQUE : NE PAS jeter l'huile usagée dans l'évier. Verser l'huile usagée dans un récipient muni d'un couvercle, puis la jeter ou la recycler conformément aux règles en vigueur.

7. Laver les paniers à la main ou au lave-vaisselle avant la première utilisation. Avant de les mettre au lave-vaisselle pour la première fois, le culotter (voir ci-dessous). Sécher toutes les pièces soigneusement.

CULOTTAGE DES PANIERS :

- Mettre le panier propre et sec dans la cuve remplie d'huile.
- Régler la température sur 390 °F.
- Une fois que l'huile est préchauffée, retirer le panier.
- Laisser refroidir puis répéter l'opération. Une fois culottés, les paniers peuvent être mis au lave-vaisselle.

8. NETTOYAGE DE LA CUVE

- Retirer le filtre à huile de la cuve et le nettoyer à l'eau chaude savonneuse.
- Verser de l'eau chaude savonneuse dans la cuve et laisser tremper.

REMARQUE : Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs ; cela pourrait endommager la surface de la cuve. Veiller à ce que la cuve soit parfaitement sèche avant l'utilisation.

9. Laver le châssis dans de l'eau chaude savonneuse. Laisser sécher toutes les pièces. Une fois propres et sèches, réassembler toutes les pièces. L'appareil ne fonctionnera pas à moins que le bloc commande ne soit correctement installé.

IMPORTANT : Veiller à ce que le couvre-élément chauffant et la cuve soient parfaitement secs avant l'utilisation.

AVERTISSEMENT : Faire attention pendant le nettoyage, car le dessous de la cuve a des bords coupants.

CONSEIL : Pour faciliter le nettoyage, essuyer le bloc commande avec une serviette en microfibre humide.

NETTOYAGE EN PROFONDEUR

Il est recommandé de procéder à un nettoyage en profondeur une fois par semaine, ou selon les besoins, en fonction de la fréquence d'utilisation et du volume de production. Une accumulation de graisse et de dépôts noirs dans le réservoir est l'un des signes indiquant qu'un nettoyage en profondeur est nécessaire.

REMARQUE : Veiller toujours à fermer le robinet avant de remplir le réservoir afin d'éviter les éclaboussures.

1. Éteindre l'appareil et le laisser refroidir complètement.
2. Vidanger l'huile dans un récipient à large goulot et la réserver pour la jeter ou la filtrer.
3. Remplir la cuve d'eau tiède, puis utiliser une brosse à poils souples pour éliminer les résidus. Bien rincer. Vider l'eau.
4. Remplir la cuve d'eau jusqu'à la ligne "MAX" puis ajouter du détergent.

REMARQUE : Éviter les détergents agressifs et abrasifs.

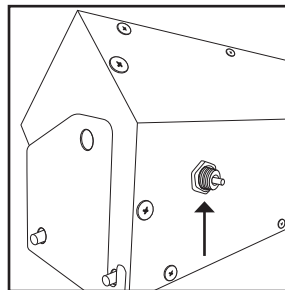
5. Chauffer l'eau jusqu'à ébullition et laisser bouillir pendant 10 à 15 minutes.
6. Éteindre l'appareil et laisser l'eau refroidir.
7. Vider l'eau et essuyer la cuve avec un linge propre.
8. Rincer la cuve avec une solution composée à parts égales de vinaigre et d'eau afin de neutraliser les résidus de produits chimiques.
9. Essuyer avec un linge propre ou laisser sécher à l'air libre.
10. Remplir la cuve d'huile fraîche ou filtrée.

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

Protection anti-surchauffe – Pour votre protection, votre friteuse Waring® est équipée d'un coupe-circuit de sécurité qui éteint automatiquement l'appareil en cas de surchauffe. Pour réinitialiser :

1. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir jusqu'à 300 °F (148 °C).
2. Dévisser le bouchon noir situé à l'arrière du bloc commande pour accéder au bouton de réinitialisation.
3. Utiliser un cure-dent ou un autre objet long et fin pour appuyer sur le bouton de réinitialisation.
4. Revisser le bouchon noir sur le bouton de réinitialisation.
5. Rebrancher l'appareil, puis le rallumer pour continuer.

Si l'appareil ne fonctionne pas après la réinitialisation, répéter les étapes ci-dessus ou contacter notre service après-vente.



FRITURE DES ALIMENTS SURGELÉS

- En raison de leur température extrêmement basse, les aliments surgelés font inévitablement baisser la température de l'huile. Pour obtenir de meilleurs résultats, ne pas surcharger le panier d'aliments surgelés.
- Suivre les instructions qui figurent sur l'emballage pour déterminer le temps et la température de cuisson.
- Les aliments surgelés sont souvent couverts de cristaux de glace. Éliminer les cristaux avant de plonger les aliments dans l'huile chaude. Baisser le panier dans l'huile très lentement pour éviter tout débordement.

COMMENT CHANGER L'HUILE

- Débrancher l'appareil et laisser l'huile refroidir avant de la filtrer ou de la changer.

Il n'est pas nécessaire de changer l'huile après chaque utilisation. En général, l'huile se gâte plus rapidement quand on fait frire des aliments à haute teneur en protéines, tels que la volaille, la viande ou le poisson. Lorsqu'elle est utilisée principalement pour frire des pommes de terre et qu'elle est filtrée après chaque usage, elle peut être réutilisée 8 à 10 fois. Il n'est toutefois pas recommandé de l'utiliser pendant une période de plus de six mois.

REMARQUE : NE PAS MÉLANGER PLUSIEURS TYPES D'HUILE.

- Mélanger différents types ou marques d'huile peut entraîner un chauffage inégal, la formation de mousse ou de fumée, et altérer le goût de vos plats.
- Si vous devez changer l'huile, vidanger complètement la cuve et la nettoyer avant de la remplir avec de l'huile fraîche.

CONSEILS ET ASTUCES

- Pour frire des aliments recouverts de pâte, abaisser d'abord le panier dans l'huile. Utiliser des pinces pour mettre les aliments directement dans l'huile chaude. Soulever le panier pour sortir les aliments de l'huile en fin de cuisson.

Ne pas remplir le panier au-delà de la ligne "MAX". Cela permet de maintenir la température de l'huile, pour de meilleurs résultats.

- Trier ou couper les aliments en morceaux uniformes. Ils seront ainsi prêts en même temps.
- Pour réduire les éclaboussures, sécher les aliments humides et éliminer les cristaux de glace des aliments surgelés.
- Éviter de conserver l'huile dans la cuve. Une fois à température ambiante, ouvrir le robinet pour la verser dans un récipient muni d'un couvercle et la garder au réfrigérateur.
- Pour de meilleurs résultats, changer l'huile après l'avoir utilisée au plus 10 fois.
- Il est important de respecter la température recommandée dans la recette. Si la température est trop basse, les aliments absorberont trop d'huile. Si elle est trop élevée, les aliments risquent d'être trop cuits à l'extérieur et crus à l'intérieur.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, placer les aliments fraîchement tranchés dans le panier, un à la fois.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Le voyant d'alimentation ne s'allume pas.	1. Fiche mal branchée 2. Fusible grillé	1. Débrancher la fiche et la rebrancher. 2. Remplacer le fusible approprié.
Le voyant de préchauffage ne s'allume.	1. Protection anti-surchauffe activée 2. Connexion à l'élément chauffant défectueuse 3. Élément chauffant défectueux	1. Appuyer sur le bouton de réinitialisation à l'arrière de l'appareil (voir la section "Protection anti-surchauffe"). 2. Contacter un technicien qualifié ou un revendeur agréé en cas de panne de l'élément chauffant.
Le voyant de préchauffage est allumé mais l'appareil ne chauffe pas.	Thermostat défectueux	Contacteur un technicien qualifié ou un revendeur agréé.
Le thermostat fonctionne mais le voyant d'alimentation ne s'allume pas.	Voyant d'alimentation défectueux.	Contacteur un technicien qualifié ou un revendeur agréé.
L'élément chauffant ne maintient pas la température.	Protection anti-surchauffe activée	Appuyer sur le bouton de réinitialisation à l'arrière de l'appareil (voir la section "Protection anti-surchauffe").
L'alimentation électrique se coupe pendant l'utilisation.	L'interrupteur de sécurité sous le bloc commande peut être défectueux.	Contacteur un technicien qualifié ou un revendeur agréé.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Waring garantit toute nouvelle friteuse Waring® contre tout vice de matière ou de fabrication pendant une période d'un an suivant sa date d'achat, à condition qu'elle ait été utilisée uniquement avec des produits alimentaires, des liquides non-abrasifs (y compris des détergents) et des produits semi-liquides non-abrasifs, et que l'appareil n'ait pas été soumis à des charges supérieures à la valeur nominale indiquée. Au titre de cette garantie, la division Waring Commercial réparera ou remplacera toute pièce nous paraissant afficher un vice de matière ou de fabrication. Pour un service au titre de cette garantie, envoyer l'appareil, port payé, à un centre de réparation agréé. Cette garantie a) n'est pas valable si l'appareil est endommagé, cassé, détérioré ou s'il affiche un vice ou défaut résultant de l'utilisation, de l'entretien ou de la réparation par des personnes non autorisées, ou consécutif à l'usage abusif ou inapproprié, une surcharge électrique ou à la modification de l'appareil ; b) ne couvre aucun dommage accessoire ou indirect.

Avertissement : Brancher cet appareil sur courant continu (C.C.) annulera la garantie.

WARING

314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

©2026 Waring
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790

www.waring.com

Printed in China
Impreso en China
Imprimé en Chine

WDF1300/WDF1700 IB
26WC300365

IB-18202