

**READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION**

Visit www.hamiltonbeach.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

Rendez-vous sur www.hamiltonbeach.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils !

Questions?
Please call us – our friendly associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900
Canada: 1.800.267.2826

Questions ?
N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.
CAN : 1.800.267.2826
É.-U. : 1.800.851.8900

Hamilton Beach®

Deep Fryer Friteuse



English	2
Français.....	15

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 wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
8. 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.
9. 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.
10. The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer for use with this model may cause injuries.
11. Do not use outdoors.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
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 (●) when provided, and remove plug from wall outlet.
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 and allow food to drain before removing lid or food basket.
27. Do not use for more than 60 minutes in a 2-hour period.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

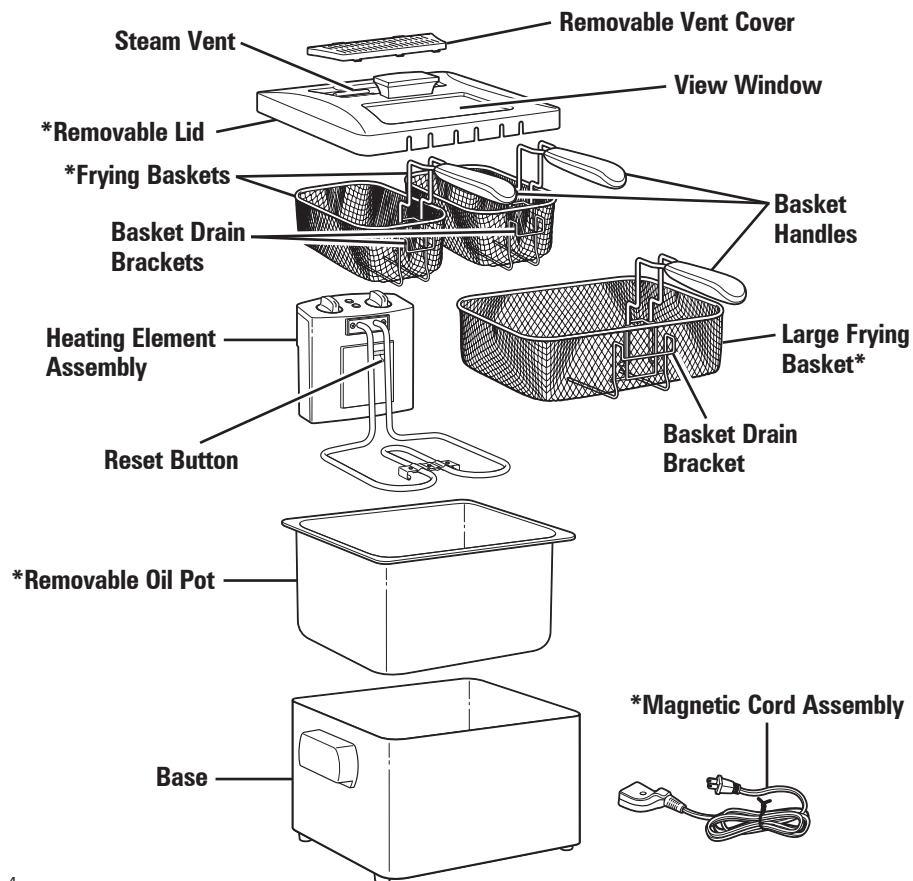
This appliance is only intended for the preparation, cooking, and serving of foods. This appliance is not intended for use with any nonfood materials or products.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with either a polarized (one wide blade) or grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized or grounded 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.

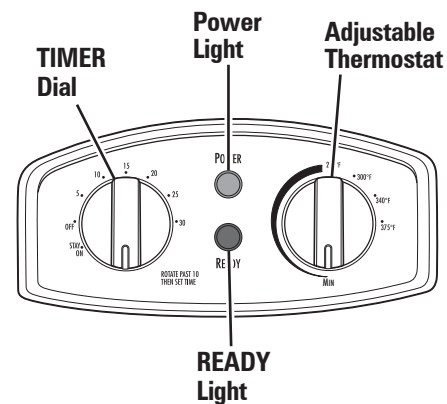
⚠ WARNING Burn Hazards.

- 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.

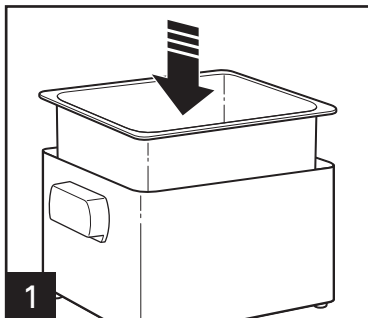
Parts and Features



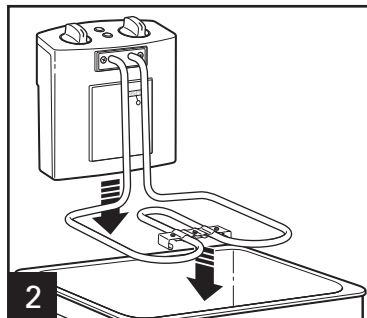
*To order parts:
 US: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
 Canada: 1.800.267.2826



How to Assemble the Fryer

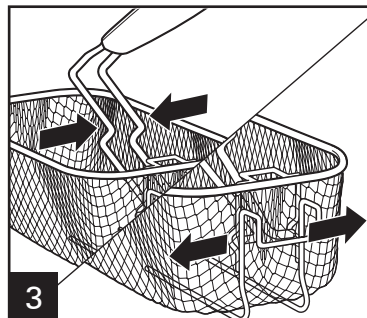


1 Place base on a stable, flat surface. Insert oil pot into base.

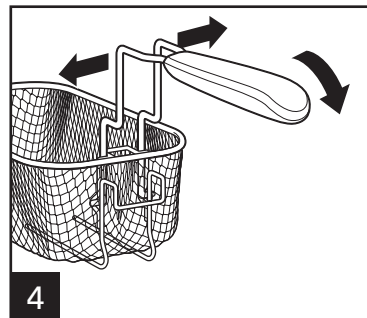


2 Align grooves of heating element assembly with grooves on base. Push down on heating element assembly to connect it to the base.

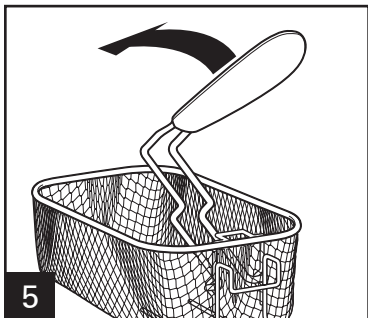
NOTE: Heater cannot be turned on unless correctly installed on base.



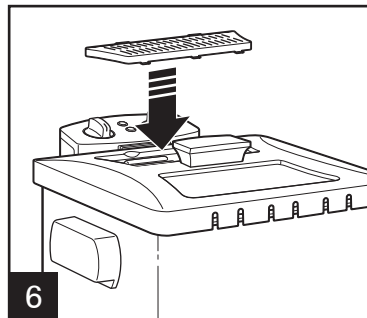
3 To assemble handle, squeeze tines of handle together. Align tines with round holes on metal bracket of basket.



4 Release tines to allow them to spread and then pull handle back to lock into metal bracket.



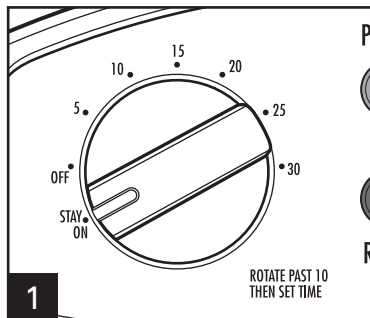
5 For storage: Rotate handle into basket.



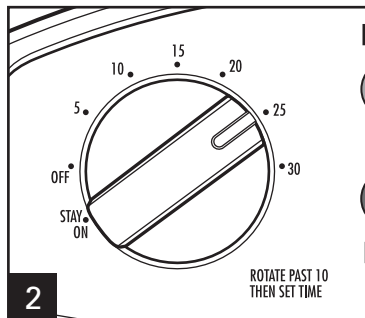
6 Align vent cover and vent of lid toward heating element assembly. Lid snaps into place.

How the Timer Works

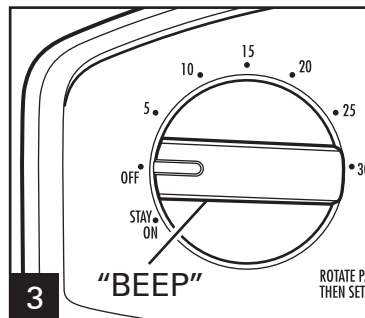
The timer counts down. It can be set for any time between 1 and 30 minutes.



To set timer, rotate past 10 minutes and then to desired frying time or rotate timer to **STAY ON**.



Timer will start counting down selected time shortly after you stop turning the **TIMER** knob.



Timer will beep when it reaches OFF and fryer turns off automatically.

NOTE: Do not use STAY ON for more than 60 minutes in a 2-hour period.

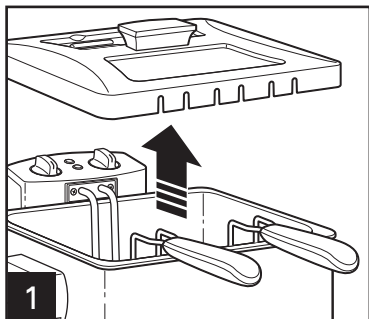
Frying

⚠ WARNING Burn Hazard.

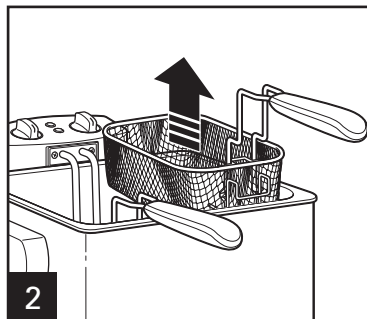
- Never fill oil above MAX fill mark.
- Never move fryer when it is in operation or when fryer contains hot oil.
- Never leave fryer unattended while in use.
- Remove as much moisture from food as possible. Do not add water or ice to oil.
- Escaping steam may cause burns to hands or fingers. Open lid carefully.

BEFORE FIRST USE: Thoroughly clean and dry fryer. See “Cleaning Your Fryer” section.

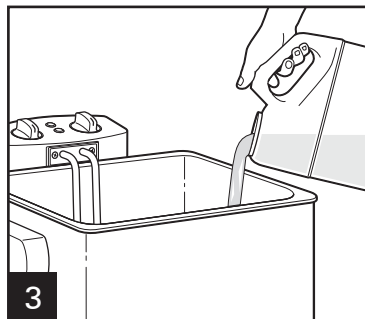
NOTE: Never operate unit without oil in tank or unit will exceed temperature limit and will require resetting. See “How to Reset” section for details.



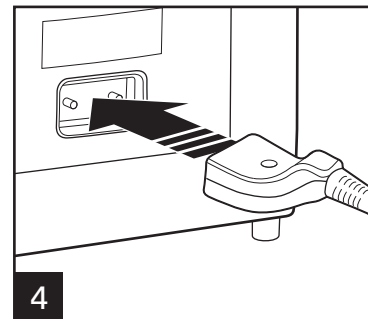
Place assembled fryer on a stable, level, heat-resistant surface out of reach of children. Lift lid to open.



Remove basket from fryer.



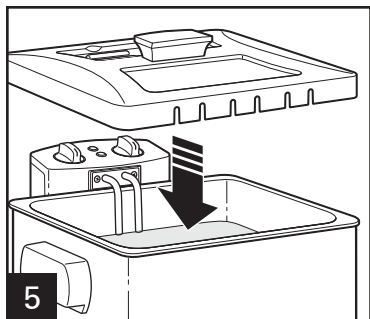
Fill fryer with about 15 cups (3.5 L) but no more than about 19 cups (4.5 L) of oil to top indicator mark on removable oil pot.



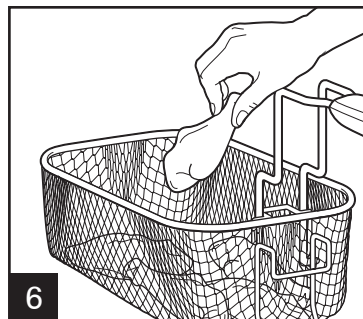
Make sure fryer is turned to MIN. Attach magnetic end of cord assembly to fryer socket. Magnetic end of cord will only go in one way. Be careful not to disturb magnetic connection when plugging cord into electrical outlet.
NOTE: The low magnetic force allows the cord to “break away” which prevents unit from accidentally being pulled off a countertop.

Frying (cont.)

FRYING TIP: **READY** light may go out after frying a batch of food. When oil has reached selected temperature, **READY** light will come back on. Unit is now ready to fry next batch of food.



Replace lid. Plug in unit. Set thermostat to desired setting. Preheat fryer until **READY** light comes on (10 to 15 minutes). For more information on temperature selection, check food package. **READY** light will come on when oil has reached preset temperature.

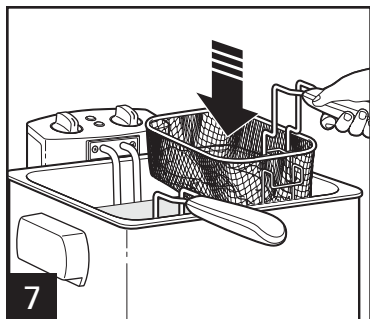


To fry food, place food in basket.

TO FRY UNBATTERED FOOD: Place food in basket and proceed with Step 7.

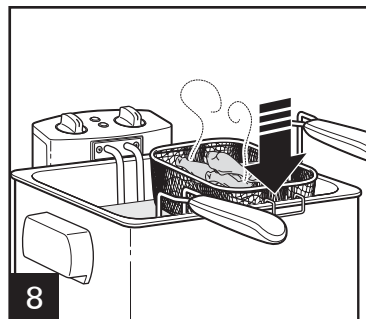
TO FRY BATTERED FOOD (such as tempura batter): Lower basket into oil; then carefully place food directly into oil.

NOTE: Do not exceed maximum amount of food to be fried in one batch.



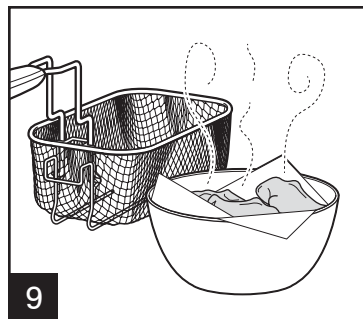
Carefully place basket in fryer. Replace lid.

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



When frying is done, remove lid, raise 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.

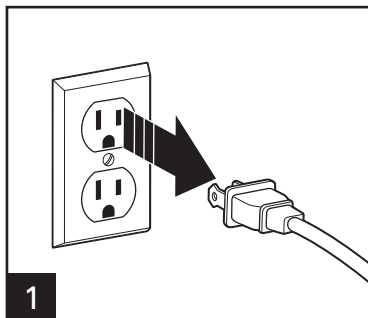


Carefully empty food from basket and place in a bowl or colander lined with paper towel. Fill and repeat as needed. Set thermostat to **MIN** and unplug appliance after use.

Cleaning Your Fryer

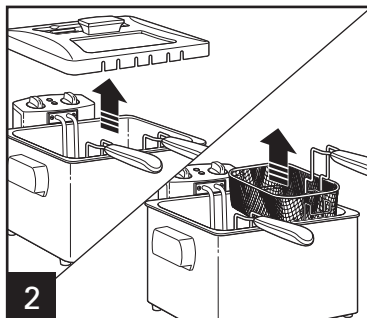
⚠ WARNING Burn Hazard.

To avoid eruptions and/or spatter of hot oil, dry all fryer components thoroughly before using.



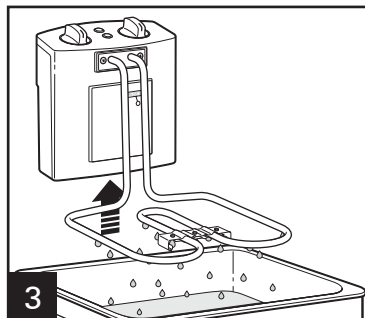
1

Unplug from wall outlet. Wait until oil has cooled. This can take several hours.



2

Remove lid and remove basket from fryer.

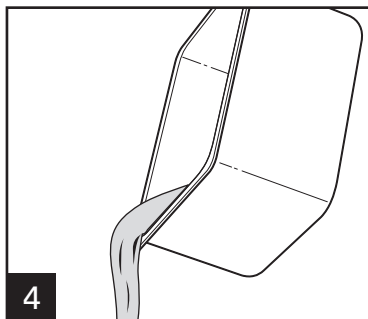


3

Lift heating element assembly from base and allow oil to drain into oil pot.

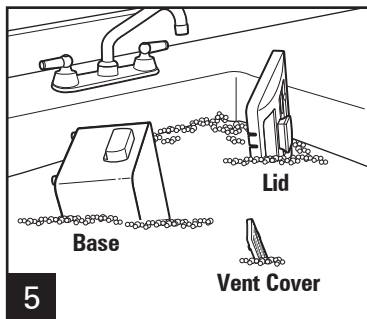
Do not immerse heating element assembly in water.

NOTE: To avoid damaging fryer, use care when cleaning heating element assembly. Gently wipe with soft cloth dampened with hot, soapy water.



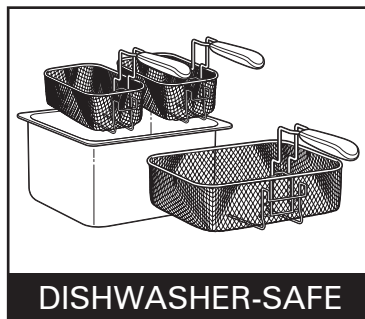
4

Lift oil pot from base and pour out oil. Wipe all excess oil or oil film from oil pot.



5

Clean base, lid, and vent cover with hot, soapy water. Dry thoroughly. Position lid vertically to drain and allow to dry thoroughly.



DISHWASHER-SAFE

DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.

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 frequently.
- To filter oil, allow oil to cool completely. 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 when it has a strong smell or taste, or when it turns dark and/or syrupy.

BEFORE FRYING:

- Remove any excess water from fresh food by blotting with a paper towel. Excess water or ice particles can cause hot oil to splatter or foam.

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 basket completely and then carefully place each piece of battered food into hot oil. Use basket to remove fried battered foods.

STORAGE:

- Basket handle can be disengaged and rotated into basket. Place oil pot in base and then place basket and power cord in oil pot.
- It is best to store all oils in the refrigerator or a cool, dark, dry place for up to six months.

COOKING:

- 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.
- Always follow package directions.
- When cooking meat, poultry, or fish, use cooking thermometer to determine internal temperatures.
- Visit **foodsafety.gov** for more information on safe internal cooking temperatures.

IF YOU LIVE IN A HIGH-ALTITUDE AREA:

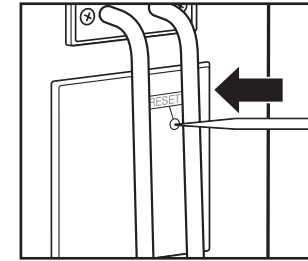
Visit: <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.

Troubleshooting

HOW TO RESET:

If your unit is not heating or will not turn on, your unit may need to be reset.

1. Make sure fryer and oil are cold.
2. Turn temperature control to MIN.
3. Unplug magnetic cord from the wall outlet.
4. Remove removable control panel and heater element.
5. Use a thin pointed object such as a wooden skewer or thin screwdriver to push in RESET button.



PROBLEM

PROBABLE CAUSE/SOLUTION

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 for correct temperature or preparation time.
- There is too much food in basket. Never fry too much food at one time. See food package 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 fryer socket.
- Ensure electrical cord assembly is plugged into electrical outlet.
- Heating element assembly not correctly assembled. Make sure heating element assembly is properly installed on base. See "How to Assemble the Fryer" section.
- Press RESET button on heating element assembly by inserting a small pointed item (such as a wooden skewer) into the opening labeled RESET. Make sure fryer has recommended amount of oil in oil pot.

Troubleshooting (cont.)

PROBLEM

PROBABLE CAUSE/SOLUTION

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

- There is too much oil in fryer. Make sure that oil does not exceed maximum level mark.
- Basket/food immersed too quickly. Carefully raise basket out of oil.
- Food contains too much liquid. Dry food thoroughly before placing it in 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.

Condensation forms on viewing window.

- Water vapor from food collects on window. When unit is cold, wipe a small amount of oil on inside of viewing 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.

Oil foams too much during frying.

- Food contains too much liquid. Dry food thoroughly before placing it in 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 basket out of the oil.
- 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 Fryer” section.

Notes

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 one (1) year from the date of original purchase. 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., 120V ~ 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 in the U.S. or 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 aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
5. Pour éviter le risques 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 manche soit bien assemblé au panier et fixé en place. Consulter les instructions détaillées de montage.
7. Débrancher la friteuse de la prise de murale lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant le nettoyage. La laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'y enlever des pièces ou de la nettoyer.
8. Des fiches chaudes et des prises de courant desserrées représentent une condition dangereuse et d'incendie. Faire remplacer ces prises de courant par un électricien qualifié.
9. 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.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant d'appareil pour ce modèle peut causer des blessures.
11. Ne pas utiliser à l'extérieur.
12. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
13. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud 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.
16. Ne pas utiliser la friteuse à une fin autre que celle pour laquelle elle a été conçue.
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 amovible 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 et permettre aux aliments d'égoutter avant de retirer le couvercle ou le panier alimentaire.
27. Ne pas utiliser plus de 60 minutes sur une période de 2 heures.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Cet appareil est conçu uniquement pour préparer, faire cuire et servir des aliments. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec toute autre matière ou produit non alimentaire.

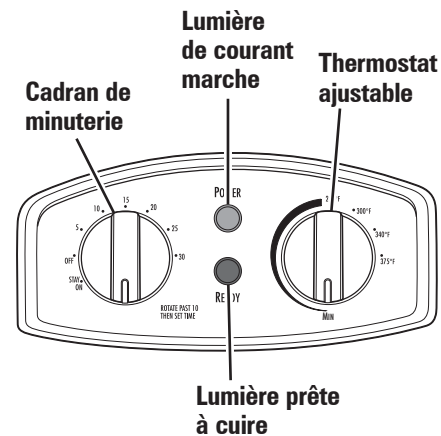
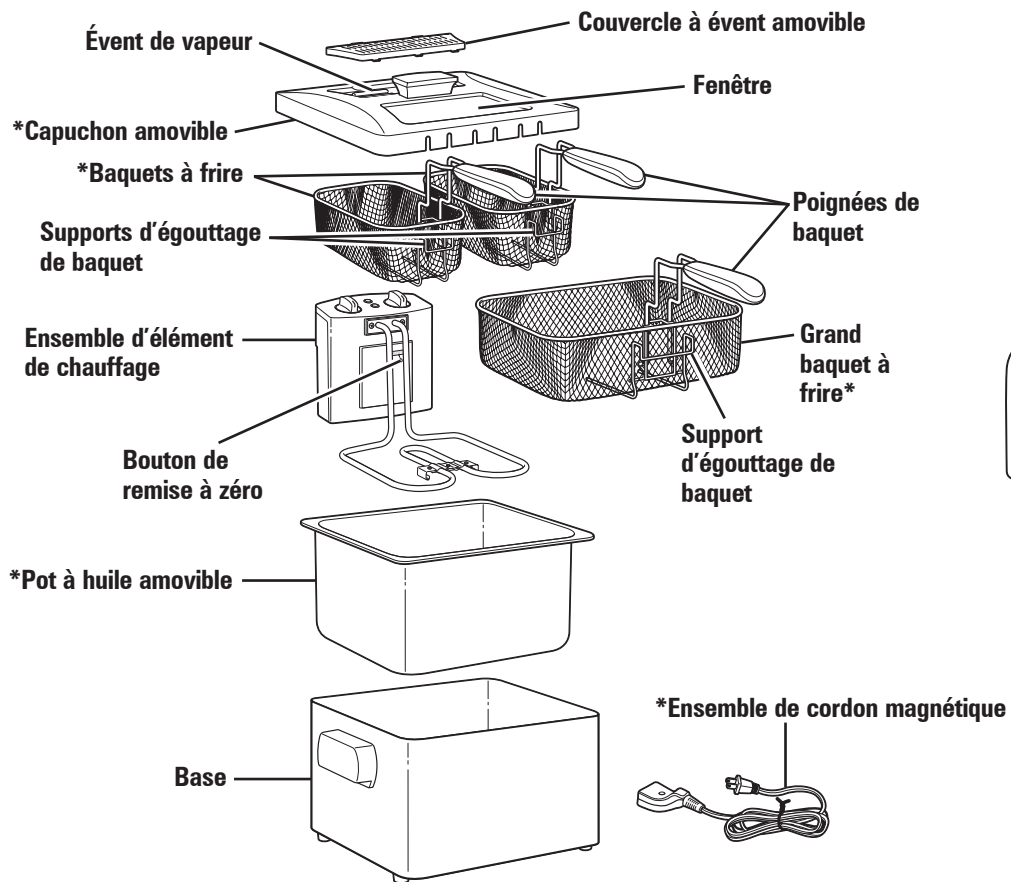
⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (lame plus large) ou d'une fiche (3 lames et mise à la terre) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche s'insère d'une seule manière dans une prise polarisée ou prise avec mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelconque façon 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.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlures.

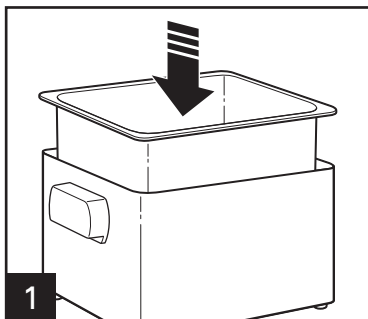
- De l'huile chaude renversée d'une bassine à friture tirée par mégarde du comptoir peut causer des brûlures sévères. Ne jamais laisser le cordon d'alimentation pendre par l'extrémité d'un comptoir. Il peut être saisi par un enfant et il peut se mêler pendant l'usage. Ne jamais utiliser avec une rallonge.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

Pièces et caractéristiques

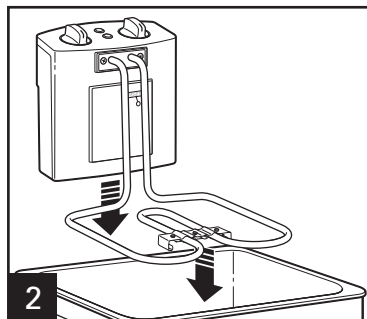
*Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826



Montage de la friteuse

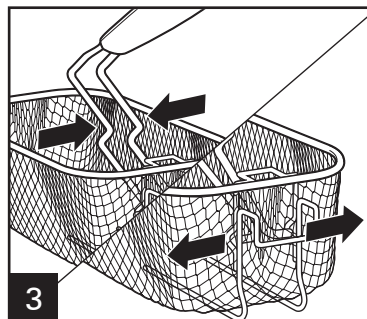


1 Placer la base sur une surface plate, stable. Mettre le pot à huile dans la base.

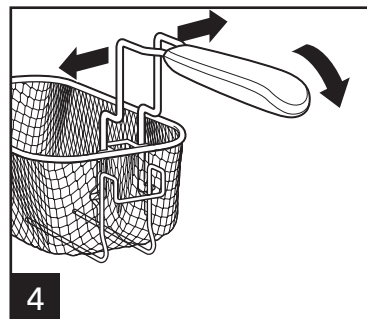


2 Aligner les rayures de l'ensemble d'élément de chauffage aux rayures de la base. Pousser vers le bas l'ensemble d'élément de chauffage pour le joindre à la base.

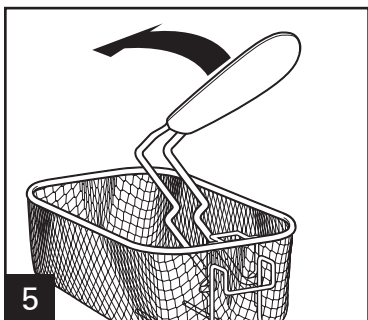
REMARQUE : Le chauffage ne peut pas être branché s'il est mal installé sur la base.



3 Pour assembler le manche, presser sur les dents du manche afin de les rassembler. Aligner les dents aux trous ronds du support en métal du baquet.

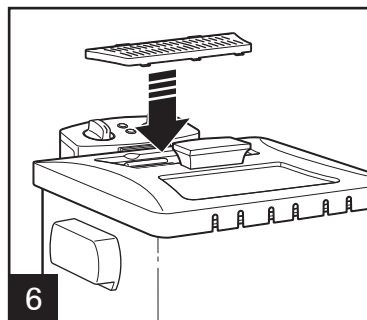


4 Relâcher les dents pour leur permettre de s'étendre et de se fixer au support en métal.



5

Pour le remisage : Pivoter la poignée dans le baquet.

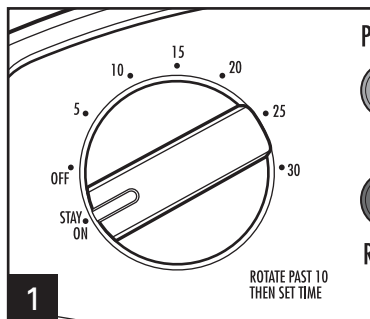


6

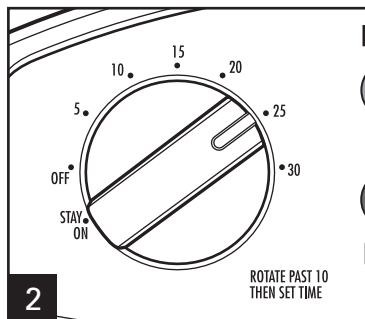
Aligner l'évent du couvercle à l'ensemble d'élément de chauffage. Le couvercle se fixe en place.

Comment fonctionne la minuterie

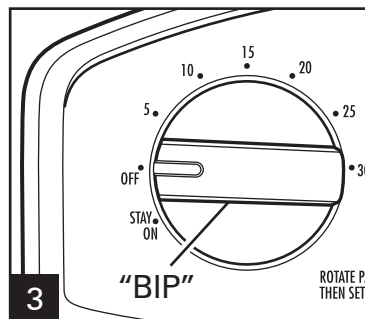
La minuterie de la friteuse compte à rebours. On peut la régler pour n'importe quel temps entre 1 et 30 minutes.



Pour régler la minuterie, tourner passé 10 minutes puis jusqu'à l'heure de friture désirée ou tourner la minuterie sur **STAY ON** (demeurer en marche).



Le compte à rebours commence presque aussitôt que vous cessez de tourner le cadran de minuterie.



La minuterie émet un bip lorsqu'elle atteint OFF (arrêt) et la friteuse s'éteint automatiquement.

REMARQUE : Ne pas utiliser STAY ON (demeurer en marche) plus de 60 minutes sur une période de 2 heures.

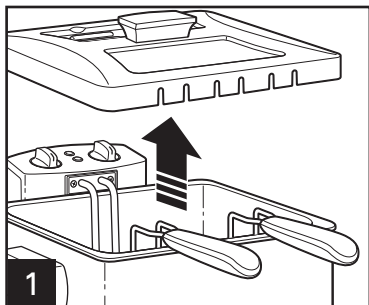
Friture

⚠ **AVERTISSEMENT** Risque de brûlure.

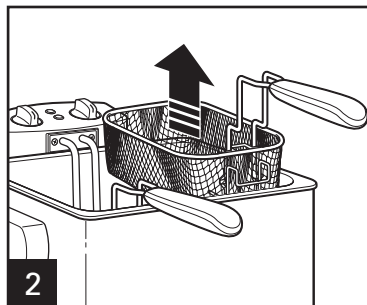
- Ne jamais remplir d'huile au-dessus du repère MAX.
 - Ne jamais déplacer la friteuse durant son utilisation ou lorsqu'elle contient de l'huile chaude.
 - Ne laisser jamais la friteuse sans surveillance quand elle fonctionne.
- Éliminer le plus possible l'humidité des aliments. Ne pas ajouter d'eau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

AVANT LE PREMIER USAGE : Nettoyer soigneusement la friteuse. Consulter la section « Nettoyage de votre friteuse ».

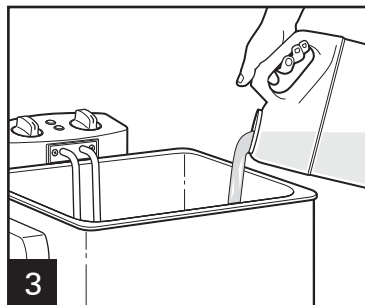
REMARQUE : Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans huile dans le pot pour éviter de dépasser la limite de température et devoir réinitialiser l'appareil. Consulter le chapitre « Réinitialisation » pour obtenir les détails.



Placer la friteuse assemblée sur une surface stable, de niveau, résistante à la chaleur et hors de portée des enfants. Soulever l'ouverture du couvercle pour ouvrir.



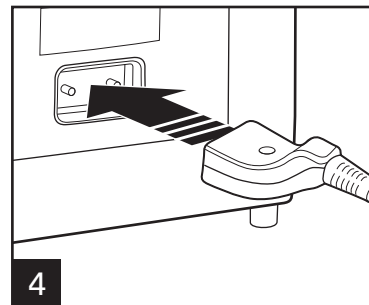
Retirer le panier de la friteuse.



Remplir la friteuse avec environ 15 tasses (3,5 L) mais pas plus d'environ 19 tasses (4,5 L) d'huile jusqu'à la marque du haut sur le pot d'huile amovible.

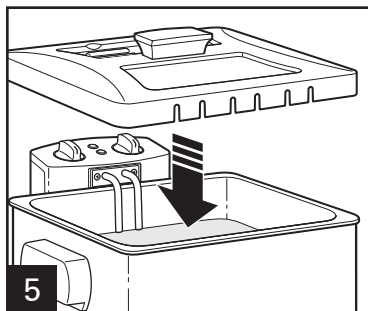
S'assurer que le friteuse est réglée à MIN. Brancher l'extrémité magnétique du cordon d'alimentation dans la prise de la friteuse. Cette extrémité magnétique ne peut être branchée que d'une seule façon. Prendre soin de ne pas déloger la connexion magnétique lors du branchement dans une prise de courant.

REMARQUE : La force magnétique est relativement faible de manière à ce que le cordon se détache s'il est tiré par inadvertance ; ce qui empêche la friteuse d'être tirée et de tomber du comptoir.

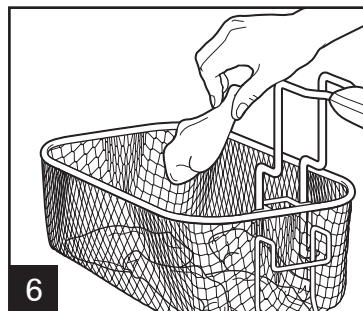


Friture (suite)

CONSEIL DE FRITURE : Le témoin **READY** (prêt) 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.



Fermer le couvercle. Brancher l'appareil. Régler le thermostat au réglage désiré. Préchauffer la friteuse jusqu'à ce que le témoin **READY** (prêt) pour la cuisson s'allume (au bout de 10 à 15 minutes). Pour plus de renseignements au sujet de la sélection de la température, consulter l'emballage de l'aliment. Le témoin **READY** (prêt) s'allume dès que l'huile a atteint la température préréglée.

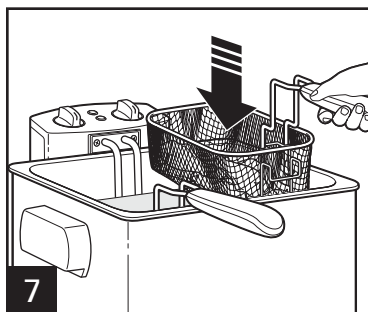


Déposer les aliments dans le panier pour les faire frire.

POUR FAIRE FRIRE UN ALIMENT NON ENROBÉ DE PÂTE : Mettre l'aliment dans le panier et passer à l'étape 7.

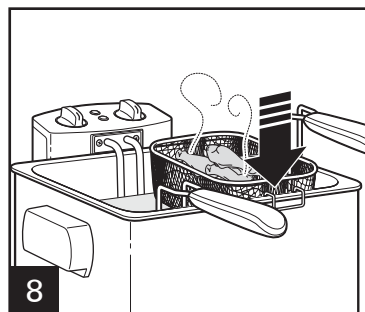
POUR FAIRE FRIRE UN ALIMENT ENROBÉ DE PÂTE (comme la pâte de tempura) : Pour abaisser le panier dans l'huile, puis mettre l'aliment avec précaution directement dans l'huile.

REMARQUE : Ne dépasser pas la quantité maximale d'aliments à frire dans un seul lot.



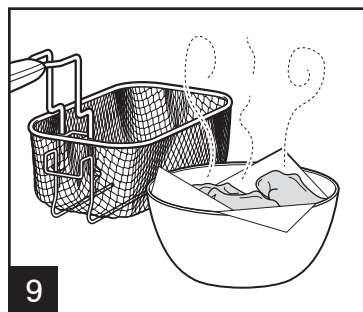
Mettre soigneusement le panier dans la friteuse. Fermer le couvercle.

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



Quand vous avez terminé de frire, enlever le couvercle, soulever le panier et accrocher sur le pot à huile amovible pour égoutter.

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

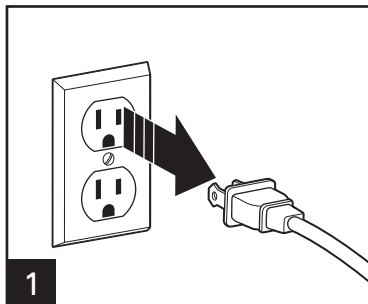


Vider avec soins les aliments du panier et placer-les dans un bol ou une passoire doublée d'une serviette en papier. Remplir et répéter autant de fois que c'est nécessaire. Mettre le thermostat en position MIN et débrancher votre appareil après l'usage.

Nettoyage de votre friteuse

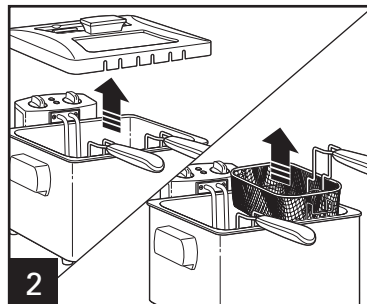
⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlure.

Pour éviter les éruptions et les projections d'huile chaude, assécher complètement toutes les composantes de la friteuse avant son utilisation.

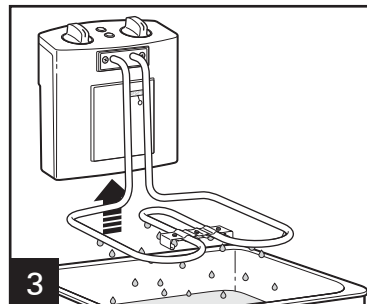


1

Débrancher de la prise murale. Attendre que l'huile se refroidisse. Cela peut prendre plusieurs heures. Enlever le couvercle. Enlever le panier de la friteuse.



2

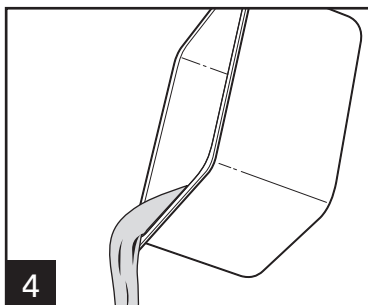


3

Soulever l'ensemble d'élément de chauffage de la base et laisser égoutter l'huile dans le pot à huile.

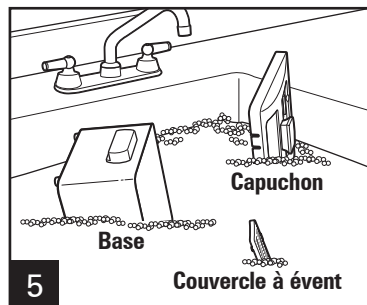
N'immerger jamais l'ensemble d'élément de chauffage dans l'eau.

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



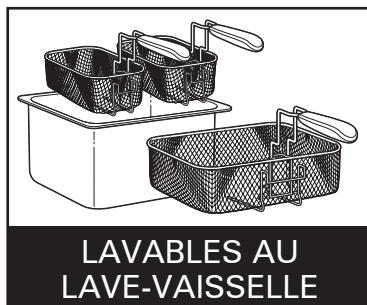
4

Soulever le pot à huile de la base et vider l'huile. Essuyer toute l'huile en excès ou la pellicule d'huile du pot à huile.



5

Nettoyer la base, le couvercle et le couvercle de l'évent dans de l'eau savonneuse chaude. Laisser-le sécher complètement. Poser le couvercle verticalement pour s'égoutter et laissez-le sécher complètement.



**LAVABLES AU
LAVE-VAISSELLE**

NE PAS utiliser le réglage "SANI" du lave-vaisselle. Les températures du cycle "SANI" peuvent endommager le produit.

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 quand elle a une forte odeur ou un goût prononcé ou quand elle devient plus foncée ou sirupeuse.

AVANT DE FRIRE :

- Eponger tout l'excès d'eau des aliments frais à l'aide d'une serviette de papier. L'excès d'eau ou de particules de glace peut provoquer des projections ou de la mousse.

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 PANIER 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, abaisser entièrement le panier et placer chaque morceau pané avec précaution dans l'huile chaude. Utiliser le panier pour retirer les aliments panés frits.

RANGEMENT :

- La poignée peut être dégagée et tournée dans le baquet. Placer le pot à huile dans la base puis placer le panier 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.

CUISSON :

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

SI VOUS HABITEZ DANS UNE RÉGION À HAUTE ALTITUDE :

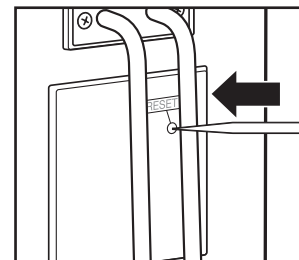
Veuillez visiter le site <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.

Dépannage

RÉINITIALISATION :

Une réinitialisation de l'appareil peut être nécessaire si ce dernier ne chauffe pas ou ne se met pas sous tension.

1. S'assurer que le friteuse et l'huile sont froides.
2. Régler le selecteur de température à MIN.
3. Débrancher le cordon magnétique de la prise murale.
4. Retirer l'ensemble d'élément de chauffage et commandes amovible.
5. Appuyer sur le bouton RESET (réinitialisation) avec un objet pointu comme un cure-dent ou un petit tournevis.



PROBLÈME

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

La friteuse dégage une odeur forte, déplaisante.

CAUSE PROBABLE/SOLUTION

- La température choisie est trop basse ou les aliments n'ont pas frit suffisamment longtemps. Vérifier le paquet 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 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.
- L'huile n'est pas fraîche. Changer l'huile. Changer 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), changer d'huile fréquemment.
- Le genre d'huile ne convient pas à la friture en profondeur d'aliments à frire entièrement. Utiliser de l'huile de friture de bonne qualité. Ne mélanger pas deux différentes catégories d'huile.

Dépannage (suite)

PROBLÈME

CAUSE PROBABLE/SOLUTION

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.
- 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 ».
- Appuyer sur le bouton de remise à zéro du panneau de contrôle de l'élément de chauffage en insérant un petit article pointu (comme un cure-dent) dans l'ouverture marquée RESET (remise à zéro). 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. Soulever doucement le panier en l'air.
- Les aliments contiennent trop de liquide. Faites sécher complètement les aliments avant de les mettre dans la friteuse. Suivre les instructions de la section « Friture ».
- Quand vous faites frire des aliments qui ont une teneur de haute humidité (comme le poulet ou les frites), changer d'huile fréquemment.
- 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.

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, frotter un petit montant d'huile à l'intérieur de la fenêtre pour empêcher la condensation.

Dépannage (suite)

PROBLÈME

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

L'huile mousse trop pendant la friture.

CAUSE PROBABLE/SOLUTION

- Utiliser un tampon de récurage en matière plastique pour nettoyer.
- Pour nettoyer les résidus d'huile du pot à huile, utiliser un produit dégraissant ménager.
- Les aliments contiennent trop de liquide. Faites sécher complètement les aliments avant de les mettre dans la friteuse.
- Quand vous faites frire des aliments qui ont une teneur de haute humidité (comme le poulet ou les frites), changer d'huile fréquemment.
- La catégorie d'huile ne convient pas à la friture. Utiliser de l'huile de friture de bonne qualité. Ne mélanger jamais deux qualités d'huile ou de gras.
- Le panier/la nourriture a été immergé trop rapidement. Soulever doucement le panier de l'huile.
- L'utilisation d'huile réfrigérée peut occasionner trop de projections. Utiliser 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 ».

Notes

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 un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. 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 aux É.-U. ou 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.