

Hamilton Beach®

Deep Fryer

READ BEFORE USE

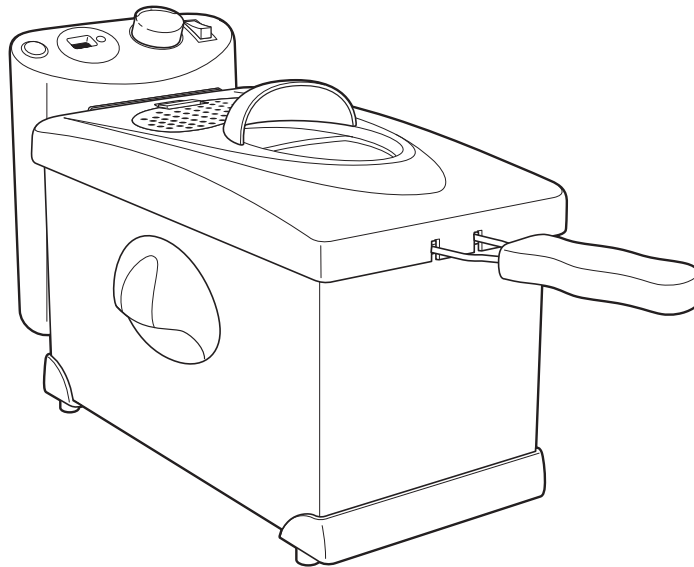
Friteuse

LIRE AVANT UTILISATION

Freidora eléctrica

LEA ANTES DE USAR

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



English.....	2
USA: 1-800-851-8900	
Visit hamiltonbeach.com for delicious recipes and to register your product online!	
Français	11
Canada : 1-800-267-2826	
Consulter hamiltonbeach.ca pour les recettes délicieuses et pour enregistrer votre produit !	
Español	21
México: 01 800 71 16 100	
Visite hamiltonbeach.com.mx para recetas deliciosas y para registro de su producto en línea.	

840150301

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. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of electric shock, do not immerse cord, plugs, or heating element assembly in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Be sure handle is properly assembled to basket and locked into place. See detailed assembly directions.
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 cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Call our toll-free 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 any control to OFF and remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended purpose.
15. Be sure handle is properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions.
16. To reduce the risk of injury, NEVER fill oil above MAX fill mark.
17. Always ensure removable pot is filled 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 lid or food basket.

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 non-food materials or products.

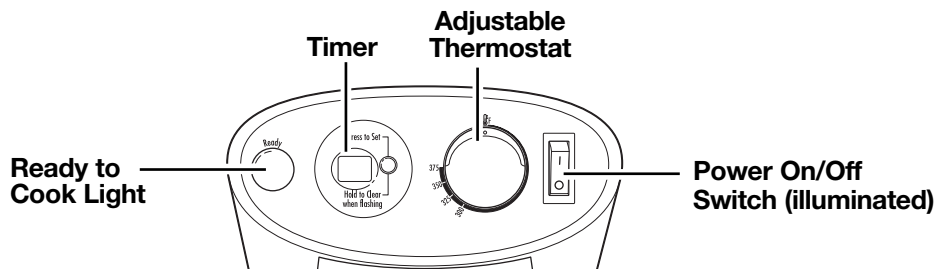
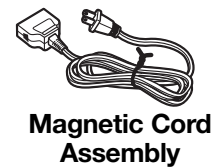
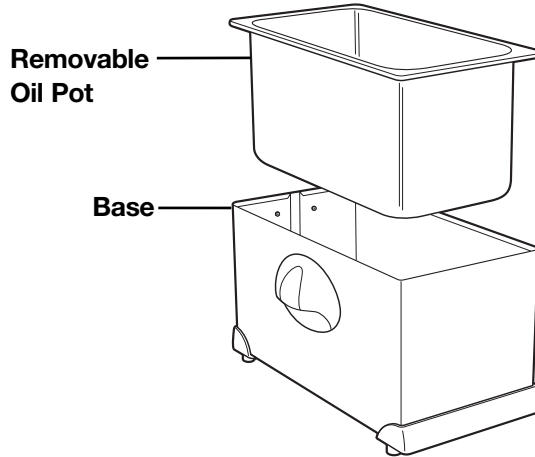
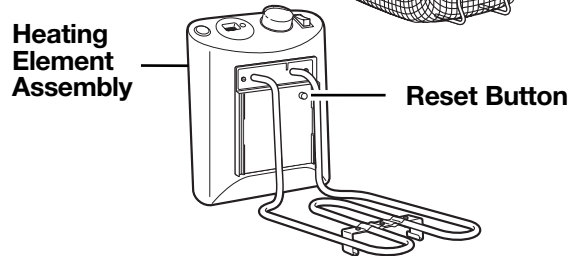
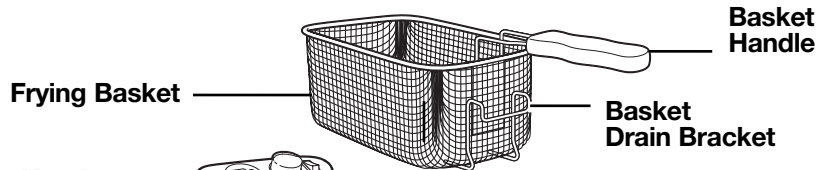
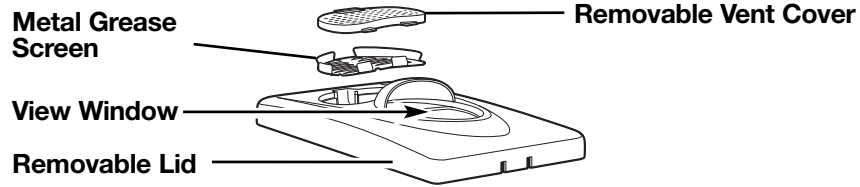
WARNING! Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or using an adaptor. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

2

WARNING! Burn Hazards.

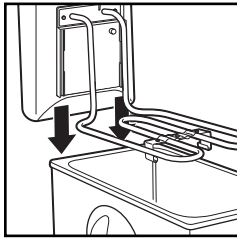
- Serious hot-oil burns may result from a deep-fat fryer being pulled off a countertop. Do not allow the cord to hang over the edge of the counter where it may be grabbed by children or become entangled with the user. Do not use with an extension cord.
- Hot liquid will splash if you miss the drain bracket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

Parts and Features



How to Assemble the Fryer

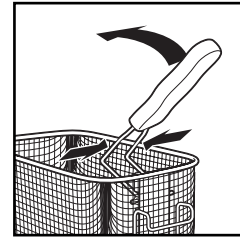
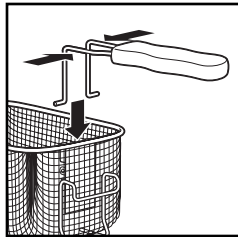
1. Place base on a stable, flat surface.
2. Insert oil pot into base.
3. Align grooves of Heating Element Assembly with grooves on base. Push down on Heating Element Assembly to connect it to base.
5. Align tines with round holes on metal bracket of basket.
6. Release tines to allow them to spread and lock into metal bracket.



Assembly with grooves on base. Push down on Heating Element Assembly to connect it to base.

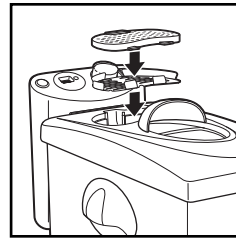
NOTE: Heater cannot be switched on unless correctly installed on base.

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



For storage: squeeze tines together and then rotate handle into basket.

7. Align grease screen and vent of lid toward Heating Element Assembly.



toward Heating Element Assembly.

8. Make sure that grease screen is in vent. Lid snaps into place.

How the Timer Works

1. The timer counts down. It can be set for any time between 1 to 99 minutes.
2. To set timer, press timer button until display shows "00." Continue pressing button to advance timer by one minute per press. To advance timer faster, press and hold button down.
3. Timer will start counting down selected time shortly after you stop pressing button. During countdown time, display will flash.
4. Timer can be reset to zero or be turned off while it counts down. Press button to reset LCD display until it shows "00."
5. Timer will beep when it reaches zero and will beep again after approximately 30 seconds. Timer will turn off automatically.

NOTE: Timer DOES NOT turn off fryer.

Frying

⚠ WARNING Burn Hazard.

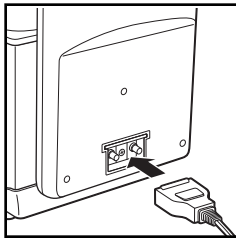
- Never fill oil above MAX fill mark.
- Never move fryer when it is in operation or when fryer contains hot oil.
- Never leave fryer unattended while in use.
- Escaping steam may cause burns to hands or fingers. Open lid carefully.
- Failure to follow these instructions may result in serious burns as hot oil may spill from fryer.

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

1. Place assembled fryer on stable, level, heat-resistant surface out of reach of children.
2. Lift lid to open.
3. Remove basket from fryer.
4. Fill fryer with not less than 10 to not more than 12 cups of oil to top indicator mark on the removable oil pot.

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

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



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

6. Close lid. Set temperature control to desired setting. Set Power Switch to **ON/I**. Preheat fryer until Ready to Cook Light comes on (10 to 15 minutes). For more information on temperature selection, check food package or Frying Chart.

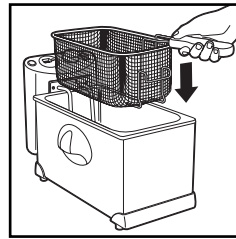
Ready to Cook Light will come on when oil has reached preset temperature.

7. **To fry unbattered food**, place food in basket and proceed with step 8.

To fry battered foods (such as tempura batter), lower basket into oil, then carefully drop food directly into oil.

NOTE: To ensure that all food is properly cooked, do not exceed maximum amount of food to be fried in one batch. See Frying Chart.

8. Carefully place basket in fryer. Close lid.



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

9. When frying is done, remove lid, raise basket and hook over removable oil pot to drain.
10. Carefully empty food from basket and place in a bowl or colander lined with paper towel. Fill and repeat as needed.
11. Set power switch to **OFF/O** and unplug appliance after use.

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

Frying Chart

FOOD	FRYING TEMPERATURE	COOKING TIME	INTERNAL TEMP/ DONENESS
Vegetables	350°F (180°C)	2 to 3 minutes	Tender crisp
Frozen Fish Sticks	350°F (180°C)	2 to 3 minutes	145°F (63°C)
Beef (single layer)	375°F (190°C)	3 to 5 minutes	160°F (71°C) for medium
Chicken, Frozen (precooked)	375°F (190°C)	4 minutes	165°F (73°C)
Chicken, Fresh Pieces, Bone-In	375°F (190°C)	18 to 20 minutes	165°F (73°C)
French Fries, Frozen	375°F (190°C)	3 to 5 minutes	Brown & Crisp
French Fries, Fresh (single layer)	375°F (190°C)	15 minutes	Brown & Crisp
Onion Rings, Frozen	375°F (190°C)	5 to 7 minutes	Brown & Crisp

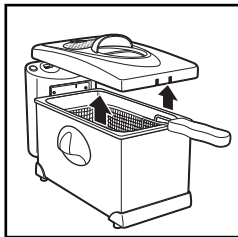
NOTES:

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

Cleaning Your Fryer

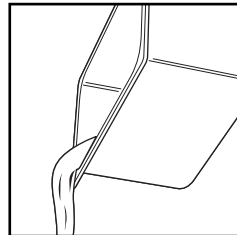
WARNING! Burn Hazard. To avoid eruptions and/or splatter of hot oil, dry all fryer components thoroughly before using.

1. Wait until oil has cooled. This can take several hours.
2. Remove lid then remove basket from fryer.



3. Remove Heating Element Assembly from base and hook onto oil pot to drain.
4. 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.

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



6. Clean base and oil pot with hot, soapy water. Base and oil pot may be washed in a dishwasher.
7. Remove vent cover then remove grease screen and wash it in hot, soapy water. Dry thoroughly before putting grease screen back into lid.
8. Clean lid and basket in hot, soapy water. Position lid vertically to drain and allow to thoroughly dry.

Frying Tips

Selecting and Changing the Frying Oil

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

Before Frying

- Excess water or ice particles can cause hot oil to splatter or foam. Remove any excess water from fresh food by blotting with a paper towel. Remove any ice chunks or build up 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 fully 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 refrigerator or a cool, dark, dry place for up to six months.

Visit **hamiltonbeach.com**
for delicious recipes
and to register your product online!

Troubleshooting

PROBLEM	Things TO CHECK
Fried food does not have a golden brown color and/or is not crispy.	<ul style="list-style-type: none"> • Selected temperature is too low or food has not been fried long enough. Check food package or Frying Chart for correct temperature or preparation time. • There is too much food in basket. Never fry too much food at one time. See food package, Frying Chart, or recipe for correct frying amount. Food pieces may be too thick to fry adequately. • Volume of oil is too low.
Fryer gives off a strong, unpleasant odor.	<ul style="list-style-type: none"> • 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, fries, etc.) 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.
Unit does not heat.	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure magnetic cord assembly is properly attached to fryer socket. • Ensure electrical cord assembly is plugged into electrical outlet. • Ensure Power ON/OFF Switch is set to ON. • Heating Element Assembly not correctly assembled. Make sure Heating Element Assembly is properly installed on base. See "How to Assemble" section. • Press Reset on Heating Element/Control Panel by inserting a small pointed item (such as a paper clip) into the opening labeled RESET. Make sure fryer has recommended amount of oil in oil pot.
During frying, the oil spills over the edge of the fryer.	<ul style="list-style-type: none"> • There is too much oil in fryer. Make sure that oil does not exceed maximum level mark. • Basket/food immersed too quickly. Carefully raise basket out of oil. • Food contains too much liquid. Dry food thoroughly before placing it in fryer. Follow instructions in "Frying" section. • When frying food with a high moisture content (such as chicken, fries, etc.) change oil frequently. • There is too much food in frying basket. Do not fry more food at one time than quantities indicated on food package or Frying Chart.

Troubleshooting (continued)

PROBLEM	Things TO CHECK
Oil foams too much during frying.	<ul style="list-style-type: none"> • Food contains too much liquid. Dry food thoroughly before placing it in fryer. • When frying food with a high moisture content (such as chicken, fries, etc.) 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 into air. • The use of refrigerated oil may cause excessive splattering. Use room temperature oil. • Oil pot has not been cleaned properly. See instructions in the "Cleaning" section.
Condensation forms on viewing window.	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Use plastic scouring pad to clean. • To clean oil residue from oil pot, use a household degreaser.

This warranty applies to products purchased in the U.S. or Canada.

LIMITED WARRANTY

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, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product at our option. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY OR CONDITION, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, ANY STATUTORY WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product, including without limitation: glass parts, glass containers, cutter/strainers, blades, seals, gaskets, clutches, motor brushes, and/or agitators, etc. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect including failure to clean product regularly in accordance with manufacturer's instructions, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. 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. If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900
In Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours prendre des précautions élémentaires, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le corps de la friteuse dans l'eau ou autre liquide.
4. Une bonne surveillance est nécessaire lorsqu'un appareil ménager est utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Assurer que le manche soit bien assemblé au panier et fixé en place. Consulter les instructions détaillées de montage.
6. Débrancher la friteuse de la prise de courant lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant le nettoyage. La laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'y enlever des pièces ou de la nettoyer.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil ménager avec une fiche ou un cordon endommagé(e) ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro de service à la clientèle sans frais pour des renseignements concernant examen, réparation ou ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant d'appareil pour ce modèle peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
12. Il faut être extrêmement prudent lorsqu'on déplace une friteuse contenant de l'huile chaude.
13. Toujours brancher le cordon sur l'appareil d'abord, puis sur une prise de courant murale. Pour débrancher, mettre tous les contacts en position OFF (arrêt) et retirer la fiche de la prise murale.
14. Ne pas utiliser la friteuse à une fin autre que celle pour laquelle elle a été conçue.
15. Assurez-vous que les poignées sont montées correctement sur le panier et qu'elles sont verrouillées en place. Consultez les instructions d'assemblage détaillées.
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 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 soulever le panier, le reposer sur le support d'égouttage et permettre aux aliments d'égoutter.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AUTRES RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ AUX CONSOMMATEURS

Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

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

AVERTISSEMENT! Danger d'électrocution : Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le danger 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 la fiche n'entre pas bien, retournez-la. Si elle continue à ne pas bien entrer, demandez à un électricien de remplacer la prise.

AVERTISSEMENT! Danger de brûlure.

- 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. Tout non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves ou la mort.

Pièces et caractéristiques

Grille métallique à graisse — Couvercle à événements amovibles

Fenêtre

Capuchon amovible

Baquet à frire

Poignée de baquet

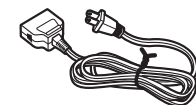
Support d'égouttage de baquet

Ensemble d'élément de chauffage

Bouton de remise à zéro

Pot à huile amovible

Base



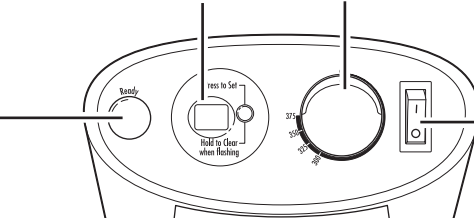
Ensemble de cordon magnétique

Minuterie

Thermostat ajustable

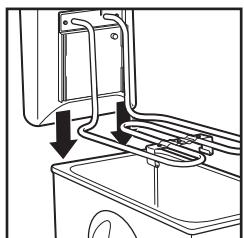
Lumière prête à cuire
12

Commutateur de courant marche/arrêt (illuminé)



Montage de la friteuse

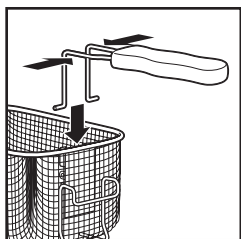
1. Placez la base sur une surface plate, stable.
2. Mettez le pot à huile dans la base.
3. Alignez les rayures de l'ensemble d'élément de chauffage aux rayures de la base. Poussez vers le bas l'ensemble d'élément de chauffage pour le joindre à la base.
5. Alignez les dents aux trous ronds du support en métal du baquet.
6. Relâchez les dents pour leur permettre de s'étendre et de se fixer au support en métal.



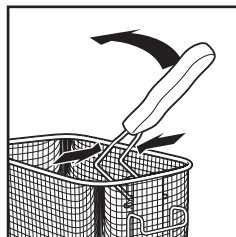
d'élément de chauffage aux rayures de la base. Poussez vers le bas l'ensemble d'élément de chauffage pour le joindre à la base.

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

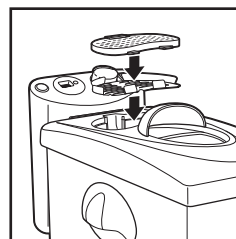
4. Pour assembler le manche, pressez sur les dents du manche afin de les rassembler.



Pour ranger, appuyez sur les dents afin de les réunir et faites tourner le manche dans le baquet.



7. Alignez la grille de graisse et l'évent du couvercle à l'ensemble d'élément de chauffage.



8. Assurez-vous que la grille de graisse soit dans l'évent. Le couvercle se fixe en place.

Comment fonctionne la minuterie

1. La minuterie de la friteuse compte à rebours. On peut la régler pour n'importe quel temps entre 1 et 99 minutes.
2. Pour régler la minuterie, appuyez sur le bouton de minuterie jusqu'à ce que l'affichage à cristaux liquides indique « 00 ». Continuez à appuyer sur le bouton pour faire avancer la minuterie une minute chaque fois que vous appuyez. Pour faire avancer plus vite, appuyez et tenez appuyé le bouton.
3. La minuterie commence à compter à rebours le temps choisi peu après que vous cessiez d'appuyer sur le bouton. Pendant le compte à rebours, la minuterie clignote.
4. Vous pouvez remettre la minuterie à zéro ou l'arrêter pendant qu'elle compte à rebours. Appuyez sur le bouton pour remettre à zéro l'affichage à cristaux liquides jusqu'à ce qu'il indique « 00 ».
5. La minuterie sonne quand elle atteint zéro et sonne à nouveau après environ 30 secondes. La minuterie s'arrête automatiquement.

NOTE: La minuterie N'ARRÊTE PAS la friteuse.

Friture

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlure.

- Ne jamais remplir d'huile au-dessus du repère MAX.
- Ne jamais déplacer la friteuse durant son utilisation ou lorsqu'elle contient de l'huile chaude.
- Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance quand elle fonctionne.
- Des projections de vapeur peuvent occasionner des blessures à vos mains ou à vos doigts. Faites attention quand vous ouvrez le couvercle.
- Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures graves car de l'huile chaude risque de déborder de la friteuse.

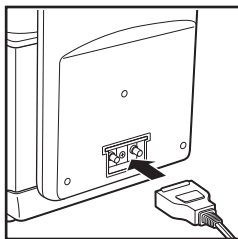
AVANT LE PREMIER USAGE :

Nettoyez soigneusement la friteuse. Consultez la section « Nettoyage de votre friteuse ».

1. Placer la friteuse assemblée sur une surface stable, de niveau, résistante à la chaleur et hors de portée des enfants.
2. Soulevez l'ouverture du couvercle pour ouvrir.
3. Retirer le panier de la friteuse.
4. Remplissez la friteuse avec au moins 10 tasses mais pas plus de 12 tasses d'huile jusqu'à la marque du haut sur le pot d'huile amovible.

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

5. Brancher l'extrémité magnétique du cordon d'alimentation dans la prise de la friteuse. Cette extrémité magnétique ne peut être branchée que d'une seule façon.



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

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

6. Fermer le couvercle. Régler le sélecteur de température au réglage désiré. Set Power Switch to **ON/I**. Préchauffer la friteuse jusqu'à ce que le témoin Prêt pour la cuisson s'allume (au bout de 10 à 15 minutes). Pour plus de renseignements au sujet de la sélection de la température, consulter l'emballage de l'aliment ou le Tableau de friture.

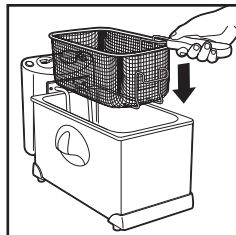
Le témoin Prêt pour la cuisson s'allume dès que l'huile a atteint la température préréglée.

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

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

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

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



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

Friture (suite)

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

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

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

11. Mettez le commutateur de courant en position OFF/0 (arrêt) et débranchez votre appareil après l'usage.

Conseil de friture

Le témoin Prêt à la cuisson 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.

Guide de cuisson

ALIMENT	TEMPÉRATURE DE FRITURE	DURÉE DE CUISSON	TEMP. INTERNE/ CUISSON SÉCURITAIRE
Légumes	350°F (180°C)	2 à 3 minutes	Légèrement croquants
Bâtonnets de poisson congelés	350°F (180°C)	2 à 3 minutes	145°F (63°C)
Boeuf (seule couche)	375°F (190°C)	3 à 5 minutes	160°F (71°C) à point
Poulet, congelé (précuit)	375°F (190°C)	4 minutes	165°F (73°C)
Poulet frais, en morceaux, avec os	375°F (190°C)	18 à 20 minutes	165°F (73°C)
Frites, congelées	375°F (190°C)	3 à 5 minutes	Brunes et croustillantes
Frites, fraîches (seule couche)	375°F (190°C)	15 minutes	Brunes et croustillantes
Rondelles d'oignon, congelées	375°F (190°C)	5 à 7 minutes	Brunes et croustillantes

NOTES:

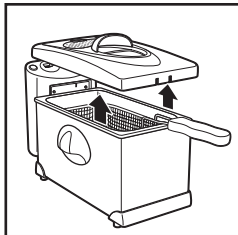
- La durée de cuisson et la température peuvent varier selon la quantité et le poids.
- Pour de meilleurs résultats, faire frire une seule couche d'aliments à chaque lot.
- Le poulet congelé non cuit doit être dégelé puis débarrassé de son excès d'eau et épongé avec une serviette de papier avant la cuisson.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

Nettoyage de votre friteuse

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

1. Attendez que l'huile se refroidisse.
Cela peut prendre plusieurs heures.

2. Enlevez le couvercle. Enlevez le panier de la friteuse.

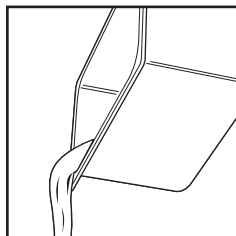


3. Enlevez l'ensemble d'élément de chauffage de la base et suspendez dans le pot à huile pour qu'il s'égoutte.

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

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

5. Soulevez le pot à huile de la base et videz l'huile.



videz l'huile. Essuyez toute l'huile en excès ou la pellicule d'huile du pot à huile.

6. Nettoyez la base et le pot à huile avec de l'eau savonneuse chaude. Vous pouvez laver la base et le pot à huile dans un lave-vaisselle.

7. Enlevez le couvercle de l'évent, puis enlevez la grille en métal et lavez-la dans de l'eau savonneuse chaude. Faites bien sécher avant de remettre la grille en métal dans le couvercle.

8. Nettoyez le couvercle et le panier dans de l'eau savonneuse chaude. Posez le couvercle verticalement pour s'égoutter et laissez-le sécher complètement.

Conseils de friture

Choix et remplacement de l'huile de friture

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

Avant de frire

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

Conseils utiles

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

Élimination de l'huile

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

Utilisation du baquet avec les aliments en pâte à frire fraîche

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

Rangement

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

Visitez le site hamiltonbeach.ca
pour des recettes succulentes ou pour
enregistrer votre produit en ligne!

Dépannage

PROBLÈME	QUE VÉRIFIER
Les aliments frits n'ont pas une couleur brun doré et/ou ne sont pas croustillants.	<ul style="list-style-type: none"> • La température choisie est trop basse ou les aliments n'ont pas frit suffisamment longtemps. Vérifiez le paquet ou le tableau de friture pour trouver la bonne température ou le bon temps de friture. • Il y a trop de nourriture dans le panier. Ne faites jamais frire trop d'aliments en même temps. Voir le paquet d'aliment, le tableau de friture ou la recette pour trouver la bonne durée. Les aliments sont peut-être trop épais pour bien frire. • Le volume de l'huile est trop bas.
La friteuse dégage une odeur forte, déplaisante.	<ul style="list-style-type: none"> • L'huile n'est pas fraîche. Changez l'huile. Changez le filtre à huile régulièrement pour qu'il reste jeune. • Quand vous faites frire des aliments qui ont une teneur de haute humidité (comme le poulet, les frites, etc.), changez d'huile fréquemment. • Le genre d'huile ne convient pas à la friture en profondeur d'aliments à frire entièrement. Utilisez de l'huile de friture de bonne qualité. Ne mélangez pas deux différentes catégories d'huile.
L'appareil ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Assurez-vous que le commutateur de courant ON/OFF (marche/arrêt) soit en position ON (marche). • L'ensemble d'éléments de chauffage n'est pas bien monté. Assurez-vous que l'ensemble d'éléments de chauffage est bien installé sur la base. Voir la section « Assemblage ». • Appuyez sur le bouton de remise à zéro du panneau de contrôle de l'élément de chauffage en insérant un petit article pointu (comme un trombone à papier) dans l'ouverture marquée RESET (remise à zéro). Assurez-vous que la friteuse a le montant recommandé d'huile dans le pot à huile.

Dépannage (suite)

PROBLÈME	QUE VÉRIFIER
Pendant la friture, l'huile déborde au-dessus de la friteuse.	<ul style="list-style-type: none"> • Il y a trop d'huile dans la friteuse. Assurez-vous que l'huile ne dépasse pas la marque de niveau maximum. • Le panier/la nourriture a été immergé trop rapidement. Soulevez doucement le panier en l'air. • Les aliments contiennent trop de liquide. Faites sécher complètement les aliments avant de les mettre dans la friteuse. Suivez les instructions de la section « friture ». • Quand vous faites frire des aliments à haut degré d'humidité (comme le poulet, les frites, etc.) changez souvent l'huile. • Il y a trop d'aliments dans le panier à friture. Ne faites pas frire en même temps plus d'aliments que les quantités indiquées sur l'emballage des aliments ou sur le tableau de friture.
L'huile mousse trop pendant la friture.	<ul style="list-style-type: none"> • Les aliments contiennent trop de liquide. Faites sécher complètement les aliments avant de les mettre dans la friteuse. • Quand vous faites frire des aliments à haut degré d'humidité (comme le poulet, les frites, etc.) changez souvent l'huile. • La catégorie d'huile ne convient pas à la friture. Utilisez de l'huile de friture de bonne qualité. Ne mélangez jamais deux qualités d'huile ou de gras. • Le panier/la nourriture a été immergé trop rapidement. Soulevez doucement le panier en l'air. • L'utilisation d'huile réfrigérée peut occasionner trop de projections. Utilisez de l'huile à température ambiante. • Le pot d'huile n'a pas été bien nettoyé. Voir les instructions dans la section « Nettoyage ».
Il se forme de la condensation sur la fenêtre.	<ul style="list-style-type: none"> • De la vapeur d'eau des aliments s'accumule sur la fenêtre. Quand votre appareil est froid, frottez un petit montant d'huile à l'intérieur de la fenêtre pour empêcher la condensation.
Une pellicule d'huile s'accumule sur le pot à huile.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez un tampon de récurage en matière plastique pour nettoyer. • Pour nettoyer les résidus d'huile du pot à huile, utilisez un produit dégraissant ménager.

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. ou au Canada.

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti contre tout vice de main-d'œuvre ou de matériau pendant une période d'un (1) an à partir de la date de son achat original, à l'exception des modalités suivantes. Pendant cette période, nous réparerons ou nous remplacerons ce produit à notre choix. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE STATUTAIRE OU DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ, ET TOUTE RÉCLAMATION POUR DOMMAGE SPÉCIAL, INCIDENT ET CONSÉQUENT EST PAR LA PRÉSENTE EXCLUE. Il n'y a pas de garantie à l'égard des articles suivants qui sont sujet à usure, qui peuvent être fournis avec ce produit, y compris, sans s'y limiter : pièces en verre, contenants en verre, couteaux/tamis, lames, joints, joints d'étanchéité, embrayages, brosses à moteur et/ou agitateurs, etc. Cette garantie ne s'étend qu'au consommateur acheteur initial et ne couvre pas une panne due à une mauvaise utilisation, un mauvais traitement, de la négligence, y compris l'absence de nettoyer le produit régulièrement conformément aux instructions du fabricant, utilisation à des fins commerciales ou tout usage non conforme aux instructions imprimées. Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers et vous pouvez avoir également d'autres droits juridiques qui varient selon l'État ou selon la province. Certains États ou provinces ne permettent pas de limite sur les garanties impliquées sur les dommages incidents, conséquents ou spéciaux et par conséquent les limites ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Si vous avez une réclamation sous cette garantie, **NE RENVOYEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN.** Veuillez appeler LE NUMÉRO DE SERVICE À LA CLIENTÈLE (pour un service plus rapide, veuillez préparer les numéros de modèle, de série et de type pour permettre à la standardiste de vous aider).

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE !

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos es importante seguir las precauciones básicas de seguridad que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Si el cable de suministro de energía está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio u otra persona similarmente calificada para evitar un peligro.
4. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
5. Para protegerse contra riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, los enchufes o el cuerpo de la freidora en agua ni en ningún otro líquido.
6. Es necesario que haya una buena supervisión cuando los niños utilicen aparatos eléctricos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
7. Asegúrese de que el mango se encuentre correctamente montado a la canasta y ajustado en su lugar. Ver las instrucciones detalladas de ensamblado.
8. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas y de limpiar el aparato.
9. No opere ningún aparato eléctrico si el cable o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha averiado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para obtener información sobre el examen, 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 incendio, choque eléctrico o 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. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva una freidora eléctrica 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 OFF (apagado) y desconecte el enchufe del tomacorriente.
16. No use el aparato eléctrico para ningún otro fin que no sea el indicado.
17. Asegúrese de que las manijas estén bien colocadas en la canasta y trabadas en su lugar. Ver las instrucciones de montaje detalladas.
18. Para reducir el riesgo de lesiones, no llene de aceite más allá de la marca de llenado máximo.
19. Siempre asegúrese de que la olla de aceite se encuentre llena hasta por lo menos la marca MIN.
20. Nunca deje el aparato desatendido mientras lo esté usando.
21. Siempre seque los alimentos y retire el hielo antes de freírlos.
22. Siempre seque los componentes de la freidora cuidadosamente después de lavarlos y antes de freír.
23. Siempre fría los alimentos con la tapa en su lugar.
24. No utilice aceite refrigerado.
25. Nunca bloquee la ventilación de la tapa. Está atento al vapor que surge de la ventilación.
26. El vapor que escapa puede provocar quemaduras a manos y dedos. Abra la tapa con cuidado.
27. Siempre eleve la canasta, dépositela en el soporte para escurrir y permita que los alimentos se escurran.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

OTRA INFORMACIÓN PARA LA SEGURIDAD DEL CONSUMIDOR

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

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

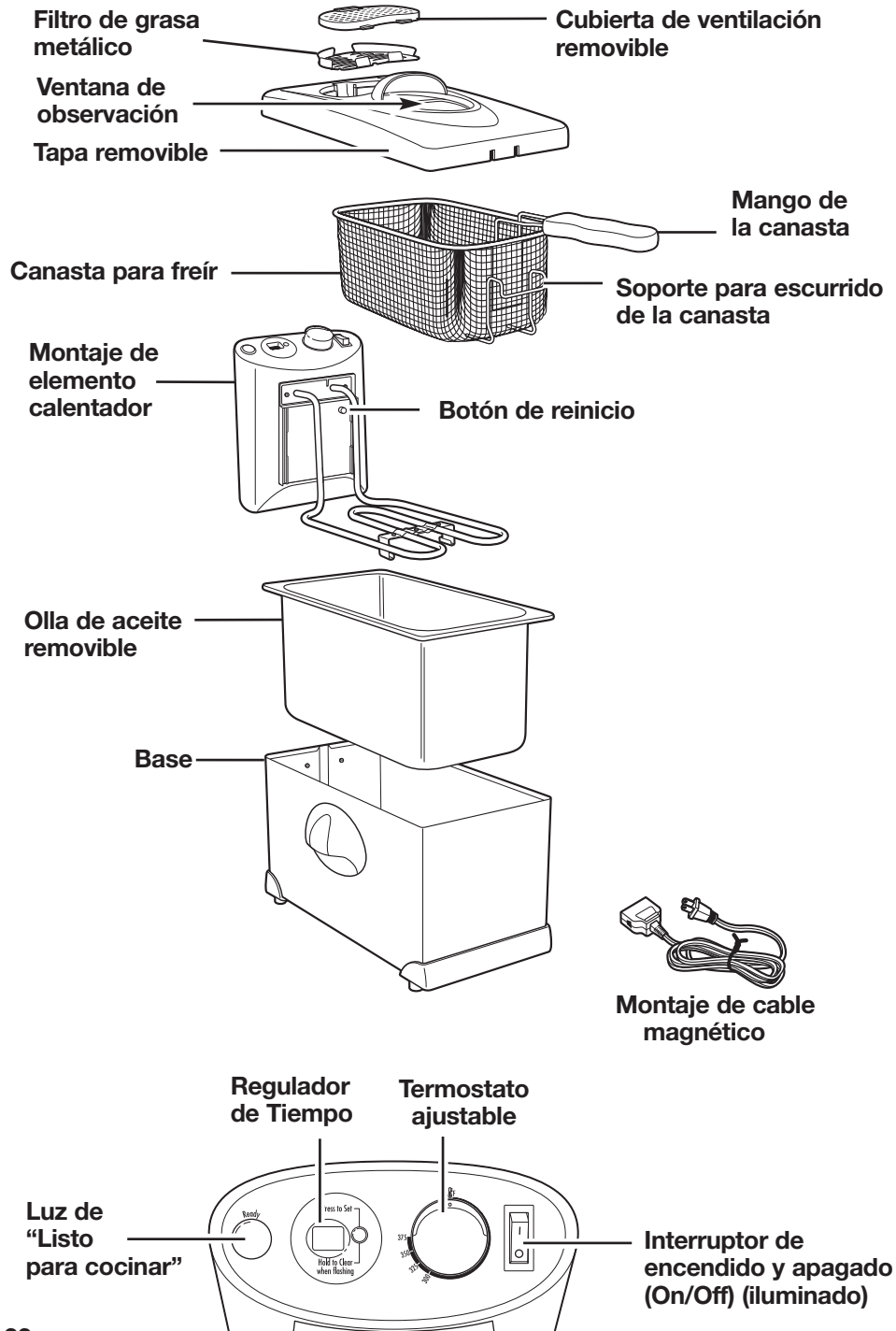
¡ADVERTENCIA! Peligro de descarga eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe mod-

ificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no calza, inviértalo. Si aún así no calza, llame a un electricista para que reemplace el tomacorriente.

¡ADVERTENCIA! Peligro de quemaduras.

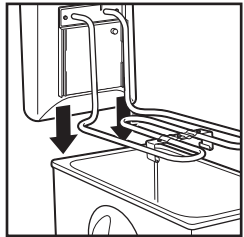
- No permita que el cable cuelgue por sobre la mesada; los niños podrían tirar de él o podrían engancharse con el mismo durante el uso.
- No lo utilice con un cable de extensión. No seguir estas instrucciones puede provocar lesiones graves o la muerte.

Piezas y Características



Cómo ensamblar la freidora

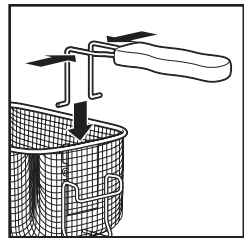
1. Deposite la base en una superficie plana y estable.
2. Coloque la olla de aceite dentro de la base.
3. Alinee las ranuras del montaje del elemento calentador con las ranuras de la base. Presione hacia abajo el montaje del elemento calentador para
5. Alinee los dientes con los orificios redondos ubicados en el soporte de metal de la canasta.
6. Libere los dientes para que se expandan y se ubiquen correctamente en el soporte de metal.



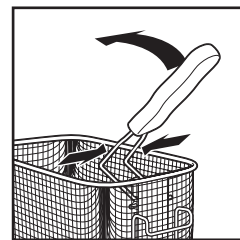
conectarlo con la base.

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

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

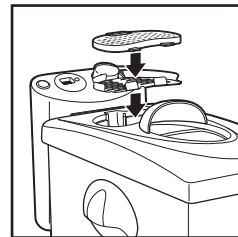


hacia adentro y luego gire el mango hacia la parte interna de la canasta.



Para guardar, presione los dientes hacia adentro y luego gire el mango hacia la parte interna de la canasta.

7. Alinee el filtro de grasa y la ventilación de la tapa hacia el montaje del elemento calentador.



8. Asegúrese de que el filtro de grasa se encuentre dentro de la ventilación. La tapa se ajusta a presión.

Cómo funciona el Programador de Tiempo

1. El Programador de Tiempo de la freidora realiza un conteo regresivo. Puede programarse para cualquier período entre 1 y 99 minutos.
2. Para programar el temporizador, presione el botón del mismo hasta que se vea "00" en la pantalla de LCD. Siga presionando el botón para avanzar el Programador de Tiempo a un minuto por presión. Para avanzar el tiempo con más rapidez, presione el botón y sosténgalo.
3. El Programador de Tiempo comenzará a contar en forma regresiva el tiempo seleccionado después de que haya
- dejado de presionar el botón. Durante el período de conteo regresivo la pantalla destellará.flash.
4. El Programador de Tiempo puede reiniciarse a cero o detenerse durante el conteo regresivo. Presione el botón para reiniciar la pantalla de LCD hasta que se vea "00".
5. El Programador de Tiempo emitirá un sonido cuando llegue a cero y volverá a emitirlo después de aproximadamente 30 segundos. El Programador de Tiempo se apagará en forma automática.

NOTA: el Programador de Tiempo NO APAGA la freidora.

Cómo freír

⚠ ADVERTENCIA Peligro de quemaduras.

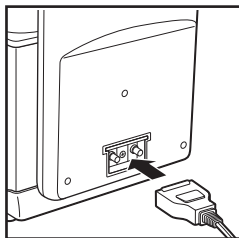
- Nunca llene con aceite más allá de la marca máxima de llenado "MAX".
- Nunca mueva la freidora mientras está en uso o cuando ésta contenga aceite caliente.
- Nunca deje la freidora sin supervisión mientras se encuentre en funcionamiento.
- El vapor que sale puede provocar quemaduras en las manos o en los dedos. Abra la tapa con cuidado.
- No seguir estas instrucciones puede ocasionar quemaduras graves ya que el aceite caliente puede salpicarse fuera de la freidora.

ANTES DEL PRIMER USO : lave la freidora con detenimiento. Ver "Limpieza de su Freidora".

1. Coloque la freidora en una superficie estable, nivelada y resistente al calor que se encuentre fuera del alcance de los niños.
2. Levante la tapa para abrir.
3. Saque la canasta de la freidora.
4. Llene la freidora con no menos de 10 y no más de 12 tazas de aceite teniendo como referencia la marca indicadora ubicada en la olla de aceite removible.

¡ADVERTENCIA! Nunca haga funcionar la unidad sin aceite en la olla, de lo contrario la unidad excedería el límite de temperatura y necesitaría una restauración.

5. Fije el ensamblaje del cable magnético



al receptáculo de la freidora. El cable magnético solamente se fijará de una forma. Tenga cuidado de no interferir

con la conexión magnética cuando enchufe el cable en un tomacorriente.

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

6. Cierre la tapa. Fije el control de la temperatura en el ajuste deseado. Precaliente la freidora hasta que se encienda la luz de "Ready" (listo para freír) (10 a 15 minutos). Para obtener mayor información sobre selección de temperatura, revise el paquete del alimento o la tabla para freír.

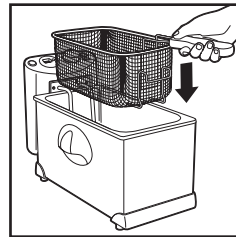
La luz de "Ready" se encenderá cuando el aceite alcance la temperatura preseleccionada.

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

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

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

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



¡ADVERTENCIA! Nunca haga funcionar la unidad sin aceite en la olla, de lo contrario la unidad excedería el límite de temperatura y necesitaría una restauración.

Cómo Freír (continuación)

9. Cuando haya terminado de freír, retire la tapa, levante la canasta y engánchela sobre la olla de aceite removible para el escurrido.
NOTA: Cuando retire la tapa y mientras esté apagada, no permita que la condensación ingrese a la olla de aceite.
10. Retire los alimentos de la canasta con cuidado y colóquelos en un recipiente o colador forrados con papel absorbente. Llene y repita la operación cuantas veces sea necesario.
11. Presione el interruptor en OFF/O y desenchufe el aparato después del uso.

¡Consejos para freír!

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

Tabla de Freír

ALIMENTOS	TEMP. PARA FREÍR	TIEMPO DE COCCIÓN	COCCIÓN/ TEMP. INTERNA
Vegetales	350°F (180°C)	2 a 3 min.	Tiernos pero Firmes
Croquetas de Pescado Congeladas	350°F (180°C)	2 a 3 min.	145°F (63°C)
Carne Vacuna (capa única)	375°F (190°C)	3 a 5 min.	160°F (71°C) para un corte medio
Pollo Congelado (precocido)	375°F (190°C)	4 min.	165°F (73°C)
Trozos de Pollo Fresco con Huesos	375°F (190°C)	18 a 20 min.	165°F (73°C)
Papas Fritas Congeladas	375°F (190°C)	3 a 5 min.	Doradas y Crocantes
Papas Fritas Frescas (capa única)	375°F (190°C)	15 min.	Doradas y Crocantes
Anillos de Cebolla Congelados	375°F (190°C)	5 a 7 minutos	Doradas y Crocantes

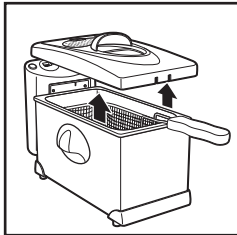
NOTAS:

- El tiempo y la temperatura de cocción pueden variar dependiendo del tamaño y peso de la tanda.
- Para obtener los mejores resultados, cocine cada tanda con una capa única de alimentos.
- Al pollo crudo y congelado se lo debe descongelar, quitarle el exceso de agua y secarlo con toallas de papel antes de cocinarlo.
- Para obtener mayor información y los mejores resultados remítase a los “Consejos para Freír”.
- 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.

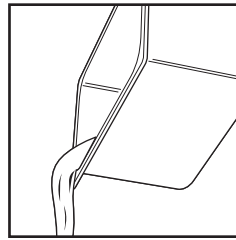
1. Espere hasta que el aceite se haya enfriado. Esto puede llevar varias horas.
2. Retire la tapa. Retire la canasta de la freidora.



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

NOTE: Para evitar dañar la freidora, sea cuidadoso al limpiar el Montaje del Elemento Calentador. Límpiolo suavemente con un paño mojado con agua jabonosa caliente.

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



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

Consejos para la Freidora

Cómo Seleccionar y Cambiar el Aceite para Freír

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

Antes de Freír

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

Consejos Generales

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

Cómo Desechar el Aceite

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

Uso de la Canasta para Alimentos con Masa Fresca

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

Almacenamiento

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

¡Visite www.hamiltonbeach.mx
para obtener deliciosas recetas y
para registrar su producto online!

Localización de fallas

PROBLEMA	Elementos PARA VERIFICAR
Los alimentos fritos no tienen un color dorado y/o no están crocantes.	<ul style="list-style-type: none"> • 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 para Freír para la temperatura o tiempos de preparación correctos. • Hay demasiados alimentos en la canasta. Nunca fría demasiada comida de una sola vez. Consulte las instrucciones del paquete de los alimentos, la Tabla para Freír o la receta para obtener las cantidades correctas. Las piezas de comida pueden ser demasiado gruesas para freírse de manera adecuada. • El volumen del aceite es muy bajo
La freidora emite un olor fuerte y desagradable.	<ul style="list-style-type: none"> • 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, papas, etc.) cambie el aceite con frecuencia. • El tipo de aceite no es el adecuado para freír alimentos. Utilice aceite para freír de buena calidad. No mezcle dos tipos diferentes de aceite.
La unidad no calienta.	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el cable magnético se encuentre fijado correctamente al toma de la freidora. • Asegúrese de que el cable eléctrico se encuentre enchufado al tomacorriente. • Verifique que el interruptor ON/OFF se encuentre en posición ON. • El montaje del elemento calentador no está ensamblado correctamente. Asegúrese de que esté bien instalado sobre la base. Ver la sección "Cómo ensamblar". • Presione Reset en el elemento calentador / panel de control introduciendo un elemento con punta (como un clip) en el orificio con el nombre de RESET. Verifique que la freidora contiene la cantidad recomendada de aceite dentro de la olla.

Localización de fallas (cont.)

PROBLEMA	Elementos PARA VERIFICAR
Durante el funcionamiento, el aceite se derrama por encima del borde de la freidora.	<ul style="list-style-type: none"> • Hay demasiado aceite en la freidora. Asegúrese de que el aceite no supera el límite máximo. • Se han colocado la canasta o los alimentos demasiado rápido. Eleve la canasta con cuidado. • La comida contiene demasiado líquido. Seque los alimentos con detenimiento antes de colocarlos en la freidora. Siga las instrucciones de la sección "Cómo Freír". • Cuando deba freír alimentos con una cantidad elevada de humedad (como pollo, papas, etc.) cambie el aceite con frecuencia. • Hay demasiada comida en la canasta. No fría más alimentos en una tanda que las cantidades indicadas en el paquete o en la Tabla para Freír.
El aceite hace demasiada espuma durante la cocción.	<ul style="list-style-type: none"> • Los alimentos contienen demasiado líquido. Séquelos con detenimiento antes de colocarlos en la freidora. • Cuando deba freír alimentos con un alto contenido de humedad (como pollo, papas, etc) cambie el aceite con frecuencia. • El tipo de aceite no es el adecuado para freír alimentos. Utilice aceite para freír de buena calidad. No mezcle dos tipos diferentes de aceite o grasa. • Colocó la canasta o los alimentos demasiado rápido. Eleve la canasta con cuidado. • El uso de aceite refrigerado puede provocar salpicaduras excesivas. Utilice aceite a temperatura ambiente. • La olla de aceite no se ha limpiado correctamente. Ver instrucciones en la sección de "Limpieza".
Se forma condensación en la ventana de observación.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice una esponjilla para limpiar. • Para limpiar restos de aceite de una olla de aceite, use un desengrasante de uso doméstico.

Hamilton Beach®

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
 Monte Elbruz No. 124 Int. 601
 Col. Palmitas Polanco
 México, D.F. C.P. 11560
 Tel. 01 800 71 16 100

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:	
<p>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</p>			
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.</p>			
COBERTURA			
<ul style="list-style-type: none"> 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			
<ul style="list-style-type: none"> 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			
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. <p>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.</p>			
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA			
<ul style="list-style-type: none"> 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. 			
DÍA ___ MES ___ AÑO ___		<p>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:</p> <p style="text-align: center;">GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 E-mail: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx</p>	

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

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailles No. 1499
Zacahuitzco 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

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700
Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

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

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.
Int. Hipermart
Alamos de San Lorenzo
CD. JUAREZ 32340 Chih.
Tel: 01 656 617 8030
Fax: 01 656 617 8030

Modelos:

35030

35030C

Características Eléctricas:

120 V~ 60 Hz 1500 W

120 V~ 60 Hz 1500 W

Los números de modelo también pueden estar seguidos del sufijo "MX".

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>