READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

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

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

*Visite **www.hamiltonbeach.com** (EE. UU.) o **www.hamiltonbeach.com.mx** (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos*

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

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

Preguntas
Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.
EE. UU.: 1.800.851.8900
MEX: 01 800 71 16 100
Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

Hamilton Beach®



Deep Fryer
Friteuse
Freidora Eléctrica

English 2
Français..... 14
Español 26

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This product is intended for household use only.

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

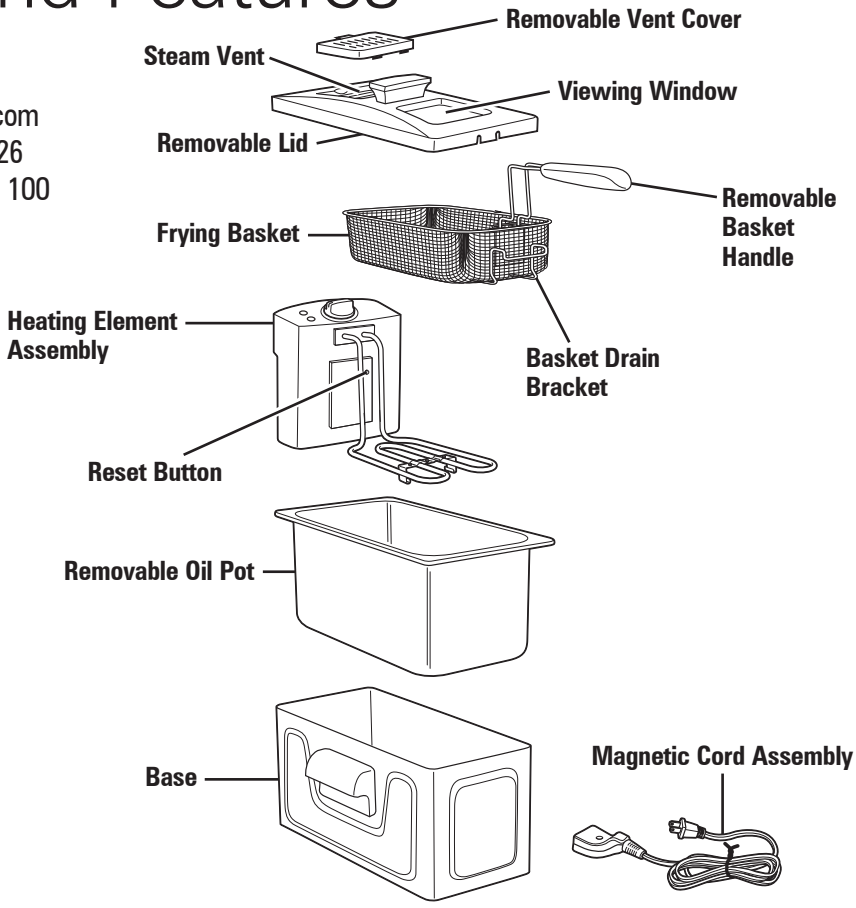
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This product is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug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

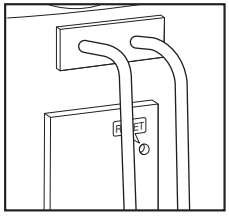
⚠ WARNING Burn Hazards:

- 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-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.

Parts and Features

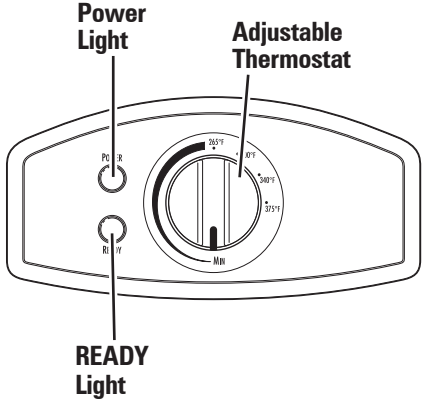
To order parts:
US: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
Canada: 1.800.267.2826
Mexico: 01 800 71 16 100



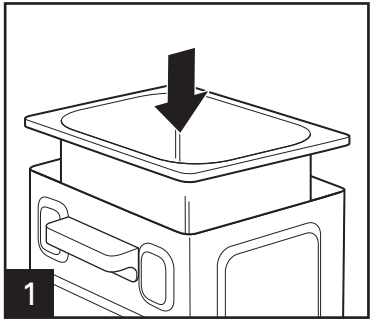


Reset Button

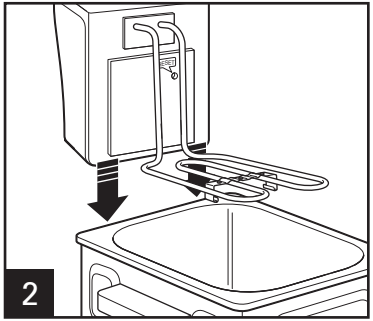
Press Reset on heating element assembly by inserting a small pointed item (such as a paper clip) into the opening labeled RESET.



How to Assemble the Fryer

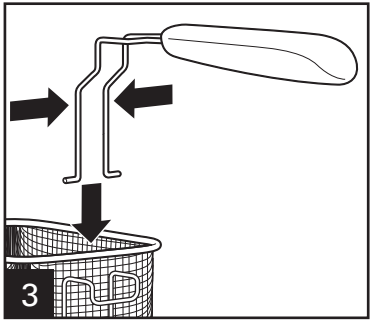


Place base on a stable, flat surface. Insert oil pot into base.

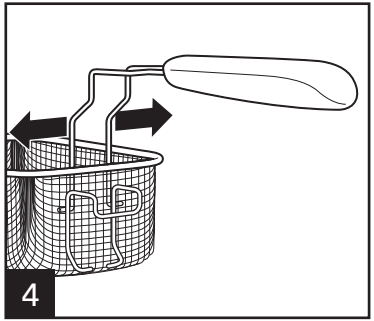


Align grooves of heating element assembly with grooves on base. Push down on heating element assembly to connect it to the base.

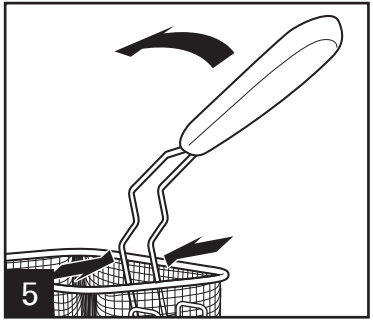
NOTE: Heater cannot be turned on unless correctly installed on base.



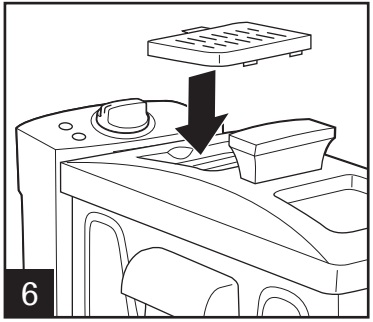
To assemble handle, squeeze tines of handle together. Align tines with round holes on metal bracket inside basket.



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.



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

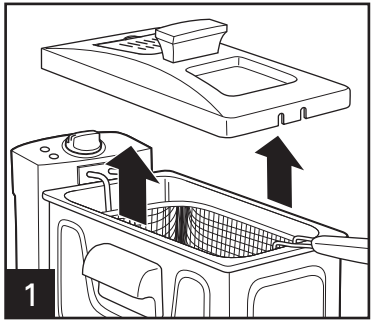
Frying

⚠ WARNING **Burn Hazard.**

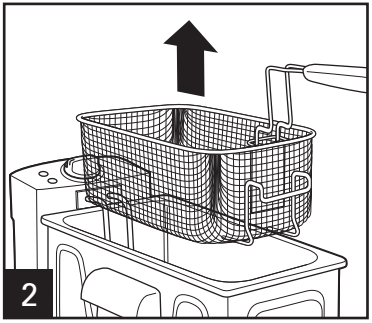
- Never fill oil above MAX fill mark.
- Never move fryer when it is in operation or when fryer contains hot oil.
- Never leave fryer unattended while in use.
- Remove as much moisture from food as possible. Do not add water or ice to oil.
- Escaping steam may cause burns to hands or fingers. Open lid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

BEFORE FIRST USE: Thoroughly clean and dry fryer. See "Cleaning Your Fryer" on page 9.

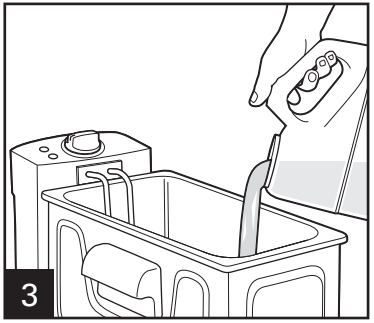
NOTE: Never operate unit without oil in tank or unit will exceed temperature limit and will require resetting. See "How to Reset" on page 11 for details.



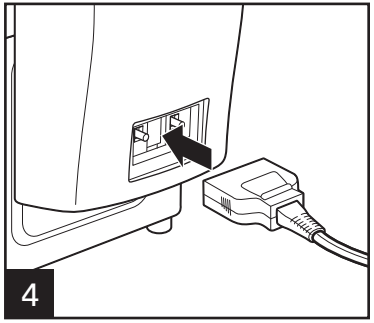
Place assembled fryer on a stable, level, heat-resistant surface out of reach of children. Lift lid to open.



Remove basket from fryer.



Fill fryer with oil. Maximum amount of oil is 8 cups (1.9 L) to top indicator mark on the removable oil pot and no less than 4 cups (946 ml).

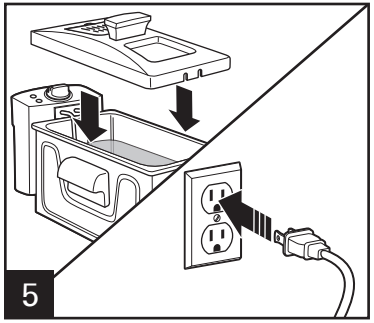


Make sure fryer is turned to MIN. Attach magnetic end of cord assembly to fryer socket. Magnetic end of cord will only go in one way. Be careful not to disturb magnetic connection when plugging cord into electrical outlet.

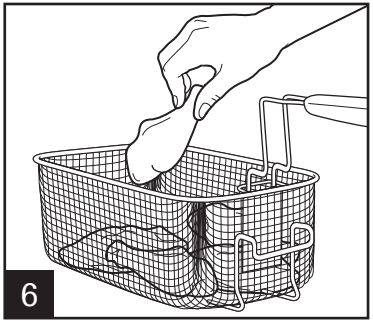
NOTE: The low magnetic force allows the cord to "break away" which prevents unit from accidentally being pulled off a countertop.

Frying (cont.)

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



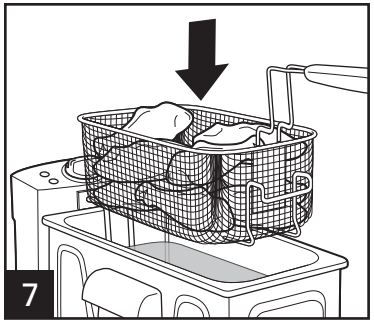
Replace lid. Plug in unit. Set thermostat to desired setting. Preheat fryer until **READY** light comes on (6 to 10 minutes). For more information on temperature selection, check food package or Frying Chart. **READY** light will come on when oil has reached preset temperature. Remove lid before frying.



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

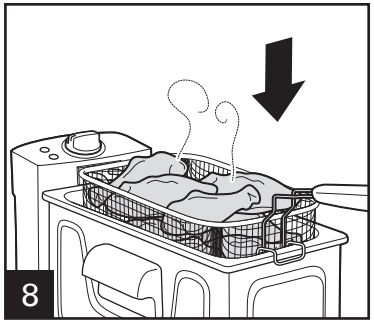
TO FRY BATTERED FOOD (such as tempura batter): Lower basket into oil; then carefully place food directly into oil. Replace lid; proceed to Step 8.

NOTE: Do not overfill basket. Follow packaging directions and Frying Tips on page 10.



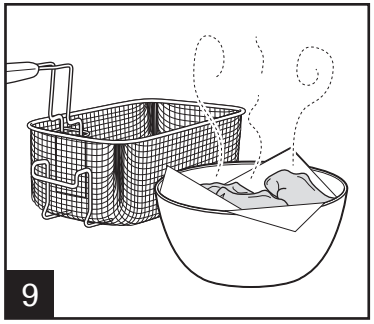
Carefully place basket in fryer. Replace lid.

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



When frying is done, remove lid, raise basket, and hook over removable oil pot to drain.

NOTE: Do not allow condensation to drain into oil pot while removing lid or while unit is off.



Carefully empty food from basket and place in a bowl, colander, or tray lined with paper towel. Fill basket and repeat as needed to complete frying. Turn adjustable thermostat to MIN and unplug appliance after use. Place lid on removable oil pot and allow to cool.

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

Frying Chart

FOOD	FRYING TEMPERATURE	COOKING TIME	INTERNAL TEMP/DONENESS
Frozen French Fries	375°F (191°C)	2 to 3 minutes	Brown and crisp
Fresh-Cut French Fries	375°F (191°C)	7 to 8 minutes	Brown and crisp
Frozen Onion Rings	375°F (191°C)	2 to 3 minutes	Brown and crisp
Frozen Fish Sticks	350°F (177°C)	2 to 3 minutes	145°F (63°C)
Frozen Butterflied Shrimp	350°F (177°C)	3 to 4 minutes	145°F (63°C)
Frozen Chicken Tenders	375°F (191°C)	3 to 5 minutes	165°F (74°C)
Frozen Chicken Wing Pieces	375°F (191°C)	8 to 10 minutes	165°F (74°C)
Fresh Chicken Wing Pieces	375°F (191°C)	7 to 9 minutes	165°F (74°C)

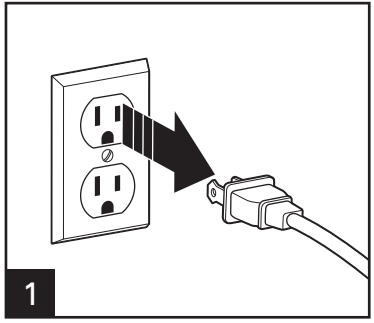
NOTES:

- Length of cooking time and temperature may vary based on batch size and weight.
- For best results, fry a single layer of food for each batch.
- Frozen, uncooked chicken should be thawed, excess water removed, and patted dry with paper towel prior to cooking.
- See “Frying Tips” on page 10 for more information to obtain best results.
- Always follow package directions.
- When cooking meat, poultry, or fish, use cooking thermometer to determine internal temperatures.
- Visit **foodsafety.gov** for more information on safe internal cooking temperatures.

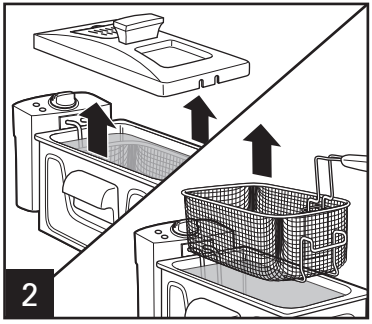
Cleaning Your Fryer

⚠ WARNING **Burn Hazard.**

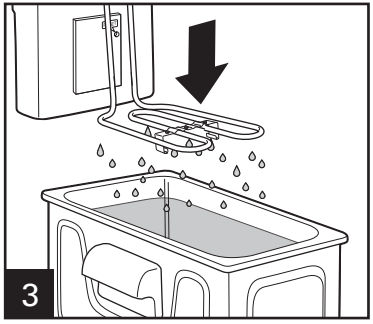
To avoid eruptions and/or spatter of hot oil, dry all fryer components thoroughly before using.



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



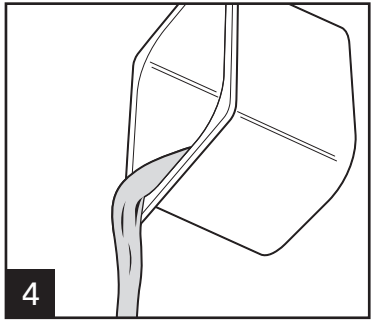
Remove lid and remove basket from fryer.



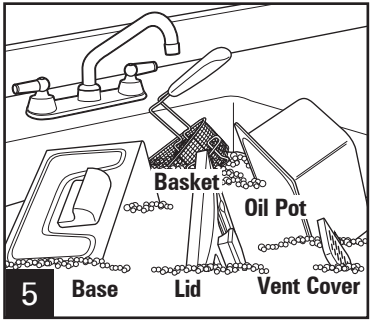
Lift heating element assembly from base and hook onto oil pot to drain.

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.



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



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



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

Frying Tips

SELECTING AND CHANGING THE FRYING OIL:

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

BEFORE FRYING:

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

GENERAL TIPS:

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

DISPOSING OF OIL:

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

BASKET USAGE WITH FRESHLY BATTERED FOODS:

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

STORAGE:

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

IF YOU LIVE IN A HIGH-ALTITUDE AREA:

The Extension service will have detailed information about cooking for your area. To locate the Cooperative Extension service in your county, please visit: http://www.csrees.usda.gov/Extension/.

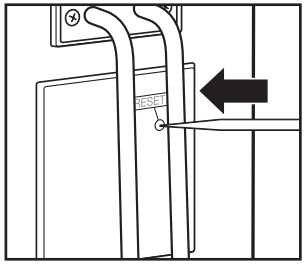
Visit www.hamiltonbeach.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

Troubleshooting

HOW TO RESET:

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

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



PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
Fried food does not have a golden-brown color and/or is not crispy.	• Selected temperature is too low or food has not been fried long enough. Check food package or Frying Chart on page 8 for correct temperature or preparation time. • There is too much food in basket. Never fry too much food at one time. See recipe for correct frying amount. Food pieces may be too thick to fry adequately. • Volume of oil is too low.
Fryer gives off a strong, unpleasant odor.	• Oil isn't fresh. Change oil. Filter oil regularly to keep it fresh longer. • When frying food with a high moisture content (such as chicken or fries), change oil frequently. • Type of oil is not suitable for deep-frying food. Use good quality frying oil. Do not mix two different types of oil or fat.
Unit does not heat.	• Ensure magnetic cord assembly is properly attached to fryer socket. • Ensure electrical cord assembly is plugged into electrical outlet. • Heating element assembly not correctly assembled. Make sure heating element assembly is properly installed on base. See "How to Assemble the Fryer" on page 5. • Press Reset button on heating element assembly. Make sure fryer has recommended amount of oil in oil pot.

Troubleshooting (cont.)

PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
During frying, the oil spills over the edge of the fryer.	• There is too much oil in fryer. Make sure that oil does not exceed maximum level mark. • Basket/food immersed too quickly. Carefully raise basket out of oil. • Food contains too much liquid or coated with ice crystals. Dry food thoroughly before placing it in fryer. Follow instructions in “Frying” section on page 6. • When frying food with a high moisture content (such as chicken or fries), change oil frequently. • There is too much food in frying basket. Do not fry more food at one time than quantities indicated on food package.
Oil foams too much during frying.	• Food contains too much liquid or coated with ice crystals. Dry food thoroughly before placing it in fryer. • When frying food with a high moisture content (such as chicken or fries), change oil frequently. • Type of oil is not suitable for deep-frying food. Use good quality frying oil. Do not mix two different types of oil or fat. • Basket/food immersed too quickly. Carefully raise basket out of oil. • The use of refrigerated oil may cause excessive splattering. Use room-temperature oil. • Oil pot has not been cleaned properly. See instructions in the “Cleaning Your Fryer” section on page 9.
Condensation forms on viewing window.	• Water vapor from food collects on window. When unit is cold, wipe a small amount of oil on inside of viewing window to prevent condensation buildup.
Oil film buildup on oil pot.	• Use plastic scouring pad to clean. • To clean oil residue from oil pot, use a household degreaser.

Limited Warranty

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

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

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

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

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

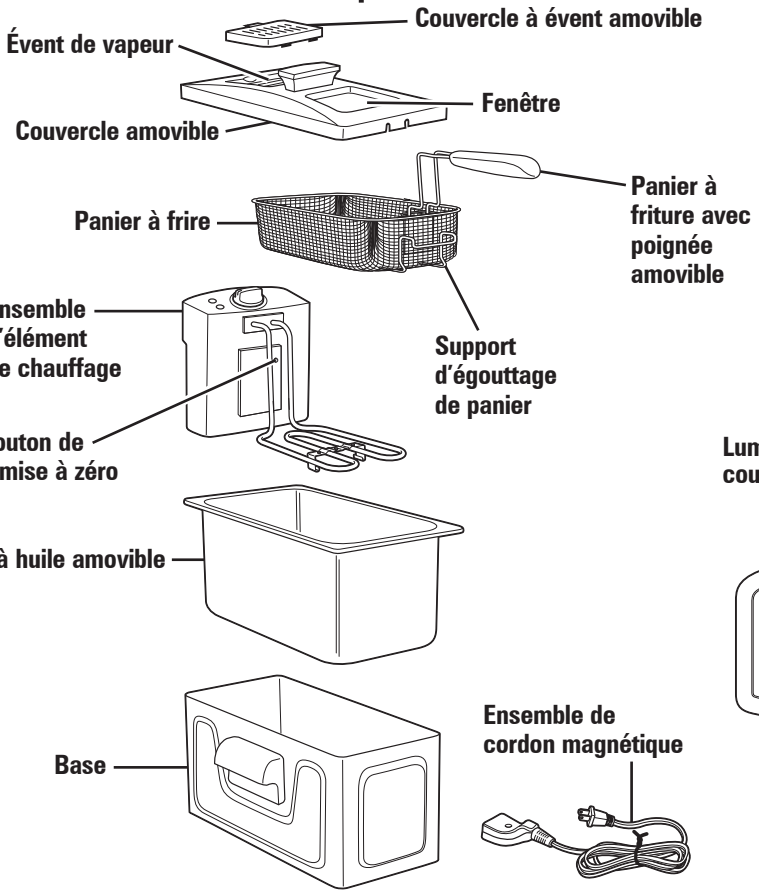
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique** : Ce produit est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque 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.

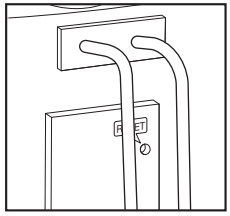
⚠ AVERTISSEMENT **Danger de brûlure:**

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

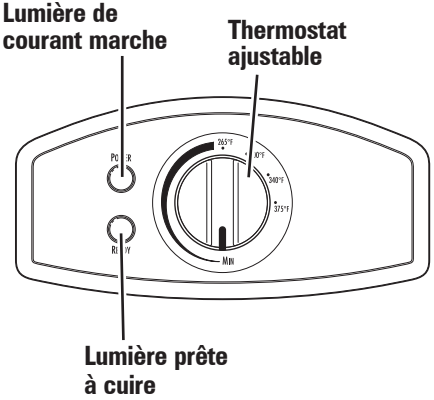
Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826



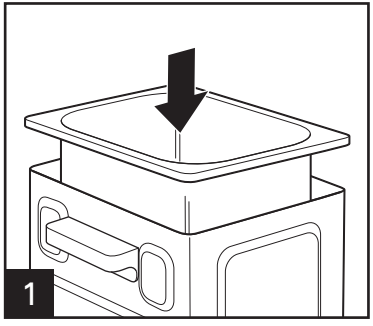


Bouton de remise à zéro

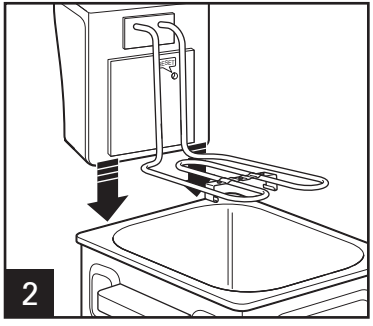
Appuyez sur le bouton de remise à zéro du ensemble d'élément de chauffage en insérant un petit article pointu (comme un trombone à papier) dans l'ouverture marquée RESET (remise à zéro).



Montage de la friteuse

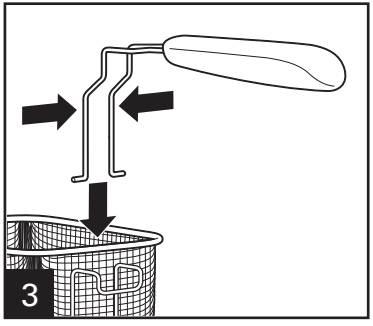


Placer la base sur une surface plate, stable. Mettre le pot à huile dans la base.

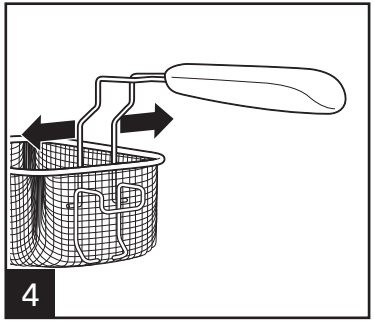


Aligner les rayures de l'ensemble d'élément de chauffage aux rayures de la base. Pousser vers le bas l'ensemble d'élément de chauffage pour le joindre à la base.

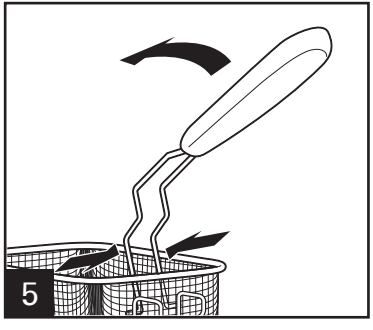
REMARQUE : Le chauffage ne peut pas être branché s'il est mal installé sur la base.



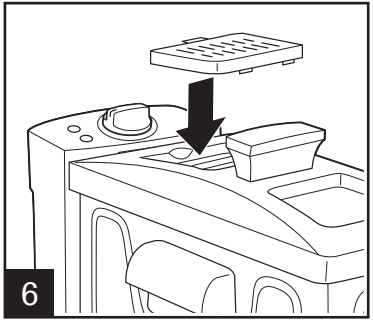
Pour assembler le manche, presser sur les dents du manche afin de les rassembler. Aligner les dents aux trous ronds du support en métal des paniers.



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



Pour ranger : Pousser la poignée dans le panier et presser les tiges ensemble pour retirer la poignée.



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

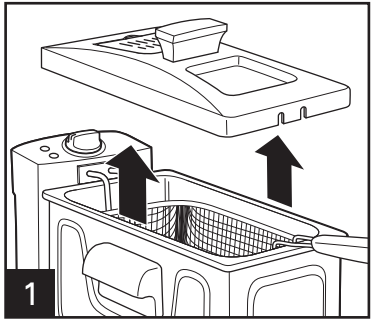
Friture

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure.**

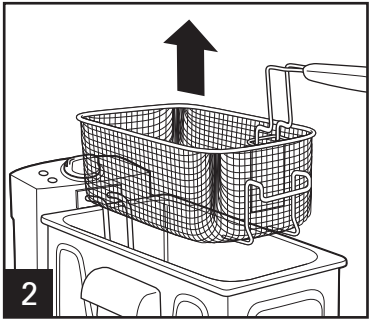
- Ne jamais remplir d'huile au-dessus du repère MAX.
- Ne jamais déplacer la friteuse durant son utilisation ou lorsqu'elle contient de l'huile chaude.
- Ne laisser jamais la friteuse sans surveillance quand elle fonctionne.
- Éliminer le plus possible l'humidité des aliments. Ne pas ajouter d'eau ou de glace dans l'huile.
- Des projections de vapeur peuvent occasionner des blessures à vos mains ou à vos doigts. Faites attention quand vous ouvrez le couvercle.
- Ne pas respecter ces instructions représente un risque de brûlures graves, car l'huile chaude peut déborder de la friteuse.

AVANT LE PREMIER USAGE : Nettoyer et assécher complètement la friteuse. Consulter le chapitre « Nettoyage de votre friteuse » à la page 21.

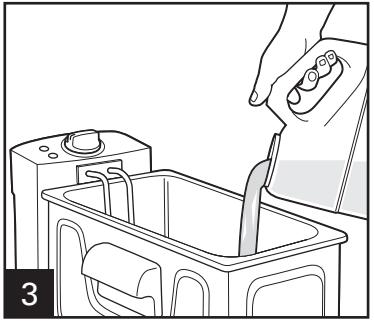
REMARQUE : Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans huile dans le pot pour éviter de dépasser la limite de température et devoir réinitialiser l'appareil. Consulter le chapitre « Réinitialisation » à la page 23 pour obtenir les détails.



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

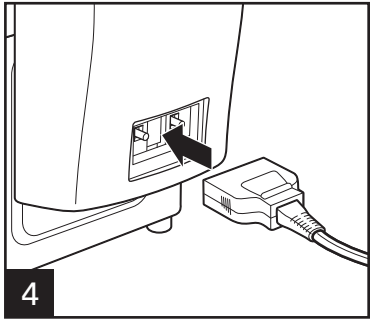


Retirer les panier de la friteuse.



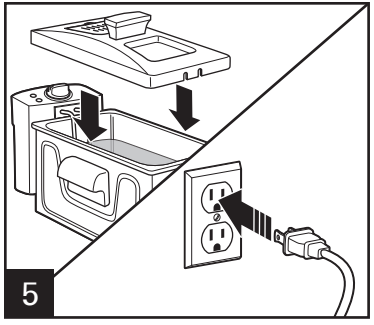
Remplir la friteuse avec de l'huile. La quantité maximum d'huile est de 8 tasses (1,9 litres), jusqu'à la marque supérieure indiquée dans la cuve amovible, mais ne doit pas être inférieure à 4 tasses (946 ml). S'assurer que le friteuse est réglée à MIN. Brancher l'extrémité magnétique du cordon d'alimentation dans la prise de la friteuse. Cette extrémité magnétique ne peut être branchée que d'une seulefaçon. Prendre soin de ne pas déloger la connexion magnétique lors du branchement dans une prise de courant.

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

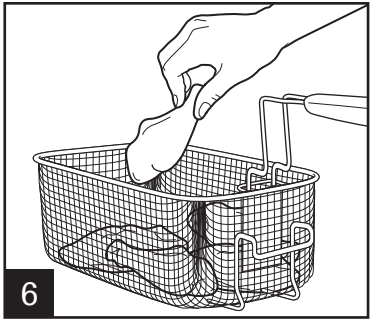


Friture (suite)

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



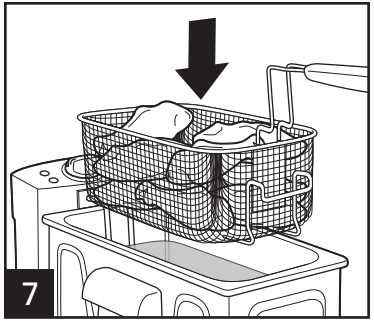
Fermer le couvercle. Brancher l'appareil. Régler le thermostat au réglage désiré. Préchauffer la friteuse jusqu'à ce que le témoin **READY** (prêt) pour la cuisson s'allume (au bout de 6 à 10 minutes). Pour plus de renseignements au sujet de la sélection de la température, consulter l'emballage de l'aliment ou le Tableau de friture. Le témoin **READY** (prêt) s'allume dès que l'huile a attient la température préréglée. Enlever le couvercle avant de commencer à frire.

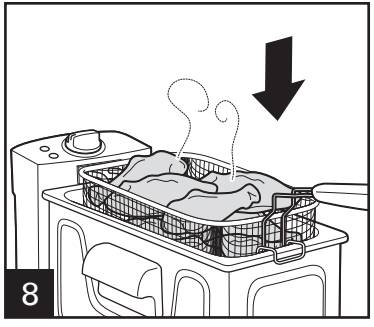


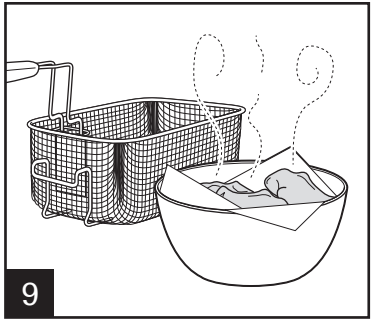
POUR FAIRE FRIRE UN ALIMENT NON ENROBÉ DE PÂTE : Mettre l'aliment dans le panier et passer à l'étape 7.

POUR FAIRE FRIRE UN ALIMENT ENROBÉ DE PÂTE (comme la pâte de tempura) : Pour abaisser le panier dans l'huile, puis mettre l'aliment avec précaution directement dans l'huile. Fermer le couvercle et passer à l'étape 8.

REMARQUE : Éviter de remplir excessivement le panier. Suivre les instructions sur l'emballage et les « Conseils de friture » à la page 22.







CONSEIL DE FRITURE : Le témoin **READY** (prêt) peut s'éteindre à la fin d'un lot de cuisson d'aliments. Le témoin **READY** (prêt) se rallumera dès que l'huile aura atteint la température sélectionnée. L'appareil est maintenant prêt pour la cuisson d'un autre lot d'aliments.

Mettre soigneusement les panier dans la friteuse. Fermer le couvercle. **REMARQUE** : Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans huile dans le pot, car l'appareil surchauffera et nécessitera une réinitialisation de la température. Quand vous avez terminé de frire, enlever le couvercle, soulever les panier et accrocher sur le pot à huile amovible pour égoutter. **REMARQUE** : Quand vous enlever le couvercle et quand le couvercle est enlevé, ne permettre pas de condensation couler dans le pot à huile. Vider soigneusement les paniers en versant dans un bol, une passoire ou une plaque tapissée d'une serviette de papier. Remplir les paniers et répéter au besoin pour terminer la friture. 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.

Tableau de friture

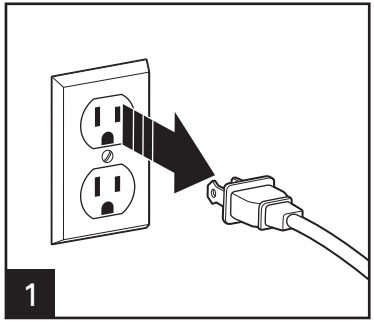
ALIMENT	TEMPÉRATURE DE FRITURE	DURÉE DE CUISSON	TEMP. INTERNE/CUISSON SÉCURITAIRE
Frites surgelées	375 °F (191 °C)	2 à 3 minutes	Brunes et croustillantes
Frites régulières fraîches	375 °F (191 °C)	7 à 8 minutes	Brunes et croustillantes
Rondelles d'oignon surgelées	375 °F (191 °C)	2 à 3 minutes	Brunes et croustillantes
Bâtonnets de poisson surgelés	350 °F (177 °C)	2 à 3 minutes	145 °F (63 °C)
Crevettes papillon surgelées	350 °F (177 °C)	3 à 4 minutes	145 °F (63 °C)
Filets de poulets surgelés	375 °F (191 °C)	3 à 5 minutes	165 °F (74 °C)
Morceaux d'ailes de poulet surgelées	375 °F (191 °C)	8 à 10 minutes	165 °F (74 °C)
Morceaux d'ailes de poulet fraîches	375 °F (191 °C)	7 à 9 minutes	165 °F (74 °C)

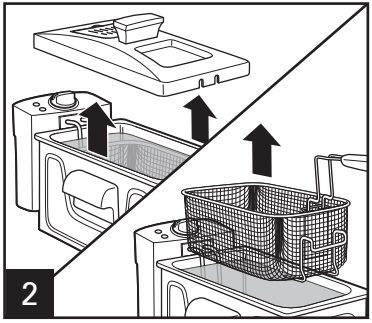
NOTES:

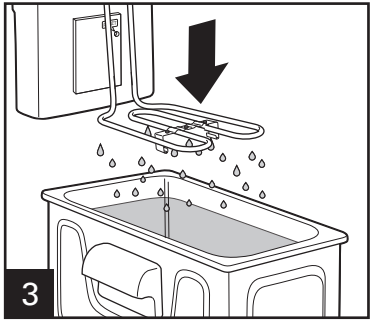
- La durée de cuisson et la température peuvent varier selon la quantité et le poids.
- Pour de meilleurs résultats, faire frire une seule couche d'aliments à chaque lot.
- Le poulet congelé non cuit doit être dégelé puis débarrassé de son excès d'eau et épongé avec une serviette de papier avant la cuisson.
- Consulter les « Conseils de friture » à la page 22 pour connaître les détails et obtenir des résultats optimaux.
- Toujours suivre les instructions sur l'emballage.
- Lors de la cuisson de viande, poulet ou poisson, utiliser un thermomètre de cuisson pour déterminer les températures internes.
- Visitez les différents sites gouvernementaux pour plus d'information à propos des températures internes de cuisson.

Nettoyage de votre friteuse

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



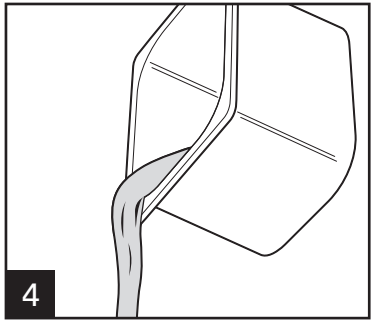


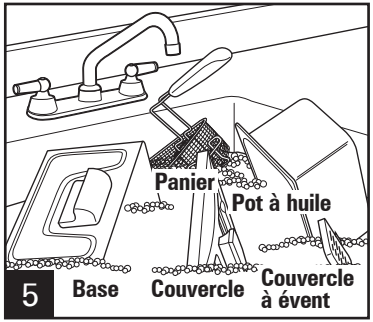


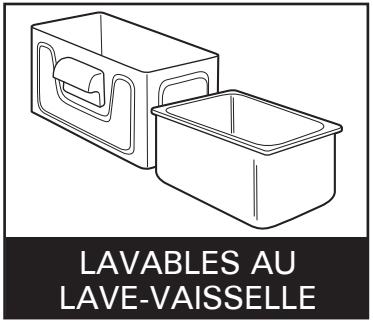
N'immerger jamais l'ensemble d'élément de chauffage dans l'eau.

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

Débrancher de la prise murale. Attender que l'huile se refroidisse. Cela peut prendre plusieurs heures. Enlever le couvercle. Enlever les paniers de la friteuse. Relever l'élément chauffant de la base et l'accrocher sur la cuve pour permettre l'égouttement.







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

Soulever le pot à huile de la base et vider l'huile. Essuyer toute l'huile en excès ou la pellicule d'huile du pot à huile. Nettoyer la base, la cuve, le couvercle à évent, le couvercle et le panier dans l'eau chaude savonneuse. Laisser-le sécher complètement. Poser le couvercle verticalement pour s'égoutter et laissez-le sécher complètement.

Conseils de friture

CHOIX ET REMPLACEMENT DE L'HUILE DE FRITURE :

- Utiliser une huile végétale ou d'arachides de bonne qualité.
- La friture d'aliments dans le beurre, margarine, huile d'olive ou graisse animale est DÉCONSEILLÉE, car la température du point de fumage est trop basse.
- NE PAS mélanger deux types d'huile.
- Remplacer l'huile périodiquement pour maintenir une friture et une saveur de grande qualité.
- L'huile utilisée pour frire les frites et filtrée après chaque utilisation peut être réutilisée 10 à 12 fois avant son remplacement. L'huile utilisée avec des aliments riches en protéines (comme la viande ou le poisson) doit être remplacée plus souvent.
- Pour filtrer l'huile, permettre le refroidissement complet de celle-ci. L'huile peut être filtrée à l'aide d'une étamine ou une serviette de papier.
- Toujours suivre les instructions sur l'emballage.
- NE PAS ajouter d'huile fraîche ou usée.
- Toujours changer l'huile quand elle a une forte odeur ou un goût prononcé ou quand elle devient plus foncée ou sirupeuse.

AVANT DE FRIRE

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

ÉLIMINATION DE L'HUILE :

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

CONSEILS UTILES :

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

UTILISATION DU PANIER AVEC LES ALIMENTS EN PÂTE À FRIRE FRAÎCHE :

- Les aliments en pâte à frire fraîche doivent être mis avec précaution directement dans l'huile chaude. Premièrement, abaisser entièrement le panier et placer chaque morceau pané avec précaution dans l'huile chaude. Utiliser le panier pour retirer les aliments panés frits.

RANGEMENT :

- La poignée peut être dégagée et tournée dans le baquet. Placer le pot à huile dans la base puis placer le panier et le cordon d'alimentation dans le pot à huile.
- Il est préférable de conserver toutes les huiles dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière et ce, jusqu'à six mois.

SI VOUS HABITEZ DANS UNE RÉGION À HAUTE ALTITUDE :

Les services de vulgarisation offrent les informations au sujet de la cuisson pour votre région. Pour trouver la coopérative de services de vulgarisation, veuillez visiter le site http://www.csrees.usda.gov/Extension/.

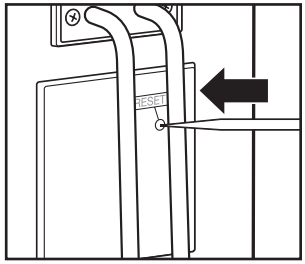
Rendez-vous sur www.hamiltonbeach.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils !

Dépannage

RÉINITIALISATION :

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

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



PROBLÈME	CAUSE PROBABLE/SOLUTION
Les aliments frits n'ont pas une couleur brun doré et/ou ne sont pas croustillants.	• La température choisie est trop basse ou les aliments n'ont pas frit suffisamment longtemps. Vérifier le paquet ou le Tableau de friture à la page 20 pour trouver la bonne température ou le bon temps de friture. • Il y a trop de nourriture dans les paniers. Ne faites jamais frire trop d'aliments en même temps. Consulter la recette pour connaître la quantité adéquate de friture. Les aliments sont peut-être trop épais pour bien frire. • Le volume de l'huile est trop bas.
La friteuse dégage une odeur forte, déplaisante.	• L'huile n'est pas fraîche. Changer l'huile. Changer le filtre à huile régulièrement pour qu'il reste jeune. • Quand vous faites frire des aliments qui ont une teneur de haute humidité (comme le poulet ou les frites), changer d'huile fréquemment. • Le genre d'huile ne convient pas à la friture en profondeur d'aliments à frire entièrement. Utiliser de l'huile de friture de bonne qualité. Ne mélanger pas deux différentes catégories d'huile ou de gras.
L'appareil ne chauffe pas.	• Assurez-vous que l'ensemble de cordon magnétique est bien attaché à la prise de la friteuse. • Assurez-vous que l'ensemble de cordon électrique soit branché dans une prise électrique. • L'ensemble d'éléments de chauffage n'est pas biemonté. Assurez-vous que l'ensemble d'éléments de chauffage est bien installé sur la base. Consulter le chapitre « Montage de la friteuse » à la page 17. • Appuyez sur le bouton de remise à zéro sur l'ensemble d'élément de chauffage. Assurez-vous que la friteuse a le montant recommandé d'huile dans le pot à huile.

Dépannage (suite)

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE/SOLUTION
Pendant la friture, l'huile déborde au-dessus de la friteuse.	• Il y a trop d'huile dans la friteuse. Assurez-vous que l'huile ne dépasse pas la marque de niveau maximum. • Les panier/la nourriture a été immergé trop rapidement. Soulever doucement le panier en l'air. • Les aliments contiennent trop de liquide ou sont recouverts de cristaux de glace. Faites sécher complètement les aliments avant de les mettre dans la friteuse. Suivre les instructions du chapitre « Friture » à la page 18. • Quand vous faites frire des aliments à haut degré d'humidité (comme le poulet ou les frites) changer souvent l'huile. • Il y a trop d'aliments dans les paniers à friture. Éviter de faire frire une quantité supérieure d'aliments que celles indiquées sur l'emballage d'aliments.
L'huile mousse trop pendant la friture.	• Les aliments contiennent trop de liquide ou sont recouverts de cristaux de glace. Faites sécher complètement les aliments avant de les mettre dans la friteuse. • Quand vous faites frire des aliments à haut degré d'humidité (comme le poulet ou les frites) changer souvent l'huile. • La catégorie d'huile ne convient pas à la friture. Utiliser de l'huile de friture de bonne qualité. Ne mélanger jamais deux qualités d'huile ou de gras. • Les paniers/la nourriture a été immergé trop rapidement. Soulever doucement le panier en l'air. • L'utilisation d'huile réfrigérée peut occasionner trop de projections. Utiliser de l'huile à température ambiante. • Le pot d'huile n'a pas été bien nettoyé. Consulter les instructions du chapitre « Nettoyage de votre friteuse » à la page 21.
Il se forme de la condensation sur la fenêtre.	• De la vapeur d'eau des aliments s'amasse sur la fenêtre. Quand votre appareil est froid, frotter un petit montant d'huile à l'intérieur de la fenêtre pour empêcher la condensation.
Une pellicule d'huile s'amasse sur le pot à huile.	• Utiliser un tampon de récurage en matière plastique pour nettoyer. • Pour nettoyer les résidus d'huile du pot à huile, utiliser un produit dégraissant ménager.

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

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

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

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información para la Seguridad del Consumidor

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este producto 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.

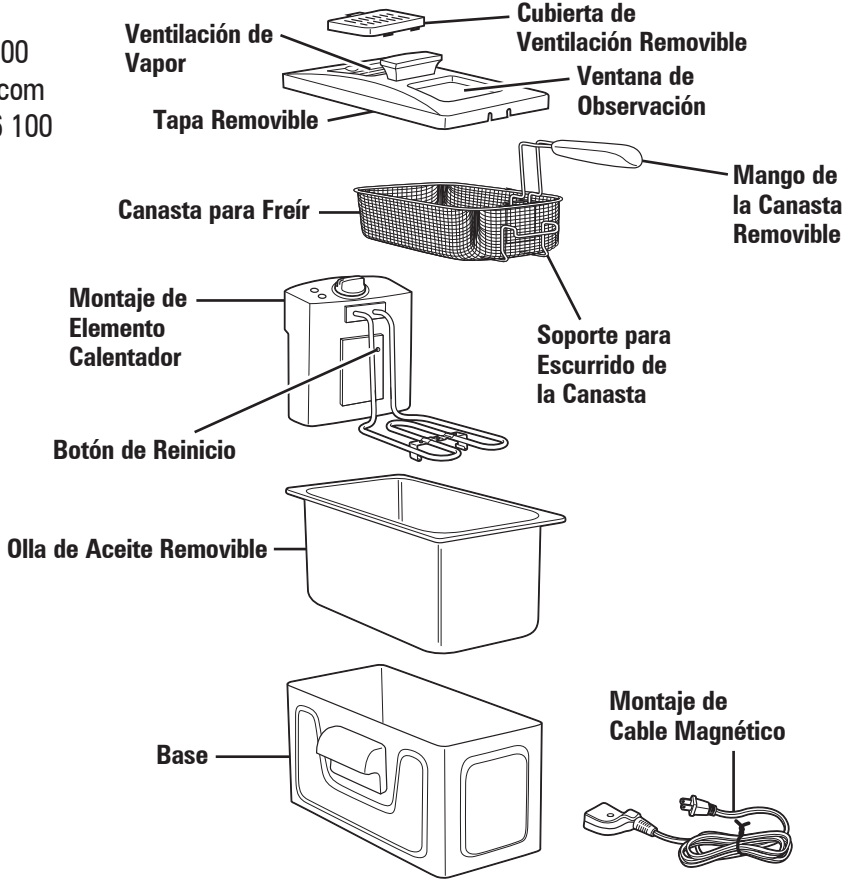
⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Descarga Eléctrica**: Este producto es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad 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.

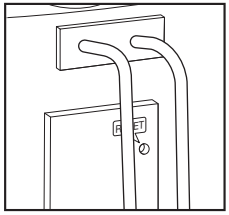
⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Quemaduras:**

- 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

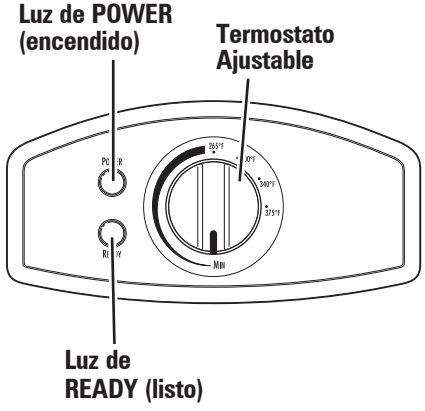
Para ordenar partes:
EE. UU.: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
México: 01 800 71 16 100



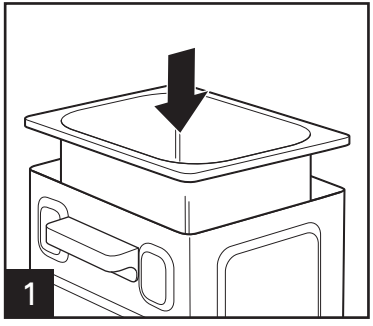


Botón de Reinicio

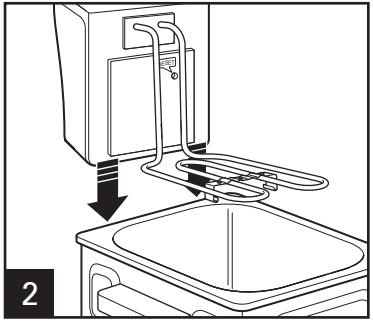
Presione Reset en el montaje de elemento calentador introduciendo un elemento con punta (como un clip) en el orificio con el nombre de RESET (reinicio).



Cómo Ensamblar la Freidora

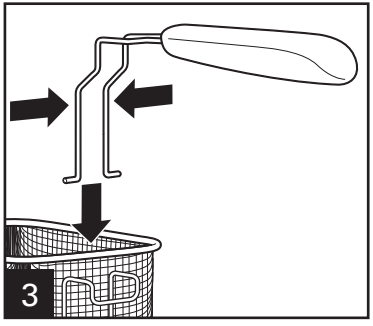


Deposite la base en una superficie plana y estable. Coloque la olla de aceite dentro de la base.

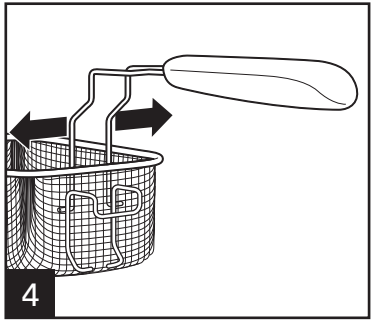


Alinee las ranuras del montaje del elemento calentador con las ranuras de la base. Presione hacia abajo el montaje del elemento calentador para conectarlo con la base.

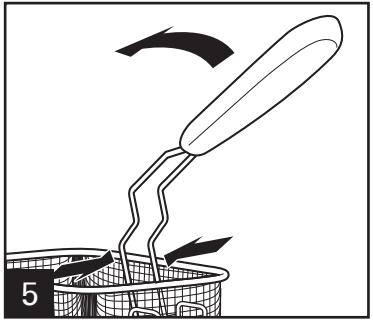
NOTA: El calentador no puede encenderse a menos que se encuentre instalado correctamente sobre la base.



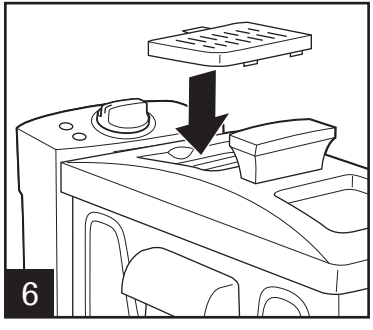
Para ensamblar el mango, presione hacia adentro los dientes del mismo. Alinee los dientes con los orificios redondos del soporte metálico dentro de la canasta.



Libere los dientes para que se expandan y se ubiquen correctamente en el soporte de metal.



Para almacenar: Empuje el mango dentro de la canasta y presione los dientes para quitar el mango.



Alinee la ventilación de la tapa hacia el montaje del elemento calentador. La tapa se ajusta a presión.

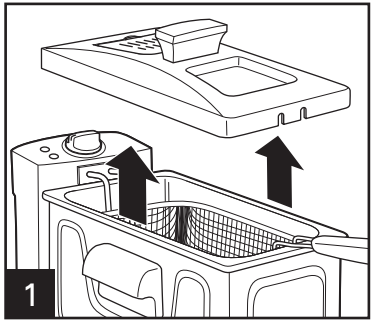
Cómo Freír

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemaduras.

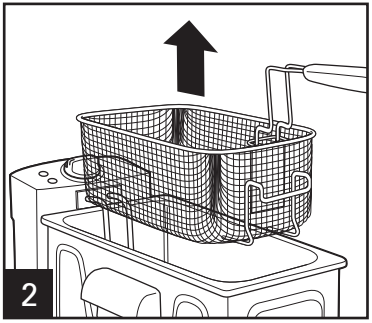
- Nunca llene con aceite más allá de la marca máxima de llenado "MAX".
- Nunca mueva la freidora mientras está en uso o cuando ésta contenga aceite caliente.
- Nunca deje la freidora sin supervisión mientras se encuentre en funcionamiento.
- Quite la mayor cantidad posible de humedad de los alimentos. No agregue agua o hielo al aceite.
- El vapor que sale puede provocar quemaduras en las manos o en los dedos. Abra la tapa con cuidado.
- No seguir estas instrucciones puede provocar quemaduras graves ya que el aceite caliente puede derramarse de la freidora.

ANTES DEL PRIMER USO: Lave y seque la freidora por completo. Ver "Limpieza de su Freidora" en la página 33.

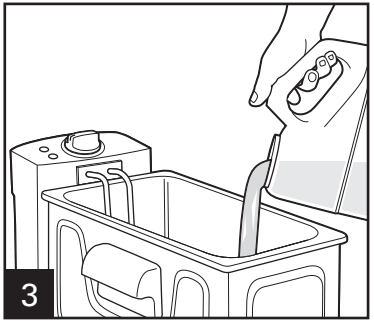
NOTA: Nunca utilice la unidad sin aceite en el depósito o la unidad superará el límite de temperatura y hará falta reiniciar la unidad. Para más detalles, ver "Cómo Reiniciar" en la página 35.

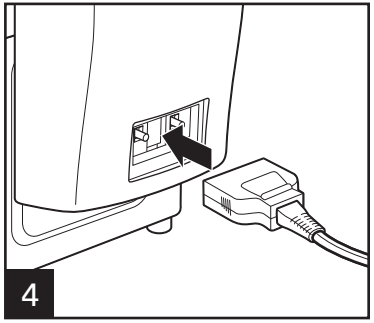


Coloque la freidora en una superficie estable, nivelada y resistente al calor que se encuentre fuera del alcance de los niños. Levante la tapa para abrir.



Saque la canasta de la freidora.



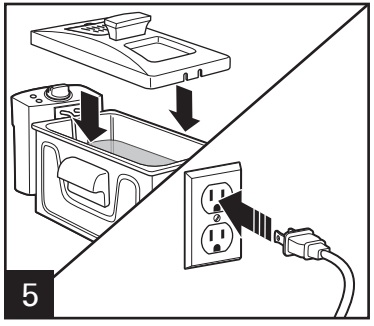


Llene la freidora con aceite. La cantidad máxima de aceite es 8 tazas (1.9 L) hasta la marca indicadora superior ubicada en la olla de aceite removible y no menos de 4 tazas (946 ml). Verifique que la freidora se encuentre en MIN. Fije el ensamblaje del cable magnético al receptáculo de la freidora. 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.

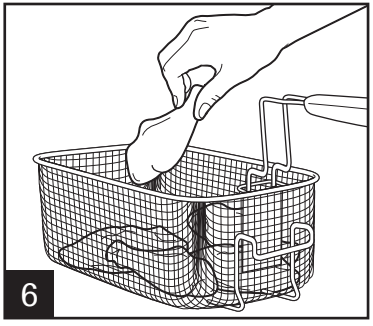
NOTA: La baja fuerza magnética permite que el cable "se desprenda", lo que evita que la unidad sea tirada accidentalmente desde la mesada.

Cómo Freír (cont.)

CONSEJOS PARA FREÍR: Es posible que la Luz de **READY** (listo) se apague después de freír una tanda de alimentos. Cuando el aceite haya alcanzado la temperatura seleccionada, volverá a encenderse la Luz de **READY** (listo). Ahora, la unidad estará lista para freír la próxima tanda de alimentos.



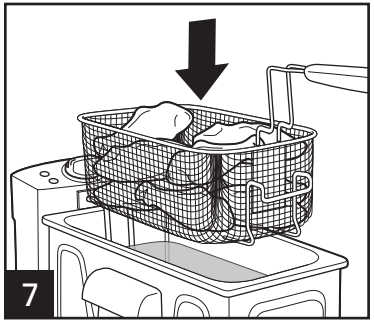
Cierre la tapa. Enchufe. Fije el termostato en el ajuste deseado. Precaliente la freidora hasta que se encienda la Luz de **READY** (listo) (6 a 10 minutos). Para obtener mayor información sobre selección de temperatura, revise el paquete del alimento o la Tabla de Freír. La Luz de **READY** (listo) se encenderá cuando el aceite alcance la temperatura preseleccionada. Quite la tapa antes de freír.



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

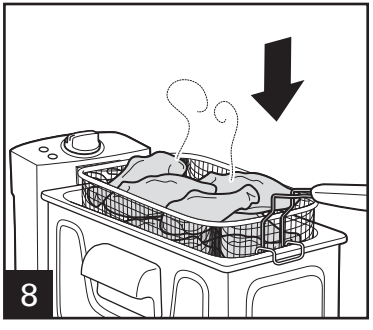
Para freír alimentos con masa, (como el tempura), para bajar la canasta en el aceite, luego deje caer con cuidado los alimentos en el aceite. Coloque la tapa y siga con el paso 8.

NOTA: No llene de más la canasta. Siga las instrucciones del paquete y los "Consejos para la Freidora" de la página 34.



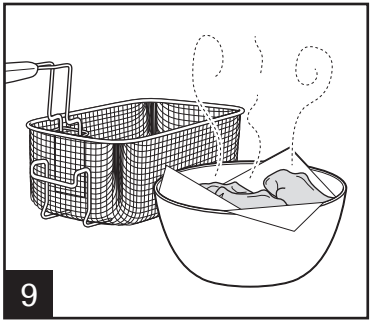
Coloque con cuidado la canasta dentro de la freidora. Cierre la tapa.

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



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.



Con cuidado quite los alimentos de la canasta y colóquelos en un tazón, colador o bandeja recubierta con toallas de papel. Llene la canasta y repita la operación según sea necesario. 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.

CONSEJO PARA FREÍR: La luz **READY** (listo) puede apagarse después de freír una tanda de alimentos. Cuando el aceite alcanza la temperatura seleccionada, la luz **READY** (listo) volverá a encenderse. La unidad se encuentra lista para freír la próxima tanda de alimentos.

Tabla de Freír

ALIMENTOS	TEMP. PARA FREÍR	TIEMPO DE COCCIÓN	COCCIÓN/TEMP. INTERNA
Papas Fritas Congeladas	375°F (191°C)	2 a 3 minutos	Tiernos pero firmes
Papas Fritas Recién Cortadas	375°F (191°C)	7 a 8 minutos	Tiernos pero firmes
Aros de Cebolla Congelados	375°F (191°C)	2 a 3 minutos	Tiernos pero firmes
Palitos de Pescado Congelados	350°F (177°C)	2 a 3 minutos	145°F (63°C)
Langostinos en Mariposa Congelados	350°F (177°C)	3 a 4 minutos	145°F (63°C)
Frituras de Pollo Congeladas	375°F (191°C)	3 a 5 minutos	165°F (74°C)
Trozos de Alitas de Pollo Congeladas	375°F (191°C)	8 a 10 minutos	165°F (74°C)
Trozos de Alitas de Pollo Frescas	375°F (191°C)	7 a 9 minutos	165°F (74°C)

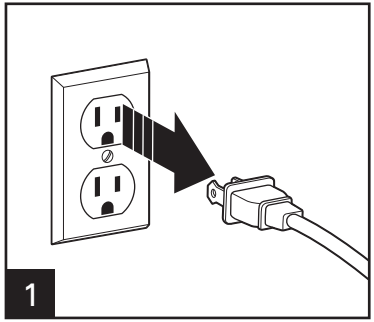
NOTAS:

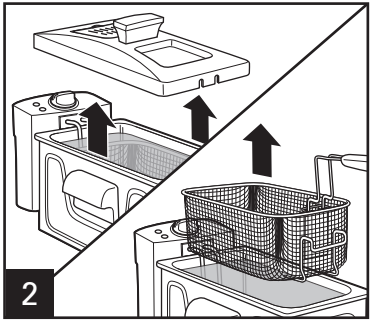
- El tiempo y la temperatura de cocción pueden variar dependiendo del tamaño y peso de la tanda.
- Para obtener los mejores resultados, cocine cada tanda con una capa única de alimentos.
- Al pollo crudo y congelado se lo debe descongelar, quitarle el exceso de agua y secarlo con toallas de papel antes de cocinarlo.
- Ver “Consejos para la Freidora” de la página 34 para más información y así obtener mejores resultados.
- Siempre siga las instrucciones del envase.
- Al cocinar carne vacuna, de ave o pescado, utilice el termómetro de cocina para determinar las temperaturas internas.
- Para obtener mayor información sobre las temperaturas seguras de cocción internas, visite **www.foodsafety.gov**.

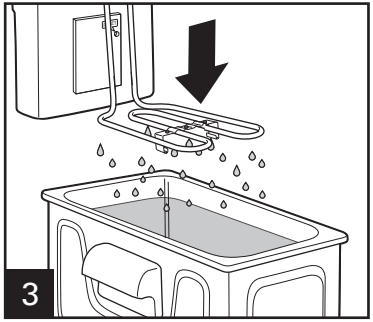
Limpieza de su Freidora

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemaduras.

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



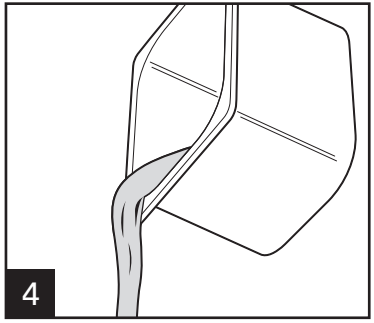




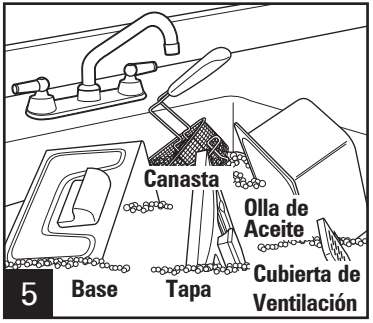
Desenchufe del tomacorriente. Espere hasta que el aceite se haya enfriado. Esto puede llevar varias horas. Retire la tapa y retire la canasta de la freidora. Levante el montaje del elemento calentador de la base y engánchelo en la olla de aceite para escurrir.

No introduzca el montaje del elemento calentador en agua.

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



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



Limpie la base, la olla de aceite, la cubierta de ventilación, la tapa y la canasta en agua caliente jabonosa. Seque cuidadosamente. Coloque la tapa de manera vertical para que se escurra y permita que se seque por completo.



No utilice la configuración “SANI” cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo “SANI” pueden dañar su producto.

Consejos para la Freidora

CÓMO SELECCIONAR Y CAMBIAR EL ACEITE PARA FREÍR:

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

ANTES DE FREÍR

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

CÓMO DESECHAR EL ACEITE:

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

CONSEJOS GENERALES:

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

USO DE LA CANASTA PARA ALIMENTOS CON MASA FRESCA:

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

ALMACENAMIENTO:

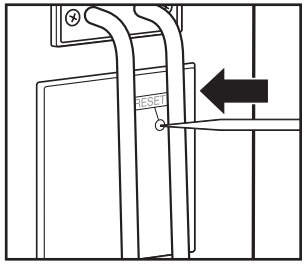
- La manija de la canasta se puede desconectar y rotar hacia adentro de la canasta. Coloque el depósito del aceite en la base y luego la canasta y el cable eléctrico en el depósito del aceite.
- Es mejor almacenar todos los aceites en un lugar fresco, oscuro y seco por hasta seis meses.

SI USTED VIVE EN UNA ÁREA DE ALTITUD ELEVADA:

El servicio de extensión tendrá información detallada sobre cocción en su área. Para ubicar el servicio de extensión cooperativa en su condado, tenga a bien visitar la siguiente página: http://www.csrees.usda.gov/Extension/.

¡Visite www.hamiltonbeach.com.mx para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos!

Resolviendo Problemas



CÓMO REINICIAR:

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

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

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN
Los alimentos fritos no tienen un color dorado y/o no están crocantes.	• La temperatura seleccionada es muy baja o los alimentos no se han frito el tiempo suficiente. Consulte las instrucciones del paquete de alimentos o la Tabla de Freír en la pagina 32. para la temperatura o tiempos de preparación correctos. • Hay demasiados alimentos en la canasta. Nunca fría demasiada comida de una sola vez. Consulte la receta sobre la cantidad correcta para freír. Las piezas de comida pueden ser demasiado gruesas para freírse de manera adecuada. • El volumen del aceite es muy bajo.
La freidora emite un olor fuerte y desagradable.	• El aceite no está fresco. Cámbielo. Filtre el aceite de manera regular para mantenerlo fresco durante más tiempo. • Cuando fría alimentos con un contenido de humedad muy alto (como pollo o papas) cambie el aceite con frecuencia. • El tipo de aceite no es el adecuado para freír alimentos. Utilice aceite para freír de buena calidad. No mezcle dos tipos diferentes de aceite o grasa.
Unit does not heat.	• Asegúrese de que el cable magnético se encuentre fijado correctamente al toma de la freidora. • Asegúrese de que el cable eléctrico se encuentre enchufado al tomacorriente. • El montaje del elemento calentador no está ensamblado correctamente. Asegúrese de que esté bien instalado sobre la base. Ver “Cómo Ensamblar la Freidora” en la página 29. • Presione el botón Reset (reiniciar) en el elemento calentador. Verifique que la freidora contiene la cantidad recomendada de aceite dentro de la olla.

Resolviendo Problemas (cont.)

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN
Durante el funcionamiento, el aceite se derrama por encima del borde de la freidora.	• Hay demasiado aceite en la freidora. Asegúrese de que el aceite no supera el límite máximo. • Se han colocado la canasta o los alimentos demasiado rápido. Eleve la canasta con cuidado. • Los alimentos contienen demasiado líquido o están recubiertos de cristales de hielo. Seque los alimentos con detenimiento antes de colocarlos en la freidora. Siga las instrucciones de la sección “Cómo Freír” de la página 30. • Cuando deba freír alimentos con una cantidad elevada de humedad (como pollo o papas) cambie el aceite con frecuencia. • Hay demasiada comida en la canasta. No fría más alimentos por vez que las cantidades indicadas en el paquete.
El aceite hace demasiada espuma durante la cocción.	• Los alimentos contienen demasiado líquido o están recubiertos de cristales de hielo. Séquelos con detenimiento antes de colocarlos en la freidora. • Cuando deba freír alimentos con un alto contenido de humedad (como pollo o papas) cambie el aceite con frecuencia. • El tipo de aceite no es el adecuado para freír alimentos. Utilice aceite para freír de buena calidad. No mezcle dos tipos diferentes de aceite o grasa. • Colocó la canasta o los alimentos demasiado rápido. Eleve la canasta con cuidado. • El uso de aceite refrigerado puede provocar salpicaduras excesivas. Utilice aceite a temperatura ambiente. • La olla de aceite no se ha limpiado correctamente. Ver las instrucciones de la sección “Limpieza de su Freidora” de la página 33.
Se forma condensación en la ventana de observación.	• Se concentra en la ventana vapor de agua proveniente de los alimentos. Cuando la unidad esté fría, pase una pequeña cantidad de aceite sobre la parte interna de la ventana para prevenir la acumulación de condensación.
Acumulación de una película de aceite en la olla de aceite.	• Utilice una esponjilla para limpiar. • Para limpiar restos de aceite de una olla de aceite, use un desengrasante de uso doméstico.

Notas

Hamilton Beach®

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

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:	MARCA:		MODELO:

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

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

COBERTURA

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

LIMITACIONES

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

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

a) Cuando el producto se hubiese utlizado 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, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa). • Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.		
FECHA DE ENTREGA	**SELLO DEL VENDEDOR**	**QUEJAS Y SUGERENCIAS**
DÍA___ MES___ AÑO___		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: **GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO** **01 800 71 16 100** **Email: mexico.service@hamiltonbeach.com**

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Calles, No. 1499
Zacahuitzco, Benito Juárez, Ciudad de México,
C.P. 09490
Tel: 01 55 5235 2323
Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCÍA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México,
C.P. 03910
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

Jalisco

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

Modelo:	Tipo:	Características Eléctricas:
35325, 35326	DF08	120 V~ 60 Hz 1500 W

Los modelos incluídos 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”.