

# Hamilton Beach®

## Deep Fryer

READ BEFORE USE

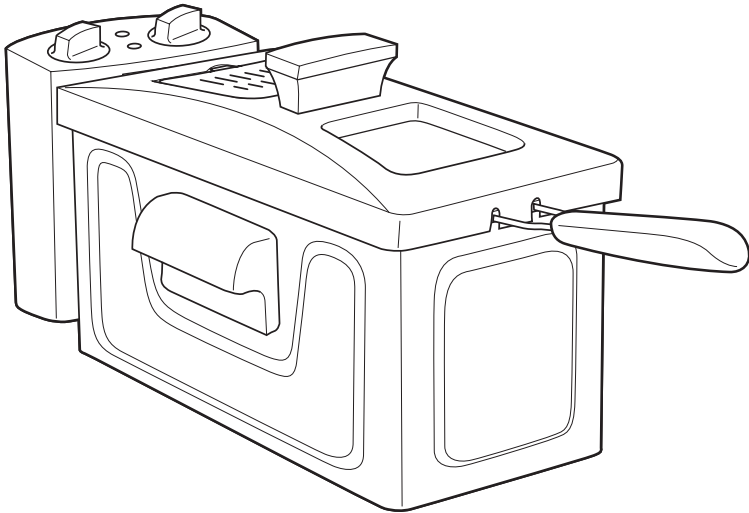
## Friteuse

À LIRE AVANT UTILISATION

## Freidora Eléctrica

LEA ANTES DE USAR

*Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.*



**English** ..... 2

For questions and other information:

USA: 1.800.851.8900

hamiltonbeach.com

**Français** ..... 10

Pour des questions et d'autres informations :

CAN : 1.800.267.2826

hamiltonbeach.ca

**Español** ..... 18

Para preguntas y otra información:

EE. UU.: 1.800.851.8900

MEX: 01 800 71 16 100

hamiltonbeach.com.mx

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against risk of electric shock, do not immerse cord, plugs, or heating element assembly in water or other liquid.
6. Be sure handle is properly assembled to basket and locked into place. See detailed assembly instructions.
7. 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.
8. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
9. The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer for use with this model may cause injuries.
10. Warm or loose-fitting plugs/outlets can indicate an unsafe condition in the outlet that may cause a fire. Have such outlets replaced by a licensed electrician.
11. Do not use outdoors.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. Never move deep fryer containing hot oil.
15. Always attach plug to appliance first; then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to MIN, or OFF (O) when provided, and remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
16. Do not use appliance for other than intended purpose.
17. To reduce the risk of injury, NEVER fill oil above MAX fill mark.
18. Always ensure removable pot is filled to at least MIN level when using oil.
19. Never leave appliance unattended while in use.
20. Always dry foods and remove ice before frying.
21. Always dry deep fryer components thoroughly after cleaning and before frying.
22. Always fry with lid in place.
23. Do not use refrigerated oil.
24. Never block vent on lid. Be aware of steam emitting from vent.
25. Escaping steam may cause burns to hands or fingers. Open the lid carefully.
26. Always raise basket, rest on drain bracket, and allow food to drain before removing lid or food basket.
27. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Other Consumer Safety Information

**This product is intended for household use only.**

This product is only intended for the preparation, cooking, and serving of foods. This product is not intended for use with any nonfood materials or products.

**⚠ WARNING Electrical Shock Hazard:**

This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

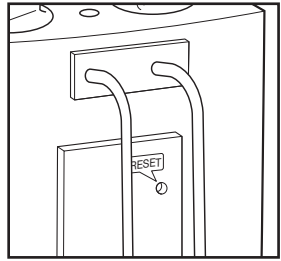
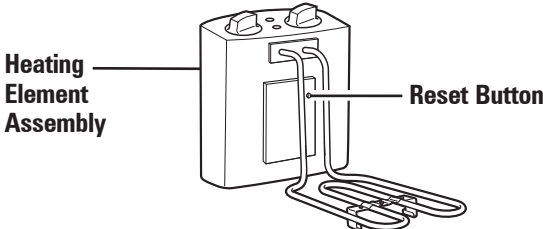
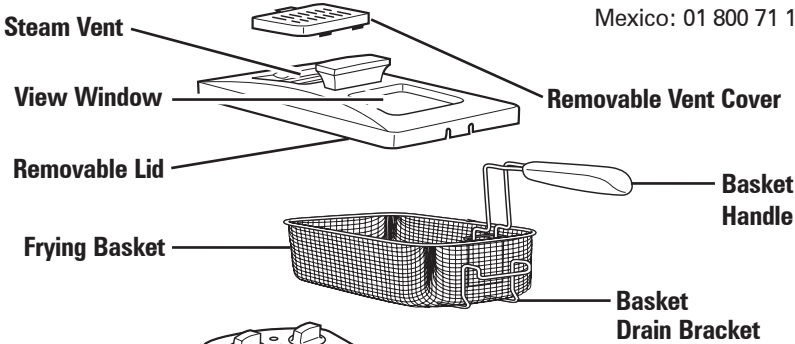
To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with your appliance.

**⚠ WARNING Burn Hazards.**

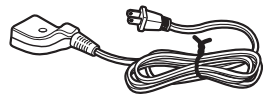
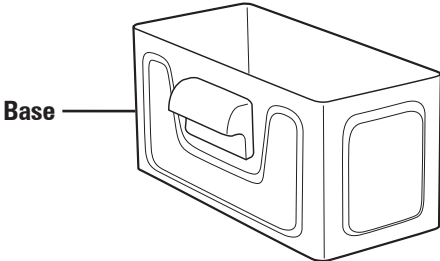
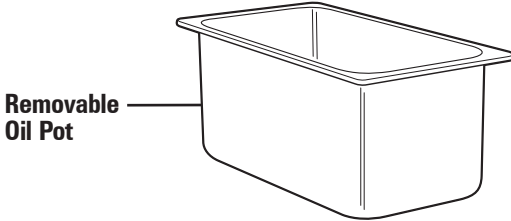
- Serious hot-oil burns may result from a deep-fat fryer being pulled off a countertop. Do not allow the cord to hang over the edge of the counter where it may be grabbed by children or become entangled with the user. Do not use with an extension cord.
- Hot liquid will splash if you miss the drain bracket and accidentally drop the frying basket into the hot liquid. Do not lean over the deep fryer when the lid is off.

# Parts and Features

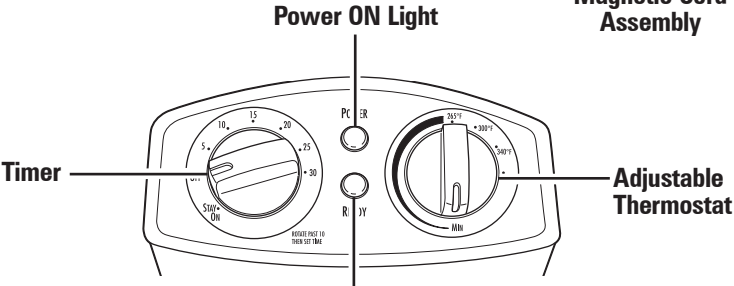
To order parts:  
 US: 1.800.851.8900  
 www.hamiltonbeach.com  
 Canada: 1.800.267.2826  
 Mexico: 01 800 71 16 100



**Reset Button**  
 Press Reset Button on Heating Element Assembly by inserting a small pointed item (such as a paper clip) into the opening labeled RESET.

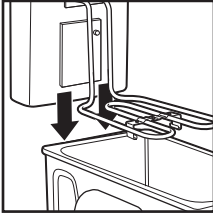


**Magnetic Cord Assembly**



# How to Assemble the Deep Fryer

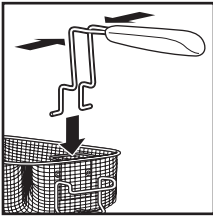
1. Place Base on a stable, flat surface.
2. Insert Oil Pot into Base.
3. Align grooves of Heating Element Assembly with grooves on Base. Push down on Heating Element Assembly to connect it to Base.



Push down on Heating Element Assembly to connect it to Base.

**NOTE:** Heater cannot be turned on unless correctly installed on Base.

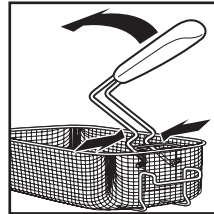
4. To assemble Handle, squeeze tines of Handle together.



5. Align tines with round holes on metal bracket of Frying Basket.

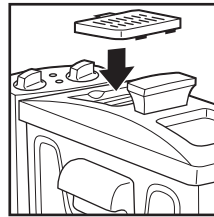
6. Release tines to allow them to spread and then pull Handle back to lock into metal bracket.

**For storage:** Push Handle into Frying Basket and squeeze tines together to remove Handle.



Push Handle into Frying Basket and squeeze tines together to remove Handle.

7. Align Removable Vent Cover with Steam Vent and snap into place.



## Frying

### **⚠ WARNING** Burn Hazard.

- Never fill oil above MAX fill mark.
- Never move fryer when it is in operation or when fryer contains hot oil.
- Never leave fryer unattended while in use.
- Remove as much moisture from food as possible.

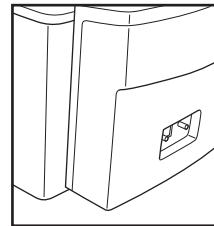
**Before first use:** Thoroughly clean and dry Deep Fryer. See "Cleaning your Deep Fryer" section.

1. Place assembled Deep Fryer on stable, level, heat-resistant surface out of reach of children.
2. Lift Lid to open.
3. Remove Frying Basket from Deep Fryer.
4. Fill Deep Fryer with not less than 4 cups (1 L) to no more than 8 cups (2 L) of oil to MAX fill mark on the Removable Oil Pot.

**NOTE:** Never operate unit without oil in Oil Pot or unit will exceed temperature limit and will require resetting.

- Do not add water or ice to oil.
- Escaping steam may cause burns to hands or fingers. Open lid carefully.
- Failure to follow these instructions may result in serious burns since hot oil may spill from fryer.

5. Attach magnetic end of Cord Assembly to fryer socket.



Magnetic end of cord will only go in one way. Be careful not to disturb magnetic connection when plugging cord into electrical outlet.

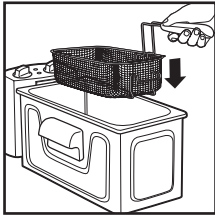
**NOTE:** The low magnetic force allows the cord to "break away" which prevents unit from accidentally being pulled off a countertop.

6. Close lid. Set Thermostat to desired setting. Turn Timer to ON (I). Preheat Deep Fryer until Ready-to-Cook Light comes on (6 to 10 minutes). For more information on temperature selection,

# Frying (cont.)

check food package or “Frying Chart.” Ready-to-Cook Light will come on when oil has reached preset temperature.

7. To fry unbattered food, place food in Frying Basket and proceed with Step 8. To fry battered foods (such as tempura batter), lower Frying Basket into oil and then carefully drop food directly into oil. **NOTE:** To ensure that all food is properly cooked, do not exceed maximum amount of food to be fried in one batch. See “Frying Chart.”
8. Carefully place Frying Basket in fryer.



Close lid.

**NOTE:** Never operate unit without oil in Oil Pot or unit will exceed temperature limit and will require resetting.

9. When frying is done, remove Lid, raise Frying Basket, and hook over Removable Oil Pot to drain. **NOTE:** Do not allow condensation to drain into Oil Pot while removing Lid or while unit is off.
10. Carefully empty food from Frying Basket and place in a bowl or colander lined with paper towel. Fill and repeat as needed.
11. Turn Timer to OFF (O) and unplug appliance after use. **TIP:** Ready-to-Cook Light may go out after frying a batch of food. When oil has reached selected temperature, Ready-to-Cook Light will come back on. Unit is now ready to fry next batch of food.

## Frying Chart

FOOD	FRYING TEMPERATURE	COOKING TIME	INTERNAL TEMP/ DONENESS
Frozen french fries	375°F (190°C)	2 to 3 minutes	Brown and crisp
Freshly cut french fries	375°F (190°C)	7 to 8 minutes	Brown and crisp
Frozen onion rings	375°F (190°C)	2 to 3 minutes	Brown and crisp
Frozen fish sticks	350°F (180°C)	2 to 3 minutes	145°F (63°C)
Frozen butterflyed shrimp	350°F (180°C)	3 to 4 minutes	145°F (63°C)
Frozen chicken tenders	375°F (190°C)	3 to 5 minutes	165°F (73°C)
Frozen chicken wing pieces	375°F (190°C)	8 to 10 minutes	165°F (73°C)
Fresh chicken wing pieces	375°F (190°C)	7 to 9 minutes	165°F (73°C)

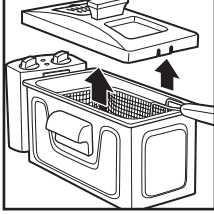
### NOTES:

- Length of cooking time and temperature may vary based on batch size and weight.
- For best results, fry a single layer of food for each batch.
- Frozen, uncooked chicken should be thawed, excess water removed, and patted dry with paper towel prior to cooking.
- See “Frying Tips” for more information to obtain best results.
- Always follow package directions.
- When cooking meat, poultry, or fish, use cooking thermometer to determine internal temperatures.
- Visit [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) for more information on safe internal cooking temperatures.

# Cleaning your Deep Fryer

**⚠ WARNING Burn Hazard.** To avoid eruptions and/or splattering hot oil, dry all fryer components thoroughly before using.

1. Wait until oil has cooled. This can take several hours.
2. Remove Lid; then remove Frying Basket from Deep Fryer.

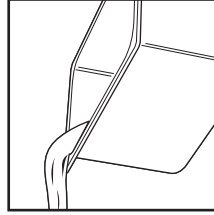


3. Remove Heating Element Assembly from base and hook onto Oil Pot to drain.

4. Do not immerse Heating Element Assembly in water or other liquid.

**NOTE:** To avoid damaging Deep Fryer, use care when cleaning Heating Element Assembly. Gently wipe with soft cloth dampened with hot, soapy water.

5. Lift Oil Pot from Base and pour out oil.



Wipe all excess oil or oil film from Oil Pot.

6. Clean Base and Oil Pot with hot, soapy water. Base and Oil Pot may be washed in a dishwasher.
7. Remove Vent Cover and wash it in hot, soapy water. Dry thoroughly.
8. Clean Lid and Frying Basket in hot, soapy water. Position Lid vertically to drain and allow to thoroughly dry.

## Frying Tips

### Selecting and changing the frying oil

- Use a good quality vegetable or peanut oil.
- Frying foods in butter, margarine, olive oil, or animal fat is NOT recommended because of low temperature smoke point.
- DO NOT mix two types of oil.
- Change oil regularly to maintain optimum frying and flavor quality.
- Oil used for french fries can be used 10 to 12 times before changing if oil is filtered after each use. Oil used for food that is high in protein (such as meat or fish) should be changed more often.
- To filter oil, allow oil to completely cool. Cheesecloth or paper towel may be used as a filter to strain oil.
- Always follow food package directions.
- DO NOT add fresh oil to used oil.
- Always change the oil if it starts to foam when heated, when it has a strong smell or taste, or when it turns dark and/or syrupy.

### Before frying

- Excess water or ice particles can cause hot oil to splatter or foam. Remove any

excess water from fresh food by blotting with a paper towel. Remove any ice chunks or buildup from frozen foods.

### General tips

- DO NOT use plastic utensils in hot oil.
- Season food AFTER frying.
- If food is not as crisp as desired, reduce batch size.

### Disposing of oil

- Pour cool oil into its original (resealable) empty plastic bottle.

### Basket usage with freshly battered foods

- Freshly battered foods should be carefully placed directly into oil. First, lower Frying Basket completely and then carefully place each piece of battered food into hot oil. Use Frying Basket to remove fried battered foods.

### Storage

- Basket Handle can be disengaged and rotated into Frying Basket. Place Oil Pot in Base and then place Frying Basket and Magnetic Cord Assembly in Oil Pot.
- It is best to store all oils in refrigerator or a cool, dark, dry place for up to six months.

# Troubleshooting

## **Fried food does not have a golden-brown color and/or is not crispy.**

- Selected temperature is too low or food has not been fried long enough. Check food package or “Frying Chart” for correct temperature or preparation time.
- There is too much food in Frying Basket. Never fry too much food at one time. See food package, “Frying Chart,” or recipe for correct frying amount. Food pieces may be too thick to fry adequately.
- Volume of oil is too low.

## **Fryer gives off a strong, unpleasant odor.**

- Oil isn’t fresh. Change oil. Filter oil regularly to keep it fresh longer.
- When frying food with a high moisture content (such as chicken or fries), change oil frequently.
- Type of oil is not suitable for deep-frying food. Use good quality frying oil. Do not mix two different types of oil or fat.

## **Unit does not heat.**

- Ensure Magnetic Cord Assembly is properly attached to Deep Fryer socket.
- Ensure Magnetic Cord Assembly is plugged into electrical outlet.
- Ensure Timer is set to ON (I) or rotate Timer past 10 and set time.
- Heating Element Assembly not correctly assembled. Make sure Heating Element Assembly is properly installed on Base. See “How to Assemble the Deep Fryer” section.
- Press Reset button on Heating Element Assembly. Make sure Deep Fryer has recommended amount of oil in Oil Pot.

## **During frying, the oil spills over the edge of the fryer.**

- There is too much oil in Deep Fryer. Make sure that oil does not exceed maximum level mark.
- Basket/food immersed too quickly. Carefully raise Frying Basket out of oil.

- Food contains too much liquid. Dry food thoroughly before placing it in Deep Fryer. Follow instructions in “Frying” section.
- When frying food with a high moisture content (such as chicken or fries), change oil frequently.
- There is too much food in Frying Basket. Do not fry more food at one time than quantities indicated on food package or “Frying Chart.”

## **Oil foams too much during frying.**

- Food contains too much liquid. Dry food thoroughly before placing it in Deep Fryer.
- When frying food with a high moisture content (such as chicken or fries), change oil frequently.
- Type of oil is not suitable for deep-frying food. Use good quality frying oil. Do not mix two different types of oil or fat.
- Basket/food immersed too quickly. Carefully raise Frying Basket into air.
- The use of refrigerated oil may cause excessive splattering. Use room-temperature oil.
- Oil Pot has not been cleaned properly. See instructions in the “Cleaning your Deep Fryer” section.

## **Condensation forms on View Window.**

- Water vapor from food collects on View Window. When unit is cold, wipe a small amount of oil on inside of View Window to prevent condensation buildup.

## **Oil film buildup on Oil Pot.**

- Use plastic scouring pad to clean.
- To clean oil residue from Oil Pot, use a household degreaser.



# Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120 V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price.

**Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.**

This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) in the U.S. or [hamiltonbeach.ca](http://hamiltonbeach.ca) in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
5. Pour éviter le risque de décharge électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'ensemble d'élément de chauffage dans l'eau ou autre liquide.
6. Assurer que le poignée de baquet soit bien assemblé au panier et fixé en place. Consulter les instructions détaillées de montage.
7. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant le nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
8. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
10. Des prises de courant ou fiches chaudes ou mal adaptées représentent une condition dangereuse parce que la prise de courant risque de prendre feu. Faire remplacer les prises de courant par un électricien qualifié.
11. Ne pas utiliser à l'extérieur.
12. Ne pas laisser pendre le cordon du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
13. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
14. Ne déplacer jamais la friteuse contenant de l'huile chaude.
15. Toujours brancher le cordon sur l'appareil d'abord, puis sur une prise de courant murale. Pour débrancher, mettre tous les contacts en position MIN, ou éteinte (O) si équipé, et retirer la fiche de la prise de murale. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
16. Ne pas utiliser cet appareil pour tout autre usage que celui recommandé.
17. Pour réduire le risque de blessure, ne pas remplir d'huile au-dessus du repère de niveau maximal.
18. Toujours assurer que le pot à huile soit rempli au moins au niveau minimum.
19. Ne jamais laisser la friteuse sans surveillance durant son utilisation.
20. Toujours sécher les aliments et enlever la glace avant de faire frire.
21. Toujours sécher complètement les éléments de la friteuse après les avoir lavés et avant de faire frire.
22. Toujours frire avec le couvercle en place.
23. Ne jamais utiliser d'huile réfrigérée.
24. Ne jamais bloquer l'évent sur le couvercle. Ayez conscience de la vapeur qui sort de l'évent.
25. Des émissions de vapeur peuvent entraîner des brûlures aux mains ou aux doigts. Faites bien attention quand vous ouvrez le couvercle.
26. Toujours soulever le panier, le reposer sur le support d'égouttage et permettre aux aliments d'égoutter.
27. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

## Autres consignes de sécurité pour le consommateur

**Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.**

Cet appareil est conçu uniquement pour la préparation, la cuisson et servir des aliments. Cet appareil n'est pas conçu pour l'utilisation de matériaux ou produits non alimentaires.

**⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique :** Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

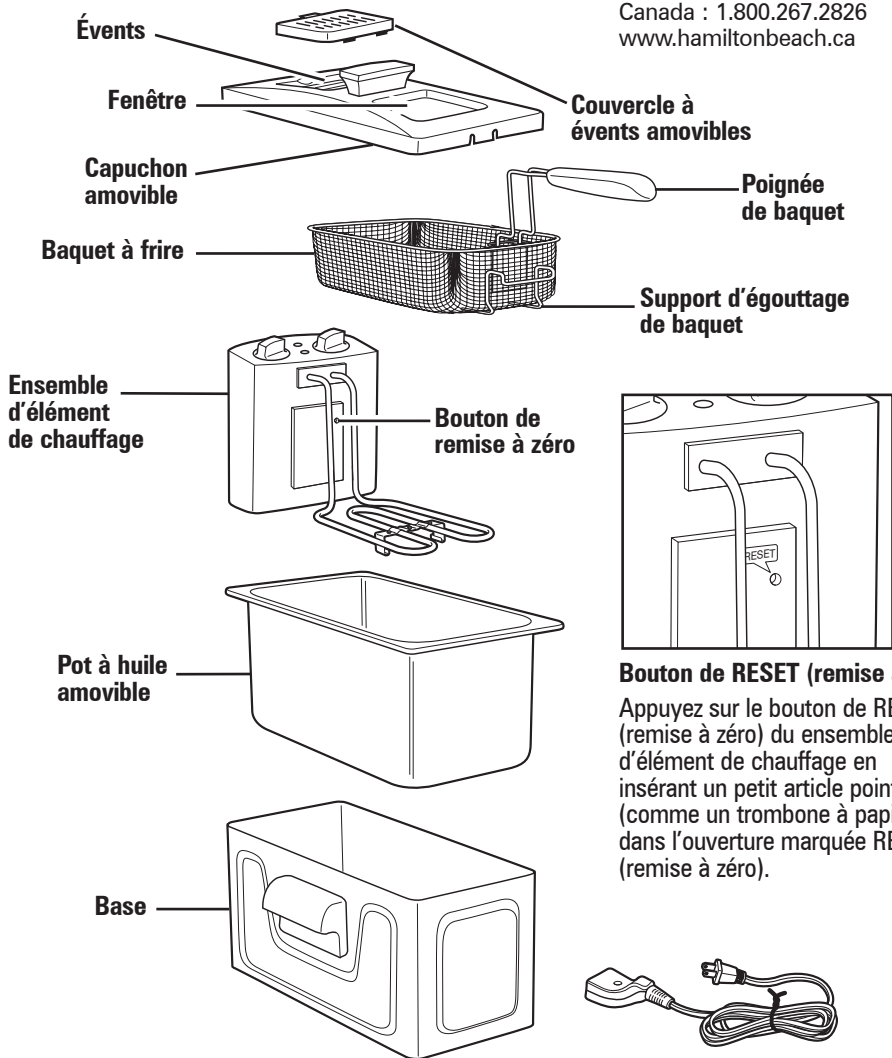
Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

### **⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlure.**

- De l'huile chaude renversée d'une bassine à friture tirée par mégarde du comptoir peut causer des brûlures sévères. Ne jamais laisser le cordon d'alimentation pendre par l'extrémité d'un comptoir. Il peut être saisi par un enfant et il peut se mêler pendant l'usage. Ne jamais utiliser avec une rallonge.
- Vous serez éclaboussé par du liquide chaud si vous manquez le support d'égouttage et laissez tomber accidentellement le baquet à frire dans le liquide chaud. Ne vous penchez jamais sur la friteuse sans couvercle.

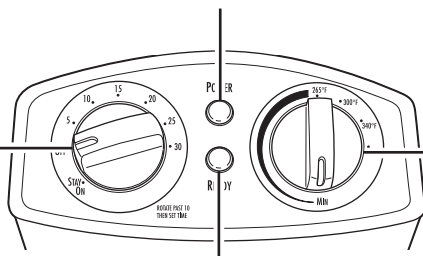
# Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces :  
Canada : 1.800.267.2826  
www.hamiltonbeach.ca



Lumière de courant marche

Minuterie



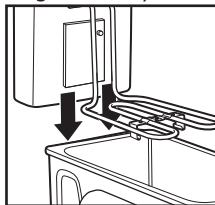
Ensemble de cordon magnétique

Thermostat ajustable

Lumière prête à cuire

# Montage de la friteuse

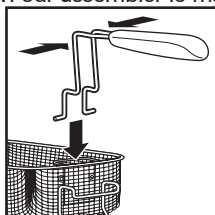
1. Placez la base sur une surface plate, stable.
2. Mettez le pot à huile dans la base.
3. Alignez les rayures de l'ensemble d'éléments de chauffage aux rayures de la base.



de chauffage aux rayures de la base. Poussez vers le bas l'ensemble d'éléments de chauffage pour le joindre à la base.

**REMARQUE :** Le chauffage ne peut pas être branché s'il est mal installé sur la base.

4. Pour assembler le manche, pressez sur les dents du manche afin de les rassembler.



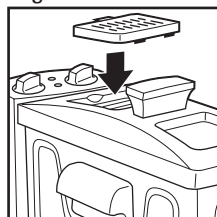
5. Alignez les dents aux trous ronds du support en métal du baquet.

6. Dégager les dents pour permettre leur expansion puis tirer la poignée vers l'arrière pour la verrouiller dans le support en métal.



**Pour ranger :** Poussez la poignée vers le bas du panier et pressez sur les dents afin de les rassembler pour enlever la poignée.

7. Aligner le couvercle à événements amovible



avec la grille métallique à graisse et enclencher en place.

## Friture

### **⚠ AVERTISSEMENT** Risque de brûlure.

- Ne jamais remplir d'huile au-dessus du repère MAX.
- Ne jamais déplacer la friteuse durant son utilisation ou lorsqu'elle contient de l'huile chaude.
- Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance quand elle fonctionne.
- Éliminer le plus possible l'humidité des

**Avant le premier usage :** Nettoyez soigneusement la friteuse. Consultez la section « Nettoyage de votre friteuse ».

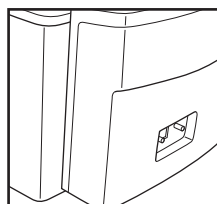
1. Placer la friteuse assemblée sur une surface stable, de niveau, résistante à la chaleur et hors de portée des enfants.
2. Soulevez l'ouverture du couvercle pour ouvrir.
3. Retirer le panier de la friteuse.
4. Remplissez la friteuse avec au moins 1 L (4 tasses) mais pas plus de 2 L (8 tasses) d'huile jusqu'à la marque du haut sur le pot d'huile amovible.

**REMARQUE :** Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans huile dans le pot, car l'appareil surchauffera et nécessitera une réinitialisation de la température.

aliments. Ne pas ajouter d'eau ou de glace dans l'huile.

- Des projections de vapeur peuvent occasionner des blessures à vos mains ou à vos doigts. Faites attention quand vous ouvrez le couvercle.
- Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures graves car de l'huile chaude risque de déborder de la friteuse.

5. Brancher l'extrémité magnétique du cordon



d'alimentation dans la prise de la friteuse. Cette extrémité magnétique ne peut être branchée que d'une seule façon. Prendre soin de ne

pas déloger la connexion magnétique lors du branchement dans une prise de courant.

**REMARQUE :** La force magnétique faible permet au cordon de se détacher facilement, ce qui empêche l'appareil d'être accidentellement enlevé d'un comptoir.

6. Fermer le couvercle. Régler le sélecteur de température au réglage désiré. Tourner la minuterie sur ON (I/marche). Préchauffer

# Friture (suite)

la friteuse jusqu'à ce que la lumière prête à cuire s'allume (au bout de 6 à 10 minutes). Pour plus de renseignements au sujet de la sélection de la température, consulter l'emballage de l'aliment ou le « Tableau de friture ».

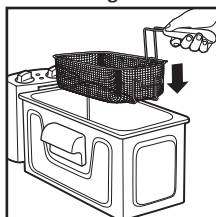
Le lumière prête à cuire s'allume dès que l'huile a atteint la température préréglée.

7. Pour faire frire un aliment non enrobé de pâte, mettre l'aliment dans le panier et passer à l'étape 8.

Pour faire frire un aliment enrobé de pâte, (comme la pâte de tempura), pour abaisser le panier dans l'huile, puis mettre l'aliment avec précaution directement dans l'huile.

**REMARQUE :** Pour s'assurer que tous les aliments sont bien cuits, ne dépassez pas la quantité maximale d'aliments à frire dans un seul lot. Voir le « Tableau de friture ».

8. Mettez soigneusement le panier dans la friteuse. Fermez le couvercle.



friteuse. Fermez le couvercle.

**REMARQUE :** Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans huile dans le pot, car l'appareil surchauffera et nécessitera une réinitialisation de la température.

9. Quand vous avez terminé de frire, enlevez le couvercle, soulevez le panier et accrochez sur le pot à huile amovible pour égoutter.

**REMARQUE :** Quand vous enlevez le couvercle et quand le couvercle est enlevé, ne permettez pas de condensation couler dans le pot à huile.

10. Videz avec soins les aliments du panier et placez-les dans un bol ou une passoire doublée d'une serviette en papier. Remplissez et répétez autant de fois que c'est nécessaire.

11. Mettez le commutateur de courant en position OFF (O/arrêt) et débranchez votre appareil après l'usage.

**CONSEIL :** Le lumière prête à cuire peut s'éteindre après la friture d'un lot d'aliments. Il se rallumera une fois que l'huile aura atteint la température sélectionnée. La friteuse est alors prête à frire le lot d'aliments suivant.

## Tableau de friture

ALIMENT	TEMPÉRATURE DE FRITURE	DURÉE DE CUISSON	TEMP. INTERNE/ CUISSON SÉCURITAIRE
Frites surgelées	190 °C (375 °F)	2 à 3 minutes	Brunes et croustillantes
Frites régulières fraîches	190 °C (375 °F)	7 à 8 minutes	Brunes et croustillantes
Rondelles d'oignon surgelées	190 °C (375 °F)	2 à 3 minutes	Brunes et croustillantes
Bâtonnets de poisson surgelés	180 °C (350 °F)	2 à 3 minutes	63 °C (145 °F)
Crevettes papillon surgelées	180 °C (350 °F)	3 à 4 minutes	63 °C (145 °F)
Filets de poulets surgelés	190 °C (375 °F)	3 à 5 minutes	73 °C (165 °F)
Morceaux d'ailes de poulet surgelés	190 °C (375 °F)	8 à 10 minutes	73 °C (165 °F)
Morceaux d'ailes de poulet fraîches	190 °C (375 °F)	7 à 9 minutes	73 °C (165 °F)

### REMARQUES :

- La durée de cuisson et la température peuvent varier selon la quantité et le poids.
- Pour de meilleurs résultats, faire frire une seule couche d'aliments à chaque lot.
- Le poulet congelé non cuit doit être dégelé puis débarrassé de son excès d'eau et épongé avec une serviette de papier avant la cuisson.
- Voir les « Conseils de friture » pour obtenir les informations utiles pour obtenir de meilleurs résultats.
- Toujours suivre les instructions sur l'emballage.
- Lors de la cuisson de viande, poulet ou poisson, utiliser un thermomètre de cuisson pour déterminer les températures internes.

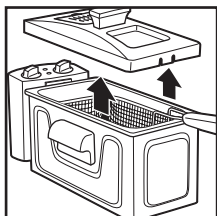
# Friture (suite)

- Visitez les différents sites gouvernementaux pour plus d'information à propos des températures internes de cuisson.

## Nettoyage de votre friteuse

**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque de brûlure.** Pour éviter les éruptions et les projections d'huile chaude, asséchez complètement toutes les composantes de la friteuse avant son utilisation.

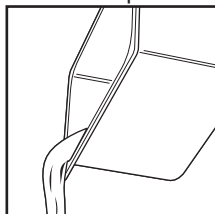
1. Attendez que l'huile se refroidisse. Cela peut prendre plusieurs heures.
2. Enlevez le couvercle. Enlevez le panier de la friteuse.



3. Enlevez l'ensemble d'élément de chauffage de la base et suspendez dans le pot à huile pour qu'il s'égoutte.
4. N'immergez jamais l'ensemble d'élément de chauffage dans l'eau.

**REMARQUE :** Pour éviter d'endommager la friteuse, nettoyez l'ensemble d'élément de chauffage avec soin. Essuyez doucement à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse.

5. Soulevez le pot à huile de la base et videz l'huile. Essuyez toute l'huile en excès ou la pellicule d'huile du pot à huile.



6. Nettoyez la base et le pot à huile avec de l'eau savonneuse chaude. Vous pouvez laver la base et le pot à huile dans un lave-vaisselle.
7. Enlevez le couvercle de l'évent et lavez-le dans de l'eau savonneuse chaude. Sécher complètement.
8. Nettoyez le couvercle et le panier dans de l'eau savonneuse chaude. Posez le couvercle verticalement pour s'égoutter et laissez-le sécher complètement.

## Conseils de friture

### Choix et remplacement de l'huile de friture

- Utiliser une huile végétale ou d'arachides de bonne qualité.
- La friture d'aliments dans le beurre, margarine, huile d'olive ou graisse animale est **DÉCONSEILLÉE**, car la température du point de fumage est trop basse.
- **NE PAS** mélanger deux types d'huile.
- Remplacer l'huile périodiquement pour maintenir une friture et une saveur de grande qualité.
- L'huile utilisée pour frire les frites et filtrée après chaque utilisation peut être réutilisée 10 à 12 fois avant son remplacement. L'huile utilisée avec des aliments riches en protéines (comme la viande ou le poisson) doit être remplacée plus souvent.

- Pour filtrer l'huile, permettre le refroidissement complet de celle-ci. L'huile peut être filtrée à l'aide d'une étamine ou une serviette de papier.
- Toujours suivre les instructions sur l'emballage.
- **NE PAS** ajouter d'huile fraîche ou usée.
- Toujours changer l'huile si elle commence à mousser lorsqu'elle est chauffée, quand elle a une forte odeur ou un goût prononcé ou quand elle devient plus foncée ou sirupeuse.

### Avant de frire

- L'excès d'eau ou de particules de glace peut provoquer des projections ou de la mousse. Éponger tout l'excès d'eau des aliments frais à l'aide d'une serviette de papier. Retirer toutes les particules et les accumulations de glace des aliments congelés.

# Conseils de friture (suite)

## Conseils utiles

- NE PAS utiliser d'ustensiles en plastique dans l'huile chaude.
- Assaisonner les aliments APRÈS la cuisson.
- Réduire la quantité d'aliments du lot s'ils ne sont pas aussi croustillants que souhaité.

## Élimination de l'huile

- Verser l'huile froide dans le contenant de plastique d'origine (refermable).

## Utilisation du baquet avec les aliments en pâte à frire fraîche

- Les aliments en pâte à frire fraîche doivent être mis avec précaution directement dans

l'huile chaude. Premièrement, abaissez entièrement le baquet et placez chaque morceau pané avec précaution dans l'huile chaude. Utilisez le baquet pour retirer les aliments panés frits.

## Rangement

- La poignée de baquet peut être dégagée et tournée dans le baquet. Placez le pot à huile dans la base puis placez le baquet et le cordon d'alimentation dans le pot à huile.
- Il est préférable de stocker toutes les huiles au réfrigérateur ou dans un endroit frais, sombre et sec jusqu'à six mois.

# Dépannage

## Les aliments frits n'ont pas une couleur brun doré et/ou ne sont pas croustillants.

- La température choisie est trop basse ou les aliments n'ont pas frit suffisamment longtemps. Vérifiez le paquet ou le « Tableau de friture » pour trouver la bonne température ou le bon temps de friture.
- Il y a trop de nourriture dans le panier. Ne faites jamais frire trop d'aliments en même temps. Voir le paquet d'aliment, le « Tableau de friture » ou la recette pour trouver la bonne durée. Les aliments sont peut-être trop épais pour bien frire.
- Le volume de l'huile est trop bas.

## La friteuse dégage une odeur forte, déplaisante.

- L'huile n'est pas fraîche. Changez l'huile. Changez le filtre à huile régulièrement pour qu'il reste jeune.
- Quand vous faites frire des aliments qui ont une teneur de haute humidité (comme le poulet ou les frites), changez d'huile fréquemment.
- Le genre d'huile ne convient pas à la friture en profondeur d'aliments à frire entièrement. Utilisez de l'huile de friture de bonne qualité. Ne mélangez pas deux différentes catégories d'huile.

## L'appareil ne chauffe pas.

- Assurez-vous que l'ensemble de cordon magnétique est bien attaché à la prise de la friteuse.
- Assurez-vous que l'ensemble de cordon électrique soit branché dans une prise électrique.
- S'assurer que le minuteur est à ON

(I/marche) ou tourner la minuterie au-delà de 10 puis régler le temps de cuisson.

- L'ensemble d'éléments de chauffage n'est pas bien monté. Assurez-vous que l'ensemble d'éléments de chauffage est bien installé sur la base. Voir la section « Montage de la friteuse ».
- Appuyez sur le bouton de RESET (remise à zéro) du panneau de contrôle de l'élément de chauffage. Assurez-vous que la friteuse a le montant recommandé d'huile dans le pot à huile.

## Pendant la friture, l'huile déborde au-dessus de la friteuse.

- Il y a trop d'huile dans la friteuse. Assurez-vous que l'huile ne dépasse pas la marque de niveau maximum.
- Le panier/la nourriture a été immergé trop rapidement. Soulevez doucement le panier en l'air.
- Les aliments contiennent trop de liquide. Faites sécher complètement les aliments avant de les mettre dans la friteuse. Suivez les instructions de la section « Friture ».
- Quand vous faites frire des aliments à haut degré d'humidité (comme le poulet ou les frites) changez souvent l'huile.
- Il y a trop d'aliments dans le panier à friture. Ne faites pas frire en même temps plus d'aliments que les quantités indiquées sur l'emballage des aliments ou sur le « Tableau de friture ».



# Dépannage (suite)

## L'huile mousse trop pendant la friture.

- Les aliments contiennent trop de liquide. Faites sécher complètement les aliments avant de les mettre dans la friteuse.
- Quand vous faites frire des aliments à haut degré d'humidité (comme le poulet ou les frites) changez souvent l'huile.
- La catégorie d'huile ne convient pas à la friture. Utilisez de l'huile de friture de bonne qualité. Ne mélangez jamais deux qualités d'huile ou de gras.
- Le panier/la nourriture a été immergé trop rapidement. Soulevez doucement le panier en l'air.
- L'utilisation d'huile réfrigérée peut occasionner trop de projections. Utilisez de l'huile à température ambiante.

- Le pot d'huile n'a pas été bien nettoyé. Voir les instructions dans la section « Nettoyage de votre friteuse ».

## Il se forme de la condensation sur la fenêtre.

- De la vapeur d'eau des aliments s'accumule sur la fenêtre. Quand votre appareil est froid, frottez un petit montant d'huile à l'intérieur de la fenêtre pour empêcher la condensation.

## Une pellicule d'huile s'accumule sur le pot à huile.

- Utilisez un tampon de récurage en matière plastique pour nettoyer.
- Pour nettoyer les résidus d'huile du pot à huile, utilisez un produit dégraissant ménager.

## Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie.

Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com) aux É.-U. ou [www.hamiltonbeach.ca](http://www.hamiltonbeach.ca) au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes: :

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
6. Para evitar el peligro de descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o el elemento calentador en agua u otro líquido.
7. Asegúrese de que la mango de la canasta estén bien colocadas en la canasta y trabadas en su lugar. Ver las instrucciones de montaje detalladas
8. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o de colocar o sacar alguna pieza.
9. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
10. El uso de accesorios no recomendados por fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
11. Los enchufes/tomacorrientes tibios o que no ajustan bien pueden indicar una condición poco segura del tomacorriente, lo que puede generar un incendio. Solicite a un electricista calificado que reemplace esos tomacorrientes.
12. No lo use al aire libre.
13. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente.
14. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
15. Nunca mueva la freidora que contenga aceite caliente.
16. Siempre conecte el enchufe al aparato primero y después conecte el cable en el tomacorriente de la pared. Para desenchufar, gire cualquier control a OFF (O /apagado) y desconecte el enchufe del tomacorriente. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente.
17. No use el aparato eléctrico para ningún otro fin que no sea el indicado.
18. Para reducir el riesgo de lesiones, NO llene de aceite más allá de la marca de llenado máximo.
19. Siempre asegúrese de que la olla de aceite se encuentre llena hasta por lo menos la marca MIN.
20. Nunca deje el aparato desatendido mientras lo esté usando.
21. Siempre seque los alimentos y retire el hielo antes de freírlos.
22. Siempre seque los componentes de la freidora cuidadosamente después de lavarlos y antes de freír.
23. Siempre fría los alimentos con la tapa en su lugar.
24. No utilice aceite refrigerado.
25. Nunca bloquee la ventilación de la tapa. Esté atento al vapor que surge de la ventilación.
26. El vapor que escapa puede provocar quemaduras a manos y dedos. Abra la tapa con cuidado.
27. Siempre eleve la canasta, deposítela en el soporte para escurrir y permita que los alimentos se escurran antes de retirar la tapa o la canasta.
28. No haga funcionar el artefacto mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## Otra Información de Seguridad Para el Cliente

**Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.**

Este producto fue diseñado exclusivamente para la preparación, cocción y servicio de alimentos. Este producto no fue diseñado para ser utilizado con materiales o productos no alimenticios.

**⚠ ADVERTENCIA Peligro de descarga eléctrica:** Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

**⚠ ADVERTENCIA Peligro de quemaduras.**

- Pueden provocarse quemaduras graves si se tira una freidora desde una mesada. No permita que el cable cuelgue por sobre la mesada; los niños podrían tirar de él o podrían engancharse con el mismo durante el uso. No lo utilice con un cable de extensión.
- El líquido caliente se salpicará si no cuenta con el soporte para escurrido y accidentalmente deja caer la canasta para freír en el líquido caliente. No se incline sobre la freidora cuando la tapa no se encuentre colocada.

# Piezas y características

Para ordenar partes:  
EE.UU.: 1.800.851.8900  
www.hamiltonbeach.com.mx  
México: 01 800 71 16 100

Ventilación  
de vapor

Ventana de  
observación

Tapa

Cubierta de ventilación  
removible

Canasta para freír

Mango de la  
canasta

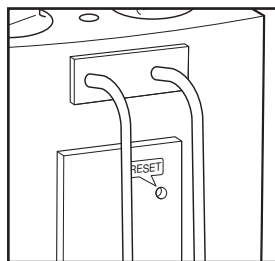
Soporte para  
escurrido de  
la canasta

Montaje de  
elemento  
calentador

Botón de  
Reinicio

Olla de  
aceite  
removible

Base



**Botón de RESET (reinicio)**

Presione RESET (reinicio) en el montaje de elemento calentador introduciendo un elemento con punta (como un clip) en el orificio con el nombre de RESET (reinicio).

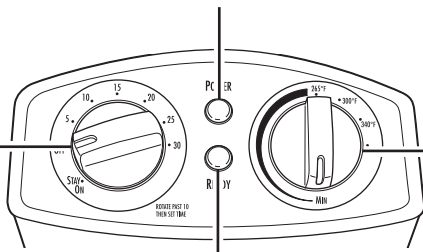


**Montaje de cable  
magnético**

Luz de encendido

Regulador  
de tiempo

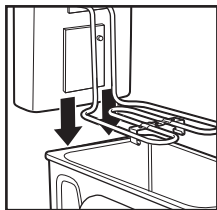
Termostato  
ajustable



Luz de listo para cocinar

# Cómo ensamblar la freidora

1. Deposite la base en una superficie plana y estable.
2. Coloque la olla de aceite dentro de la base.
3. Alinee las ranuras del montaje del elemento

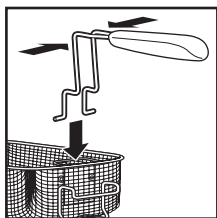


calentador con las ranuras de la base. Presione hacia abajo el montaje del elemento calentador para conectarlo con la base.

**NOTA:** El

calentador no puede encenderse a menos que se encuentre instalado correctamente sobre la base.

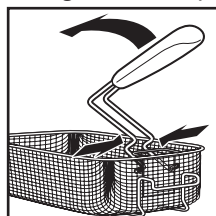
4. Para ensamblar el mango, presione hacia adentro los dientes del mismo.



hacia adentro los dientes del mismo.

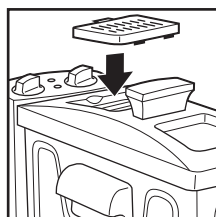
5. Alinee los dientes con los orificios redondos ubicados en el soporte de metal de la canasta.
6. Libere los dientes para que se separen y luego tire de la manija hacia atrás para trazarla en el soporte de metal.

**Para guardar:** Empuje la manija sobre



la canasta y presione las puntas para retirar la manija.

7. Alinee la cubierta de ventilación removible con el filtro de grasa metálico y trabé en su lugar.



# Cómo freír

**⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemaduras.**

- Nunca llene con aceite más allá de la marca máxima de llenado MAX.
- Nunca mueva la freidora mientras está en uso o cuando ésta contenga aceite caliente.
- Nunca deje la freidora sin supervisión mientras se encuentre en funcionamiento.
- Quite la mayor cantidad posible de humedad de los alimentos. No agregue

**Antes del primer uso:** Lave la freidora con detenimiento. Ver "Limpieza de su freidora".

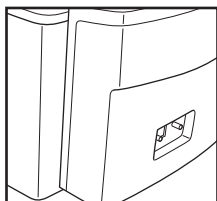
1. Coloque la freidora en una superficie estable, nivelada y resistente al calor que se encuentre fuera del alcance de los niños.
2. Levante la tapa para abrirla.
3. Saque la canasta de la freidora.
4. Llene la freidora con no menos de 4 tazas (1 L) y no más de 8 tazas (2 L) de aceite teniendo como referencia la marca indicadora ubicada en la olla de aceite removible.

**NOTA:** Nunca haga funcionar la unidad sin aceite en la olla, de lo contrario la unidad excedería el límite de temperatura y necesitaría una restauración.

agua o hielo al aceite.

- El vapor que sale puede provocar quemaduras en las manos o en los dedos. Abra la tapa con cuidado.
- No seguir estas instrucciones puede ocasionar quemaduras graves ya que el aceite caliente puede salpicarse fuera de la freidora.

5. Fije el ensamblaje del cable magnético al receptáculo de la freidora. El cable magnético solamente se fijará de una forma. Tenga cuidado de no interferir con la conexión



magnética cuando enchufe el cable en un tomacorriente.

**NOTA:** La baja fuerza magnética permite que el cable "se desprenda", lo que evita que la unidad sea tirada accidentalmente desde la mesada.

# Cómo freír (cont.)

6. Cierre la tapa. Fije el control de la temperatura en el ajuste deseado. Gire el interruptor en ON (encendido). Precaliente la freidora hasta que se encienda la luz de listo para cocinar (6 a 10 minutos). Para obtener mayor información sobre selección de temperatura, revise el paquete del alimento o la "Tabla de freír".

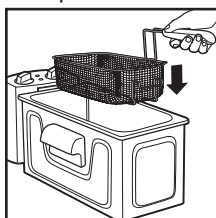
La luz de listo para cocinar se encenderá cuando el aceite alcance la temperatura preseleccionada.

7. Para freír comida sin masa, coloque los alimentos en la canasta y continúe con el paso 8.

Para freír alimentos con masa, (como la masa tempura), para bajar la canasta en el aceite, luego deje caer con cuidado los alimentos en el aceite.

**NOTA:** Para asegurarse de que todos los alimentos se encuentren debidamente cocidos, no exceda la cantidad máxima de alimentos a freír en una tanda. Vea la "Tabla de freír".

8. Coloque con cuidado la canasta dentro de la freidora. Cierre la tapa.



**NOTA:** Nunca haga funcionar la unidad sin aceite en la olla, de lo contrario la unidad excedería el límite de temperatura y necesitaría una restauración.

9. Cuando haya terminado de freír, retire la tapa, levante la canasta y engánchela sobre la olla de aceite removible para el escurrido.

**NOTA:** Cuando retire la tapa y mientras esté apagada, no permita que la condensación ingrese a la olla de aceite.

10. Retire los alimentos de la canasta con cuidado y colóquelos en un recipiente o colador forrados con papel absorbente. Llene y repita la operación cuantas veces sea necesario.

11. Gire el interruptor en OFF (O /apagado) y desenchufe el aparato después del uso.

**CONSEJO:** Es posible que la luz de listo para cocinar se apague después de freír una tanda de alimentos. Cuando el aceite haya alcanzado la temperatura seleccionada, volverá a encenderse la luz de listo para cocinar. Ahora, la unidad estará lista para freír la próxima tanda de alimentos.

## Tabla de Freír

ALIMENTOS	TEMP. PARA FREÍR	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMP. INTERNA/ COCCIÓN
Papas rritas congeladas	375°F (190°C)	2 a 3 minutos	Tiernos pero firmes
Papas rritas recién cortadas	375°F (190°C)	7 a 8 minutos	Tiernos pero firmes
Aros de cebolla congelados	375°F (190°C)	2 a 3 minutos	Tiernos pero firmes
Palitos de pescado congelados	350°F (180°C)	2 a 3 minutos	145°F (63°C)
Langostinos en mariposa congelados	350°F (180°C)	3 a 4 minutos	145°F (63°C)
Frituras de pollo congeladas	375°F (190°C)	3 a 5 minutos	165°F (73°C)
Trozos de alitas de pollo congeladas	375°F (190°C)	8 a 10 minutos	165°F (73°C)
Trozos de alitas de pollo rrescas	375°F (190°C)	7 a 9 minutos	165°F (73°C)

# Cómo freír (cont.)

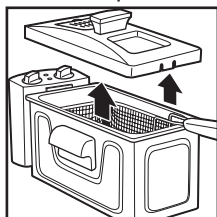
## NOTAS:

- El tiempo y la temperatura de cocción pueden variar dependiendo del tamaño y peso de la tanda.
- Para obtener los mejores resultados, cocine cada tanda con una capa única de alimentos.
- Al pollo crudo y congelado se lo debe descongelar, quitarle el exceso de agua y secarlo con toallas de papel antes de cocinarlo.
- Para obtener mayor información y los mejores resultados remítase a los “Consejos para la freidora”.
- Siempre siga las instrucciones del envase.
- Al cocinar carne vacuna, de ave o pescado, utilice el termómetro de cocina para determinar las temperaturas internas.
- Para obtener mayor información sobre las temperaturas seguras de cocción internas, visite [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov).

## Limpieza de su freidora

**⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemaduras.** Para evitar erupciones y/o salpicaduras de aceite caliente, seque completamente todos los componentes de la freidora antes de utilizarla.

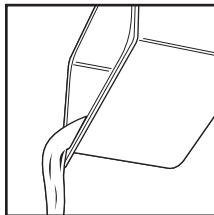
1. Espere hasta que el aceite se haya enfriado. Esto puede llevar varias horas.
2. Retire la tapa. Retire la canasta de la freidora.



3. Retire el montaje del elemento calentador de la base y engánchelo en la olla de aceite para que se escurra.
4. No introduzca el montaje del elemento calentador en agua.

**NOTA:** Para evitar dañar la freidora, sea cuidadoso al limpiar el montaje del elemento calentador. Límpielo suavemente con un paño mojado con agua jabonosa caliente.

5. Levante la olla de aceite de la base y deseche el aceite. Limpie todo el exceso o película de aceite de la olla.



6. Limpie la base y la olla de aceite con agua jabonosa caliente. La base y la olla de aceite pueden lavarse en un lavavajillas.
7. Retire la cubierta de la ventilación, luego el filtro de grasa y lávelo con agua jabonosa caliente. Seque cuidadosamente.
8. Lave la tapa y la canasta con agua jabonosa caliente. Coloque la tapa de manera vertical para que se escurra y permita que se seque por completo.

# Consejos para la freidora

## Cómo seleccionar y cambiar el aceite para freír

- Utilice una buena cantidad de aceite vegetal o de maní.
- NO se recomienda freír los alimentos en manteca, margarina, aceite de oliva ni grasa animal por la baja temperatura del punto de humo.
- NO mezcle dos tipos de aceite.
- Cambie el aceite con frecuencia para mantener la calidad óptima en la fritura y el sabor.
- El aceite utilizado para las papas fritas se puede utilizar hasta 10 o 12 veces más antes de cambiarlo, siempre que se filtre el aceite después de cada uso. El aceite utilizado para alimentos altos en proteínas (tales como la carne o el pescado) debe cambiarse más frecuentemente.
- Para filtrar el aceite, deje que el aceite se enfríe completamente. Para colar el aceite se pueden utilizar toallas de papel o gasas como filtros.
- Siempre siga las instrucciones del envase.
- NO le agregue aceite nuevo al aceite usado.
- Cambie siempre el aceite cuando comience a espumar al calentarlo, cuando tuviese un sabor u olor fuerte o cuando se torne oscuro y/o espeso.

## Antes de freír

- El exceso de agua o partículas de hielo pueden ocasionar salpicaduras o espuma en el aceite caliente. Quite el exceso de agua de los alimentos frescos absorbiéndolos con toallas de papel. Quite todos los trozos o acumulaciones de hielo de los alimentos congelados.

## Consejos generales

- NO utilice utensilios de plástico en el aceite caliente.
- Sazone los alimentos DESPUÉS de freírlos.
- Si los alimentos no estuvieran crocantes como se desea, reduzca el tamaño de la tanda.

## Cómo desechar el aceite

- Vierta el aceite frío dentro de su botella original (que vuelva a cerrar) de plástico vacía.

## Uso de la canasta para alimentos con masa fresca

- Los alimentos con masa fresca se deben ubicar cuidadosamente y de manera directa dentro del aceite. Primero, baje la canasta completamente y luego coloque cuidadosamente cada porción de alimento con masa dentro del aceite caliente. Utilice la canasta para sacar los alimentos con masa fritos.

## Almacenamiento

- La manija de la canasta se puede desconectar y rotar hacia adentro de la canasta. Coloque la olla del aceite en la base y luego la canasta y el cable eléctrico en la olla del aceite.
- Es mejor guardar todos los aceites en el refrigerador o en un lugar frío, oscuro y seco por un período de hasta seis meses.



# Resolviendo problemas

## **Los alimentos fritos no tienen un color dorado y/o no están crocantes.**

- La temperatura seleccionada es muy baja o los alimentos no se han frito el tiempo suficiente. Consulte las instrucciones del paquete de alimentos o la "Tabla de Freír" para la temperatura o tiempos de preparación correctos.
- Hay demasiados alimentos en la canasta. Nunca fría demasiada comida de una sola vez. Consulte las instrucciones del paquete de los alimentos, la "Tabla de freír" o la receta para obtener las cantidades correctas. Las piezas de comida pueden ser demasiado gruesas para freírse de manera adecuada.
- El volumen del aceite es muy bajos.

## **La freidora emite un olor fuerte y desagradable.**

- El aceite no está fresco. Cámbielo. Filtre el aceite de manera regular para mantenerlo fresco durante más tiempo.
- Cuando fría alimentos con un contenido de humedad muy alto (como pollo o papas) cambie el aceite con frecuencia.
- El tipo de aceite no es el adecuado para freír alimentos. Utilice aceite para freír de buena calidad. No mezcle dos tipos diferentes de aceite.

## **La unidad no calienta.**

- Asegúrese de que el cable magnético se encuentre fijado correctamente al toma de la freidora.
- Asegúrese de que el cable eléctrico se encuentre enchufado al tomacorriente.
- Verifique que el temporizador se encuentre configurado en ON (I/encendido) o gire el temporizador pasando 10 y configure el tiempo.
- El montaje del elemento calentador no está ensamblado correctamente. Asegúrese de que esté bien instalado sobre la base. Ver la sección "Cómo ensamblar".
- Presione Reset (reinicio) en el elemento calentador. Verifique que la freidora contiene la cantidad recomendada de aceite dentro de la olla.

## **Durante el funcionamiento, el aceite se derrama por encima del borde de la freidora.**

- Hay demasiado aceite en la freidora. Asegúrese de que el aceite no supera el límite máximo.

- Se han colocado la canasta o los alimentos demasiado rápido. Eleve la canasta con cuidado.
- La comida contiene demasiado líquido. Seque los alimentos con detenimiento antes de colocarlos en la freidora. Siga las instrucciones de la sección "Cómo freír".
- Cuando deba freír alimentos con una cantidad elevada de humedad (como pollo o papas) cambie el aceite con frecuencia.
- Hay demasiada comida en la canasta. No fría más alimentos en una tanda que las cantidades indicadas en el paquete o en la "Tabla de freír".

## **El aceite hace demasiada espuma durante la cocción.**

- Los alimentos contienen demasiado líquido. Séquelos con detenimiento antes de colocarlos en la freidora.
- Cuando deba freír alimentos con un alto contenido de humedad (como pollo o papas) cambie el aceite con frecuencia.
- El tipo de aceite no es el adecuado para freír alimentos. Utilice aceite para freír de buena calidad. No mezcle dos tipos diferentes de aceite o grasa.
- Colocó la canasta o los alimentos demasiado rápido. Eleve la canasta con cuidado.
- El uso de aceite refrigerado puede provocar salpicaduras excesivas. Utilice aceite a temperatura ambiente.
- La olla de aceite no se ha limpiado correctamente. Ver instrucciones en la sección de "Limpieza de su freidora".

## **Se forma condensación en la ventana de observación.**

- Se concentra en la ventana vapor de agua proveniente de los alimentos. Cuando la unidad esté fría, pase una pequeña cantidad de aceite sobre la parte interna de la ventana para prevenir la acumulación de condensación.

## **Acumulación de una película de aceite en la olla de aceite.**

- Utilice una esponjilla para limpiar.
- Para limpiar restos de aceite de una olla de aceite, use un desengrasante de uso doméstico.

# Notas

## GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: **Centro de Atención al Consumidor: 01 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:  
**GARANTÍA DE 1 AÑO.**

### COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

### LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija o enchufe en mal estado, etc.

### EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

- Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
- Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

### PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.

FECHA DE ENTREGA

SELLO DEL VENDEDOR

QUEJAS Y SUGERENCIAS

DÍA\_\_

MES\_\_

AÑO\_\_

Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:

**GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO**

**01 800 71 16 100**

Email: [mexico.service@hamiltonbeach.com](mailto:mexico.service@hamiltonbeach.com)

### CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

#### Ciudad de México

##### ELECTRODOMÉSTICOS

Av. Plutarco Elías Calles No. 1499  
Zacahuitzco, Ciudad de México, C.P. 09490  
Tel: 01 55 5235 2323

##### CASA GARCÍA

Av. Patriotismo No. 875-B  
Mixcoac, Ciudad de México, C.P. 03910  
Tel: 01 55 5563 8723

#### Nuevo León

##### FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES

Ruperto Martínez No. 238 Ote.  
Centro MONTERREY, 64000 N.L.  
Tel: 01 81 8343 6700

#### Jalisco

##### SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO

Garibaldi No. 1450  
Ladrón de Guevara  
GUADALAJARA 44660 Jal.  
Tel: 01 33 3825 3480

**Modelo:**  
35200

**Tipo:**  
DF08

**Características Eléctricas:**  
120 V~ 60 Hz 1500 W

**Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "V" y/o "MX" y/o "MXV" y/o "Z".**