

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

hamiltonbeach.com

For recipes, tips and product information.

hamiltonbeach.ca

Pour des recettes, des conseils et des renseignements sur le produit.

hamiltonbeach.com.mx

Para recetas, consejos, y información del producto.



**ENTER TO WIN \$100
TO SPEND ON WEBSITE**

Scan code or visit:
register.hamiltonbeach.com

**PARTICIPEZ POUR COURIR LA CHANCE DE
GAGNER UN MONTANT DE 100 \$
À DÉPENSER SUR NOTRE SITE WEB**

Balayez le code ou visitez le
register.hamiltonbeach.com

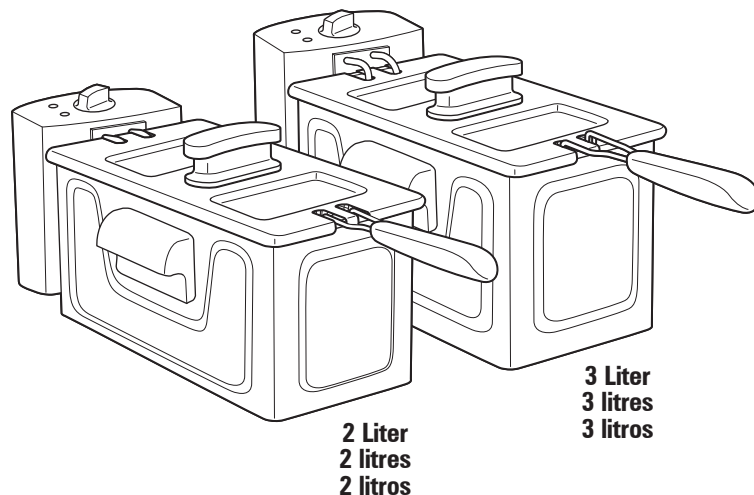
**INGRESE PARA TENER LA OPORTUNIDAD
DE GANAR \$100 PARA GASTAR EN
NUESTRO SITIO WEB**

Escanee el código o visite
register.hamiltonbeach.com

Open to US customers only • Ce concours
s'adresse aux clients des États-Unis
seulement • Este concurso está disponible
sólo a clientes de los Estados Unidos

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

Hamilton Beach®



Deep Fryer Friteuse Freidora eléctrica

**This manual covers 2 different
Deep Fryer sizes**

**Ce manuel traite de friteuses de
deux différentes capacités**

**Este manual cubre 2 tamaños
diferentes de freidoras**

English 2

Français 12

Español 22

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Visit hamiltonbeach.com for information on examination, repair, or adjustment.
5. To protect against risk of electric shock, do not immerse cord, plugs, or heating element assembly in water or other liquid.
6. Warm or loose-fitting plugs/outlets can indicate an unsafe condition in the outlet that may cause a fire. Have such outlets replaced by a licensed electrician.
7. Always attach plug to appliance first; then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to MIN, or OFF (O) when provided, and remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
8. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
9. Be sure handle is properly assembled to basket and locked into place. See detailed assembly instructions.
10. 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.
11. The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer for use with this model may cause injuries.
12. Do not use outdoors.
13. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
14. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
15. Never move deep fryer containing hot oil.
16. Do not use appliance for other than intended purpose.
17. To reduce the risk of injury, NEVER fill oil above MAX fill mark.
18. Always ensure removable oil pot is filled to at least MIN level when using oil.
19. Never leave appliance unattended while in use.
20. Always dry foods and remove ice before frying.
21. Always dry deep fryer components thoroughly after cleaning and before frying.
22. Always fry with lid in place.
23. Do not use refrigerated oil.
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.
26. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This product is intended for household use only.

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

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

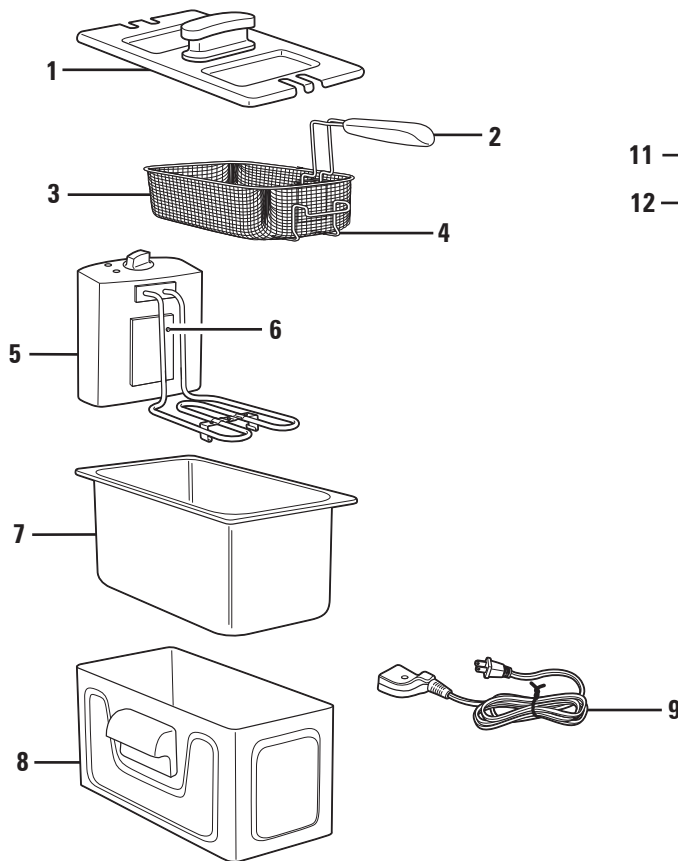
⚠ WARNING Burn Hazard.

- The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord.
- 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 a longer detachable power supply cord or 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.

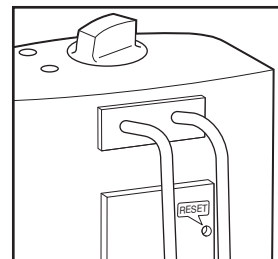
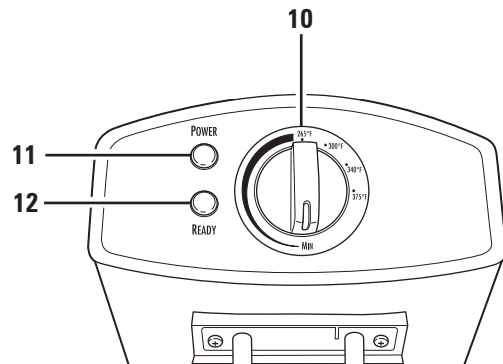
Parts and Features

To order parts, visit:
hamiltonbeach.com/parts

1	Removable Lid
2	Removable Basket Handle
3	Frying Basket
4	Basket Drain Bracket
5	Heating Element Assembly
6	RESET Button
7	Removable Oil Pot
8	Base
9	Magnetic Cord Assembly
10	Adjustable Thermostat
11	Power On Light
12	READY Light

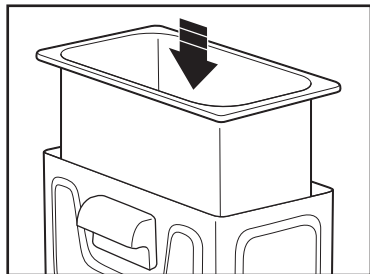


Before first use: Wash Oil Pot, Lid, Basket, and Handle in hot, soapy water. Rinse and dry.

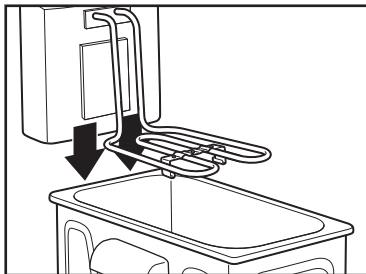


RESET Button
 Press RESET Button on Heating Element Assembly by inserting a small pointed item (such as a paper clip) into the opening labeled RESET.

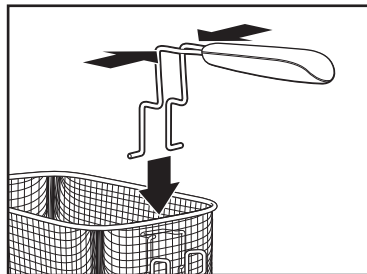
How to Assemble



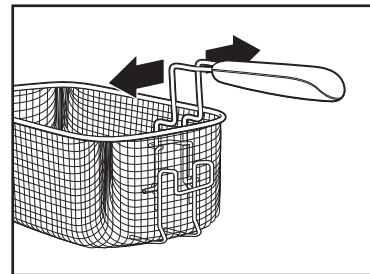
1. Place Base on a stable, flat surface. Insert Removable Oil Pot into Base.



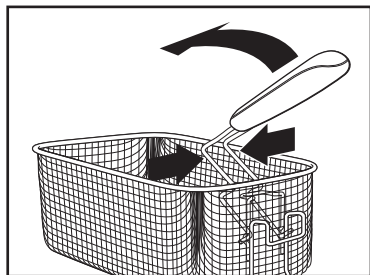
2. Align grooves of Heating Element Assembly with grooves on Base. Push down on Heating Element Assembly to connect it to Base.
NOTE: Heater cannot be turned on unless correctly installed on Base.



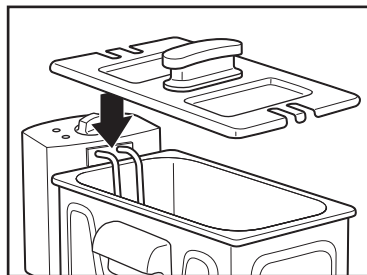
3. To assemble Handle, squeeze tines of Handle together. Align tines with round holes on metal Bracket of Basket.



4. Release tines to allow them to spread and then pull Handle back to lock into metal bracket.



5. For storage: Push Handle into Frying Basket and squeeze tines together to remove Handle.



6. Align Lid toward Heating Element Assembly and place on Base.

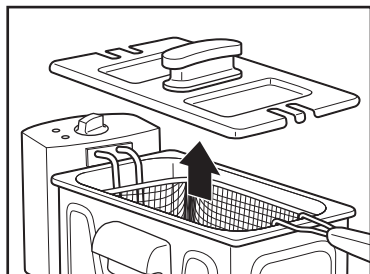
How to Fry

⚠ WARNING Burn Hazard.

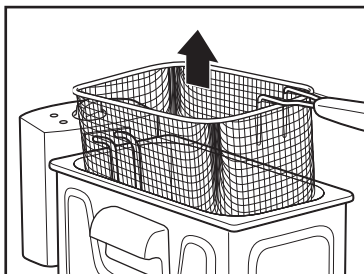
- Never fill oil above MAX fill mark.
- Never move fryer when it is in operation or when fryer contains hot oil.
- Never leave fryer unattended while in use.
- Remove as much moisture from food as possible. Do not add water or ice to oil.

- Escaping steam may cause burns to hands or fingers. Open lid carefully.
- Failure to follow these instructions may result in serious burns since hot oil may spill from fryer.

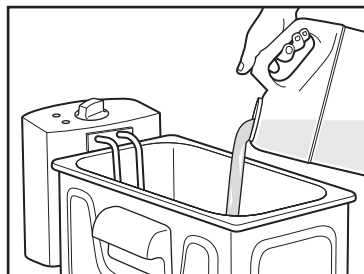
NOTE: Never operate unit without oil in tank or unit will exceed temperature limit and will require resetting. See “How to reset” section on page 10.



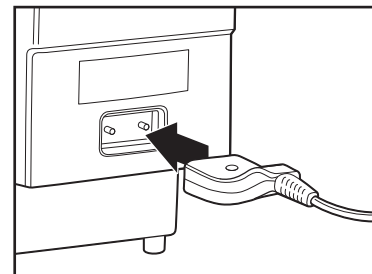
1. Place assembled Deep Fryer on stable, level, heat-resistant surface out of reach of children. Lift Lid to open. Set thermostat to MIN.



2. Remove Frying Basket from Deep Fryer.



3. Fill Removable Oil Pot with oil. See chart below for oil amounts for your Deep Fryer.
NOTE: Never operate unit without oil in Oil Pot or unit will exceed temperature limit and will require resetting. (See “How to Reset” on page 10.)

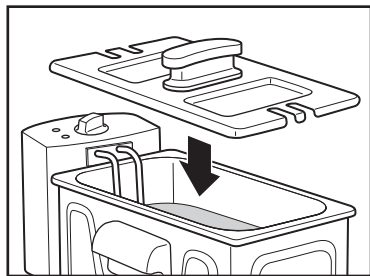


4. Attach magnetic end of Cord Assembly to Fryer socket. Magnetic end of Cord will only go in one way. Be careful not to disturb magnetic connection when plugging cord into electrical outlet.
NOTE: The low magnetic force allows the cord to “break away” which prevents unit from accidentally being pulled off a countertop.

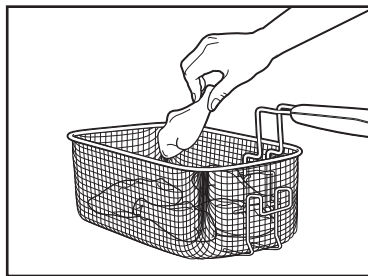
SIZE	MODEL	MIN AMOUNT OF OIL IN OIL POT	MAX AMOUNT OF OIL IN OIL POT
2L	35210, 35335, 35336	4 cups	8 cups
3L	35032	8 cups	12 cups

How to Fry (cont.)

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



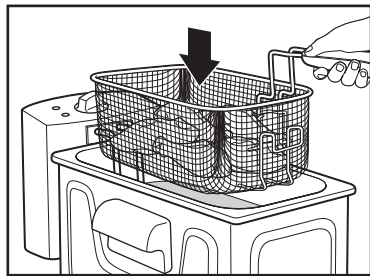
5. Replace Lid. Plug in unit. Set thermostat to desired setting. Preheat Fryer until READY Light comes on (10 to 15 minutes). For more information on temperature selection, check food package or Frying Chart. READY Light will come on when oil has reached preset temperature.



6. To fry food, place food in basket.

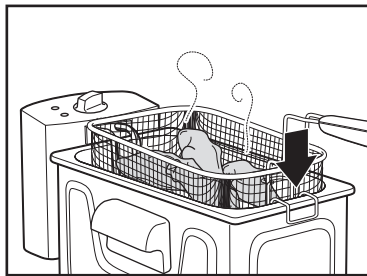
To fry unbattered food: Place food in basket and proceed with Step 7.

To fry battered food (such as tempura batter): Lower basket into oil; then carefully drop food directly into oil.

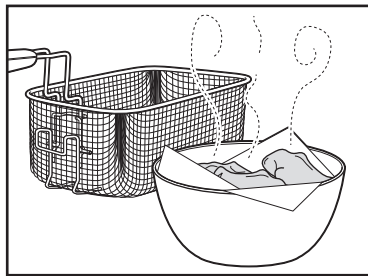


7. Carefully place Frying Basket in Fryer. Replace Lid.

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



8. When frying is done, remove Lid, raise Frying Basket, and hook over Removable Oil Pot to drain.
- NOTE:** Do not allow condensation to drain into Oil Pot while removing Lid or while unit is off.



9. Carefully empty food from Frying Basket and place in a bowl or colander lined with paper towel. Fill and repeat as needed. Set thermostat to MIN and unplug after each use.

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

Frying Chart

FOOD	FRYING TEMPERATURE	COOKING TIME	COOKING TIME	INTERNAL TEMP/ DONENESS
		Models 35210, 35335, 35336	Model 35032	
Frozen french fries	375°F (190°C)	2 to 3 minutes	12 to 14 minutes	Brown and crisp
Freshly cut french fries	375°F (190°C)	7 to 8 minutes	15 to 18 minutes	Brown and crisp
Frozen onion rings	375°F (190°C)	2 to 3 minutes	3 to 5 minutes	Brown and crisp
Frozen fish sticks	350°F (180°C)	2 to 3 minutes	3 to 5 minutes	145°F (63°C)
Frozen butterflyed shrimp	350°F (180°C)	3 to 4 minutes	2 to 4 minutes	145°F (63°C)
Frozen chicken tenders	375°F (190°C)	3 to 5 minutes	5 to 7 minutes	165°F (73°C)
Fresh chicken wing pieces (3/4 full basket)	375°F (190°C)	8 to 10 minutes	13 to 15 minutes	165°F (73°C)

Do not fill Basket more than 3/4 full.

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.

- Cut food into similar-sized pieces so they fry and cook at the same rate.
- Immerse your food or Fry Basket slowly and raise it carefully and slowly from the oil when done frying.

If you live in a high-altitude area:

The Extension service will have detailed information about cooking for your area. For more information on high-altitude cooking, please visit: www.fsis.usda.gov/shared/PDF/High_Altitude_Cooking_and_Food_Safety.pdf

Care and Cleaning

1. Unplug. Wait until oil has cooled. This can take several hours.
2. Remove Lid; then remove Frying Basket from Deep Fryer.
3. Lift Heating Element Assembly from Base and hook onto Oil Pot to drain.
4. Do not immerse Heating Element Assembly in water or other liquid.
NOTE: To avoid damaging Deep Fryer, use care when cleaning Heating Element Assembly. Gently wipe with soft cloth dampened with hot, soapy water.

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 towels may be used as a filter to strain oil.
- Always follow food package directions.
- DO NOT add fresh oil to used oil.
- Always change the oil if it starts to foam when heated, when it has a strong smell or taste, or when it turns dark and/or syrupy.

Before frying

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

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

5. Lift Oil Pot from Base and pour out oil. Wipe all excess oil or oil film from Oil Pot.
6. Clean Base, Oil Pot, Basket with Handle and Lid with hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

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 Frying Basket completely and then carefully place each piece of battered food into hot oil. Use Frying Basket to remove fried battered foods.

Storage

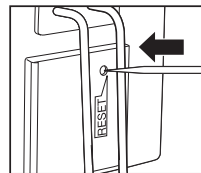
- Basket Handle can be disengaged and rotated into Frying Basket. Place Oil Pot in Base and then place Frying Basket and Magnetic Cord Assembly in Oil Pot.
- It is best to store all oils in refrigerator or a cool, dark, dry place for up to six months.

Troubleshooting

How to reset:

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

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



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

- Selected temperature is too low or food has not been fried long enough. Check food package or “Frying Chart” for correct temperature or preparation time.
- There is too much food in Frying Basket. Never fry too much food at one time. See food package 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.

- Oil isn't fresh. Change oil. Filter oil regularly to keep it fresh longer.
- When frying food with a high moisture content (such as chicken or fries), change oil frequently.
- Type of oil is not suitable for deep-frying food. Use good quality frying oil. Do not mix oil types in Deep Fryer.

Unit does not heat.

- Ensure Magnetic Cord Assembly is properly attached to Deep Fryer socket.
- Ensure Magnetic Cord Assembly is plugged into electrical outlet.
- Heating Element Assembly not correctly assembled. Make sure Heating Element Assembly is properly installed on Base. See “How to Assemble” section.
- Press RESET Button on Heating Element Assembly. Make sure Deep Fryer has recommended amount of oil in Oil Pot.

During frying, the oil spills over the edge of the Fryer.

- There is too much oil in Deep Fryer. Make sure that oil does not exceed MAX fill mark.
- Basket/food immersed too quickly. Carefully raise Frying Basket out of oil.
- Food contains too much liquid. Dry food thoroughly before placing it in Deep Fryer. Follow instructions in “How to Fry” section.
- When frying food with a high moisture content (such as chicken or fries), change oil frequently.
- There is too much food in Frying Basket. Do not fry more food at one time than quantities indicated on food package.

Oil foams too much during frying.

- Food contains too much liquid. Dry food thoroughly before placing it in Deep Fryer.
- When frying food with a high moisture content (such as chicken or fries), change oil frequently.
- Type of oil is not suitable for deep-frying food. Use good quality frying oil. Do not mix oil types in Deep Fryer.
- Basket/food immersed too quickly. Carefully raise Frying Basket out of oil.
- The use of refrigerated oil may cause excessive splattering. Use room-temperature oil.
- Oil Pot has not been cleaned properly. See instructions in “Care and Cleaning” section.

Oil film buildup on Oil Pot.

- Use plastic scouring pad to clean.
- To clean oil residue from Oil Pot, use a household degreaser.

Limited Warranty

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

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is unavailable, we will replace with a similar one of equal or greater value.

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

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

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Consumer Affairs Department, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Visiter hamiltonbeach.ca pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
5. Pour éviter le risque de décharge électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'assemblage de l'élément chauffant dans l'eau ou autre liquide.
6. Des prises de courant ou fiches chaudes ou mal adaptées représentent une condition dangereuse parce que la prise de courant risque de prendre feu. Faire remplacer les prises de courant par un électricien qualifié.
7. Toujours brancher le cordon sur l'appareil d'abord, puis sur une prise de courant murale. Pour débrancher, mettre tous les contacts en position MIN, ou éteinte (O) si équipé, et retirer la fiche de la prise de murale. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
8. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
9. Assurer que le poignée du panier soit bien assemblé au panier et fixé en place. Consulter les instructions détaillées de montage.
10. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant le nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
11. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
12. Ne pas utiliser à l'extérieur.
13. Ne pas laisser pendre le cordon du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
14. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
15. Ne déplacer jamais la friteuse contenant de l'huile chaude.
16. Ne pas utiliser cet appareil pour tout autre usage que celui recommandé.
17. Pour réduire le risque de blessure, NE PAS remplir d'huile au-dessus du repère de niveau MAX.
18. Toujours assurer que le pot à huile soit rempli au moins au niveau MIN.
19. Ne jamais laisser la friteuse sans surveillance durant son utilisation.
20. Toujours sécher les aliments et enlever la glace avant de faire frire.
21. Toujours sécher complètement les éléments de la friteuse après les avoir lavés et avant de faire frire.
22. Toujours frire avec le couvercle en place.
23. Ne jamais utiliser d'huile réfrigérée.
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 de s'égoutter avant de retirer le couvercle ou le panier d'aliments.
26. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

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 Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

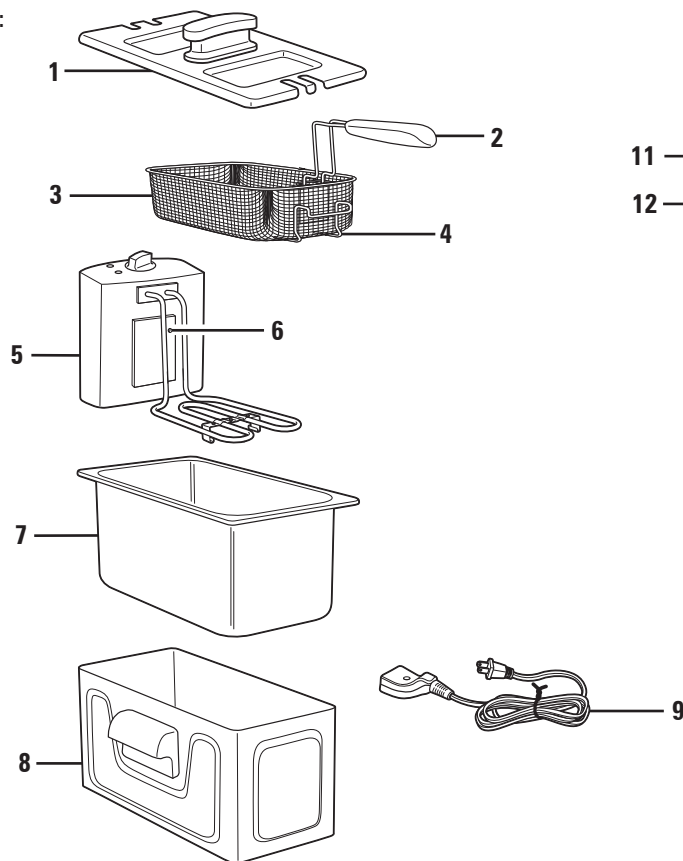
⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlure.

- La longueur du cordon d'alimentation de cet appareil a été déterminée dans le but de réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un long cordon.
- De l'huile chaude renversée d'une bassine à friture tirée par mégarde du comptoir peut causer des brûlures sévères. Ne jamais laisser le cordon d'alimentation pendre par l'extrémité d'un comptoir. Il peut être saisi par un enfant et il peut se mêler pendant l'usage. Ne pas utiliser de rallonge électrique ou de cordon d'alimentation détachable.
- Vous serez éclaboussé par du liquide chaud si vous manquez le support d'égouttage et laissez tomber accidentellement le panier à frire dans le liquide chaud. Ne vous penchez jamais sur la friteuse sans couvercle.

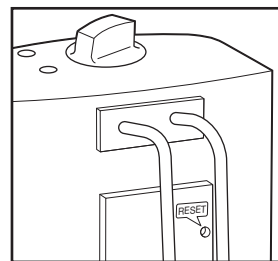
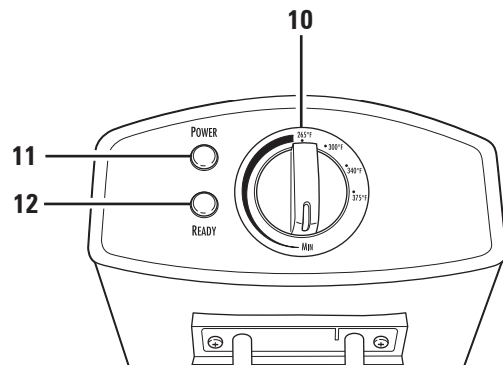
Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces, visiter :
hamiltonbeach.ca/parts

1	Couvercle amovible
2	Poignée du panier amovible
3	Panier à frire
4	Support d'égouttage du panier
5	Assemblage de l'élément chauffant
6	Bouton RESET (réinitialisation)
7	Cuve amovible
8	Base
9	Assemblage du cordon d'alimentation magnétique
10	Thermostat ajustable
11	Témoin d'alimentation
12	Témoin lumineux READY (prêt)



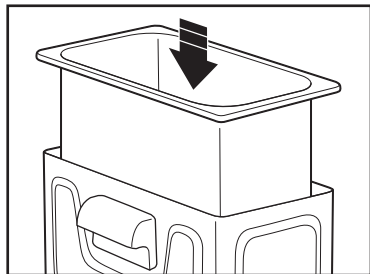
Avant la première utilisation : Laver la cuve, le couvercle, le panier et la poignée dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.



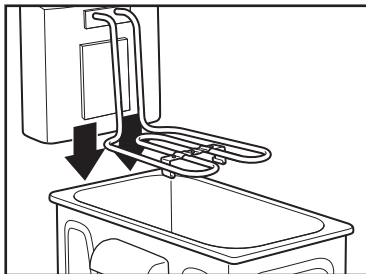
Bouton RESET (réinitialisation)

Appuyer sur le bouton RESET (réinitialisation) l'assemblage de l'élément chauffant en insérant un petit article pointu (comme un trombone) dans l'ouverture marquée RESET (réinitialisation).

Comment assembler

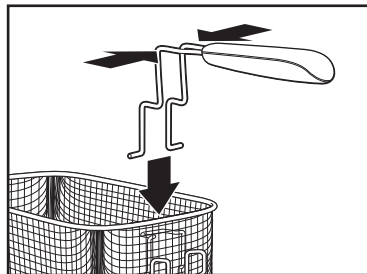


1. Placez la base sur une surface plate, stable. Insérer la cuve amovible dans la base.

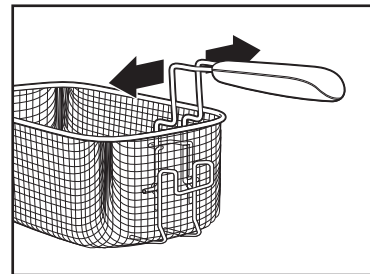


2. Aligner les rainures de l'assemblage de l'élément chauffant aux rainures de la base. Pousser l'assemblage de l'élément chauffant vers le bas pour le brancher à la base.

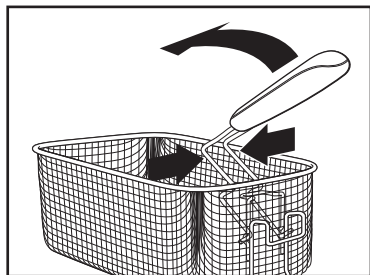
REMARQUE : L'élément chauffant ne fonctionnera pas s'il est mal installé sur la base.



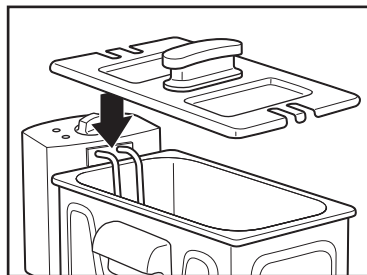
3. Pour assembler le manche, presser sur les dents du manche afin de les rassembler. Aligner les dents aux trous ronds du support en métal du panier.



4. Dégager les dents pour permettre leur expansion puis tirer la poignée vers l'arrière pour la verrouiller dans le support en métal.



5. Pour ranger : Pousser la poignée vers le bas du panier et pressez sur les dents afin de les rassembler pour enlever la poignée.



6. Aligner le couvercle vers l'assemblage d'éléments chauffants et mettre sur la base.

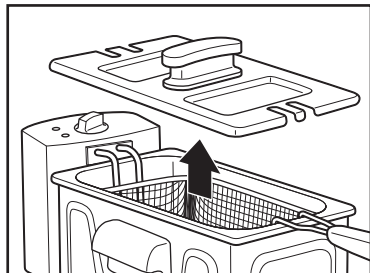
Comment frire

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlure.

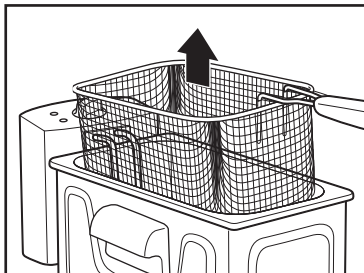
- Ne jamais remplir d'huile au-dessus du repère MAX.
- Ne jamais déplacer la friteuse durant son utilisation ou lorsqu'elle contient de l'huile chaude.
- Ne jamais laisser la friteuse sans surveillance quand elle fonctionne.

- Éliminer le plus possible l'humidité des aliments. Ne pas ajouter d'eau ou de glace dans l'huile.
- Des projections de vapeur peuvent occasionner des blessures à vos mains ou à vos doigts. Faites attention quand vous ouvrez le couvercle.
- Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures graves car de l'huile chaude risque de déborder de la friteuse.

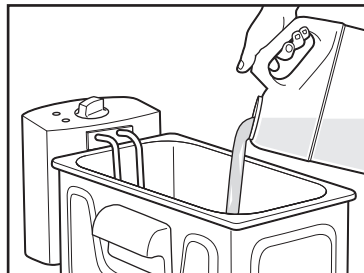
REMARQUE : Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans huile dans la cuve pour éviter de dépasser la limite de température et devoir réinitialiser l'appareil. Voir la section « Réinitialisation » à la page 20.



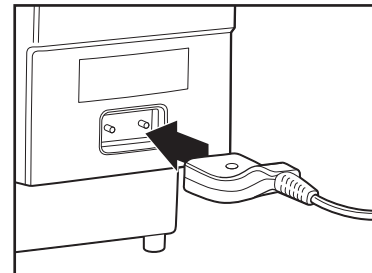
1. Placer la friteuse assemblée sur une surface stable, de niveau, résistante à la chaleur et hors de portée des enfants. Soulever le couvercle pour l'ouvrir. Régler le thermostat à MIN.



2. Retirer le panier de la friteuse.



3. Remplir la cuve amovible avec de l'huile. Veuillez consulter le tableau ci-dessous pour les quantités d'huile nécessaires dans votre friteuse. **REMARQUE :** Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans huile dans la cuve, car l'appareil surchauffera et nécessitera une réinitialisation de la température. (Voir la section « Réinitialisation » à la page 20).

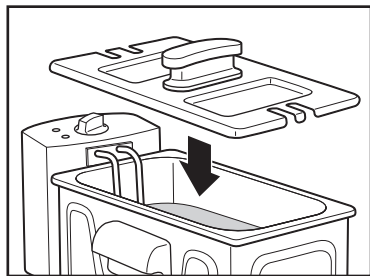


4. Brancher l'extrémité magnétique du cordon d'alimentation dans la prise de la friteuse. Cette extrémité magnétique ne peut être branchée que d'une seule façon. Prendre soin de ne pas déloger la connexion magnétique lors du branchement dans une prise de courant. **REMARQUE :** La force magnétique faible permet au cordon de se détacher facilement, ce qui empêche l'appareil d'être accidentellement enlevé d'un comptoir.

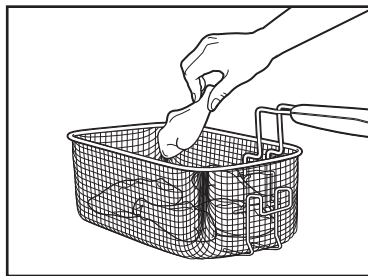
CAPACITÉ	MODÈLE	QUANTITÉ MINIMUM D'HUILE DANS LA CUVE	QUANTITÉ MAXIMUM D'HUILE DANS LA CUVE
2L	35210, 35335, 35336	4 tasses	8 tasses
3L	35032	8 tasses	12 tasses

Comment frire (suite)

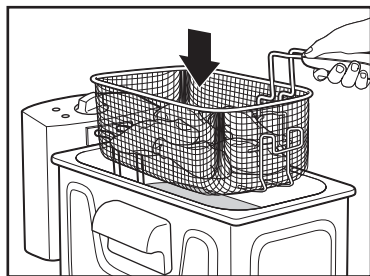
Conseil de friture : Le témoin READY (prêt) peut s'éteindre après la friture d'un lot d'aliments. Il se rallumera une fois que l'huile aura atteint la température sélectionnée. La friteuse est alors prête à frire le lot d'aliments suivant.



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

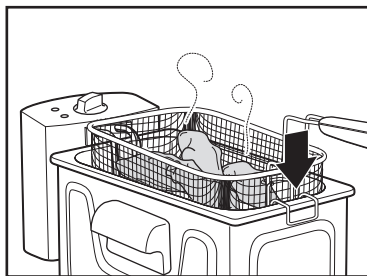


6. Déposer les aliments dans le panier pour les faire frire.
Pour faire frire un aliment non enrobé de pâte : mettre l'aliment dans le panier et passer à l'étape 7.
Pour faire frire un aliment enrobé de pâte (comme la pâte tempura): abaisser le panier dans l'huile, puis mettre l'aliment avec précaution directement dans l'huile.

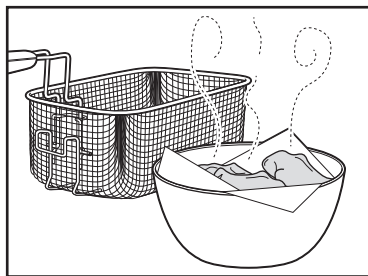


7. Mettre soigneusement le panier dans la friteuse. Fermer le couvercle.

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



8. Lorsque la friture est terminée, enlever le couvercle, soulever le panier et accrocher sur la cuve amovible pour égoutter.
REMARQUE : Ne pas laisser la condensation s'écouler dans la cuve lorsque vous enlevez le couvercle ou lorsque l'appareil est éteint.



9. Retirer avec soins les aliments du panier et placer-les dans un bol ou une passoire doublée d'une serviette en papier. Remplir et répéter au besoin. Mettre le thermostat en position MIN et débrancher votre appareil après utilisation.

CONSEIL : Le témoin READY (prêt) peut s'éteindre une fois. Une fois que l'huile a atteint la température sélectionnée, le témoin READY (prêt) s'allumera à nouveau. L'appareil est maintenant prêt à frire une autre quantité d'aliments.

Tableau de friture

ALIMENT	TEMP. DE FRITURE	DURÉE DE CUISSON Modèles 35210, 35335, 35336	DURÉE DE CUISSON Modèle 35032	TEMP. INTERNE/ CUISSON SÉCURITAIRE
Frites surgelées	190 °C (375 °F)	2 à 3 minutes	12 à 14 minutes	Brunes et croustillantes
Frites régulières fraîches	190 °C (375 °F)	7 à 8 minutes	15 à 18 minutes	Brunes et croustillantes
Rondelles d'oignon surgelées	190 °C (375 °F)	2 à 3 minutes	3 à 5 minutes	Brunes et croustillantes
Bâtonnets de poisson surgelés	180 °C (350 °F)	2 à 3 minutes	3 à 5 minutes	63 °C (145 °F)
Crevettes papillon surgelées	180 °C (350 °F)	3 à 4 minutes	2 à 4 minutes	63 °C (145 °F)
Filets de poulets surgelés	190 °C (375 °F)	3 à 5 minutes	5 à 7 minutes	73 °C (165 °F)
Ailes de poulet entières fraîches	190 °C (375 °F)	8 à 10 minutes	13 à 15 minutes	73 °C (165 °F)

Ne pas remplir le panier à plus des 3/4 de sa capacité totale.

REMARQUES :

- 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. Visiter les différents sites gouvernementaux pour plus d'information à propos des températures internes de cuisson.

- Couper les aliments en morceaux de taille uniforme afin que leurs durées de cuisson soient égales.
- Immerger vos aliments ou le panier à friture lentement et soulever lentement et avec précaution lorsque la friture est terminée.

Si vous habitez dans une région à haute altitude :

Les services de vulgarisation offrent les informations au sujet de la cuisson pour votre région. Pour trouver la coopérative de services de vulgarisation, veuillez visiter le site: www.fsis.usda.gov/shared/PDF/High_Altitude_Cooking_and_Food_Safety.pdf

Entretien et nettoyage

1. Débrancher. Attendre que l'huile se refroidisse. Cela peut prendre plusieurs heures.
2. Enlever le couvercle. Enlevez le panier de la friteuse.
3. Enlever l'assemblage de l'élément chauffant de la base et l'accrocher sur la cuve pour qu'il s'égoutte.
4. Ne jamais plonger l'assemblage de l'élément chauffant dans l'eau.

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

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.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlure.

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

5. Soulever la cuve de la base et videz l'huile. Essuyer toute l'huile en excès ou la pellicule d'huile de la cuve.
6. Veuillez nettoyer la base, la cuve, le panier avec la poignée et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. Bien rincer et sécher.

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 panier avec les aliments en pâte à frire fraîche

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

Rangement

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

Dépannage

Réinitialisation :

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

1. S'assurer que la friteuse et l'huile sont froides.
2. Régler le selecteur de température à MIN.
3. Débrancher le cordon magnétique de la prise murale.

Les aliments frits n'ont pas une couleur brun doré et/ou ne sont pas croustillants.

- La température choisie est trop basse ou les aliments n'ont pas frit suffisamment longtemps. 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 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.

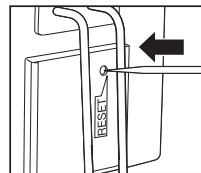
La friteuse dégage une odeur forte, déplaisante.

- 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 ou les frites), 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 pas mélanger de types d'huiles différentes dans la friteuse.

L'appareil ne chauffe pas.

- Assurez-vous que l'assemblage du cordon d'alimentation magnétique est bien attaché à la prise de la friteuse.
- Assurez-vous que l'assemblage du cordon d'alimentation magnétique soit branché dans une prise électrique.
- L'assemblage de l'élément chauffant n'est pas bien installé. Veuillez vous assurer que l'assemblage de l'élément chauffant est bien installé dans la base, est bien installé sur la base. Voir la section « Assemblage de la friteuse ».
- Appuyez sur le bouton RESET (réinitialisation) du panneau de contrôle de l'élément chauffant. Veuillez vous assurer que la friteuse contient la quantité d'huile recommandée dans la cuve.

4. Retirer l'assemblage de l'élément chauffant et commandes amovible.
5. Appuyer sur le bouton RESET (réinitialisation) avec un objet pointu comme un cure-dent ou un petit tournevis.



Pendant la friture, l'huile déborde au-dessus de la friteuse.

- Il y a trop d'huile dans la friteuse. Veuillez vous assurer de ne pas dépasser la ligne de remplissage MAX.
- 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 « Comment frire ».
- Quand vous faites frire des aliments à haut degré d'humidité (comme le poulet ou les frites) 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.

L'huile mousse trop pendant la friture.

- 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 ou les frites) changez souvent l'huile.
- La catégorie d'huile ne convient pas à la friture. Utilisez de l'huile de friture de bonne qualité. Ne pas mélanger de types d'huiles différentes dans la friteuse.
- 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.
- La cuve n'a pas été bien nettoyé. Voir les instructions dans la section « Entretien et nettoyage ».

Une pellicule d'huile se forme sur la cuve.

- Utilisez un tampon de récurage en matière plastique pour nettoyer.
- Pour nettoyer les résidus d'huile de la cuve, utilisez un produit dégraissant ménager.

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d'un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article similaire de valeur égale ou supérieure.

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

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

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez nous écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Consumer Affairs Department, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387, ou visiter le site hamiltonbeach.com/customer-service aux États-Unis ou hamiltonbeach.ca/customer-service au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez repérer les numéros de modèle, de type et de séries sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al usar electrodomésticos siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina puede ser utilizado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o que carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar peligros. Visite hamiltonbeach.com para recibir información sobre inspección, reparación o ajuste.
6. Para evitar el peligro de descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la resistencia calentador en agua u otro líquido.
7. Los enchufes/tomacorrientes que se calientan tibios o que no ajustan bien pueden indicar una condición poco segura del tomacorriente, lo que puede generar un incendio. Solicite a un electricista calificado que reemplace esos tomacorrientes.
8. 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 (O/apagado) y desconecte el enchufe del tomacorriente. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente.
9. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
10. Asegúrese de que el mango esté bien colocado en la cesta y bloqueado en su lugar. Ver las instrucciones detalladas de montaje.
11. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o de colocar o sacar alguna pieza.
12. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
13. No permita lo use al aire libre.
14. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
15. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
16. Nunca mueva la freidora cuando contenga aceite caliente.
17. No use el aparato eléctrico para ningún para otro fin que no sea el indicado.
18. Para reducir el riesgo de lesiones, NUNCA llene con aceite por encima de la marca de llenado MAX.
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. El vapor que escapa puede provocar quemaduras a manos y dedos. Abra la tapa con cuidado.
26. Siempre levante la canasta, deposítela en el soporte para escurrir y permita que los alimentos se escurran antes de retirar la tapa o la canasta.
27. No haga funcionar el aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

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 Riesgo de descarga eléctrica: Este aparato está provisto de un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe encaja embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No intente modificar el enchufe de seguridad eliminando el propósito de seguridad. No utilice un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, pida a un electricista que reemplace la toma.

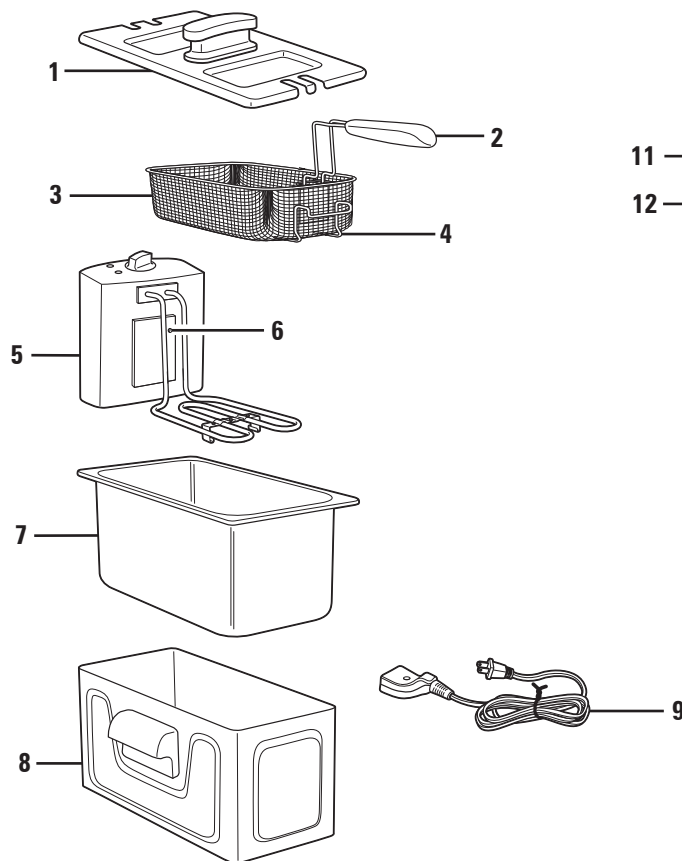
⚠ ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras.

- La longitud del cable usado en este aparato se seleccionó para reducir los peligros de enredarse o de tropezarse con un cable de mayor longitud.
- Pueden provocarse quemaduras graves si se tira una freidora desde una cubierta de cocina. No permita que el cable cuelgue por el borde de la cubierta de cocina; los niños podrían tirar de él o podrían enredar al usuario. No utilice un cable de suministro de energía desmontable más largo o un cable de extensión.
- El líquido caliente se salpicará si no cuenta con el soporte para escurrir y accidentalmente deja caer la canasta para freír en el líquido caliente. No se incline sobre la freidora cuando no tenga la tapa puesta.

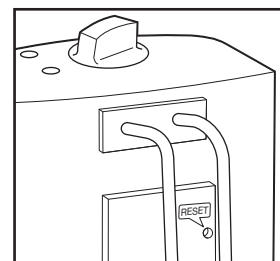
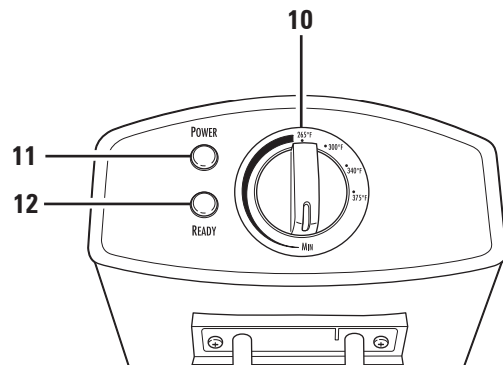
Piezas y características

Para ordenar piezas, visite:
hamiltonbeach.com/parts

1	Tapa extraíble
2	Mango de la canasta removible
3	Canasta para freír
4	Soporte para escurrir de la canasta
5	Montaje de resistencia
6	Botón de reinicio
7	Olla de aceite extraíble
8	Base
9	Montaje de cable magnético
10	Termostato ajustable
11	Luz de encendido
12	Luz de READY (listo)

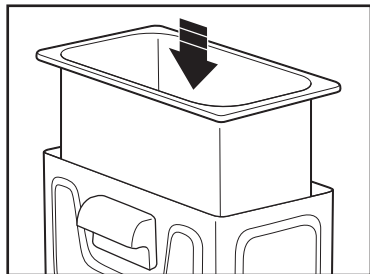


Antes del primer uso: Lave la olla de aceite, la tapa, la canasta y la mango con agua caliente y jabón. Enjuague y seque.

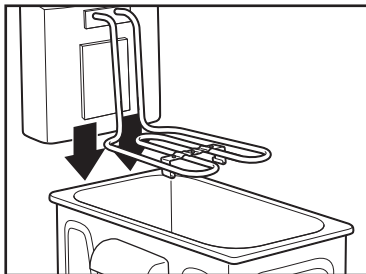


Botón de RESET (reinicio)
 Presione el botón de reinicio en el conjunto de resistencias insertando un elemento puntiagudo (como la punta de un clip) en la abertura etiquetada con RESET.

Cómo ensamblar

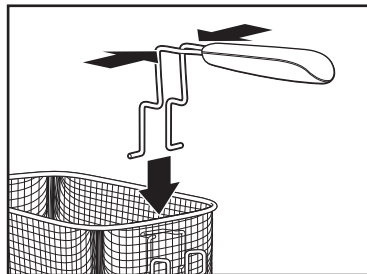


1. Coloque la base en una superficie plana y estable. Inserte la olla de aceite extraíble en la base.

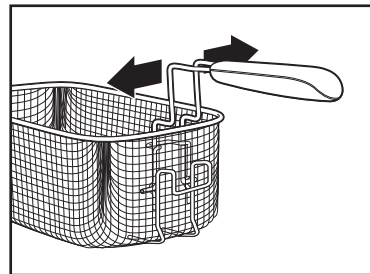


2. Alinee las ranuras del conjunto de resistencias calentador con las ranuras de la base. Presione el conjunto de resistencias hacia abajo para conectarlo con la base.

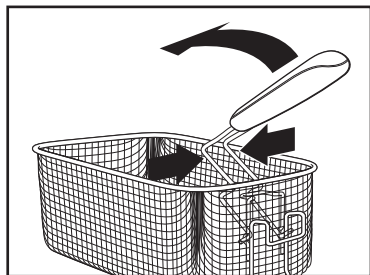
NOTA: No encienda el calentador antes de que se encuentre instalado correctamente en la base.



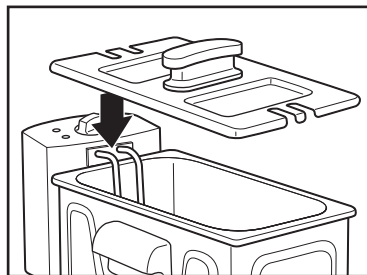
3. Para ensamblar el mango, presione las puntas del mismo hacia adentro. Alinee las puntas con los orificios redondos del soporte de metal de la canasta.



4. Libere las puntas para que se separen y luego tire del mango hacia atrás para bloquearlo la en el soporte de metal.



5. Para guardar: empuje el mango sobre la canasta y presione las puntas hacia el interior para retirar el mango.



6. Alinee la tapa hacia el conjunto del elemento calefactor y colóquelo en la base.

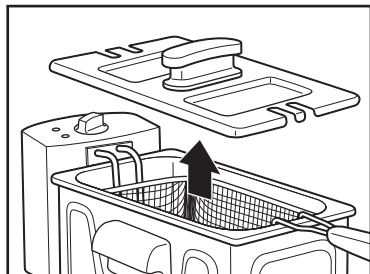
Cómo freír

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras.

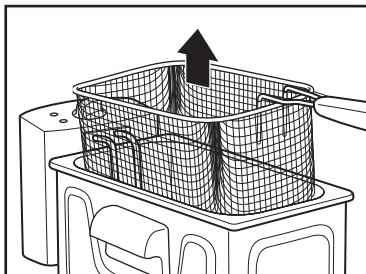
- Nunca llene con aceite por encima de la marca máxima de llenado MAX.
- Nunca mueva la freidora mientras está en funcionamiento o cuando contenga aceite caliente.
- Nunca deje la freidora sin supervisión mientras se encuentre en funcionamiento.

- Quite la mayor cantidad posible de humedad de los alimentos. No agregue agua o hielo al aceite.
- El vapor que sale puede provocar quemaduras en las manos o en los dedos. Abra la tapa con cuidado.
- No seguir estas instrucciones puede ocasionar quemaduras graves ya que el aceite caliente puede salpicar fuera de la freidora.

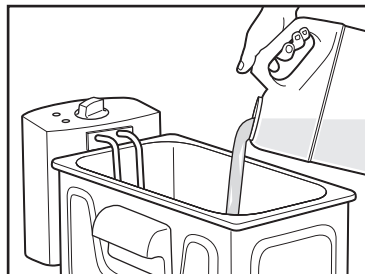
NOTA: Nunca utilice la unidad sin aceite en el depósito porque la unidad superará el límite de temperatura y hará falta reiniciar la unidad. Consulte la sección “Cómo reiniciar” en la página 30.



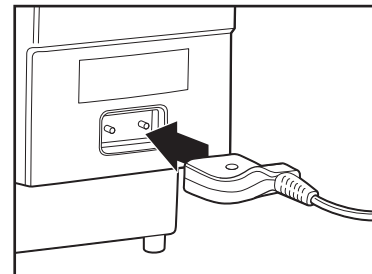
1. Coloque la freidora en una superficie estable, nivelada y resistente al calor que se encuentre fuera del alcance de los niños. Levante la tapa para abrir. Ajuste el termostato a MIN.



2. Saque la canasta de la freidora.



3. Llene la olla de aceite extraíble con aceite. Consulte la tabla a continuación para conocer las cantidades de aceite para su freidora. **NOTA:** Nunca haga funcionar la unidad sin aceite en la olla; de lo contrario la unidad excedería el límite de temperatura y necesitaría un reinicio. (Consulte “Cómo reiniciar” en la página 30.)

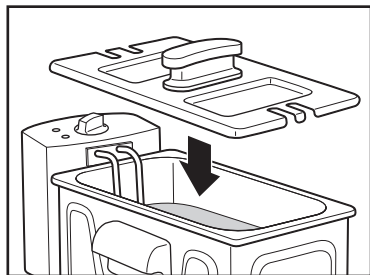


4. Fije el extremo magnético del cable a la toma de la freidora. El extremo magnético del cable solamente se conectará. Tenga cuidado de no interferir con la conexión magnética cuando enchufe el cable en un tomacorriente. **NOTA:** La baja fuerza magnética permite que el cable “se desprenda”, lo que evita que la unidad sea accidentalmente tirada de la cubierta de la cocina.

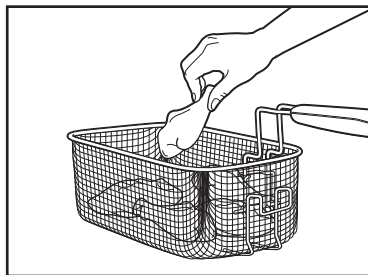
TAMAÑO	MODELO	CANTIDAD MÍNIMA DE ACEITE EN LA OLLA DE ACEITE	CANTIDAD MÁXIMA DE ACEITE EN LA OLLA DE ACEITE
2L	35210, 35335, 35336	4 tazas	8 tazas
3L	35032	8 tazas	12 tazas

Cómo freír (cont.)

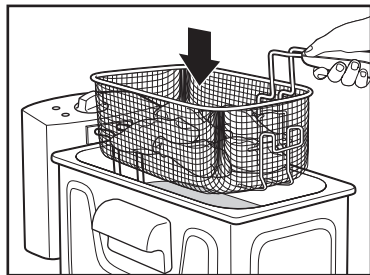
Consejos para freír: Es posible que la luz de READY (listo) se apague después de freír una tanda de alimentos. Cuando el aceite haya alcanzado la temperatura seleccionada, volverá a encenderse la luz de READY (listo). Ahora, la unidad estará lista para freír la próxima tanda de alimentos.



5. Coloque la tapa. Enchufe la unidad. Coloque el termostato en el ajuste deseado. Precaliente la freidora hasta que se encienda la luz de READY (listo) (10 a 15 minutos). Para obtener mayor información sobre selección de temperatura, revise el empaque del alimento o la Tabla de freír. La luz de READY (listo) se encenderá cuando el aceite alcance la temperatura preseleccionada.

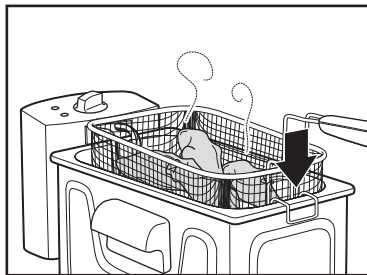


6. Para freír los alimentos, colóquelos en la canasta. **Alimentos sin rebozar:** coloque los alimentos en la canasta y continúe con el paso 7. **Alimentos rebozados** (como el tempur): baje la canasta al aceite, luego coloque los alimentos en el aceite.

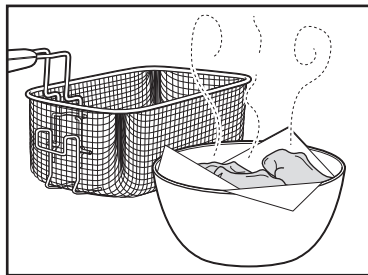


7. Coloque con cuidado la canasta de freír. Coloque la tapa.

⚠ 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.



8. Cuando haya terminado de freír, retire la tapa, levante la canasta y engánchela en la olla de aceite extraíble para que escurra. **NOTA:** Cuando retire la tapa y mientras la unidad, no permita que la condensación ingrese a la olla de aceite.



9. Retire los alimentos de la canasta con cuidado y colóquelos en un recipiente o colador forrado con papel absorbente. Llene y repita la operación cuantas veces sea necesario un reinicio. Ajuste el termostato en MIN y desenchufe el aparato después de usarlo.

CONSEJO: La luz de READY (listo) puede apagarse después de freír un lote de alimentos. Cuando el aceite haya alcanzado la temperatura seleccionada, la luz de READY (listo) se encenderá nuevamente. La unidad ahora está lista para freír el próximo lote de alimentos.

Tabla de freír

ALIMENTOS	TEMP. PARA FREÍR	TIEMPO DE COCCIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN	COCCIÓN/TEMP. INTERNA
		Modelos 35210, 35335, 35336	Modelo 35032	
Papas fritas congeladas	375°F (190°C)	2 a 3 minutos	12 a 14 minutos	Doradas y crujientes
Papas fritas recién cortadas	375°F (190°C)	7 a 8 minutos	15 a 18 minutos	Doradas y crujientes
Aros de cebolla congelados	375°F (190°C)	2 a 3 minutos	3 a 5 minutos	Doradas y crujientes
Palitos de pescado congelados	350°F (180°C)	2 a 3 minutos	3 a 5 minutos	145°F (63°C)
Langostinos en mariposa congelados	350°F (180°C)	3 a 4 minutos	2 a 4 minutos	145°F (63°C)
Frituras de pollo congeladas	375°F (190°C)	3 a 5 minutos	5 a 7 minutos	165°F (73°C)
Alitas de pollo enteros frescas	375°F (190°C)	8 a 10 minutos	13 a 15 minutos	165°F (73°C)

No llene la canasta más de 3/4 de su capacidad.

NOTAS:

- El tiempo y la temperatura de cocción pueden variar según el tamaño y el peso de la tanda.
- Para obtener los mejores resultados, se debe freír una sola capa de alimentos por cada tanda.
- Antes de cocinar el pollo congelado y sin cocer debe ser descongelado, se debe eliminar el exceso de agua y secar con una toalla de pape.
- Vea “Consejos para freír” para recibir más información y obtener los mejores resultados.
- Siga siempre las instrucciones del empaque.
- Cuando cocine carne, aves o pescado, utilice un termómetro de cocción para determinar las temperaturas internas. Visite **foodsafety.gov** para recibir más información sobre las temperaturas internas seguras de cocción.
- Corte los alimentos en trozos de tamaño similar para que se fríen y cocinen al mismo tiempo.
- Sumerja la comida o la canasta de freír lentamente y levántela cuidadosamente y lentamente del aceite cuando termine de freír.

Si vive en una zona de gran altitud:

El servicio de Extensión tendrá información detallada sobre la cocina en su área. Para localizar el servicio de Extensión Cooperativa en su condado, visite: www.fsis.usda.gov/shared/PDF/High_Altitude_Cooking_and_Food_Safety.pdf

Cuidado y limpieza

1. Desenchufe. Espere hasta que el aceite se haya enfriado. Esto puede llevar tardar varias horas.
2. Retire la tapa. Retire la canasta de la freidora.
3. Levante el conjunto de resistencias de la base y engánchelo en la olla de aceite para que escurra.
4. No introduzca el conjunto de resistencias en agua u otros líquidos.

NOTA: para evitar dañar la freidora, tenga cuidado al limpiar el conjunto de resistencias. Límpielo suavemente con un paño húmedo con agua jabonosa caliente.

Consejos para freir

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 estopillas como filtros.
- Siempre siga las instrucciones del empaque.
- NO 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 absorbiéndolo con toallas de papel. Quite todos los trozos o acumulaciones de hielo de los alimentos congelados.

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

5. Levante la olla de aceite de la base y deseche el aceite. Limpie todo el exceso de aceite o película de aceite de la olla.
6. Limpie la base, olla de aceite, la canasta y mango con agua caliente y jabón. Enjuague y seque completamente.

Consejos generales

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

Cómo desechar el aceite

- Vierta el aceite frío dentro de su botella original (resellable) de plástico vacía.

Uso de la canasta para alimentos recién rebozados

- Los alimentos recién rebozados frescos se deben ubicar cuidadosamente y de manera directa dentro en el 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 rebozados con masa fritos.

Almacenamiento

- El mango de la canasta se puede desenganchar y rotar hacia la canasta. Coloque la olla del aceite en la base y luego coloque la canasta de freír y el cable magnético en la olla de 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.

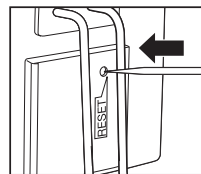
Resolución de problemas

Cómo reiniciar:

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

1. Verifique que la freidora y el aceite se encuentren fríos.
2. Gire el control de la temperatura a MIN.
3. Desenchufe el cable magnético del tomacorriente de pared.

4. Quite el panel de control removible y la resistencia calentador.
5. Utilice un objeto puntiagudo, como una brocheta de madera o un destornillador fino, para presionar el botón de RESET (reinicio).



Los alimentos fritos no tienen un color dorado y/o no están crujientes.

- La temperatura seleccionada es muy baja o los alimentos no se han freído el tiempo suficiente. Consulte las instrucciones del paquete de alimentos o la “Tabla de freír” para la temperatura o tiempos de preparación correctos.
- Hay demasiados alimentos en la canasta. Nunca fría demasiados alimentos de una sola vez. Consulte las instrucciones del empaque de los alimentos o la receta para obtener las cantidades correctas. Los alimentos pueden ser demasiado bajo gruesos para freírse de manera adecuada.
- El volumen del aceite es muy bajos.

La freidora emite un olor fuerte y desagradable.

- El aceite no está fresco. Cámbielo. Filtre el aceite de manera regular para mantenerlo fresco durante más tiempo.
- Cuando fría alimentos con un contenido de humedad muy alto (como pollo o papas) cambie el aceite con frecuencia.
- El tipo de aceite no es el adecuado para freír alimentos. Utilice aceite para freír de buena calidad. No mezcle diferentes tipos de aceite en la freidora.

La unidad no calienta.

- Asegúrese de que el cable magnético se encuentre fijado conectado al toma de la freidora.
- Asegúrese de que el cable magnético se encuentre enchufado al tomacorriente.
- El conjunto de resistencia no está ensamblado correctamente. Asegúrese de que esté bien instalado en la base. Ver la sección “Cómo ensamblar”.
- Presione el botón de RESET (reinicio) en la resistencia. Verifique que la freidora contiene la cantidad recomendada de aceite dentro de la olla de aceite.

Durante el funcionamiento, el aceite se derrama por encima del borde de la freidora.

- Hay demasiado aceite en la freidora. Asegúrese de que el aceite no exceda la marca de llenado MAX.
- Se han colocado la canasta o los alimentos demasiado rápido en el aceite. Levante la canasta del aceite con cuidado.
- Los alimentos contienen demasiado líquido. Seque los alimentos completamente antes de colocarlos en la freidora. Siga las instrucciones de la sección “Cómo freír”.
- Cuando fría alimentos con una cantidad elevada de humedad (como pollo o papas) cambie el aceite con frecuencia.
- Hay demasiados alimentos en la canasta. No fría más alimentos en una tanda que las cantidades indicadas en el empaque.

El aceite hace demasiada espuma durante la cocción.

- Los alimentos contienen demasiado líquido. Séquelos con completamente antes de colocarlos en la fría.
- Cuando deba freír alimentos con un alto contenido de humedad (como pollo o papas) cambie el aceite con frecuencia.
- El tipo de aceite no es el adecuado para freír alimentos. Utilice aceite para freír de buena calidad. No mezcle diferentes tipos de aceite en la freidora.
- Colocó la canasta o los alimentos demasiado rápido en el aceite. Levante 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. Vea las instrucciones en la sección de “Cuidado y limpieza”.

Acumulación de una película de aceite en la olla de aceite.

- Utilice una esponjilla para limpiar.
- Para limpiar restos de aceite de una olla de aceite, use un desengrasante de uso doméstico.

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

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

Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100

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

GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

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

LIMITACIONES

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

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)

b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.

c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA____ MES____ AÑO____		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

ELECTRODOMÉSTICOS

Av. Plutarco Elías Calles, No. 1499

Zacahuitzco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490

Tel: 55 5235 2323

CASA GARCÍA

Av. Patriotismo No. 875-B

Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03910

Tel: 55 5563 8723

Nuevo León

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES

Ruperto Martínez No. 238 Ote.

Col. Centro, Monterrey, N.L., C.P. 64000

Tel: 81 8343 6700

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO

Garibaldi No. 1450

Ladrón de Guevara,

Guadalajara,

Jalisco, C.P. 44660

Tel: 33 3825 3480

Modelos:

35210, 35335, 35336

35032

Tipos:

DF08

DF10

Características Eléctricas:

120 V~ 60 Hz 1500 W

120 V~ 60 Hz 1500 W

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión.

Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".