

Hamilton Beach®

Deep Fryer

READ BEFORE USE

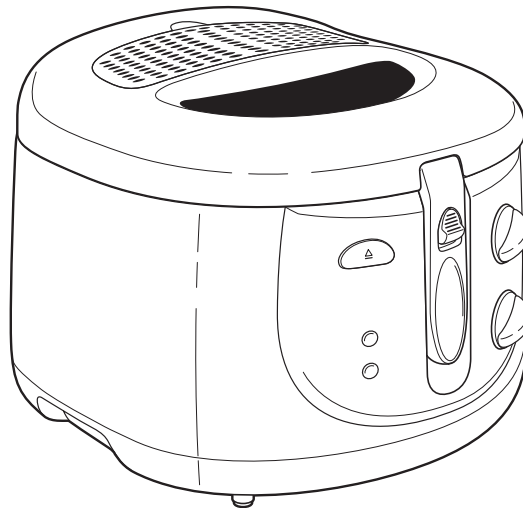
Friteuse

LIRE AVANT UTILISATION

Freidora eléctrica

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

LEA ANTES DE USAR



English.....	2
USA: 1-800-851-8900	
Visit hamiltonbeach.com for delicious recipes and to register your product online!	
Français	10
Canada : 1-800-267-2826	
Consulter hamiltonbeach.ca pour des recettes délicieuses et pour enregistrer votre produit !	
Español	18
México: 01 800 71 16 100	
Visite hamiltonbeach.com.mx para recetas deliciosas y para registro de su producto en línea.	

840114001

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.

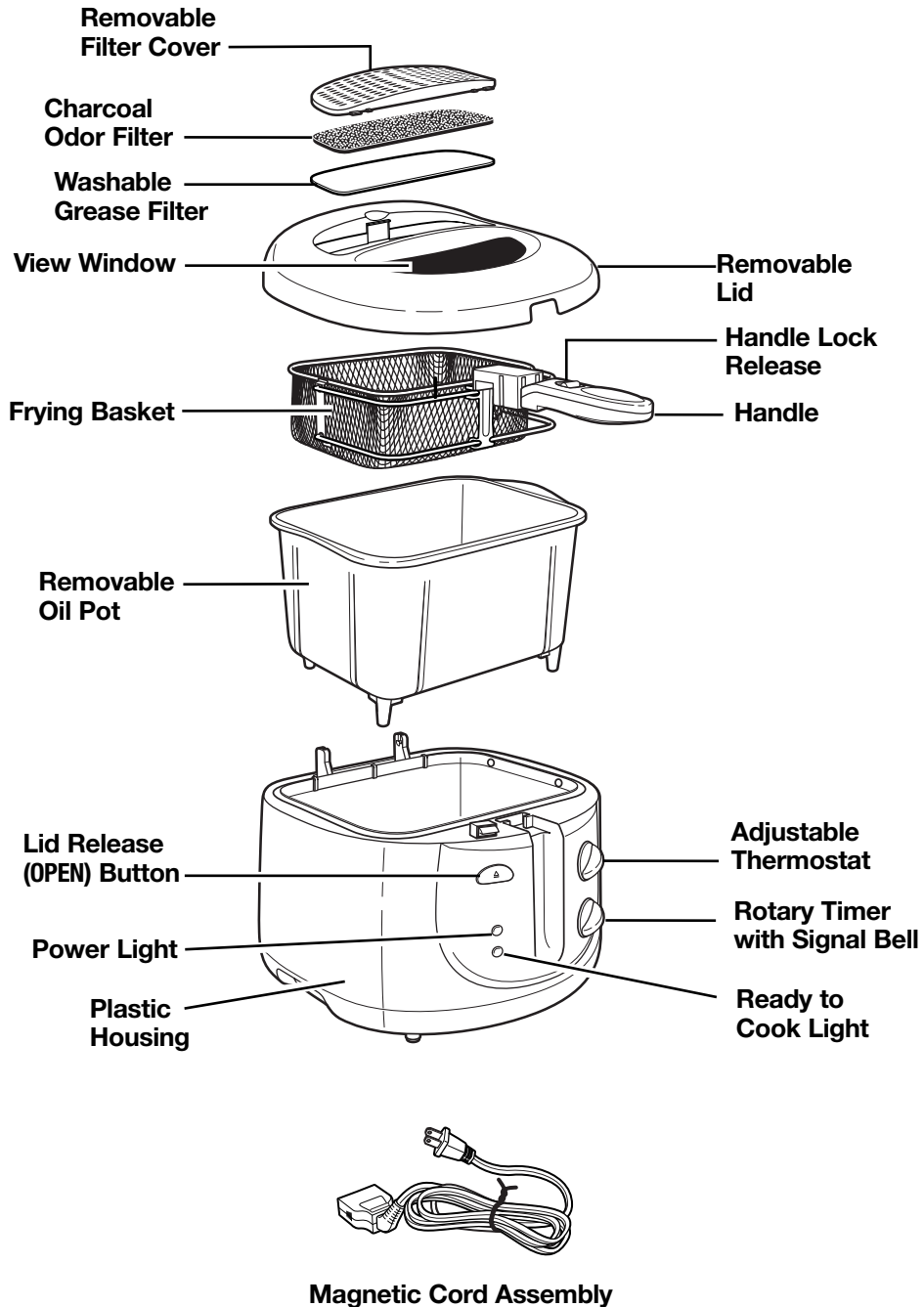
WARNING! Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or using an adaptor. If the plug does not fit, reverse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

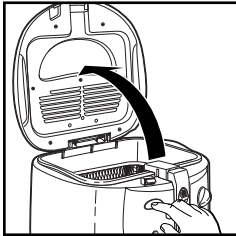


Frying

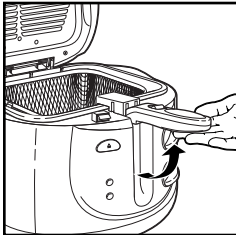
⚠ WARNING Burn Hazard.

- 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.

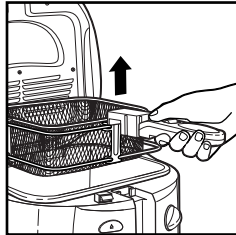
1. Place fryer on stable, level, heat-resistant surface out of reach of children.
2. Press Lid Release Button (**OPEN**) to open lid.



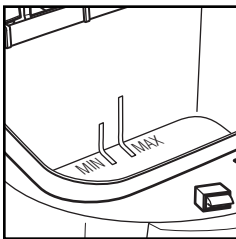
3. Lift handle to raise basket to highest position until **firmly locked** into place.



4. Remove basket from fryer.



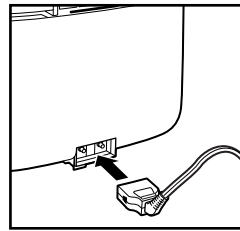
5. Fill fryer with at least 6 but no more than 8 cups of oil to top indicator mark on removable oil pot.



4

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

6. Make sure fryer is turned to OFF (**O**).



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: Magnetic force is relatively low to ensure that cord will break away in the event of being inadvertently pulled; thereby, preventing deep fryer from being pulled off a countertop.

7. Close lid. Set temperature control to desired setting. Set timer to "Stay On" (counterclockwise) or to a specified time (clockwise). For specified times less than 5 minutes, turn timer clockwise past 5 minute mark then turn back to desired time less than 5 minutes. 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.

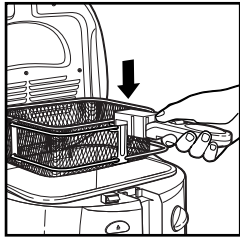
8. **To fry unbattered food**, place food in basket and proceed with step 9.

To fry battered foods, proceed with steps 9 and 10 to lower basket into oil, then carefully drop food directly into oil.

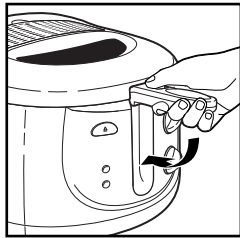
NOTE: Do not exceed maximum amount of food to be fried in one batch. See Frying Chart for more information.

Frying (cont.)

9. Press Lid Release Button to open lid. Carefully place basket in fryer and close lid.



10. Press Handle Lock Release Button and carefully lower basket to lowest position. Set timer based on Frying Chart or recipe instructions.



11. Close lid.

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

FRYING TIPS:

- 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.
- Lift basket handle slightly when pushing Handle Lock Release Button. This will allow Button to push down more smoothly.

Frying Chart

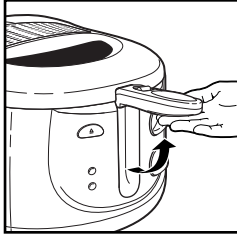
FOOD	FRYING TEMPERATURE	COOKING TIME	INTERNAL TEMP/DONENESS
Vegetables	350°F (180°C)	2 to 3 minutes	Tender crisp
Frozen Fish Sticks	350°F (180°C)	2 to 3 minutes	145°F (63°C)
Beef (single layer)	375°F (190°C)	3 to 5 minutes	160°F (71°C) for medium
Chicken, Frozen (precooked)	375°F (190°C)	4 to 5 minutes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

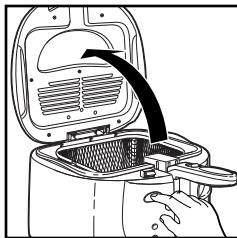
After Frying

1. Lift handle to raise basket until it is **firmly** locked into place.



3. Carefully remove basket from fryer. **Do not** place thumb on Handle Lock Release Button. Shake basket over fryer to remove excess fat. Place fried food in a bowl or colander lined with paper towel.
4. Turn temperature control to OFF (O) and unplug appliance after use.

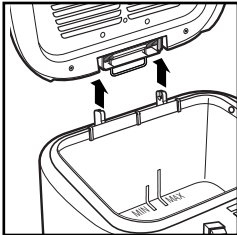
2. Press Lid Release (OPEN) Button to open lid.



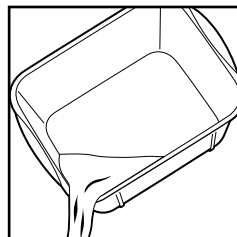
WARNING!
Burn Hazard.
Escaping steam may cause burns to hands or fingers. Open lid carefully.

Cleaning Your Fryer

1. Wait until oil has cooled.
2. Remove lid by grasping on each side and lifting straight up.

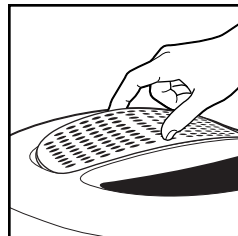


3. Remove basket and oil pot from fryer and pour out oil. Wipe all excess oil or oil film from removable oil pot.



4. Clean plastic housing with hot, soapy water. Do not immerse unit in water.

5. Remove filter cover then remove charcoal filter and set aside. Do not wash the charcoal filter.



6. Remove grease filter and wash it in hot, soapy water. Let filter dry thoroughly before putting it back in lid.
7. Clean lid, basket, and oil pot in hot, soapy water. Only oil pot may be washed in dishwasher.

Fryer Tips

Selecting/Changing 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 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.

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. • 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.

Troubleshooting (continued)

PROBLEM	Things TO CHECK
Fryer gives off a strong, unpleasant odor.	<ul style="list-style-type: none"> • Grease filter is saturated. Remove lid and clean lid and grease filter in hot, soapy water. • Oil isn't fresh. Change oil. Filter oil regularly to keep it fresh longer. • 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 timer is set to Stay On or a set amount of time
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. • Food contains too much liquid. Dry food thoroughly before placing it in fryer. Follow instructions in "Frying" section. • 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.
The 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. • 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. • Oil pot has not been cleaned properly. See instructions in "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.

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

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.

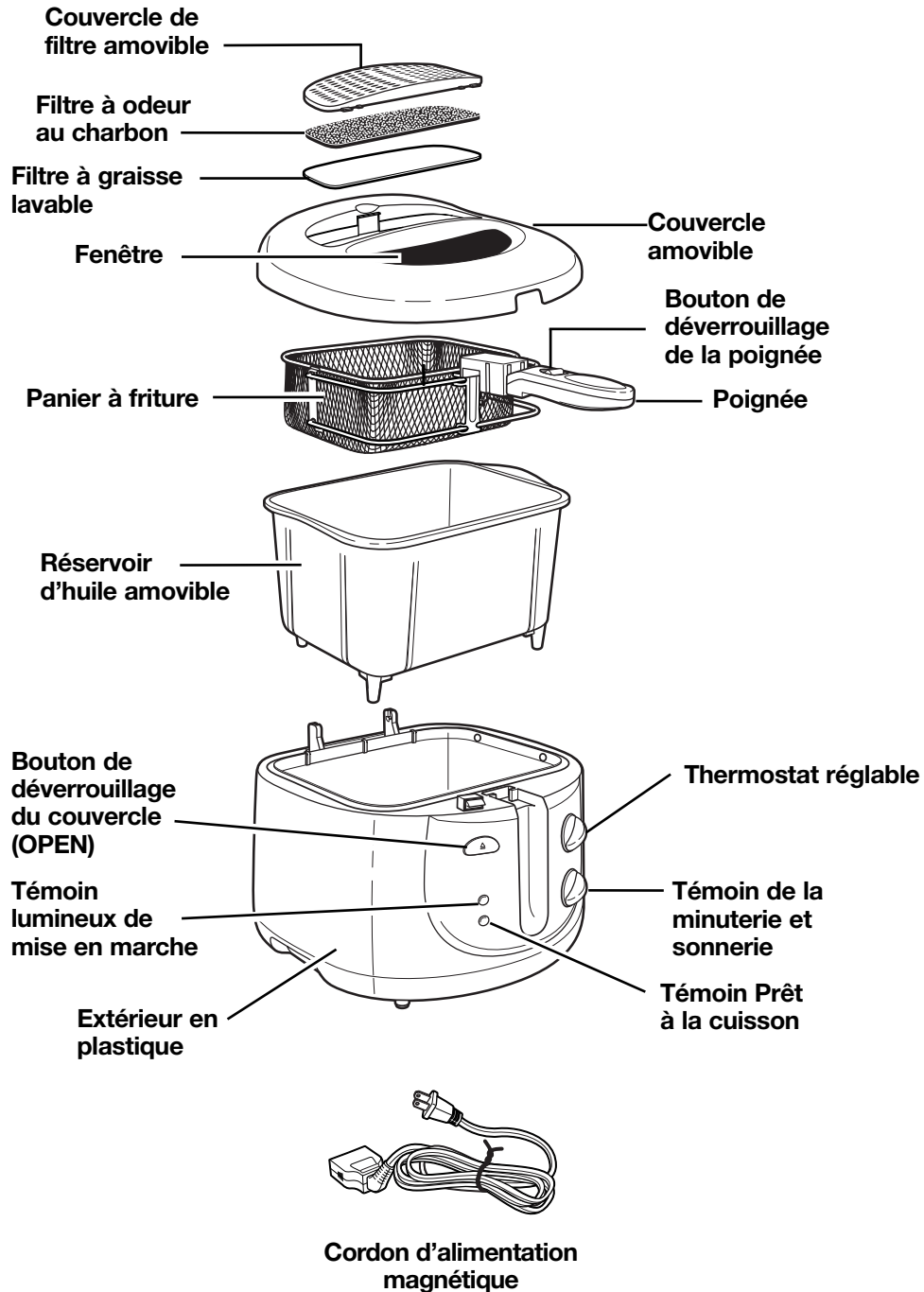
AVERTISSEMENT! Danger d'électrocution : Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le danger d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque 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



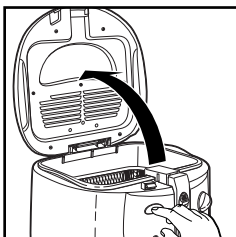
Friture

⚠ 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.

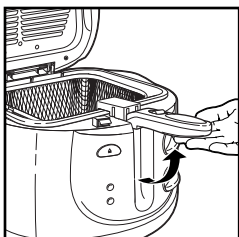
1. Placer la friteuse sur une surface stable, de niveau, résistante à la chaleur et hors de portée des enfants.

2. Appuyer sur le bouton de déverrouillage du couvercle (OPEN) pour ouvrir le couvercle.

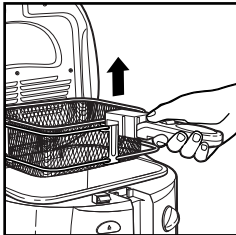


ouvrir le couvercle.

3. Lever la poignée pour soulever le panier à la plus haute position jusqu'à ce qu'il soit fermement verrouillé en place.



4. Retirer le panier de la friteuse.

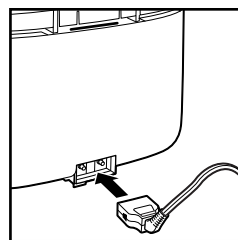


5. Verser au moins 1,5 L (6 tasses) d'huile, mais pas plus de 2 L (8 tasses) dans la friteuse et ne pas dépasser le repère MAX du réservoir d'huile amovible.



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

6. S'assurer que la friteuse est éteinte (OFF) (O).



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

déloger la connexion magnétique lors du branchement dans une prise de courant.

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

7. Fermer le couvercle. Régler le sélecteur de température au réglage désiré. Régler la minuterie sur "Stay On" (tourner dans le sens anti-horaire) ou pour une durée précise (tourner dans le sens horaire). Pour une durée de moins de 5 minutes, tourner le bouton dans le sens horaire en dépassant la marque de 5 minutes puis tourner dans le sens inverse pour revenir à la durée désirée. 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.

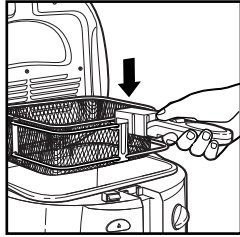
Le témoin Prêt pour la cuisson s'allume dès que l'huile a atteint la température préreglée.

8. **Pour faire frire un aliment non enrobé de pâte,** mettre l'aliment dans le panier et passer à l'étape 9. **Pour faire frire un aliment enrobé de pâte,** passer aux étapes 9 et 10 pour abaisser le panier dans l'huile, puis mettre l'aliment avec précaution directement dans l'huile.

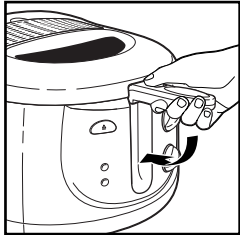
REMARQUE : Pour s'assurer que tous les aliments sont bien cuits, ne dépassez pas la quantité maximale d'aliments à frire dans un seul lot. Voir le tableau de friture.

Friture (suite)

9. Appuyer sur le bouton de déverrouillage du couvercle (OPEN) pour ouvrir le couvercle. Placer le panier dans la friteuse avec précaution et fermer le couvercle.



10. Appuyer sur le bouton de déverrouillage de la poignée et abaisser le panier avec précaution à sa position la plus basse. Régler la minuterie selon le tableau de friture ou la recette.



11. Fermer 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.

Conseils 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.
- Soulever le panier légèrement lorsque l'on appuie sur le bouton de déverrouillage de la poignée. Le bouton glissera ainsi plus facilement.

Guide de cuisson

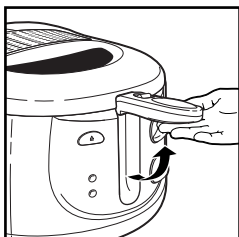
ALIMENT	TEMPÉRATURE DE FRITURE	DURÉE DE CUISSON	TEMP. INTERNE/ CUISSON SÉCURITAIRE
Légumes	350°F (180°C)	2 à 3 minutes	Légèrement croquants
Bâtonnets de poisson congelés	350°F (180°C)	2 à 3 minutes	145°F (63°C)
Boeuf (seule couche)	375°F (190°C)	3 à 5 minutes	160°F (71°C) à point
Poulet, congelé (précuit)	375°F (190°C)	4 à 5 minutes	165°F (73°C)
Poulet frais, en morceaux, avec os	375°F (190°C)	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:

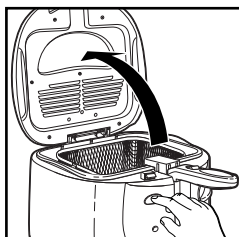
- La durée de cuisson et la température peuvent varier selon la quantité et le poids.
- Pour de meilleurs résultats, faire frire une seule couche d'aliments à chaque lot.
- Le poulet congelé non cuit doit être dégelé puis débarrassé de son excès d'eau et épongé avec une serviette de papier avant la cuisson.
- 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.

Après la friture

1. Lever la poignée pour soulever le panier jusqu'à ce qu'il soit **fermement** verrouillé en place.



2. Appuyer sur le bouton de déverrouillage du couvercle (OPEN) pour ouvrir le couvercle.



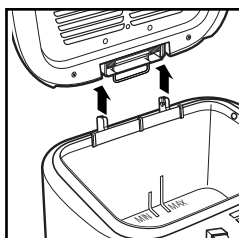
AVERTISSEMENT! Risque de brûlure. La vapeur qui s'échappe

risque de causer des brûlures aux mains et aux doigts. Ouvrir le couvercle avec précaution.

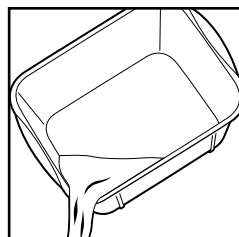
3. Retirer le panier de la friteuse avec précaution. **Ne pas** placer le pouce sur le bouton de déverrouillage du couvercle. Secouer le panier au-dessus de la friteuse pour éliminer l'excès de graisse. Mettre l'aliment frit dans un bol ou une passoire où on aura d'abord placé un essuie-tout.
4. Régler le sélecteur de température sur OFF (O). Débrancher la friteuse après l'utilisation.

Nettoyage de la friteuse

1. Attendre que l'huile ait refroidi.
2. Retirer le couvercle en le saisissant de chaque côté et en le soulevant tout droit.

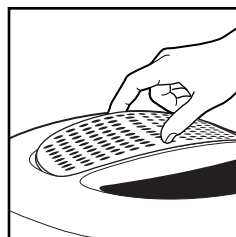


3. Retirer le panier et le réservoir d'huile de la friteuse et vider l'huile. Essuyer tout excédent ou pellicule d'huile sur le réservoir d'huile amovible.



4. Nettoyer le boîtier et avec de l'eau chaude savonneuse. Ne pas immerger la friteuse dans l'eau.

5. Enlever le couvercle du filtre, puis le filtre au charbon et les mettre de côté. Ne pas laver le filtre au charbon.



6. Enlever le filtre à graisse et le laver à l'eau chaude savonneuse. Laisser le filtre sécher complètement avant de le réinstaller dans le couvercle.
7. Laver le couvercle et le panier et le réservoir d'huile à l'eau chaude savonneuse. Seul le réservoir d'huile peut être lavé au lave-vaisselle.

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.

Dépannage

PROBLÈME	Choses À VÉRIFIER
L'aliment frit n'est pas doré et/ou n'est pas croustillant.	<ul style="list-style-type: none"> • La température sélectionnée est trop basse ou l'aliment n'a pas été frit assez longtemps. Vérifier l'emballage de l'aliment ou le Tableau de friture pour la bonne température ou durée de cuisson. • Il y a trop d'aliments dans le panier. Ne jamais faire frire trop d'aliments en même temps. Voir l'emballage de l'aliment, le Tableau de friture ou la recette pour la quantité correcte à frire. Les morceaux sont peut-être trop épais pour frire adéquatement. • Le volume d'huile est trop faible.
La friteuse émet une odeur forte et désagréable.	<ul style="list-style-type: none"> • Le filtre à graisse est saturé. Enlever le couvercle et laver le couvercle et le filtre à graisse à l'eau chaude savonneuse. • L'huile n'est pas fraîche. Changer l'huile. Filtrer l'huile régulièrement pour la garder fraîche plus longtemps. • Le type d'huile ne convient pas pour la friture. Utiliser une huile de bonne qualité. Ne pas mélanger deux types d'huile différents.
La friteuse ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que le cordon d'alimentation magnétique est bien branché sur la prise de la friteuse. • S'assurer que le cordon d'alimentation est branché sur une prise de courant. • S'assurer que la minuterie est réglée sur "Stay On" ou pour une durée précise.
Durant la friture, l'huile déborde de la friteuse.	<ul style="list-style-type: none"> • Il y a trop d'huile dans la friteuse. Veiller à ce que l'huile ne dépasse pas le repère du niveau maximal. • L'aliment contient trop de liquide. Bien sécher l'aliment avant de le mettre dans la friteuse. Suivre les instructions à la section « Friture ». • Il y a trop d'aliments dans la friteuse. Ne pas faire frire plus d'aliments que les quantités indiquées sur l'emballage ou dans le Tableau de friture.

Dépannage (suite)

PROBLÈME	Choses À VÉRIFIER
L'huile mousse excessivement durant la friture.	<ul style="list-style-type: none"> • L'aliment contient trop de liquide. Bien sécher l'aliment avant de le mettre dans la friteuse. • Le type d'huile ne convient pas pour la friture. Utiliser une huile de bonne qualité. Ne pas mélanger deux types d'huile ou de graisse différents. • Le réservoir d'huile n'a pas été bien nettoyé. Voir les instructions à la section « Nettoyage de la friteuse ».
Formation de condensation sur la fenêtre.	<ul style="list-style-type: none"> • La vapeur d'eau de l'aliment s'accumule sur la fenêtre. Quand la friteuse est froide, frotter une petite quantité d'huile à l'intérieur de la fenêtre pour prévenir l'accumulation de condensation.

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

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. Esté 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.

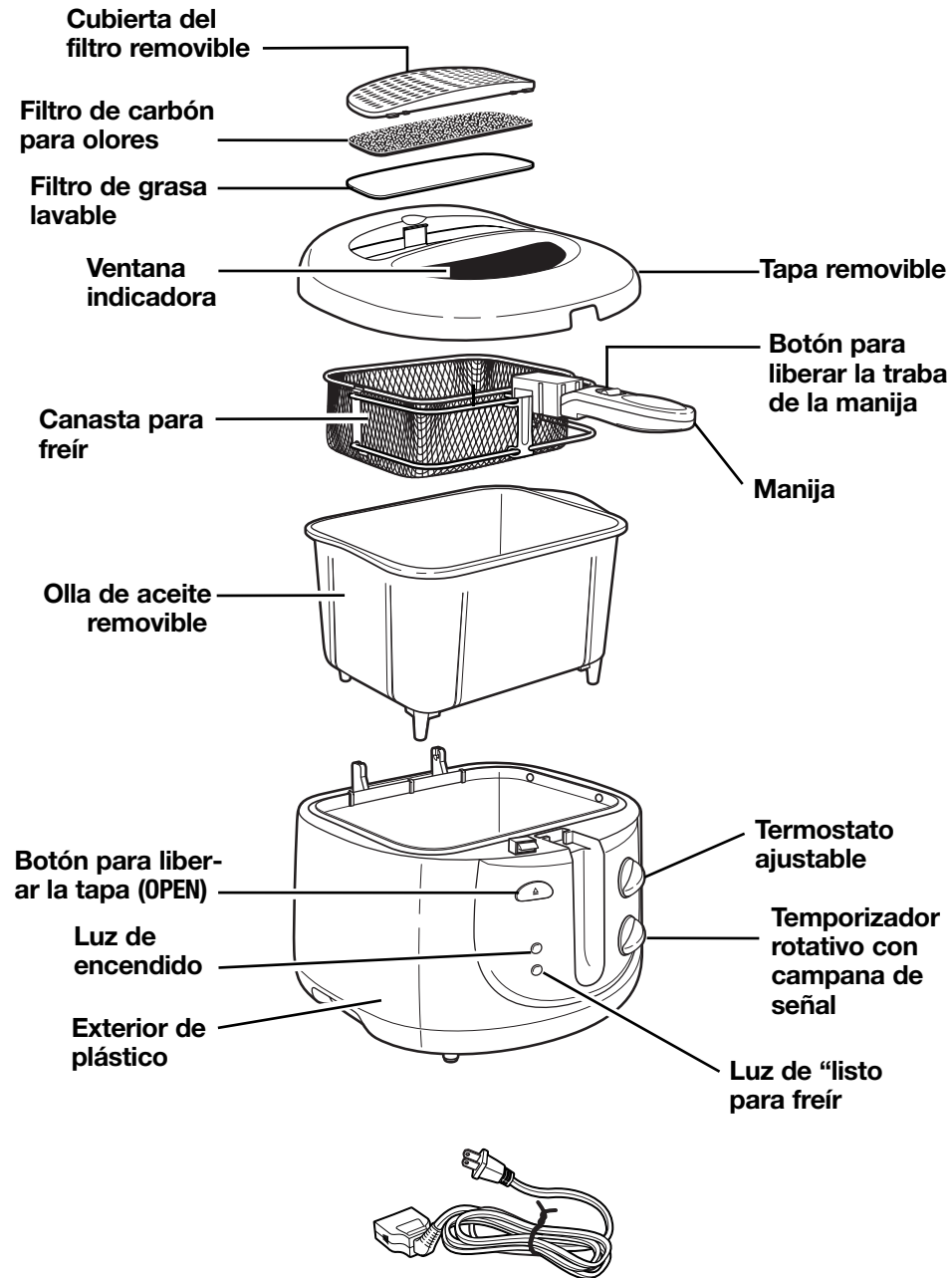
¡ADVERTENCIA! Peligro de descarga eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe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



Ensamblaje del cable magnético

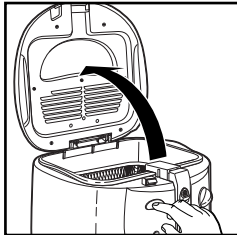
Cómo Freír

⚠ ADVERTENCIA Peligro de quemaduras

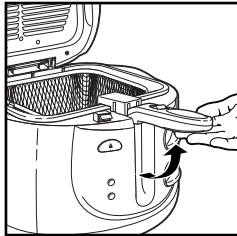
- Nunca llene con aceite más allá de la marca máxima de llenado "MAX".
- Nunca mueva la freidora mientras está en uso o cuando ésta contenga aceite caliente.
- Nunca deje la freidora sin supervisión mientras se encuentre en funcionamiento.
- El vapor que sale puede provocar quemaduras en las manos o 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.

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

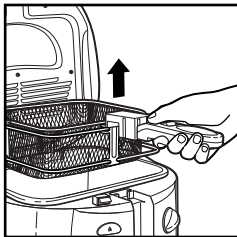
2. Presione el botón para liberar la tapa para abrir la misma.



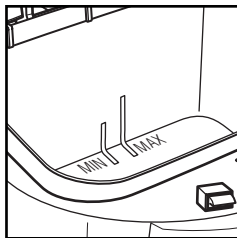
3. Levante la manija para elevar la canasta a la posición más alta hasta que se encuentre **trabada firmemente** en su lugar.



4. Saque la canasta de la freidora.

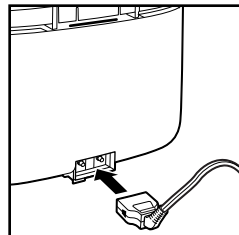


5. Llene la freidora con un mínimo de 6 a un máximo de 8 tazas de aceite hasta la marca indicadora superior en la olla de aceite removible.



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.

6. Asegúrese de que la freidora esté en la posición (O) (APAGADO). 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 fuerza magnética es relativamente baja para asegurarse de que el cable se desprenderá en caso de que se jale inadvertidamente; de esta manera se evita que la freidora se caiga al jalarla de un mostrador.

7. Cierre la tapa. Fije el control de la temperatura en el ajuste deseado. Fije el temporizador en STAY ON (Permanecer encendido) (girando hacia el sentido contrario de las manecillas del reloj) o a un tiempo especificado (girando en el sentido de las manecillas del reloj). Para tiempos específicos de menos de 5 minutos, gire el temporizador en el sentido de las manecillas del reloj pasando la marca de 5 minutos y luego gírelo nuevamente hacia el tiempo deseado a menos de 5 minutos. Precaliente la freidora hasta que se encienda la luz de "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 "listo para freír" se encenderá cuando el aceite alcance la temperatura preseleccionada.

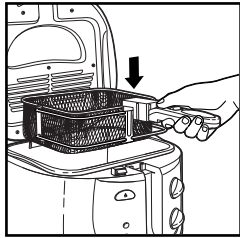
8. **Para freír comida sin masa**, coloque los alimentos en la canasta y continúe con el paso 9.

Para freír alimentos con masa, siga los pasos 9 y 10 para bajar la canasta en el aceite, luego deje caer con cuidado los alimentos en el aceite.

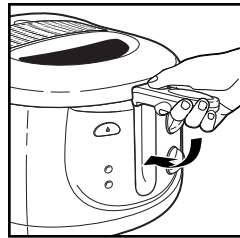
NOTA: Para asegurarse de que todos los alimentos se encuentren debidamente cocidos, no exceda la cantidad máxima de alimentos a freír en una tanda. Vea la Tabla de Freír

Cómo Freír (continuación)

9. Presione el botón para liberar la tapa para abrir la misma. Coloque la canasta con cuidado en la freidora y cierre la tapa.



10. Presione el botón para liberar la traba de la manija y baje la canasta con cuidado a la posición más baja. Fije el temporizador basándose en la tabla para freír o en las instrucciones de la receta.



11. Cierre la tapa.

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

¡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.
- Levante un poco la manija de la canasta cuando empuje el botón para liberar la traba de la manija. Esto permite que el botón se pueda oprimir con más facilidad.

Tabla de Freír

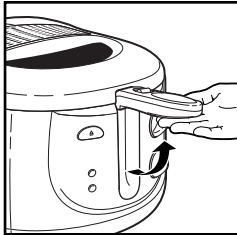
ALIMENTOS	TEMP. PARA FREÍR	TIEMPO DE COCCIÓN	COCCIÓN/ TEMP. INTERNA
Vegetales	350°F (180°C)	2 a 3 min.	Tiernos pero Firmes
Croquetas de Pescado Congeladas	350°F (180°C)	2 a 3 min.	145°F (63°C)
Carne Vacuna (capa única)	375°F (190°C)	3 a 5 min.	160°F (71°C) para un corte medio
Pollo Congelado (precocido)	375°F (190°C)	4 a 5 min.	165°F (73°C)
Trozos de Pollo Fresco con Huesos	375°F (190°C)	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 min.	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.

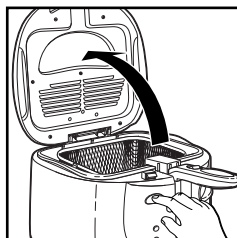
Después de Freír

1. Levante la manija para elevar la



canasta hasta que esté **trabada firmemente** en su lugar.

2. Presione el botón para liberar la tapa para abrirla.



ADVERTENCIA! Peligro de quemaduras. El vapor que se escapa puede provocar quemaduras en las manos o los

dedos. Abra la tapa con cuidado.

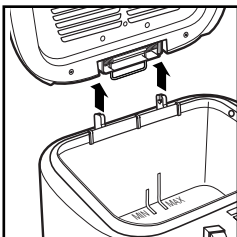
3. Saque la canasta de la freidora con cuidado. **No** coloque el pulgar sobre el botón para liberar la traba de la manija. Sacuda la canasta sobre la freidora para quitar el exceso de aceite. Coloque el alimento frito en un tazón o en un escurridor forrado con toallas de papel.

4. Gire el control de temperatura a **O** (APAGADO) y desenchufe el aparato después de usarlo.

Limpieza de la Freidora

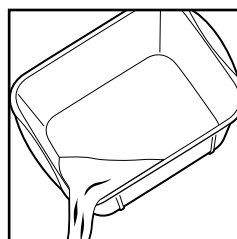
1. Espere hasta que se haya enfriado el aceite.

2. Quite la tapa apretando en cada



lado y levantando directamente hacia arriba.

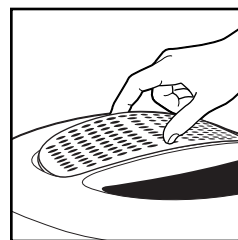
3. Quite la canasta y la olla del aceite



de la freidora; vierta el aceite. Limpie todo el exceso de aceite o la película de aceite de la olla de aceite.

4. Limpie el recipiente con agua caliente y jabonosa. No sumerja la unidad en agua.

5. Quite la cubierta del filtro y luego



el filtro de carbón; déjelos a un lado. No lave el filtro de carbón.

6. Quite el filtro de grasa y lávelo en agua caliente y jabonosa. Deje que el filtro se seque completamente antes de ponerlo nuevamente en la tapa.

7. Limpie la tapa, la canasta y la olla de aceite en agua caliente y jabonosa. Solamente la olla de aceite puede lavarse en el lavavajillas.

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.

Localización de Fallas

PROBLEMA	Cosas que se deben VERIFICAR
El alimento frito no tiene color dorado y/o no está crujiente.	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura seleccionada es muy baja o el alimento no se ha freído el tiempo suficiente. Fijese en el paquete del alimento o en la tabla para freír, para obtener la temperatura o el tiempo de preparación correctos. • Hay demasiados alimentos en la canasta. Nunca ponga a freír demasiados alimentos al mismo tiempo. Vea el paquete del alimento, la tabla para freír o la receta para obtener la cantidad correcta para freír. También es posible que los pedazos de alimento sean demasiado gruesos para que se puedan freír de manera adecuada. • El volumen de aceite es muy bajo.
La freidora suelta un olor fuerte y desagradable.	<ul style="list-style-type: none"> • Está saturado el filtro de grasa. Quite la tapa y límpiela junto con el filtro de grasa en agua caliente y jabonosa. • El aceite no está fresco. Cambie el aceite. Filtre periódicamente el aceite para mantenerlo fresco por más tiempo. • El tipo de aceite no es apto para freír alimentos. Use un aceite para freír de buena calidad. No mezcle dos tipos diferentes de aceite.
La unidad no se calienta.	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el ensamblaje del cable magnético esté fijado debidamente al receptáculo de la freidora. • Asegúrese de que el ensamblaje del cable eléctrico esté enchufado en el tomacorriente. • Asegúrese de que el temporizador esté ajustado en permanecer encendido o en una cantidad de tiempo determinada.
El aceite se derrama fuera del borde de la freidora mientras se fríe.	<ul style="list-style-type: none"> • Hay demasiado aceite en la freidora. Asegúrese de que el aceite no esté por encima de la marca máxima de llenado. • El alimento contiene demasiado líquido. Seque bien el alimento antes de ponerlo en la freidora. Siga las instrucciones en la sección "Cómo freír", en la página 34. • Hay demasiados alimentos en la canasta para freír. No ponga a freír más alimentos por vez de las cantidades indicadas en el paquete del alimento o en la tabla para freír.

Localización de fallas (continuación)

PROBLEMA	Cosas que se deben VERIFICAR
El aceite forma demasiada espuma al freír.	<ul style="list-style-type: none">• El alimento contiene demasiado líquido. Seque bien el alimento antes de ponerlo en la freidora.• El tipo de aceite no es apto para freír alimentos. Use un aceite para freír de buena calidad. No mezcle dos tipos diferentes de aceite o de grasa.• No se ha limpiado debidamente la olla de aceite. Vea las instrucciones en la sección "Limpieza".
Se forma vapor en la ventana indicadora.	<ul style="list-style-type: none">• El vapor del agua de los alimentos se junta en la ventana. Cuando la unidad esté fría, pase una pequeña cantidad de aceite en la parte interior de la ventana indicadora para prevenir la acumulación de vapor.

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

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

Modelo:
35020

Tipo:
DF02

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 1500 W

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>