



# 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 base in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool, before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged 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.
8. The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer for use with this model may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

12. Extreme caution must be used when moving deep fryer containing hot oil.
13. Always attach plug to appliance first; then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn temperature knob to lowest temperature setting, or OFF (●) when provided, and remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended purpose.
15. To reduce the risk of injury, NEVER fill oil above MAX fill mark.
16. Never leave appliance unattended while in use.
17. Always dry foods and remove ice before frying.
18. Always dry deep fryer components thoroughly after cleaning and before frying.
19. Always fry with lid in place.
20. Do not use refrigerated oil.
21. Never block vent on lid. Be aware of steam emitting from vent.
22. Escaping steam may cause burns to hands or fingers. Open the lid carefully.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Other Consumer Safety Information

### **This appliance 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 non-food 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.
- Do not lean over the deep fryer when the lid is off.

**⚠ CAUTION Electrical Shock Hazard:** Do not immerse fryer, cord, or plugs in water or other liquid.

# Parts and Features

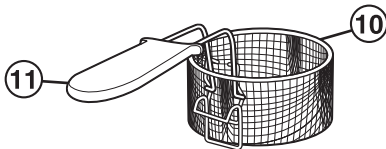
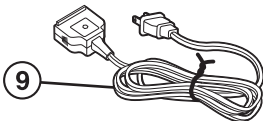
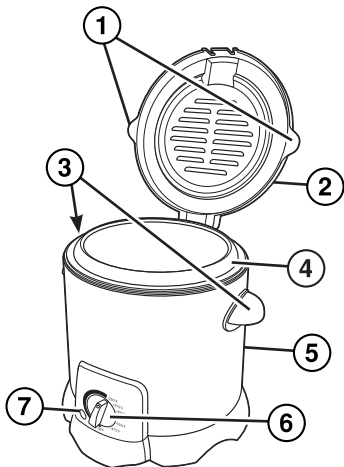
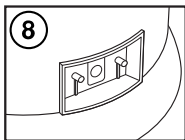
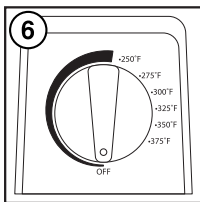
\*To order parts:

US: 1.800.851.8900

www.proctorsilex.com

Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100



1. Lid Tabs

2. Removable Lid\*

3. Handles

4. Oil Pot

5. Base

6. Temperature Knob

7. Power Light

8. Cord Connection

9. Magnetic Cord Assembly\*

10. Basket\*

11. Basket Handle\*

# Frying

## **⚠ WARNING** Burn Hazard.

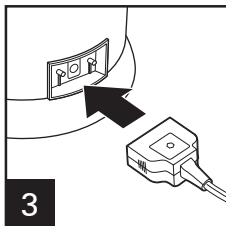
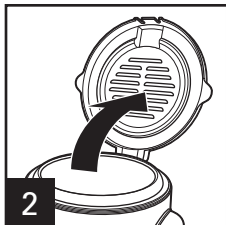
- Never fill oil above MAX fill mark.
- Never move fryer when it is in operation or when fryer contains hot oil.

Failure to follow these instructions may result in serious burns as hot oil may spill from fryer.

1. Place fryer on a stable, level, heat-resistant surface out of reach of children.
2. Lift lid by holding lid tabs.
3. Attach magnetic end of cord assembly to cord connection. Magnetic end of cord will only go in one way. Be careful not to disturb the magnetic connection when plugging cord into electrical outlet.
4. Pour oil into fryer base. Do not fill oil over MAX fill line or below MIN fill line.

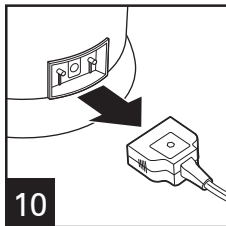
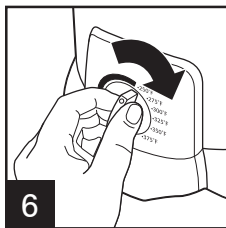
### **NOTES:**

- Never operate fryer without oil in base.
  - The magnetic force is relatively low to ensure that the cord will break away in the event of being inadvertently pulled, thereby preventing the deep fryer from being pulled off a countertop.
5. Lower lid by holding lid tabs.



## Frying (cont.)

6. Plug into outlet. Turn temperature knob to desired frying temperature: 250°F to 375°F (121°C to 191°C). Let the oil heat for 15 minutes.
7. Lift lid. Add food to basket. Carefully lower basket into hot oil and lower lid.  
**NOTE:** Do not exceed maximum amount of food to be fried in one batch. See the Frying Chart for more information.
8. Carefully lift lid.  
**⚠ WARNING Burn Hazard.** Steam from lid vents is hot.
9. Hang basket on pot edge to drain food.
10. When finished frying, unplug. Remove cord from fryer.
11. Completely cool oil and fryer, pour oil into storage container or place it in a sealed, nonrecyclable container, and discard with your regular garbage. Cooking oil should never be disposed of in the kitchen sink or toilet bowl.  
**NOTE:** Never allow oil in base to boil dry.



# Frying Chart

**NOTE:** Fry foods listed below are suggested maximum amount for the basket. Frying times may vary.

<b>FROZEN FOOD</b>	<b>FRYING TEMPERATURE</b>	<b>COOKING TIME</b>
Fish Sticks (10) (5.9 oz. [167 g])	350°F (177°C)	3 to 4 minutes
Breaded Butterflied Shrimp (6.4 oz. [181 g])	350°F (177°C)	3 to 4 minutes
Chicken Nuggets (12) (6.2 oz. [176 g])	375°F (191°C)	3 to 5 minutes
Chicken Strips (3) (4.5 oz. [128 g])	375°F (191°C)	4 to 6 minutes
French Fries (6 oz. [170 g])	375°F (191°C)	4 to 5 minutes
Onion Rings (4) (4.3 oz. [122 g])	375°F (191°C)	2 to 3 minutes
Cheese Sticks (4) (3.9 oz. [111 g])	375°F (191°C)	2 to 3 minutes



# Frying Chart (cont.)

<b>FRESH FOOD</b>	<b>FRYING TEMPERATURE</b>	<b>COOKING TIME</b>
Fresh-Cut French Fries (6 oz. [170 g])	375°F (191°C)	6 to 7 minutes
Chicken Wing Pieces (4) (6 oz. [170 g])	375°F (191°C)	7 to 9 minutes

## Care and Cleaning

### **⚠ WARNING** Burn Hazard.

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

**⚠ CAUTION** Electrical Shock Hazard. Do not immerse fryer, cord, or plugs in water or other liquid.

1. Unplug and wait until oil has cooled. This can take several hours.
2. Remove lid by lifting up, then tilting to the right. Wash removable parts in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not soak.
3. Pour out oil. Wipe all excess oil or oil film from oil pot. Wash oil pot with a hot, soapy cloth, wipe clean with a damp cloth, and dry.
4. Wipe base with a damp cloth. Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.

# Frying Tips

## **Frying Oil**

- Use a frying oil that is high in unsaturated fats such as vegetable, corn, or peanut oil.
- DO NOT mix two different types of oil.

## **Changing the Oil**

- Change oil regularly to maintain optimum frying and flavor quality.
- Oil used for french fries can be used 3 to 5 times before changing if the oil is filtered after each use. Cheesecloth or paper towel may be used as a filter. Oil used for food that is high in protein (such as meat or fish) should be changed more often.
- Do not use oil for longer than six months and always follow the instructions on the package.
- 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.

## **Disposing of Oil**

- After oil and fryer cool completely, pour oil into storage container or place it in a sealed, nonrecyclable container and discard with your regular garbage. Cooking oil should never be disposed of in the kitchen sink or toilet bowl.

# Frying Tips (cont.)

## **Frozen Food**

- Shake off as much ice and water as possible before adding to hot oil. Do not overfill the basket or fry with a lot of ice or water on the food. This may cause the hot oil to overflow.
- Always pat foods with a paper towel before frying.
- Food from the freezer will cool the oil considerably when it is added.

## Troubleshooting

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

- The selected temperature is too low or the 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 the fryer. Never fry too much food at one time. See the Frying Chart or recipe for correct frying amount. The food pieces may be too thick to fry adequately.
- Volume of oil is too low.

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

- The oil isn't fresh. Change the oil. Filter oil regularly with a tight mesh strainer or cheesecloth to keep it fresh longer.
- The type of oil is not suitable for deep-frying food. Use good-quality frying oil. Do not mix two different types of oil.

### **Unit does not heat.**

- Ensure magnetic cord assembly is properly attached to the cord connection.
- Ensure electrical cord assembly is plugged into an electrical outlet.

## Troubleshooting (cont.)

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

- There is too much oil in the fryer. Make sure that the oil does not exceed the MAX fill line.
- The food contains too much liquid. Dry food thoroughly before placing it in the fryer. Follow the instructions in the “Frying” section on page 6.

There is too much food in the fryer. Do not fry more than the quantities indicated on the Frying Chart or the recipe.

### **The oil foams too much during frying.**

- The food contains too much liquid. Dry food thoroughly before placing it in the fryer.
- The 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.
- Fryer base has not been cleaned properly. See instructions in the “Care and Cleaning” section.

## 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., 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 [proctorsilex.com](http://proctorsilex.com) in the U.S. or [proctorsilex.ca](http://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 les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
5. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, les fiches ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher de la prise murale dès la fin de l'utilisation et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de la nettoyer.
7. Ne pas faire fonctionner aucun appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés ou suite à une défektivité, ou si l'appareil est endommagé de quelque manière que ce soit. Appeler la ligne sans frais du Service à la clientèle pour plus d'information à propos d'une vérification, réparation ou réglage.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus pour ce modèle par le fabricant d'électroménagers peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact avec les surfaces chaudes.

11. Ne pas placer sur ou près d'une cuisinière électrique ou à gaz ou dans un four chaud.
12. Une extrême prudence doit être exercée lors du déplacement de la friteuse refermant de l'huile chaude.
13. Toujours brancher la fiche à l'appareil en premier, puis brancher le cordon dans la prise de courant murale. Pour débrancher, tourner le sélecteur de température au réglage le plus bas, ou éteindre (●) le cas échéant, puis débrancher la fiche de la prise de courant murale.
14. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
15. Pour réduire le risque de blessure, ne JAMAIS excéder la ligne de remplissage d'huile MAX.
16. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
17. Toujours assécher les aliments et retirer les cristaux de glace avant de les faire frire.
18. Toujours assécher entièrement les pièces de la friteuse après le nettoyage et avant de faire frire.
19. Toujours installer le couvercle pendant la friture.
20. Ne pas utiliser d'huile réfrigérée.
21. Ne jamais obstruer les événements du couvercle. Surveiller la vapeur s'échappant des événements.
22. La vapeur qui s'échappe peut occasionner des brûlures aux mains ou aux doigts. Ouvrir prudemment le couvercle.

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

## **Autres renseignements de sécurité** **pour les 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 quelque 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 Risques de brûlures :**

- Des brûlures graves avec de l'huile chaude peuvent survenir lors du déplacement de la friteuse sur le comptoir. Ne pas laisser pendre le cordon du comptoir d'où il pourrait être à la portée des enfants ou s'enrouler autour de l'utilisateur. Ne pas utiliser de rallonge avec cet appareil.
- Ne pas se pencher au-dessus d'une friteuse sans couvercle.

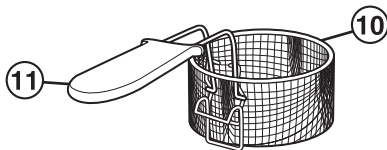
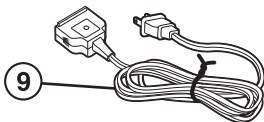
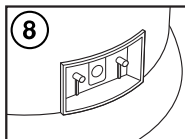
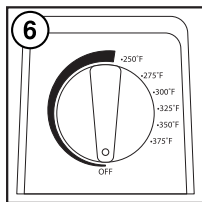
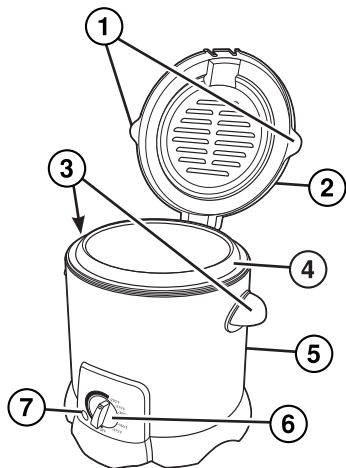
**⚠ ATTENTION Risque de choc électrique.** Ne pas immerger le cordon ou la fiche de la friteuse dans l'eau ou tout autre liquide.



# Pièces et caractéristiques

\*Pour commander des pièces :

Canada : 1.800.267.2826



1. Languettes du couvercle
2. Couvercle amovible\*
3. Poignée
4. Pot d'huile
5. Base
6. Sélecteur de température

7. Témoin
8. Prise du cordon
9. Assemble de cordon magnétique\*
10. Panier\*
11. Poignée du panier\*

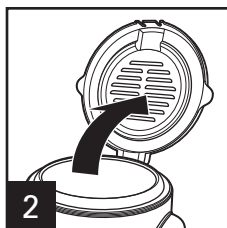
# Friture

## **⚠ AVERTISSEMENT** Risque de brûlures.

- Ne jamais remplir d'huile au-delà de la marque MAX.
- Ne jamais déplacer la friteuse pendant son fonctionnement ou lorsqu'elle contient de l'huile chaude.

Ne pas respecter ces instructions pourrait occasionner des brûlures graves provoquées par les déversements d'huile chaude de la friteuse.

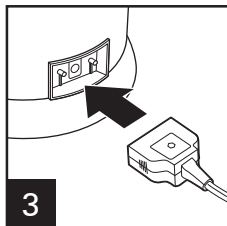
1. Placer la friteuse sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur et hors de la portée des enfants.
2. Ouvrir en tenant les languettes du couvercle.
3. Brancher la partie magnétique du cordon dans la prise du cordon. L'extrémité du cordon magnétique est enfichable en un seul sens. Surveiller la stabilité du raccordement du cordon électrique lors de son branchement à la prise murale.



4. Verser l'huile dans la base de la friteuse. Ne pas remplir d'huile au-delà de la ligne de remplissage MAX ou sous la ligne de remplissage MIN.

### **NOTES:**

- Ne jamais faire fonctionner la friteuse à vide.
  - Le champ magnétique est faible pour assurer le raccordement du cordon et éviter son débranchement accidentel et ainsi prévenir la chute de la friteuse du comptoir.
5. Fermer le couvercle en tenant les languettes du couvercle.



# Friture (suite)

6. Brancher dans une prise de courant. Tourner le sélecteur de température à la température désirée : 250 °F à 375 °F (121 °C à 191 °C). Laisser chauffer l'huile pendant 15 minutes.

7. Soulever le couvercle. Mettre les aliments dans le panier. Abaisser lentement le panier dans l'huile chaude puis fermer le couvercle.

**NOTE:** Éviter de dépasser la quantité maximale d'un lot d'aliments à frire. Voir le « Tableau de friture » pour plus d'information.

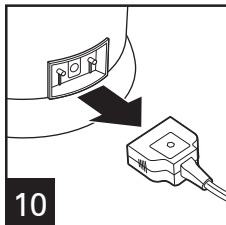
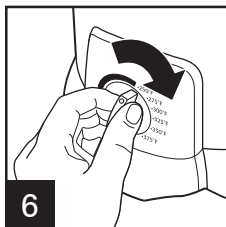
8. Soulever prudemment le couvercle.

**⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlures.** La vapeur s'échappant des événements est chaude.

9. suspendre le panier sur le rebord du pot d'huile afin d'égoutter les aliments.

10. Dès la fin de l'utilisation, débrancher le cordon de la prise murale puis de la friteuse.

11. Laisser refroidir complètement l'huile et la friteuse, verser l'huile dans le contenant ou dans un récipient hermétique non recyclable et jeter avec les ordures ménagères. L'huile de cuisson ne doit jamais être jetée dans l'évier ou la toilette.  
**NOTE:** Ne jamais permettre l'assèchement par cuisson de l'huile contenue dans la base.



# Tableau de friture

**NOTE:** La capacité d'aliments à frire maximale dans le panier est suggérée ci-dessous. Les durées de cuisson peuvent varier.

<b>ALIMENTS CONGELÉS</b>	<b>TEMPÉRATURE DE FRITURE</b>	<b>DURÉE DE CUISSON</b>
Bâtonnets de poisson (10) (5,9 oz [167 g])	350 °F (177 °C)	3 à 4 minutes
Crevettes à la papillon panées (6,4 oz [181 g])	350 °F (177 °C)	3 à 4 minutes
Pépites de poulet (12) (6,2 oz [176 g])	375 °F (191 °C)	3 à 5 minutes
Bandes de poulet (3) (4,5 oz [128 g])	375 °F (191 °C)	4 à 6 minutes
Frites (6 oz [170 g])	375 °F (191 °C)	4 à 5 minutes
Rondelles d'oignon (4) (4,3 oz [122 g])	375 °F (191 °C)	2 à 3 minutes
Bâtonnets de fromage (4) (3,9 oz [111 g])	375 °F (191 °C)	2 à 3 minutes

## Tableau de friture (suite)

ALIMENTS FRAÎCHES	TEMPÉRATURE DE FRITURE	DURÉE DE CUISSON
Frites (6 oz [170 g])	375 °F (191 °C)	6 à 7 minutes
Morceaux d'ailes de poulet (4) (6 oz [170 g])	375 °F (191 °C)	7 à 9 minutes

## Entretien et nettoyage

### **⚠ AVERTISSEMENT** Risque de brûlures.

Pour éviter les éclaboussures et/ou projections d'huile chaude, assécher complètement toutes les pièces de la friteuse avant de l'utiliser.

**⚠ ATTENTION** Risque de choc électrique. Ne pas immerger le cordon ou la fiche de la friteuse dans l'eau ou tout autre liquide.

1. Débrancher et attendre que l'huile soit refroidie. Ceci peut prendre plusieurs heures.
2. Retirer le couvercle en le tirant à la verticale puis l'incliner vers la droite. Laver les pièces amovibles dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher complètement. Ne pas faire tremper.
3. Vider l'huile. Essuyer l'excès ou la pellicule d'huile du pot d'huile. Laver le pot d'huile avec un linge mouillé d'eau chaude savonneuse, essuyer avec un linge humide puis sécher.
4. Essuyer la base avec un linge humide. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer métalliques.

# Conseils de friture

## Huile à friture

- Utiliser une huile à friture avec un taux de gras polyinsaturés élevé comme de l'huile végétale, de maïs ou d'arachide.
- NE PAS mélanger deux types d'huile.

## Remplacement de l'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 3 à 5 fois avant son remplacement. L'huile peut être filtrée à l'aide d'une étamine ou une serviette de papier. L'huile utilisée avec des aliments riches en protéines (comme la viande ou le poisson) doit être remplacée plus souvent.
- Ne pas utiliser une huile plus de six mois et 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..

## Élimination de l'huile

- L'ajout d'aliments provenant du congélateur refroidira considérablement la température de l'huile. Les aliments ne saisiront pas immédiatement et absorberont trop d'huile. Pour éviter ceci, laisser décongeler partiellement les aliments à la température ambiante puis éliminer le plus de glace et d'eau possible avant de les plonger dans l'huile chaude. Également, ne pas frire une grande quantité d'aliments à la fois.

# Conseils de friture (suite)

## **Aliments congelés**

- Éliminer le plus de glace et d'eau possible avant de les plonger dans l'huile chaude. Éviter de remplir le panier au-delà de la capacité maximale ou de frire des aliments ayant de la glace ou de l'eau. Ceci représente un risque de débordement d'huile chaude.
- Toujours éponger les aliments avec un essuie-tout avant de les frire.
- L'ajout d'aliments provenant du congélateur refroidira considérablement la température de l'huile.

## **Dépannage**

### **Les aliments ne sont pas dorés et ne sont pas croustillants.**

- La température choisie est trop basse ou la durée de cuisson des aliments est trop courte. Vérifier l'emballage des aliments ou le tableau de friture pour obtenir la température ou la durée de cuisson adéquate.
- La quantité d'aliments à frire est trop importante. Ne jamais cuire trop d'aliments à la fois. Voir le tableau de friture ou la recette pour la quantité de friture adéquate. Les morceaux d'aliments sont trop épais pour une friture adéquate.
- La quantité d'huile est insuffisante.

### **La friteuse dégage une forte ou déplaisante odeur.**

- L'huile n'est pas fraîche. Remplacer l'huile. Filtrer périodiquement l'huile avec un tamis à mailles fines ou une étamine afin de préserver la fraîcheur plus longtemps.
- Le type d'huile n'est pas adéquat pour la friture. Utiliser une huile de friture de bonne qualité. Ne pas mélanger deux types d'huile.

## Dépannage (suite)

### **L'appareil ne chauffe pas.**

- S'assurer que le cordon magnétique est branché correctement dans la prise du cordon.
- S'assurer que l'ensemble du cordon magnétique est branché dans la prise murale.

### **Pendant la friture, des éclaboussures d'huile émergent du rebord de la friteuse.**

- Il y a trop d'huile dans la friteuse. S'assurer de ne pas remplir d'huile au-delà de la ligne de remplissage MAX.
- Les aliments renferment trop d'eau. Assécher complètement les aliments avant de les plonger dans la friteuse. Suivre les instructions du chapitre « Friture » à la page 18.
- La quantité d'aliments à frire est trop importante. Ne pas frire plus d'aliments que la quantité indiquée sur l'emballage des aliments ou au tableau de friture.

### **La quantité de mousse d'huile est trop importante pendant la friture.**

- Les aliments renferment trop d'eau. Assécher complètement les aliments avant de les plonger dans la friteuse.
- Le type d'huile n'est pas adéquat pour la friture. Utiliser une huile de friture de bonne qualité. Ne pas mélanger deux types d'huile ou de matières grasses.
- La base de la friteuse n'a pas été nettoyée correctement. Voir les instructions au chapitre « Nettoyage de la friteuse ».



## 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'œuvre 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.proctorsilex.com](http://www.proctorsilex.com) aux É.-U. ou [www.proctorsilex.ca](http://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:

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 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 las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
6. Para evitar el peligro de descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la base en agua u otro líquido.
7. Desconecte de la toma cuando no esté en uso o antes de limpiar. Deje enfriar, antes de poner o quitar partes y antes de limpiar el aparato.
8. 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.
9. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato para uso con este modelo puede causar lesiones.
10. No use en exteriores.

11. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o cubierta, o toque superficies calientes.
12. No coloque sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes o en un horno calentado.
13. Se debe tener extremo cuidado cuando mueva la freidora profunda conteniendo aceite caliente.
14. Siempre conecte el enchufe al artefacto primero, luego enchufe el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire la perilla de temperatura a la configuración más baja, o a OFF (apagado/●), cuando se cuente con él, y quite el enchufe del tomacorriente.
15. No use el aparato con otro propósito que no sea para el que fue hecho.
16. Para reducir el riesgo de una lesión, NUNCA llene arriba de la marca de llenado MAX.
17. Nunca deje el aparato sin atender mientras esté en uso.
18. Siempre seque los alimentos y remueva el hielo antes de freír.
19. Siempre seque los componentes de la freidora profunda completamente después de limpiar y antes de freír.
20. Siempre fría con la tapa en su lugar.
21. No use aceite refrigerado.
22. Nunca bloquee la ventila en la tapa. Tenga cuidado con el vapor que sale de la ventila.
23. El vapor escapando puede causar quemaduras a manos o dedos. Abra la tapa con cuidado.

**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 ya sea polarizado (con un cuchilla ancha) o aterrizado (3-clavija) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe entra sólo de una manera en una toma polarizada o aterrizada. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando 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:**

- Pueden ocurrir serias quemaduras por aceite caliente por jalar la freidora de una cubierta.  
No deje que el cable cuelgue del borde de la cubierta donde pueda ser jalado por un niño o el donde le usuario se pueda atorar. No use extensiones de cable.
- No se asome sobre la freidora profunda con la tapa abierta.

**⚠ PRECAUCIÓN Peligro de Descarga Eléctrica.** No sumerja la freidora, el cable o enchufe en agua u otros líquidos.

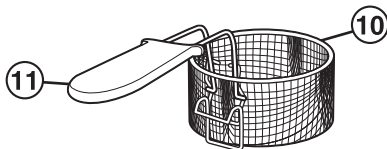
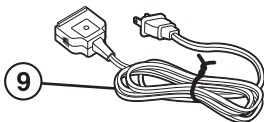
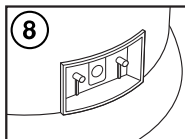
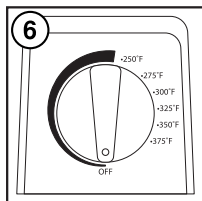
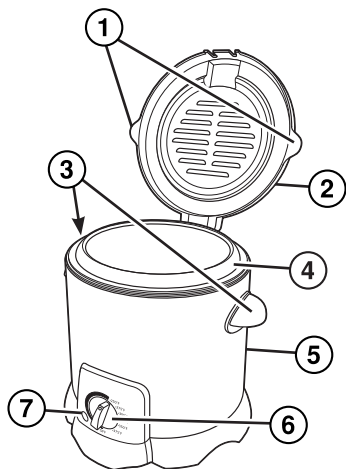
# Partes y características

\*Para ordenar partes:

EE. UU.: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

México: 01 800 71 16 100



1. Lengüetas de la tapa
2. Tapa desmontable\*
3. Manija
4. Olla para aceite
5. Base
6. Perilla de temperatura

7. Luz de encendido
8. Conexión del cable
9. Conjunto de cable magnético\*
10. Canasta\*
11. Manija de la canasta\*

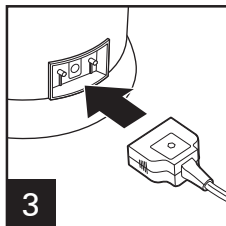
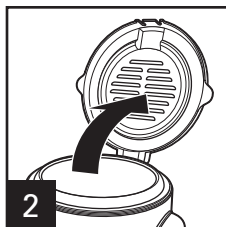
# Freidora

## **⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemaduras.**

- Nunca agregue aceite arriba de la marca de llenado MAX.
- Nunca mueva la freidora cuando esté en funcionamiento o cuando la freidora contenga aceite caliente.

El no seguir estas instrucciones puede resultar en quemaduras serias ya que se puede derramar aceite caliente de la freidora.

1. Coloque la freidora sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor fuera del alcance de los niños.
2. Levante sosteniendo las lengüetas de la tapa.
3. Sujete el extremo magnético del montaje del cable a la conexión del cable. El extremo magnético del cable sólo entra en un sentido. Tenga cuidado de no cortar la conexión magnética cuando conecte el cable a la toma eléctrica.
4. Vacíe aceite en la base de la freidora. No llene con aceite por encima de la línea MAX de llenado o por debajo de la línea MIN de llenado.



### **NOTAS:**

- Nunca use la freidora sin aceite en la base.
  - La fuerza magnética es relativamente baja para asegurar que el cable se suelte en el caso de que sea jalado inadvertidamente, previniendo que la freidora profunda sea tumbada de la cubierta.
5. Baje la tapa sosteniendo las lengüetas de la tapa.

# Freidora (cont.)

6. Enchufe en el tomacorriente. Gire la perilla de temperatura a la temperatura de freído deseada: 250°F a 375°F (121°C a 191°C). Deje que el aceite se caliente por 15 minutos.
7. Levante la tapa. Agregue los alimentos a la canasta. Con cuidado baje la canasta en el aceite caliente y baje la tapa.

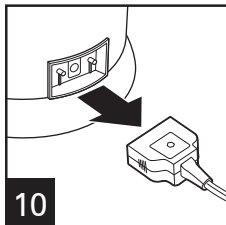
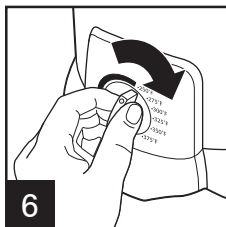
**NOTE:** No exceda la cantidad máxima de alimento a ser freído en un lote. Vea la Tabla de Freído para más información.

8. Con cuidado levante la tapa.

**⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemaduras.** El vapor que sale por las ventilas de la tapa está caliente.

9. Colgar la canasta en el borde de la olla para escurrir los alimentos.
10. Cuando termine de freír, desconecte el cable de la toma y remueva de la freidora.
11. Enfríe el aceite y la freidora por completo, vacíe el aceite en el contenedor de almacenaje o colóquelo en un contenedor sellado, no reciclable y deséchelo con su basura regular. El aceite para cocinar no debe ser desechado en el lavadero de la cocina o el inodoro.

**NOTA:** Nunca deje que el aceite de la base se evapore completamente.



# Tabla de freído

**NOTA:** Los alimentos para freír listados a continuación son las cantidades máximas sugeridas para la canasta. Los tiempos de freído pueden variar.

<b>ALIMENTOS CONGELADOS</b>	<b>TEMPERATURA DE FREÍDO</b>	<b>TIEMPO DE COCCIÓN</b>
Tiras de Pescado (10) (5.9 oz. [167 g])	350°F (177°C)	3 a 4 minutos
Camarón Empanado de Mariposa (6.4 oz. [181 g])	350°F (177°C)	3 a 4 minutos
Tiras de Pollo (12) (6.2 oz. [176 g])	375°F (191°C)	3 a 5 minutos
Pepitas de Pollo (3) (4.5 oz. [128 g])	375°F (191°C)	4 a 6 minutos
Papas a la Francesa (6 oz. [170 g])	375°F (191°C)	4 a 5 minutos
Aros de Cebolla (4) (4.3 oz. [122 g])	375°F (191°C)	2 a 3 minutos
Palitos de Queso (4) (3.9 oz. [111 g])	375°F (191°C)	2 a 3 minutos



## Tabla de freído (cont.)

<b>ALIMENTOS FRESCOS</b>	<b>TEMPERATURA DE FREÍDO</b>	<b>TIEMPO DE COCCIÓN</b>
Papas a la Francesa (6 oz. [170 g])	375°F (191°C)	6 a 7 minutos
Trozos de Alitas de Pollo (4) (6 oz. [170 g])	375°F (191°C)	7 a 9 minutos

## Cuidado y limpieza

### **⚠️ ADVERTENCIA Peligro de Quemaduras.**

Para evitar erupciones y/o salpicaduras de aceite caliente, seque bien todos los componentes de la freidora antes de utilizarla.

**⚠️ PRECAUCIÓN Peligro de Descarga Eléctrica.** No sumerja la freidora, el cable o enchufe en agua u otros líquidos.

1. Desenchufe y espere hasta que el aceite se haya enfriado. Esto puede llevar varias horas.
2. Quite la tapa levantándola, luego inclinándola hacia la derecha. Lave las piezas removibles en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque bien. No las sumerja.
3. Elimine el aceite. Limpie con un paño todo el exceso de aceite o la película de aceite de la olla para aceite. Lave la olla para aceite con un paño con agua caliente jabonosa, pase un paño húmedo para limpiar y seque.
4. Limpie la base con un paño húmedo. No utilice limpiadores abrasivos o paños de limpieza metálicos.

# Consejos para freír

## **Aceite para Freír**

- Use un aceite para freír que sea alto en grasas insaturadas tales como aceite vegetal, de maíz o de cacahuete.
- NO mezcle dos tipos diferentes de aceite.

## **Cambiando el Aceite**

- Cambie el aceite regularmente para mantener un freído y calidad de sabor óptimos.
- El aceite usado para las papas a la francesa puede ser usado 3 a 5 veces antes de cambiar si el aceite es filtrado después de cada uso. Se puede usar estopilla o una toalla de papel como filtro. El aceite usado para alimentos que son altos en proteínas (tales como la carne o pescado) debe ser cambiado más a menudo.
- No use el aceite por más de seis meses y siempre siga las instrucciones en el empaque.
- NO agregue aceite nueva a aceite usado.
- Siempre cambie el aceite si empieza a hacer espuma al calentarlo, cuando tiene un olor o sabor fuerte, o cuando se vuelva oscuro y/o almibarado.

## **Desechando el Aceite**

- Después de que el aceite y la freidora se enfríen completamente, vacíe el aceite al contenedor de almacenaje o colóquelo en un contenedor sella no reciclable y deséchelo con su basura regular. El aceite para cocinar no debe ser desechado en el lavadero de la cocina o el inodoro.

# Consejos para freír (cont.)

## **Alimentos Congelados**

- Sacuda tanto hielo y agua como sea posible antes de agregar al aceite caliente. No llene la canasta de más ni fría con mucho hielo o agua en los alimentos. Esto puede provocar que se derrame el aceite caliente.
- Siempre seque los alimentos con una toalla de papel antes de freírlos.
- El alimento del congelador enfriará el aceite considerablemente cuando éste sea agregado.

## Resolviendo problemas

### **El alimento freído no tiene un color dorado y/o no está crujiente.**

- La temperatura seleccionada es muy baja o el alimento no se frió lo suficiente. Revise el empaque del alimento o la Tabla de Freído para la temperatura o tiempo de preparación correctos.
- Hay mucho alimento en la freidora. Nunca fría mucho alimento a la vez. Vea el empaque del alimento, la Tabla de Freído, o la receta para el tiempo de freído correcto. Los pedazos de alimento pueden ser muy gruesos para freír adecuadamente.
- El volumen de aceite es muy bajo.

### **La freidora emite un olor fuerte y desagradable. La unidad no se calienta.**

- El aceite no es fresco. Cambie el aceite. Regularmente, filtre el aceite con un colador de malla fina o con estopilla para mantenerlo fresco por más tiempo.
- El tipo de aceite no es el adecuado para alimento freído profundo. Use aceite para freído de buena calidad. No mezcle dos tipos diferentes de aceite.

# Resolviendo problemas (cont.)

## **La unidad no se calienta.**

- Verifique que el montaje de cable magnético esté bien conectado a la conexión del cable.
- Asegúrese que el cable eléctrico esté conectado a la toma eléctrica.

## **Durante el freído, el aceite se derrama por el borde de la freidora.**

- Hay mucho aceite en la freidora. Asegúrese de que el aceite no supere la línea de llenado MAX.
- El alimento contiene mucho líquido. Seque el alimento completamente antes de colocarlo en la freidora. Siga las instrucciones en la sección de “Freído” en la página 30.
- Hay mucho alimento en la freidora. No fría más que las cantidades indicadas en el empaque del alimento o la Tabla de Freído.

## **El aceite hecha mucha espuma durante el freído.**

- Les aliments renferment trop d'eau. Assécher complètement les aliments avant de les plonger dans la friteuse.
- Le type d'huile n'est pas adéquat pour la friture. Utiliser une huile de friture de bonne qualité. Ne pas mélanger deux types d'huile ou de matières grasses.
- La base de la friteuse n'a pas été nettoyée correctement. Voir les instructions au chapitre « Cuidado y Limpieza ».

# Notas



Grupo HB PS, S.A. de C.V.  
Monte Elbruz No. 124 - 401  
Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo  
Ciudad de México, C.P. 11560  
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 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 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.)

### EXCEPCIONES (continuación)

- 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 imputables 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 repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

<b>FECHA DE ENTREGA</b>	<b>SELLO DEL VENDEDOR</b>	<b>QUEJAS Y SUGERENCIAS</b>
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:  <b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO</b> <b>01 800 71 16 100</b> <b>Email: <a href="mailto:mexico.service@proctorsilex.com.mx">mexico.service@proctorsilex.com.mx</a></b>

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

### Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS  
Av. Plutarco Elías Calles  
No. 1499  
Zacahuiztco MEXICO 09490 D.F.  
Tel: 01 55 5235 2323  
Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA  
Av. Patriotismo No. 875-B  
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.  
Tel: 01 55 5563 8723  
Fax: 01 55 5615 1856

### Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO  
CASTILLO  
Garibaldi No. 1450  
Ladrón de Guevara  
GUADALAJARA 44660 Jal.  
Tel: 01 33 3825 3480  
Fax: 01 33 3826 1914

---

### 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

**Modelo:**  
**35000**

**Tipo:**  
**DF14**

**Características Eléctricas:**  
**120 V~ 60 Hz 840 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".**