

Proctor Silex

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

**Read before use.
Lire avant l'utilisation.
Lea antes de usar.**

For questions and other information:
proctorsilex.com
proctorsilex.ca
proctorsilex.com.mx
USA: 1.800.851.8900
Canada: 1.800.267.2826
México: 01 800 71 16 100

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 cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Never move deep fryer containing hot oil.
14. Always attach plug to appliance first; then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn control to MIN and remove plug from wall outlet.
15. Do not use appliance for other than intended purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

840254402

7/15

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.

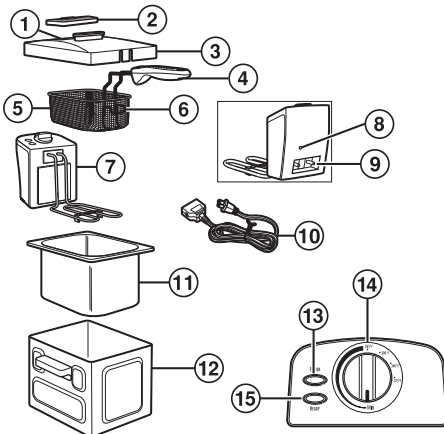
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug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

⚠ WARNING Burn Hazards:

- 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.
- Serious hot-oil burns may result from a deep-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.

Parts and features

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



- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. Steam Vent | 8. RESET Button |
| 2. Removable Vent Cover* | 9. Fryer Socket |
| 3. Removable Lid* | 10. Magnetic Cord Assembly* |
| 4. Removable Handle | 11. Removable Oil Pot* |
| 5. Frying Basket* | 12. Base* |
| 6. Basket Drain Bracket | 13. POWER Light |
| 7. Heating Element Assembly | 14. Adjustable Thermostat |
| | 15. READY Light |

How to assemble the 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.
NOTE: Heater will not turn 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 basket.
NOTE: Heater will not turn on unless correctly installed on base.
6. Release tines to allow them to spread and then pull handle back to lock into metal bracket.
For storage: Push handle into basket and squeeze tines together to remove handle.
7. Align removable vent cover with metal grease screen 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.
 - Always remove ice and dry foods before frying.
 - Do not add water or ice to oil. Do not use refrigerated oil.
 - Always fry with lid in place. Never block vent on lid.
 - 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.
- BEFORE FIRST USE:** Thoroughly clean and dry fryer. See "Cleaning your fryer."

1. Place assembled fryer on stable, level, heat-resistant surface out of reach of children.
2. Lift lid to open.
3. Remove basket from fryer.
4. Always fill fryer with a minimum of 4 cups (946 ml) to a maximum of 6 cups (1.4 L) of oil to top indicator mark on removable oil pot.
NOTE: Never operate unit without oil in pot, or unit will exceed temperature limit and will require resetting by pushing the RESET button. See "How to reset" section for details.
5. 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: Low magnetic force allows cord to "break away" which helps prevent the unit from being pulled off a countertop.
6. Close lid. Plug in unit. Set thermostat to desired setting. Preheat fryer until READY light comes on when oil has reached preset temperature (6 to 10 minutes).
7. To fry unbattered and breaded foods, place food in basket and carefully place basket in fryer. Close lid. To fry battered foods (such as tempura batter), lower basket into oil and then carefully place food directly into oil using tongs. Replace lid.
NOTE: For best results and to ensure that food is properly cooked, fry in a single layer.
8. 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.
9. Carefully empty food from basket and place in a bowl or colander lined with paper towel. Fill and repeat as needed.
10. Turn adjustable thermostat to MIN and unplug. Place lid on the removable oil pot and allow to cool.

Frying tips

- READY light may go out after frying food. When oil has reached selected temperature, READY light will come back on and unit is ready to fry.
- Always follow package directions.
- Frozen, uncooked chicken should be thawed, excess water removed, and patted dry with paper towel prior to cooking.
- When cooking meat, poultry, or fish, use cooking thermometer to determine internal temperatures.
- Visit foodsafety.gov for more information on safe internal cooking temperatures.
- DO NOT use plastic utensils in hot 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.
- DO NOT add fresh oil to used 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 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.
- Pour cool oil into its original (resealable) empty plastic bottle.

Cleaning your fryer

- ⚠ WARNING Burn Hazard.** To avoid eruptions and/or splatter of hot oil, dry all fryer components thoroughly before using.
1. Unplug from wall outlet.
 2. Wait several hours until oil has cooled.
 3. Line a tray with paper towels.
 4. Remove lid, basket, and heating element assembly, and drain on lined tray.
 5. 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.
 6. Lift oil pot from base and pour out oil.
 7. Wash base, lid, and vent cover in hot, soapy water. Rinse and dry. Oil pot and basket with handle are dishwasher-safe.

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.

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 proctorsilex.com in the U.S. or proctorsilex.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 se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le corps de la friteuse 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 courant 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. Ne pas faire fonctionner un appareil ménager avec une fiche ou un cordon endommagé(e) ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'appareil pour ce modèle peut causer des blessures.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
12. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
13. Ne déplacer jamais la friteuse contenant de l'huile chaude.
14. Toujours brancher le cordon sur l'appareil d'abord, puis sur une prise de courant murale. Pour débrancher, mettre le contact en position MIN et retirer la fiche de la prise murale.
15. Ne pas utiliser la friteuse à une fin autre que celle pour laquelle elle a été conçue.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Autres renseignements relatifs à la sécurité du consommateur

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 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.

⚠ AVERTISSEMENT Risques de brûlure.

- Vous serez éclaboussé par du liquide chaud si vous manquez le support d'égouttage et laissez tomber accidentellement le baquet à friture dans le liquide chaud. Ne vous penchez jamais sur la friteuse sans couvercle.
- 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.

Pièces et caractéristiques

*Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Évén | 9. Prise de la friteuse |
| 2. Couvercle à événement amovible* | 10. Ensemble de cordon magnétique* |
| 3. Couvercle amovible* | 11. Pot à huile amovible* |
| 4. Poignée amovible | 12. Base* |
| 5. Panier à friture* | 13. Lumière de POWER (courant marche) |
| 6. Support d'égouttage de baquet | 14. Thermostat ajustable |
| 7. Ensemble d'élément de chauffage | 15. Lumière READY (prête) |
| 8. Bouton de RESET (remise à zéro) | |

Montage de la friteuse

1. Placer la base sur une surface plate, stable.
2. Mettre le pot à huile dans la base.
3. 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.
4. Pour assembler le manche, presser sur les dents du manche afin de les rassembler.
5. Aligner 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 : Pousser 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.
- Toujours enlever la glace et les aliments séchés avant de friter.
- Ne pas ajouter d'eau ou de glace dans l'huile. Ne pas utiliser une huile réfrigérée.
- Toujours fermer le couvercle pendant la friture. Ne jamais obstruer l'événement du couvercle.
- 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.

AVANT LE PREMIER USAGE : Nettoyer et assécher complètement la friteuse. Consulter le chapitre « 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. Soulever le couvercle pour ouvrir.
3. Retirer le panier de la friteuse.
4. Remplir la friteuse d'au moins 4 à 6 tasses maximum (946 ml à 1,4 litre) d'huile, jusqu'à la marque supérieure indiquée dans la cuve.
REMARQUE : Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans avis de l'huile dans le pot à huile pour éviter de dépasser la température limite et devoir réinitialiser l'appareil en appuyant sur le bouton de RESET (remise à zéro). Consulter le chapitre « Remise à zéro » pour connaître les détails.
5. S'assurer que la 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 faible force magnétique du cordon permet son « débranchement » pour aider à prévenir la chute du cordon à l'extérieur du comptoir.

6. Fermer le couvercle. Brancher l'appareil. Régler le sélecteur de température au réglage désiré. Préchauffer la friteuse jusqu'à ce que le témoin READY (prêt) pour la cuisson s'allume dès que l'huile a atteint la température préréglée (au bout de 6 à 10 minutes).

7. **Pour frire des aliments sans pâte à frire ou panure**, déposer les aliments dans le panier et abaisser soigneusement le panier dans la friteuse. Fermer le couvercle.

Pour les aliments enrobés de pâte à frire (comme la pâte tempura), abaisser le panier dans l'huile puis déposer soigneusement les aliments directement dans l'huile à l'aide de pinces. Replacer le couvercle.

REMARQUE : Faire frire les aliments en une seule couche pour assurer une cuisson adéquate et obtenir des résultats optimaux.

8. 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 enlevez le couvercle et quand le couvercle est enlevé, ne permettre pas de condensation couler dans le pot à huile.

9. **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.

10. Tourner la commande de température réglable à la position MIN et débrancher l'appareil dès la fin de l'utilisation. Fermer le couvercle sur la cuve amovible et laisser refroidir.

Conseils de friture

- La lumière READY (prête) peut s'éteindre après la friture des aliments. Lorsque l'huile a atteint la température choisie, la lumière READY (prête) se rallumera pour indiquer que la friteuse est prête à cuire.
- Toujours suivre les instructions sur l'emballage.
- 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.
- Lors de la cuisson de viande, poulet ou poisson, utiliser un thermomètre de cuisson pour déterminer les températures internes.
- Visitez les différents sites gouvernementaux pour plus d'information à propos des températures internes de cuisson.
- NE PAS utiliser d'ustensiles en plastique dans l'huile chaude.
- 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.
- NE PAS ajouter d'huile fraîche dans de l'huile usagée.
- 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 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.
- Verser l'huile froide dans le contenant de plastique d'origine (refermable).

Nettoyage de votre friteuse

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlure.

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

- Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Attendre plusieurs heures afin que l'huile refroidisse.
- Doubler une plaque avec des essuietouts.
- Enlever le couvercle, le panier et l'assemblage d'élément chauffant et laisser égoutter sur la plaque doublée d'essuietouts.
- Ne pas immerger l'assemblage d'élément chauffant dans l'eau.
REMARQUE : Pour éviter d'endommager la friteuse, nettoyer soigneusement l'assemblage d'élément chauffant. Essuyer délicatement avec un linge imbibé d'eau chaude savonneuse.
- Soulever le pot de la base et vider l'huile.
- Laver la base, le couvercle et l'évent du couvercle dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Le pot à huile et le panier avec poignée sont lavables au lave-vaisselle.

Remise à zéro :

Si l'appareil ne chauffe pas ou ne s'allume pas, il peut être nécessaire d'effectuer une remise à zéro.

- S'assurer que la friteuse et l'huile sont à la température ambiante.
- Tourner la commande de température à MIN.
- Débrancher le cordon magnétique de la prise de courant.
- Enlever l'assemblage du panneau de commande et d'élément chauffant.
- À l'aide d'un objet pointu, comme un cure-dent en bois ou un petit tournevis, enfoncer le bouton de RESET (remise à zéro).

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisées 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. Téléphonez au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visitez le site internet www.proctorsilex.com aux É.-U. ou www.proctorsilex.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:

- Lea todas las instrucciones.
- 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.
- Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
- No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
- Para protegerse contra riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, los enchufes o el cuerpo de la freidora en agua ni en ningún otro líquido.

7. Asegúrese de que las manijas 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 se enfríe antes de colocar o quitar piezas y de limpiar el aparato.

9. No opere ningún aparato eléctrico si el cable o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste.

10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto para que sean usados con este modelo puede causar heridas.

11. No lo use al aire libre.

12. No deje colgar el cable sobre el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.

13. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.

14. Nunca mueva la freidora que contenga aceite caliente.

15. Siempre conecte el enchufe al aparato primero y después conecte el cable en el tomacorriente de la pared. Para desenchufar, gire control a MIN y desconecte el enchufe del tomacorriente.

16. No use el aparato eléctrico para ningún otro fin que no sea el indicado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este aparato ha sido diseñado solamente para la preparación, cocción y servido de alimentos. No está diseñado para usarse con materiales que no sean alimentos ni con 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.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemaduras:

- 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.
- 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.

Piezas y características

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

- Ventilación de Vapor**
- Cubierta de Ventilación Removible***
- Tapa Removible***
- Mango Removible**
- Canasta para Freír***
- Soporte para Escurrido de la Canasta**
- Montaje de Elemento Calentador**

- Botón de RESET (reinicio)**
- Toma de la Freidora**
- Montaje de Cable Magnético***
- Olla de Aceite Removible***
- Base***
- Luz de POWER (encendido)**
- Termostato Ajustable**
- Luz de READY (listo)**

Cómo ensamblar la freidora

- Deposite la base en una superficie plana y estable.
- Coloque la olla de aceite dentro de la base.
- 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.
- Para ensamblar el mango, presione hacia adentro los dientes del mismo.
- Alinee los dientes con los orificios redondos ubicados en el soporte de metal de la canasta.
- Libere los dientes para que se separen y luego tire de la manija hacia atrás para trabaarla en el soporte de metal.
Para guardar: Empuje la manija sobre la canasta y presione las puntas para retirar la manija.
- Alinee la cubierta de ventilación removible con el filtro de grasa metálico y trabe 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.
- Siempre quite el hielo y seque los alimentos antes de freírlos.
- No agregue agua o hielo al aceite. No use aceite refrigerado.
- Siempre fría alimentos con la tapa en su lugar. Nunca bloquee la ventilación de la tapa.
- 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.

ANTES DEL PRIMER USO: Lave y seque la freidora por completo. Ver "Limpieza de su freidora."

- Coloque la freidora en una superficie estable, nivelada y resistente al calor que se encuentre fuera del alcance de los niños.
- Levante la tapa para abrir.
- Saque la canasta de la freidora.
- Llene la freidora con un mínimo de 4 tazas (946 ml) hasta un máximo de 6 tazas (1.4 L) de aceite hasta la marca indicadora superior ubicada en la olla de aceite removible.
NOTA: Nunca utilice la unidad sin aceite en la olla, o la unidad superará el límite de temperatura y hará falta reiniciar la unidad presionando el botón RESET (reinicio). Ver la sección "Cómo reiniciar" para más detalles.
- Verifique que la freidora se encuentre en MIN. 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: Una fuerza magnética baja permite que el cable se "desprenda", lo que evita que la unidad se arrastre en forma del mostrador.
- Cierre la tapa. Enchufe. Fije el control de la temperatura en el ajuste deseado. Precaliente la freidora hasta que se encienda la luz de READY (listo) cuando el aceite alcance la temperatura preseleccionada (6 a 10 minutos).

7. **Para freír alimentos sin rebozar y empanados**, ponga los alimentos en la canasta y con cuidado coloque la canasta dentro de la freidora. Cierre la tapa.

Para freír alimentos rebozados (tales como tempura), baje la canasta dentro del aceite y luego con cuidado coloque los alimentos directamente utilizando pinzas. Vuelva a colocar la tapa.

NOTA: Para obtener mejores resultados y para garantizar que los alimentos se cocinen adecuadamente, fríalos en una sola capa.

8. 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.

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

10. Gire el termostato ajustable a MIN y desenchufe el artefacto después del uso. Coloque la tapa sobre la olla de aceite removible y deje enfriar.

Consejos para la freidora

- La luz READY (listo) puede apagarse después de freír los alimentos. Cuando el aceite alcanza la temperatura seleccionada, la luz READY (listo) volverá a encenderse y la unidad se encuentra lista para freír.
- Siempre siga las instrucciones del envase.
- Al pollo crudo y congelado se lo debe descongelar, quitarle el exceso de agua y secarlo con toallas de papel antes de cocinarlo.
- 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 interna, visite www.foodsafety.gov.
- NO utilice utensilios de plástico en el aceite caliente.
- 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.
- NO agregue aceite nuevo al aceite usado.
- 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.
- 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.
- Vierta el aceite frío dentro de su botella original (que vuelva a cerrar) de plástico vacía.

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.

- Desenchufe del tomacorriente.
- Espere unas horas hasta que el aceite se haya enfriado.
- Coloque toallas de papel sobre una bandeja.
- Quite la tapa, la canasta y el montaje del elemento calentador y séquelos sobre la bandeja recubierta con toallas de papel.
- No sumerja en agua el montaje del elemento calentador.
NOTA: No dañe la freidora, tenga cuidado al limpiar el montaje del elemento calentador. Límpielo con delicadeza con un paño suave humedecido con agua caliente jabonosa.
- Quite la olla de aceite de la base y deseche el aceite.
- Lave la base, la tapa y la cubierta de ventilación en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. La olla de aceite y la canasta con mango son aptas para lavavajillas.

Cómo reiniciar:

Si su unidad no calienta o no se enciende, quizás deba reiniciarla.

- Verifique que la freidora y el aceite se encuentren fríos.
- Gire el control de temperatura a MIN.
- Desenchufe el cable magnético del tomacorriente de pared.
- Quite el panel de control removible y el elemento calentador.
- Utilice un objeto fino acabado en punta como una brocheta de madera o un destornillador fino para presionar el botón RESET (reinciar).

ProctorSilex
Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz 124-301
Colonia Palmitas,
Delegación Miguel Hidalgo
C.P. 11560, México, Distrito Federal
01 800 71 16 100

PÓLIZA DE GARANTÍA

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 derivan 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 de enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:
a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
c) 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 no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- 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.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias inmutables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas reemplazadas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA ____		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.mx
MES ____		
AÑO ____		

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal ELECTRODOMÉSTICOS Av. Plutarco Elias Calles, No. 1499 Zacahuitzco MÉXICO 09490 D.F. Tel: 01 55 5235 2323 Fax: 01 55 5243 1397	Chihuahua DISTRIBUIDORA TURMIX Av. Paseo Triunfo de la Rep., No. 5289 Local 2 A., Int. Hipermart Alamos de San Lorenzo CD. JUAREZ 32340 Chih. Tel: 01 656 617 8030 Fax: 01 656 617 8030
CASA GARCIA Av. Patriotismo No. 875-B Mixcoac MÉXICO 03910 D.F. Tel: 01 55 5563 8723 Fax: 01 55 5615 1856	Nuevo Leon FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES Ruperto Martínez No. 238 Ote. Centro MONTERREY, 64000 N.L. Tel: 01 81 8343 6700 Fax: 01 81 8344 0486
Jalisco SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO Garibaldi No. 1450, Ladrón de Guevara GUADALAJARA 44660 Jal. Tel: 01 33 3825 3480 Fax: 01 33 3826 1914	

Modelo:	Tipo:	Características Eléctricas:
---------	-------	-----------------------------

35041 **DF12** **120 V - 60 Hz 1200 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: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".