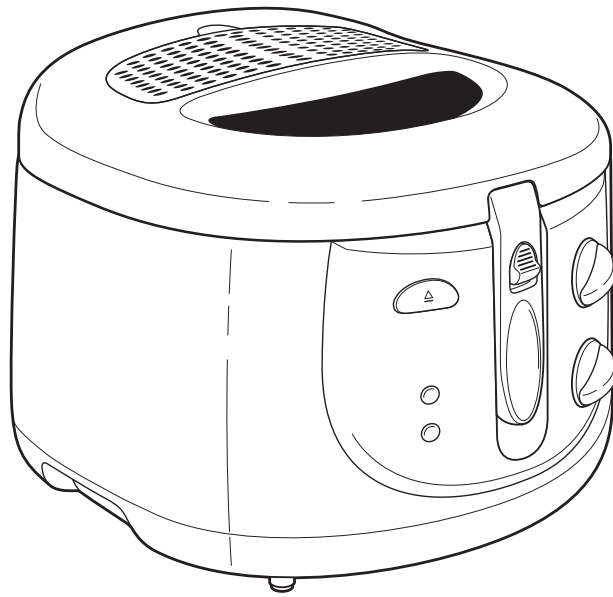


Deep Fryer

Friteuse

Freidora eléctrica



READ BEFORE USE
LIRE AVANT L'UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

English 2
USA: 1-800-851-8900

Français 18
Canada : 1-800-267-2826

Español32
México: 01 800 71 16 100

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, 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 fryer body in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. 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.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is has been damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended or sold by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. for use with this model may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended purpose.
14. To reduce the risk of injury, do not fill oil above max fill mark.
15. Never leave appliance unattended while in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is intended for household use only.

This appliance is equipped with a grounded-type 3-wire cord (3-prong plug). This type of plug will only fit into an electrical outlet made for a 3-prong plug. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If the plug should fail to fit contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the grounding pin by modifying the plug in any way.

To avoid an electrical circuit overload do not use another high wattage appliance on the same circuit with the fryer.

BEFORE FIRST USE: Wash basket, lid (with all filters removed) and oil reservoir according to directions in "Cleaning Your Fryer" on page 6.

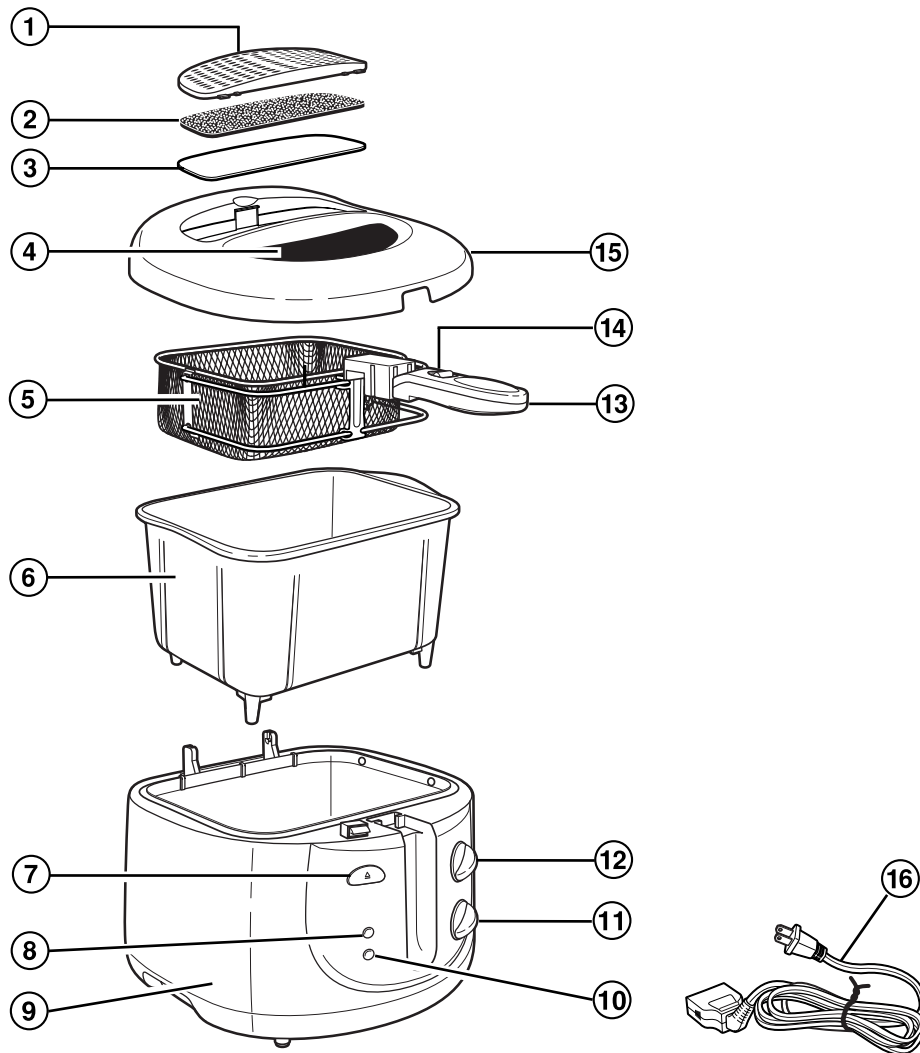
CAUTION: Do not immerse fryer, cord or plugs in water or other liquid.

WARNING: 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 when it may be grabbed by children or become entangled with the use.

DO NOT USE WITH AN EXTENSION CORD.

Parts and Features

- | | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Removable Filter Cover | 9. Plastic Exterior |
| 2. Charcoal Odor Filter | 10. Ready to Cook Light |
| 3. Washable Grease Filter | 11. Rotary Timer with Signal Bell |
| 4. View Window | 12. Adjustable Thermostat |
| 5. Frying Basket | 13. Handle |
| 6. Removable Oil Pot | 14. Handle Lock Release |
| 7. Lid Release (OPEN) Button | 15. Removable Lid |
| 8. Power Light | 16. Magnetic Cord Assembly |



Frying

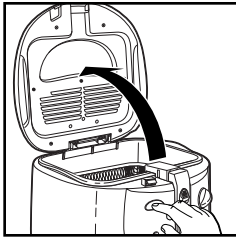
⚠ WARNING

Burn Hazard

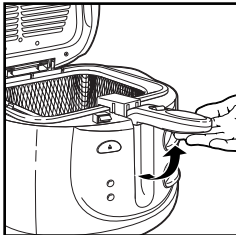
- Never fill oil above **MAX** fill mark.
- Never move fryer when it is in operation or when fryer contains hot oil.

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

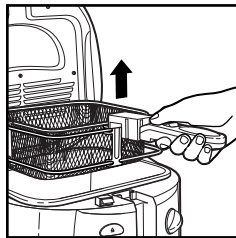
1. Place fryer on stable, level, heat-resistant surface out of reach of children.
2. Press the Lid Release Button (**OPEN**) to open the lid.



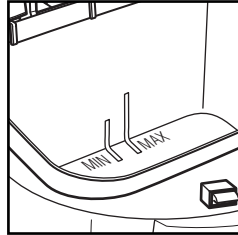
3. Lift handle to raise the basket to highest position until **firmly locked** into place.



4. Remove the basket from the fryer.

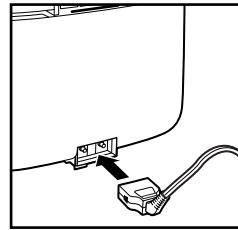


5. Fill fryer with at least 6 but no more than 8 cups of oil to top indicator mark on the removable oil pot.



WARNING: Never operate fryer without oil in oil pot.

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

the magnetic connection when plugging cord into electrical outlet.

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

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 the 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's package or Frying Chart on page 5.

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

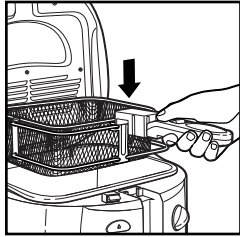
8. To fry unbattered food, place food in basket and proceed with step 9.

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

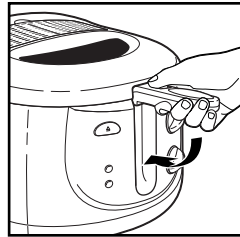
NOTE: Do not exceed maximum amount of food to be fried in one batch. See the Frying Chart for more information.

Frying (cont.)

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



10. Press the Handle Lock Release Button and carefully lower basket to lowest position.



Set timer based on Frying Chart or recipe instructions.

11. Close lid.

NOTE: Never allow oil in oil pot to boil dry.

Frying Tips!

- The Ready to Cook Light may go out after frying a batch of food. When the oil has reached the selected temperature, the Ready to Cook Light will come back on. The unit is now ready to fry the next batch of food.
- Lift the basket handle slightly when pushing the Handle Lock Release Button. This will allow the Button to push down more smoothly.

Frying Chart

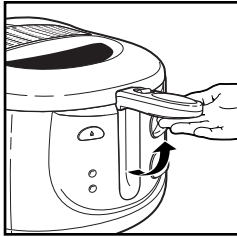
NOTES:

- Fry foods listed below for the suggested amount of cooking time and until **golden brown**.
- Food will float to top of oil when it is done.

FOOD	FRYING TEMPERATURE	COOKING TIME
Vegetables	350°F (180°C)	2 to 3 minutes
Fish	350°F (180°C)	2 to 3 minutes
Shrimp (8)	350°F (180°C)	2 to 3 minutes
Oysters (12)	350°F (180°C)	2 minutes
Beef (single layer)	375°F (190°C)	3 to 5 minutes
Chicken (single layer)	375°F (190°C)	2 to 3 minutes
French Fries (single layer)	375°F (190°C)	15 minutes
Egg Rolls (3)	375°F (190°C)	3 minutes
Doughnuts (2)	375°F (190°C)	3 minutes
Fruit Pies (2)	350°F (180°C)	4 minutes
Fritters (8-10)	375°F (190°C)	3 minutes

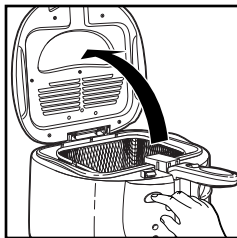
After Frying

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.

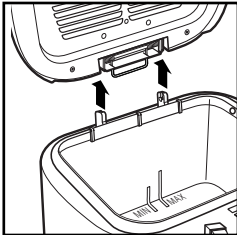


CAUTION:
Escaping steam may cause burns to hands or fingers. Open lid carefully.

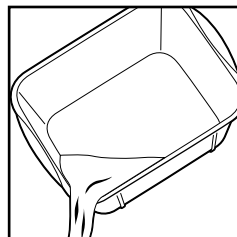
NEVER LEAVE FRYER UNATTENDED WHILE IN USE.

Cleaning Your Fryer

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

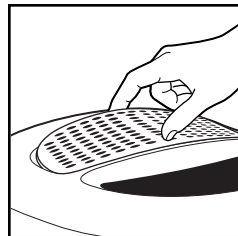


3. Remove basket and oil pot from fryer and pour out oil. Wipe all excess oil or oil film from removable oil pot.



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

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



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

Fryer Tips

Frying Oil

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

Changing the Oil

- Change oil regularly to maintain optimum frying and flavor quality.
- Oil used for french fries can be used 10 to 12 times before changing if the oil is filtered after each use. Cheesecloth or paper towel may be used as a filter. Oil used for food that is high in protein (such as meat or fish) should be changed more often.
- Do not use oil for longer than six months and always follow the instructions on the package.
- DO NOT add fresh oil to used oil.
- Always change the oil if it starts to foam when heated, when it has a strong smell or taste, or when it turns dark and/or syrupy.

Disposing of Oil

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

Frozen Food

- Food from the freezer will cool the oil considerably when it is added. Because it will not sear right away, the food may absorb too much oil. To help prevent this, allow the frozen food to partly defrost at room temperature then shake off as much ice and water as possible before adding to hot oil. Also, do not fry large quantities at one time.

Basket Usage

- Battered foods should be carefully dropped directly into the oil. Lower the basket and carefully drop each piece of battered food into the hot oil. Lift basket to remove fried foods.

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"> • The selected temperature is too low or the food has not been fried long enough. Check food package or Frying Chart for correct temperature or preparation time. • There is too much food in the basket. Never fry too much food at one time. See the food package, Frying Chart or recipe for correct frying amount. The 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"> • The grease filter is saturated. Remove the lid and clean the lid and grease filter in hot, soapy water. • The oil isn't fresh. Change the oil. Filter oil regularly to keep it fresh longer. • The type of oil is not suitable for deep-frying food. Use good quality frying oil. Do not mix two different types of oil.
Unit does not heat.	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure magnetic cord assembly is properly attached to the 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 the fryer. Make sure that the oil does not exceed the maximum level mark. • The food contains too much liquid. Dry food thoroughly before placing it in the fryer. Follow the instructions in the "Frying" section on page 4. • There is too much food in the frying basket. Do not fry more food at one time than the quantities indicated on the food package or the Frying Chart.
The oil foams too much during frying.	<ul style="list-style-type: none"> • The food contains too much liquid. Dry food thoroughly before placing it in the fryer. • The type of oil is not suitable for deep-frying food. Use good quality frying oil. Do not mix two different types of oil or fat. • Oil pot has not been cleaned properly. See instructions in the "Cleaning" section.
Condensation forms on viewing window.	<ul style="list-style-type: none"> • Water vapor from the food collects on window. When unit is cold, wipe a small amount of oil on inside of viewing window to prevent condensation buildup.

Recipes Check our Web site for more recipes.

Coconut Shrimp

1 egg	¼ cup all-purpose flour
½ cup all-purpose flour, divided	2 cups flaked coconut
⅔ cup beer	24 shrimp
1½ teaspoons baking powder	

In medium bowl, combine egg, ¼ cup flour, beer and baking powder. Place ¼ cup flour in a small bowl and coconut in a separate bowl.

Hold shrimp by tail, and dredge in flour, shaking off excess flour. Dip in egg/beer batter; allow excess to drip off. Roll shrimp in coconut, and place on a baking sheet lined with wax paper. Refrigerate for 30 minutes.

Remove basket from fryer and heat oil to 350°F. Fry 8 shrimp at a time, turning once, for 2 to 3 minutes, or until golden brown. Using a wooden slotted spoon or tongs to remove shrimp and place on paper towels to drain. **Makes 6 servings.**

Deep-Fried Shrimp

2 pounds large shrimp, peeled and deveined	8 eggs, beaten
1 teaspoon salt	1½ cups all-purpose flour
1 teaspoon ground black pepper	1 teaspoon baking powder

In a medium size mixing bowl combine shrimp, salt and pepper; stir. In another medium size mixing bowl stir together eggs, flour and baking powder. Place a pound of shrimp into the batter, and stir to coat.

Remove basket from fryer and heat oil to 350°F. Carefully slide one shrimp at a time into the preheated oil. Fry 8 shrimp at a time, turning once, for 2 to 3 minutes, or until golden brown. Use a wooden slotted spoon or tongs to remove shrimp and place on paper towels to drain. **Makes 4 servings.**

Deep-Fried Oysters

½ cup all-purpose flour	12 ounces shucked oysters, drained
1 teaspoon salt	2 eggs, lightly beaten
½ teaspoon ground black pepper	¾ cup fine bread crumbs
1 teaspoon seafood seasoning	

Combine flour, salt, black pepper and seafood seasoning. Dredge oysters in flour mixture, dip in egg and roll in breadcrumbs.

Heat deep fryer to 350°F. Place one layer of oysters in the basket at a time. Carefully lower basket into hot oil and cook until golden brown, about 2 minutes. Drain briefly on paper towels. Serve hot. **Makes 4 servings.**

Buffalo Chicken Wings

24 chicken wings	1 cup hot pepper sauce
4 tablespoons butter	1 teaspoon salt
2 tablespoon distilled white vinegar	1 teaspoon pepper

Heat oil to 375°F. Place 1 layer of wings into the fryer basket and carefully lower basket into the preheated oil. Deep fry chicken wings in oil until done, (about 10 minutes), Remove from fryer, drain on paper towels.

In a large saucepan, over medium heat, melt butter. Add vinegar, hot sauce, salt and pepper, stir. Add cooked chicken to sauce and stir over low heat to coat. The longer the wings simmer in the sauce, the hotter they will be. Remove from sauce and serve while warm. **Makes 4 servings.**

Chicken Fingers

3 pounds skinless, boneless chicken breast halves, cut into ½ inch strips	1 cup seasoned breadcrumbs
1 egg, beaten	1 teaspoon salt
1 cup buttermilk	1 teaspoon paprika
½ teaspoons garlic powder	¼ teaspoon black pepper
1 cup all-purpose flour	1 teaspoon baking powder

Place chicken strips into a large, resealable plastic bag. In a small bowl, mix the egg, buttermilk and garlic powder. Pour mixture into bag with chicken, seal and gently shake to coat. Refrigerate at least 2 hours or over night.

In another large, resealable plastic bag, mix together the flour, bread crumbs, salt, paprika, pepper and baking powder. Remove chicken from refrigerator, and drain. Place chicken in flour mixture bag. Seal, and gently shake to coat.

Heat oil to 375°F. Place 1 layer of breaded chicken strips into the fryer basket and carefully lower basket into the preheated oil. Fry until golden brown and juices run clear (2 to 3 minutes). Drain on paper towels. **Makes 6 servings.**

Fried Chicken

1 (4-pound) whole chicken cut into 8 pieces	1 teaspoon poultry seasoning
1 cup all-purpose flour	½ teaspoon salt
1 teaspoon paprika	1 teaspoon ground black pepper

In a large resealable plastic bag, combine flour, paprika, poultry seasoning, salt and pepper. Wash chicken and place 2 to 3 pieces to the flour mixture. Shake bag gently to coat chicken, remove from bag and let set for 10 minutes.

Heat oil to 375°F. Place 1 layer of chicken into the fryer basket and carefully lower basket into the preheated oil Fry until meat has reached and internal temperature of 180°F. and breading is golden brown (about 20 minutes). Drain on paper towels. **Makes 8 servings.**

Vietnamese Egg Rolls

1 pound ground pork	¼ teaspoon of seasoning salt
3 medium mushrooms, diced	⅓ teaspoon sugar
¼ cup carrots, diced	1 egg, slightly beaten
1 small onion, diced	1 bag egg roll wrappers
½ teaspoon salt, optional	1 bag of angel hair pasta
¼ teaspoon pepper	(Vietnamese clear type)

Substitutions: Replace pork with 1 (6-ounce) can of drained crab meat or ½ pound cooked salad shrimp.

Soak pasta in hot water until soft, rinse under water and drain. Dice mushrooms, carrots and onion into small pieces. Mix meat, mushrooms, carrots, onion, salt, pepper, seasoning salt, sugar and egg together.

Place approximately 2 tablespoons of filling in the middle of each wrapper, spreading out but not getting too close to the edges. Brush edges with egg. Fold one corner in just beyond center. Fold corners on either side into center, overlapping one another slightly. Then roll down remaining corner to form cylinder. Cover with damp cloth.

Heat oil to 375°F. Fry egg rolls, three at a time, until wrappers are crisp and golden brown. Drain on paper towels, serve warm. **Makes 24 egg rolls.**

Crispy Spicy Beef

¼ cup cornstarch	1 tablespoon chili paste
1 teaspoon salt	¼ cup water
¼ teaspoon black pepper	1 tablespoon ginger
12 ounces flank steak, thinly sliced	1 tablespoon vegetable oil
4 tablespoons soy sauce	2 cloves garlic, chopped
1 tablespoon white vinegar	¼ cup sliced onion
2 tablespoons honey	¼ cup diced red bell pepper
6 tablespoons granulated sugar	

Heat oil to 375°F. In a resealable plastic bag, combine cornstarch, salt, and pepper. Mix thoroughly. Add steak slices to cornstarch mixture and shake bag to lightly coat. Place one layer of breaded steak strips into the fryer basket and carefully lower basket into the preheated oil. Deep fry steak slices until golden brown, about 3 to 5 minutes. Remove from oil and set aside. In a medium saucepan, combine soy sauce, vinegar, honey, sugar, chili powder, water, and ginger. Mix well and cook over medium heat until sugar has dissolved. Heat a wok or deep frying pan over medium-high heat. Add one tablespoon of oil and quickly sauté the onion, garlic, and red pepper for 30 seconds. Add sauce mixture and cook another 30 seconds. Add strips of fried steak and toss to heat through and coat with sauce. **Makes 4 servings.**

Jalapeño Poppers

10 jalapeño peppers	Salt and pepper to taste
1 cup cream cheese, softened	3 eggs, beaten
2 tablespoons chopped fresh cilantro	1 cup Italian-style seasoned bread crumbs
1 tablespoon minced garlic	

In a medium bowl, whip together cream cheese, cilantro, garlic, salt and pepper. Place eggs in a small bowl. Place Italian-style seasoned bread crumbs in a small bowl. Wash jalapenos. Cut off tops to remove stems and remove seeds. Stuff each with equal amounts of the cream cheese mixture. Roll in the eggs, then coat with bread crumbs.

Heat oil to 375°F. In batches, deep fry stuffed, coated jalapenos in preheated oil for 5 minutes, or until golden brown. Drain on paper towels. **Makes 10 servings.**

Onion Petals

1 egg	½ teaspoon garlic powder
1 cup milk	¼ teaspoon dried thyme
1 cup all-purpose flour	¼ teaspoon dried oregano
1 teaspoons salt	⅛ teaspoon ground cumin
1½ teaspoons cayenne pepper	1 medium onion
½ teaspoon ground black pepper	

Beat egg and combine it with milk in a bowl large enough to hold the onion. In another bowl, combine flour, salt, cayenne pepper, black pepper, garlic powder, thyme, oregano, and cumin.

Prepare the onion: cut approximately ¾ to 1 inch off of the top and bottom of the onion, remove skin. Using a large, sharp knife, slice down the center of the onion about ¾ of the way down, until you have 16 sections. Go back and cut all the way through.

Dip the onion petals in the milk mixture, and then coat well with the flour mixture. Once you have coated all of the petals well, dip it into the milk and into the flour mixture again. Place in the refrigerator for at least 15 minutes while preheating the oil.

Preheat the oil to 350°F. Fry the petals in the oil for 2 to 3 minutes or until golden brown. Remove from oil and let drain on paper towels. Serve while warm and with dipping sauce. **Makes 6 servings.**

Dipping Sauce

½ cup mayonnaise
¾ tablespoon ketchup
2 tablespoons cream-style horseradish sauce
¼ teaspoon paprika
¼ teaspoon salt
1 pinch ground black pepper
1 pinch cayenne pepper

Combine mayonnaise, ketchup, horseradish, paprika, salt, a pinch black pepper, and a pinch cayenne pepper in a small bowl and refrigerate until needed.

Homemade French Fries

4 large potatoes peeled and cut into strips

Place fries in a medium-size bowl of cold water and allow to soak 15 minutes. Preheat the oil to 375°F. Drain fries well and fill basket no more than ½ full. Carefully lower basket into fryer and fry 15 minutes or until tender. Drain on paper towels, serve warm. **Makes 4 servings.**

Hush Puppies

2 cups cornmeal	1½ cups milk
1 cup all-purpose flour	½ cup water
3 teaspoons baking powder	1 egg, beaten
1½ teaspoons salt	1 cup chopped onion

Remove basket from fryer and heat oil to 375°F.

In a large mixing bowl, combine corn meal, baking powder, salt, milk, and water. Mix in egg and chopped onion.

Use a small ice cream scoop or teaspoon to carefully drop batter into preheated oil. Cook 8 or 10 at a time for 5 minutes or until golden brown. Turn occasionally for even browning. Remove from oil with a wooden slotted spoon, and place on paper towels to drain. **Makes 12 servings.**

Beer Batter

Perfect for fried vegetables. Try carrots cut into thick strips, onions sliced into rings, whole fresh mushrooms, or a bell pepper sliced into rings.

1 cup all-purpose flour	½ teaspoon ground black pepper
1 egg, beaten	1½ cups beer
½ teaspoon garlic powder	

In a small mixing bowl add flour, egg, garlic powder, and black pepper. Stir in one cup beer (you can add more than one cup to obtain your desired texture).

Remove basket from fryer prior to heating oil. Heat oil. Carefully place a few items into the preheated oil at a time. Fry until golden brown on all sides, use a wooden slotted spoon or tongs to remove from oil. Drain on paper towels.

Tempura Batter

Commonly used as a breading for fish or seafood.

¼ cup all-purpose flour	¼ teaspoon salt
⅓ cup ice water	¼ teaspoon white sugar
¼ cup cornstarch	1 teaspoon shortening
1 egg yolk	½ teaspoon baking powder

In a medium bowl, mix together all-purpose flour, ice water, cornstarch, egg yolk, salt, white sugar, shortening and baking powder. Remove basket from fryer prior to heating oil. Carefully place a few items into the preheated oil at a time. Fry until golden brown on all sides, use a wooden slotted spoon or tongs to remove from oil. Drain on paper towels.

Corn Fritters

1 cup sifted all-purpose flour	1/2 cup milk
1 teaspoon baking powder	1 tablespoon shortening, melted
1/2 teaspoon salt	1 (12-ounce) can whole kernel corn, drained
1/4 teaspoon white sugar	Confectioners sugar (optional)
1 egg, lightly beaten	

In a medium bowl, combine flour, baking powder, salt and sugar. Beat together egg, milk, and melted shortening; stir into flour mixture. Add corn; stir to mix.

Remove basket from fryer and heat oil to 375°F. Use a small ice cream scoop or a teaspoon to carefully drop batter into preheated oil. Cook 8 to 10 at a time. Turn for even browning on both sides. Cook for three minutes or until golden brown. Drain on paper towels and dust with confectioners sugar, if desired. Serve warm. **Makes 8 servings.**

Funnel Cakes

1 1/2 cups milk	1/2 teaspoon ground cinnamon
2 eggs	1/2 teaspoon salt
2 cups all-purpose flour	1/2 cup confectioners sugar for dusting
1 teaspoon baking powder	

Remove basket from fryer prior to heating oil. Heat oil to 375°F. In a large bowl, beat milk and eggs together. Combine flour, baking powder, cinnamon and salt. Stir into the egg mixture until smooth.

While covering the funnel hole with one hand, pour in 1 cup of batter. Start from the center in a swirling motion to make a 6 or 7 inch round. Fry on both sides until golden brown, about 2 to 3 minutes. Remove and drain on paper towels. Sprinkle with confectioners sugar and serve while warm. **Makes 3 large or 6 small cakes.**

Easy Fried Fruit Pies

2 refrigerated piecrusts
1 can prepared fruit pie filling (of your choice)

Unfold piecrust and cut horizontally then again vertically to make 4 triangular pieces. Spoon 2 tablespoons of filling onto pastry and fold in half. Seal pastry with a fork dipped in cold water.

Preheat oil to 350°F. Place only one layer at a time in the basket and lower into the preheated oil. Turn for even browning on both sides. Cook for 2 minutes per side or until golden brown. Drain pies on paper towels. **Makes 8 servings.**

Quick and Easy Doughnuts

1 (10 ounce) can refrigerated buttermilk biscuit dough
1 cup confectioners sugar

Separate the biscuits and cut a hole in the middle of each one to make a doughnut shape.

Heat oil to 375°F. Carefully slide doughnuts into hot oil. Fry until golden brown on both sides, about 2 to 3 minutes. Remove from hot oil, to drain on a wire rack. Sprinkle with confectioners sugar or dip into a glaze while still hot, and set onto wire racks to drain off excess. Keep a cookie sheet, tray or wax paper under racks for easier clean up. **Makes 10 doughnuts.**

Chocolate Cake Doughnuts

2 tablespoons shortening	3¾ cups all-purpose flour
1 cup white sugar	1 teaspoon soda
2 eggs	½ teaspoon salt
½ cup cocoa	½ teaspoon cream tartar
1½ teaspoons vanilla extract	White sugar for topping
1 cup sour milk or buttermilk	

Beat shortening, sugar, and eggs together until creamy. Mix in cocoa. In a separate bowl combine vanilla and milk. Stir into sugar mixture. Combine flour, baking powder, baking soda, salt, and cream of tartar in a large bowl. Stir into liquid mixture. Chill for two hours or overnight. Roll out half the dough on a lightly floured board to a ½-inch thickness. Cut into doughnuts.

Heat two inches of oil to 375°F. Lower basket and carefully slide doughnuts, (two at a time), into the preheated oil. Fry each doughnut about 90 seconds per side. Remove the doughnuts and drain on paper towels. Roll in sugar. Repeat with remaining dough. **Makes 32 doughnuts.**

Yeast Doughnuts

2 (.25-ounce) envelopes active dry yeast	Icing:
¼ cup warm water	⅓ cup butter
1½ cups lukewarm milk	2 cups confectioners sugar
½ cup white sugar	1½ teaspoons vanilla
1 teaspoon salt	4 tablespoons hot water or as needed
2 eggs	
⅓ cup shortening	
5 cups all-purpose flour	

Sprinkle the yeast over the warm water, and let stand for 5 minutes, or until foamy. In a large bowl, mix together the yeast mixture, milk, sugar, salt, eggs, shortening, and 2 cups of the flour. Mix for a few minutes at low speed, or stirring with a wooden spoon. Beat in remaining flour ½ cup at a time, until the dough no longer sticks to the bowl. Knead for about 5 minutes, or until smooth and elastic.

Place the dough into a greased bowl, and cover. Set in a warm place to rise until double. Dough is ready if you touch it, and the indentation remains. Turn the dough out onto a floured surface, and gently roll out to ½-inch thickness. Cut with a floured doughnut cutter. Let doughnuts sit out to rise again until double in size. Cover loosely with a cloth.

Icing: Melt butter in a saucepan over medium heat. Stir in confectioners sugar and vanilla until smooth. Remove from heat, and stir in hot water one tablespoon at a time until the icing is somewhat thin, but not watery. Set aside.

Heat oil to 375°F. Slide doughnuts into the preheated oil two at a time. Turn doughnuts over as they rise to the surface. Fry each doughnut about 90 seconds per side. Remove from hot oil, to drain on a wire rack. Dip doughnuts into the glaze while still hot, and set onto wire racks to drain off excess. Keep a cookie sheet or tray under racks for easier clean up. **Makes 18 doughnuts.**

Italian Tie Cookies

2¼ cups all-purpose flour	1 teaspoon vanilla extract
2 tablespoons white sugar	2 tablespoons butter, melted
1 pinch salt	3 tablespoons sherry
1 egg	½ cup confectioners sugar for dusting

In a medium mixing bowl, combine flour, salt, and sugar together. Add egg, butter and vanilla; mix until dough becomes stiff. Stir in sherry one tablespoon at a time until dough is workable and smooth. Cover and refrigerate for about 2 hours. On a lightly floured surface, roll the dough out to ⅛-inch thickness. Cut into long narrow strips, and tie into loose knots, do not pull tight.

Heat oil to 375°F. Fry cookie ties in hot oil for about two minutes, until they puff and turn golden brown. Drain on paper towels. Dust with confectioners sugar while still warm. **Makes 3 dozen.**

Sopapillas

6 taco size flour tortillas
¼ cup white sugar
2 tablespoons ground cinnamon

Heat oil to 375°F. Cut tortillas horizontally and vertically to make four triangle-shaped pieces. Lower basket and carefully drop up to 8 triangles at a time into preheated oil. Fry until golden brown. Drain on paper towels. Quickly sprinkle with sugar-cinnamon mixture. **Makes 6 servings.**

Apple Fritters

2 cups all-purpose flour	1 teaspoon salt
¼ cup white sugar	2 eggs
1 tablespoon baking powder	1 cup milk
½ teaspoon ground nutmeg	2 large apples, peeled, cored and diced
¼ teaspoon cinnamon	½ cup confectioners sugar for dusting

In a medium bowl, mix together flour, sugar, baking powder, nutmeg, cinnamon, and salt. In a separate bowl, beat together eggs and milk. Stir milk mixture into flour mixture until smooth. Fold in apples.

Remove basket from fryer and heat oil to 375°F. Using a small ice cream scoop or a teaspoon, carefully drop batter into the preheated oil. Cook 8 or 10 at a time and turn for even browning on both sides. Cook 3 minutes or until golden brown. Drain on paper towels and dust with confectioners sugar, if desired. Serve warm.

Makes 16 servings

Customer Service

If you have a question about your appliance, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your appliance. This information will help us answer your question much more quickly.

MODEL: _____ **TYPE :** _____ **SERIES:** _____

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 two (2) years for Hamilton Beach Portfolio products, one (1) year for Hamilton Beach products or one hundred eighty (180) days for Proctor-Silex products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY 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: glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, 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 or proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

To Order Replacement Filters

To order replacement filters, call Customer Service:

U.S. at 1-800-851-8900 • Canada at 1-800-267-2826

For Hamilton Beach Deep Fryer Model 35020 order Replacement Filter 990008200.

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. 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.
6. 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.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. pour ce modèle peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
11. Il faut être extrêmement prudent lorsqu'on déplace une friteuse contenant de l'huile chaude.
12. Toujours brancher le cordon sur l'appareil d'abord, puis sur une prise de courant murale. Pour débrancher, retirer la fiche de la prise murale.
13. Ne pas utiliser la friteuse à une fin autre que celle pour laquelle elle a été conçue.
14. Pour réduire le risque de blessure, ne pas remplir d'huile au-dessus du repère de niveau maximal.
15. Ne jamais laisser la friteuse sans surveillance durant son utilisation.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ AUX CONSOMMATEURS

Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

Cet appareil est muni d'un cordon à 3 fils relié à la terre (prise à 3 alvéoles). Cette fiche ne pourra être introduite que dans une prise électrique à 3 alvéoles. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, contacter un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise désuète. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

Afin d'éviter une surcharge électrique, évitez d'utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que la friteuse.

AVANT L'UTILISATION INITIALE :

Laver le panier, le couvercle (après avoir enlevé tous les filtres) et le réservoir d'huile conformément aux directives données dans « Nettoyage de la friteuse » à la page 22.

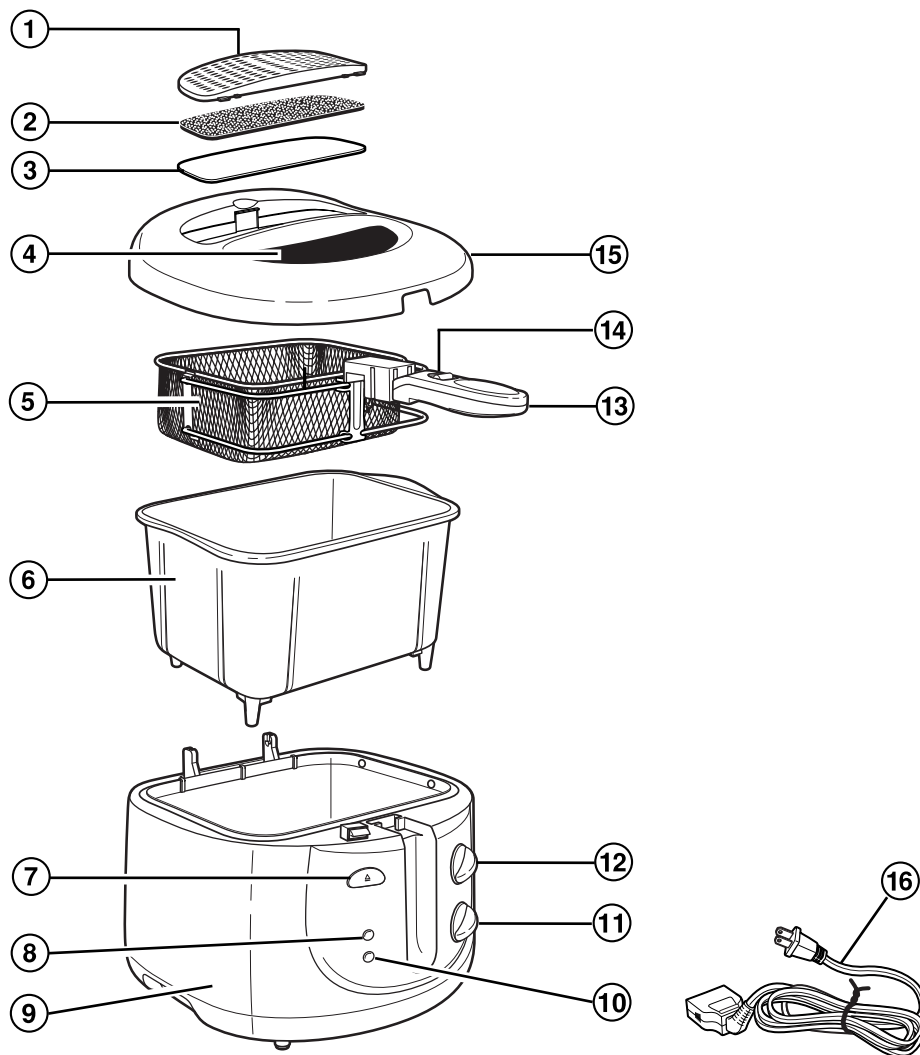
MISE EN GARDE : Ne pas immerger la friteuse, le cordon ou la fiche dans l'eau ou autre liquide.

AVERTISSEMENT : Des brûlures graves attribuables à une huile chaude peuvent survenir si une friteuse tombe d'un comptoir. Ne pas laisser le cordon pendre au bord du comptoir où il risque d'être tiré par des enfants ou de faire trébucher durant l'utilisation.

NE PAS UTILISER AVEC UNE RALLONGE.

Pièces et caractéristiques

- | | |
|--|---|
| 1. Couvercle de filtre amovible | 9. Extérieur en plastique |
| 2. Filtre à odeur au charbon | 10. Témoin Prêt à la cuisson |
| 3. Filtre à graisse lavable | 11. Témoin de la minuterie et sonnerie |
| 4. Fenêtre | 12. Thermostat réglable |
| 5. Panier à friture | 13. Poignée |
| 6. Réservoir d'huile amovible | 14. Bouton de déverrouillage de la poignée |
| 7. Bouton de déverrouillage du couvercle (OPEN) | 15. Couvercle amovible |
| 8. Témoin lumineux de mise en marche | 16. Cordon d'alimentation magnétique |



Friture

⚠ AVERTISSEMENT

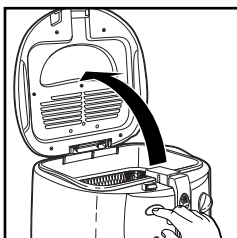
Risque de brûlure

- 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.

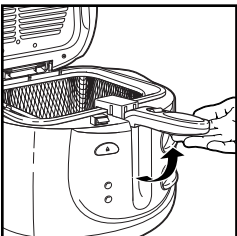
Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures graves car de l'huile chaude risque de déborder de la friteuse.

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

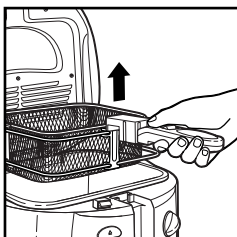
2. Appuyer sur le bouton de déverrouillage du couvercle (OPEN) pour ouvrir le couvercle.



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.



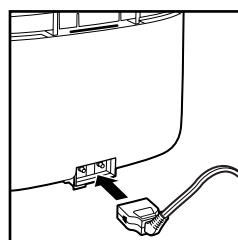
5. Verser au moins 1,5 L (6 tasses) d'huile, mais pas plus de 2 L (8 tasses) dans la friteuse et ne pas dépasser le repère MAX du réservoir d'huile amovible.



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 la friteuse sans huile dans le réservoir d'huile amovible.

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 à la page 21.

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

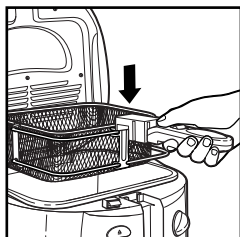
8. **Pour faire frire un aliment non enrobé de pâte,** mettre l'aliment dans le panier et passer à l'étape 9.

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.

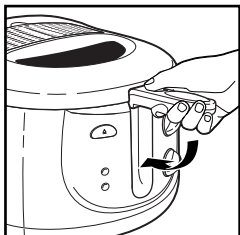
REMARQUE : Ne pas dépasser la quantité maximale d'aliments à faire frire dans un même lot. Consulter le Tableau de friture pour plus de renseignements.

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.

REMARQUE : Ne jamais laisser l'huile dans le réservoir bouillir jusqu'à ce qu'il n'en reste plus.

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.

Tableau de friture

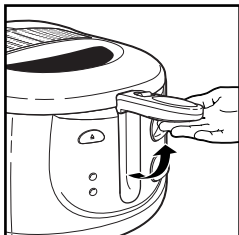
REMARQUES :

- Faire frire les aliments ci-dessous pour la durée de cuisson suggérée et jusqu'à ce qu'ils soient **dorés**.
- L'aliment flottera à la surface de l'huile une fois cuit.

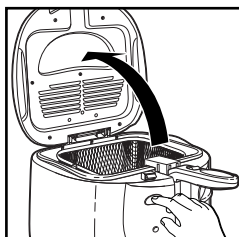
ALIMENT	TEMPÉRATURE DE FRITURE	DURÉE DE CUISSON
Légumes	180° C (350°F)	2 à 3 minutes
Poisson	180° C (350°F)	2 à 3 minutes
Crevettes (8)	180° C (350°F)	2 à 3 minutes
Huîtres (12)	180° C (350°F)	2 minutes
Bœuf (couche unique)	190° C (375°F)	3 à 5 minutes
Poulet (couche unique)	190° C (375°F)	2 à 3 minutes
Frites (couche unique)	190° C (375°F)	15 minutes
Pâtés impériaux (3)	190° C (375°F)	3 minutes
Beignes (2)	190° C (375°F)	3 minutes
Tartes aux fruits (2)	180° C (350°F)	4 minutes
Beignets (8 à 10)	190° C (375°F)	3 minutes

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.



MISE EN GARDE : La vapeur qui s'échappe risque de

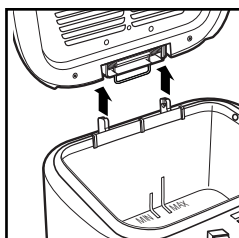
causer des brûlures aux mains et aux doigts. Ouvrir le couvercle avec précaution.

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.

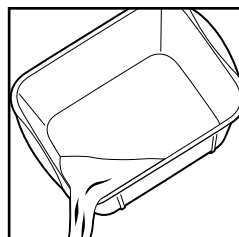
NE JAMAIS LAISSER LA FRITUEUSE SANS SURVEILLANCE DURANT SON UTILISATION.

Nettoyage de la friteuse

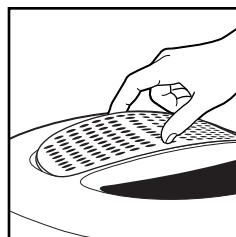
1. Attendre que l'huile ait refroidi.
2. Retirer le couvercle en le saisissant de chaque côté et en le soulevant tout droit.



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

Huile à friture

- Utiliser une huile à friture à haute teneur en lipides non saturés telle que l'huile végétale, l'huile de maïs ou l'huile d'arachide.
- NE PAS mélanger deux huiles de types différents.

Changement de l'huile

- Changer l'huile régulièrement pour maintenir une qualité et une saveur de friture maximales.
- L'huile utilisée pour des frites peut servir 10 à 12 fois avant d'être changée si elle est filtrée après chaque utilisation. On peut se servir d'une étamine ou d'un essuie-tout comme filtre. L'huile utilisée pour des aliments à haute teneur en protéines (viande ou poisson) devrait être changée plus souvent.
- Ne pas utiliser l'huile plus de six mois et toujours suivre les instructions sur l'emballage.
- NE PAS ajouter d'huile fraîche à une huile usée.
- Toujours changer l'huile si elle commence à mousser lorsqu'elle chauffe, lorsqu'elle a une odeur ou un goût fort ou lorsqu'elle devient foncée et/ou sirupeuse.

Mise au rebut de l'huile

- Verser l'huile refroidie dans sa bouteille de plastique d'origine (refermable).

Aliments congelés

- Les aliments sortis du congélateur refroidiront l'huile considérablement lorsqu'on les y ajoute. Parce que l'aliment ne sera pas saisi immédiatement, il risque d'absorber trop d'huile. Pour éviter cette situation, laisser les aliments décongeler partiellement à la température ambiante puis éliminer le plus de glace et d'eau possible en les secouant avant de les plonger dans l'huile chaude. Éviter également de faire frire de grandes quantités à la fois.

Utilisation du panier

- Les aliments enrobés doivent être plongés avec précaution directement dans l'huile. Abaisser le panier, puis plonger chaque morceau d'aliment avec précaution dans l'huile chaude. Soulever le panier pour retirer les aliments frits.

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.

Dépannage (suite)

PROBLÈME	Choses À VÉRIFIER
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 », page 20. • 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.
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.

Recettes

Crevettes à la noix de coco

1 œuf
125 ml (½ tasse) de farine tout-usage, répartie en 2
150 ml (⅔ tasse) de bière
7,5 ml (1½ c. à thé) de levure chimique
60 ml (¼ tasse) de farine tout-usage
500 ml (2 tasses) de noix de coco en poudre
24 crevettes

Dans un bol de taille moyenne, mélanger l'œuf, 60 ml (¼ tasse) de farine, la bière et la levure chimique. Mettre 60 ml (¼ tasse) de farine dans un petit bol et la noix de coco dans un bol à part.

Tenir les crevettes par la queue et fariner, en les secouant pour enlever l'excès de farine. Tremper dans le mélange d'œuf et de bière; laisser égoutter l'excédent. Rouler les crevettes dans la noix de coco et les mettre sur une plaque allant au four recouverte de papier ciré. Mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Retirer le panier de la friteuse et faire chauffer l'huile à 180°C (350°F). Faire frire 8 crevettes à la fois, en les retournant une fois, pendant 2 à 3 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. À l'aide d'une spatule en bois à fentes ou d'une pince, retirer les crevettes et les déposer sur des essuie-tout pour qu'elles s'égouttent. **Donne 6 portions.**

Crevettes frites

900 g (2 livres) de grosses crevettes, décortiquées et déveinées
5 ml (1 c. à thé) de sel
5 ml (1 c. à thé) de poivre noir moulu
8 œufs battus
375 ml (1½ tasse) de farine tout-usage
5 ml (1 c. à thé) de levure chimique

Dans un bol de taille moyenne, mélanger les crevettes, le sel et le poivre, et remuer. Dans un autre bol de taille moyenne, mélanger les œufs, la farine et la levure chimique. Mettre une livre de crevettes dans le mélange, et remuer pour les enrober.

Retirer le panier de la friteuse et faire chauffer l'huile à 180°C (350°F). Faire glisser les crevettes dans l'huile préchauffée une à la fois. Faire frire 8 crevettes à la fois, en les retournant une fois, pendant 2 à 3 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. À l'aide d'une spatule en bois à fentes ou d'une pince, retirer les crevettes et les déposer sur des essuie-tout pour qu'elles s'égouttent. **Donne 4 portions.**

Ailes de poulet à la mode Buffalo

24 ailes de poulet
60 ml (4 c. à soupe) de beurre
30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre blanc distillé
250 ml (1 tasse) de sauce au piment fort
5 ml (1 c. à thé) de sel
5 ml (1 c. à thé) de poivre

Faire chauffer de l'huile à 190°C (375°F). Mettre 1 couche d'ailes de poulet dans le panier de la friteuse et plonger le panier avec précaution dans l'huile préchauffée. Faire frire les ailes de poulet dans l'huile jusqu'à ce qu'elles soient cuites (environ 10 minutes). Retirer de la friteuse et égoutter sur des essuie-tout.

Faire fondre le beurre dans une grande casserole, à feu moyen. Ajouter le vinaigre, la sauce au piment, le sel et le poivre et remuer. Ajouter le poulet cuit à la sauce et remuer à feu doux pour les enrober de sauce. Plus les ailes mijotent dans la sauce, plus elles seront piquantes. Retirer de la sauce et servir chaud. **Donne 4 portions.**

Bâtonnets de poulet

1350 g (3 livres) de blancs de poulet sans peau, désossés, coupés en lamelles de 1 cm (1/2 po)	250 ml (1 tasse) de chapelure assaisonnée
1 œuf, battu	5 ml (1 c. à thé) de sel
250 ml (1 tasse) de babeurre	5 ml (1 c. à thé) de paprika
2,5 ml (1/2 c. à thé) d'ail en poudre	1,25 ml (1/4 de c. à thé) de poivre noir
250 ml (1 tasse) de farine tout-usage	5 ml (1 c. à thé) de levure chimique

Mettre les lamelles de poulet dans un grand sac en plastique hermétique et refermable. Dans un petit bol, mélanger l'œuf, le babeurre et l'ail en poudre. Verser le mélange dans le sac sur le poulet fermer le sac, bien secouer pour enrober.. Mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures ou toute la nuit.

Dans un autre grand sac en plastique hermétique et refermable, mélanger la farine, la chapelure, le sel, le paprika, le poivre et la levure chimique. Retirer le poulet du réfrigérateur et égoutter. Mettre le poulet dans le sac de mélange à la farine. Fermer et secouer légèrement pour enrober le poulet.

Faire chauffer l'huile à 190°C (375°F). Mettre 1 couche de lamelles de poulet panées dans le panier de la friteuse et plonger le panier avec précaution dans l'huile préchauffée. Faire frire jusqu'à ce que le poulet soit doré et que le jus soit clair (2 à 3 minutes). Égoutter sur des essuie-tout. **Donne 6 portions.**

Rouleaux vietnamiens

450 g (1 livre) de porc haché	1,25 ml (1/4 c. à thé) de sel assaisonné
3 champignons de taille moyenne, coupés en dés	1,67 ml (1/3 c. à thé) de sucre
60 ml (1/4 tasse) de carottes, coupées en dés	1 œuf, légèrement battu
1 petit oignon, coupé en dés	1 sachet de feuilles de pâte à rouleaux impériaux
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel, facultatif	1 sachet de cheveux d'ange (de type vietnamien)
1,25 ml (1/4 c. à thé) de poivre	

Possibilités de remplacement : remplacer le porc par 1 boîte (de 170 g [6 onces]) de chair de crabe égouttée ou 225 g (1/2 livre) de petites crevettes à salade cuites.

Faire tremper les pâtes dans l'eau chaude jusqu'à ce qu'elles ramollissent, rincer sous l'eau et égoutter. Couper les champignons et les carottes en dés, et l'oignon en petits morceaux. Mélanger la viande, les champignons, les carottes, l'oignon, le sel, le poivre, le sucre et l'œuf.

Mettre environ 10 ml (2 c. à soupe) de garniture au milieu de chaque feuille, en répartissant bien sans en mettre trop près des bords. Badigeonner de l'œuf sur les bords. Replier un coin vers l'intérieur, un peu plus qu'au centre. Replier les coins des deux côtés vers le centre, l'un devant légèrement recouvrir l'autre. Puis enrouler le coin restant pour former un cylindre. Couvrir avec un chiffon humide.

Faire chauffer l'huile à 190°C (375°F). Faire frire les rouleaux vietnamiens, trois à la fois, jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés. Égoutter sur des essuie-tout et servir tiède. **Donne 24 rouleaux.**

Bœuf épicié croustillant

60 ml (¼ tasse) de fécule de maïs	15 ml (1 c. à soupe) de sauce au chili concentrée
5 ml (1 c. à thé) de sel	60 ml (¼ tasse) d'eau
1,25 ml (¼ c. à thé) de poivre noir	15 ml (1 c. à soupe) de gingembre
350 g (12 onces) de bifteck de flanc finement tranché	15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale
60 ml (4 c. à soupe) de sauce au soja	2 gousses d'ail, coupées en petits morceaux
15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre blanc	60 ml (¼ tasse) d'oignon coupé en tranches
30 ml (2 c. à soupe) de miel	60 ml (¼ tasse) de poivron rouge coupé en dés
90 ml (6 c. à soupe) de sucre granulé	

Faire chauffer l'huile à 190°C (375°F). Dans un sac en plastique hermétique et refermable, mélanger la fécule de maïs, le sel et le poivre. Bien mélanger. Ajouter les tranches de bifteck au mélange de fécule de maïs et secouer le sac pour que la viande soit légèrement enrobée. Mettre une couche de lamelles de bifteck panées dans le panier de la friteuse et plonger le panier avec précaution dans l'huile préchauffée. Faire frire les tranches de bifteck jusqu'à ce qu'elles soient dorées, pendant environ 3 à 5 minutes. Retirer de l'huile et mettre de côté. Dans une casserole de taille moyenne, mélanger la sauce au soja, le vinaigre, le miel, le sucre, la sauce au chili concentrée, l'eau et le gingembre. Bien mélanger et faire cuire à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Faire chauffer un wok ou une poêle à frire à feu moyen à fort. Ajouter une c. à soupe d'huile et faire revenir rapidement l'oignon, l'ail et le poivron rouge pendant 30 secondes. Ajouter le mélange de sauce et faire cuire pendant 30 secondes supplémentaires. Ajouter les lamelles de bifteck frit et remuer pour bien les chauffer et les enrober de sauce. **Donne 4 portions.**

Pétales d'oignon

1 œuf	2,5 ml (½ c. à thé) de poivre noir moulu
250 ml (1 tasse) de lait	2,5 ml ½ c. à thé d'ail en poudre
250 ml (1 tasse) de farine tout-usage	1,25 ml (¼ c. à thé) de thym séché
5 ml (1 c. à thé) de sel	1,25 ml (¼ c. à thé) d'origan séché
7,5 ml (1½ c. à thé) de piment de Cayenne	,6 ml (⅛ c. à thé) de cumin moulu
	1 oignon moyen

Battre l'œuf et le mélanger au lait dans un bol assez grand pour contenir l'oignon. Dans un autre bol, mélanger la farine, le sel, le piment de Cayenne, le poivre noir, l'ail en poudre, le thym, l'origan et le cumin.

Préparer l'oignon : couper 2 à 2,5 cm (¾ à 1 po) à chaque bout de l'oignon, l'éplucher. À l'aide d'un grand couteau aiguisé, couper l'oignon au milieu aux ¾, jusqu'à avoir 16 sections. Puis finir de couper.

Faire tremper les pétales d'oignon dans le mélange de lait, puis les enrober du mélange de farine. Une fois que toutes les pétales sont bien enrobées, plonger le tout à nouveau dans chacun des mélanges. Mettre au réfrigérateur pendant au moins 15 minutes tout en préchauffant l'huile.

Préchauffer l'huile à 180°C (350°F). Faire frire les pétales dans l'huile pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Retirer de l'huile et les laisser s'égoutter sur des essuie-tout. Servir tiède et avec la trempette **Donne 6 portions.**

Trempe

125 ml (½ tasse) de mayonnaise	1,25 ml (¼ c. à thé) de paprika
¾ c. à soupe de ketchup	1,25 ml (¼ c. à thé) de sel
30 ml (2 c. à soupe) de sauce au raifort en crème	1 pincée de poivre noir moulu
	1 pincée de piment de Cayenne

Mélanger la mayonnaise, le ketchup, le raifort, le paprika, le sel, une pincée de poivre noir et une pincée de piment de Cayenne dans un petit bol et conserver au réfrigérateur jusqu'à temps d'en avoir besoin.

Frites maison

4 grosses pommes de terre, épluchées et coupées en lamelles

Mettre les pommes de terre dans un bol d'eau froide de taille moyenne et laisser tremper pendant 15 minutes. Préchauffer l'huile à 190°C (375°F). Bien égoutter les pommes de terre et remplir le panier à moitié maximum. Plonger le panier avec précaution dans la friteuse et faire frire pendant 15 minutes ou jusqu'à ce les frites soient tendres. Égoutter sur des essuie-tout et servir tiède.

Donne 4 portions.

Pâte à frire à la bière

Idéale pour les légumes panés. Essayer avec des carottes coupées en bâtonnets épais, des oignons tranchés en rondelles, des champignons frais entiers ou un poivron rouge tranché en rondelles.

250 ml (1 tasse) de farine tout-usage	2,5 ml (½ c. à thé) de poivre noir moulu
1 œuf, battu	375 ml (1½ tasse) de bière
2,5 ml (½ c. à thé) d'ail en poudre	

Dans un petit bol, mélanger la farine, l'œuf, l'ail en poudre et le poivre noir. Ajouter une tasse de bière et remuer (on peut ajouter plus d'une tasse pour obtenir la texture désirée).

Retirer le panier de la friteuse avant de faire chauffer l'huile. Faire chauffer l'huile. Mettre les aliments dans l'huile préchauffée avec précaution, quelques-uns à la fois. Faire frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés de tous les côtés, utiliser une spatule en bois à fentes ou une pince pour les retirer de l'huile. Égoutter sur des essuie-tout.

Pâte à frire tempura

Utilisée ordinairement comme panure pour le poisson ou les crustacés.

60 ml (¼ tasse) de farine tout-usage	1,25 ml (¼ c. à thé) de sel
80 ml (⅓ tasse) d'eau glacée	1,25 ml (¼ c. à thé) de sucre granulé
60 ml (¼ tasse) de fécule de maïs	5 ml (1 c. à thé) de shortening
1 jaune d'œuf	2,5 ml (½ c. à thé) de levure chimique

Dans un bol de taille moyenne, mélanger la farine tout-usage, l'eau glacée, la fécule de maïs, le jaune d'œuf, le sel, le sucre granulé, le shortening et la levure chimique. Retirer le panier de la friteuse avant de faire chauffer l'huile. Mettre les aliments dans l'huile préchauffée avec précaution, quelques uns à la fois. Faire frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés de tous les côtés, utiliser une spatule en bois à fentes ou une pince pour les retirer de l'huile. Égoutter sur des essuie-tout.

Gâteaux à l'entonnoir

375 ml (1½ tasse) de lait
 2 œufs
 500 ml (2 tasses) de farine tout-usage
 5 ml (1 c. à thé) de levure chimique

½ c. à thé de cannelle moulue
 ½ c. à thé de sel
 ½ tasse de sucre glace pour saupoudrer

Retirer le panier de la friteuse avant de faire chauffer l'huile. Faire chauffer l'huile à 190°C (375°F). Dans un grand bol, battre le lait et les œufs. Mélanger la farine, la levure chimique, la cannelle et le sel. Incorporer au mélange d'œuf et remuer jusqu'à consistance homogène.

Verser 250 ml (1 tasse) de pâte tout en recouvrant d'une main le trou de l'entonnoir. À partir du centre et d'un mouvement circulaire, dessinez avec la pâte un cercle de 15 ou 17,5 cm (6 ou 7 pouces). Faire frire des deux côtés jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés, environ 2 à 3 minutes. Retirer et égoutter sur des essuie-tout. Saupoudrer de sucre glace et servir tiède. **Donne 3 gros ou 6 petits gâteaux.**

Tartes frites faciles, fourrées aux fruits

2 croûtes à tarte réfrigérées
 1 boîte de garniture pour tarte aux fruits (de votre choix)

Déplier la pâte à tarte et la couper horizontalement, puis verticalement, de façon à obtenir 4 morceaux triangulaires. Mettre 30 ml (2 c. à soupe) de garniture sur la pâte et la plier en deux. Sceller les bords de la pâte avec une fourchette trempée dans l'eau froide.

Préchauffer l'huile à 180°C (350°F). Mettre seulement une couche à la fois dans le panier et plonger le panier dans l'huile préchauffée. Retourner les tartes pour qu'elles brunissent des deux côtés. Faire cuire, 2 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Égoutter sur des essuie-tout.

Donne 8 portions.

Beignes faciles et rapides

1 boîte (285 g [10 onces]) de pâte à biscuit au babeurre réfrigérée
 250 ml (1 tasse) de sucre glace

Séparer les biscuits et faire un trou au milieu de chaque pour leur donner la forme de beignes.

Faire chauffer l'huile à 190°C (375°F). Glisser les beignes avec précaution dans l'huile chaude. Faire frire des deux côtés, jusqu'à ce qu'ils soient dorés, environ 2 à 3 minutes. Retirer de l'huile chaude et égoutter sur une grille. Saupoudrer de sucre glace ou tremper dans un glaçage pendant qu'ils sont encore chauds, puis disposer sur des grilles pour finir d'égoutter. Placer une plaque à biscuit, un plateau ou une feuille de papier ciré sous les grilles pour un nettoyage facile.

Donne 10 beignes.

Beignes au chocolat

30 ml (2 c. à soupe) de shortening	875 ml (3¾ tasses) de farine tout-usage
250 ml (1 tasse) de sucre granulé	5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude
2 œufs	2,5 ml (½ c. à thé) de sel
125 ml (½ tasse) de cacao	2,5 ml (½ c. à thé) de crème de tartre
7,5 ml (1½ c. à thé) d'extrait de vanille	Sucre glace
250 ml (1 tasse) de lait sur ou de babeurre	

Battre le shortening, le sucre et les œufs jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter le cacao. Dans un bol à part, mélanger la vanille et le lait. Incorporer au mélange au sucre et remuer. Mélanger la farine, la levure chimique, le sel et la crème de tartre dans un grand bol. Incorporer au mélange liquide et remuer.

Réfrigérer pendant deux heures ou toute la nuit. Étendre au rouleau la moitié de la pâte sur une planche légèrement farinée, en une épaisseur de 1 cm (½ po). Découper en forme de beignes.

Faire chauffer deux pouces d'huile à 190°C (375°F). Plonger le panier et faire glisser les beignes avec précaution, deux à la fois, dans l'huile préchauffée. Faire frire chaque beigne environ 90 secondes par côté.

Retirer les beignes et les égoutter sur des essuie-tout. Les rouler dans le sucre. Recommencer avec la pâte qui reste. **Donne 32 beignes.**

Beignets aux pommes

500 ml (2 tasses) de farine tout-usage	2 œufs
60 ml (¼ tasse) de sucre granulé	250 ml (1 tasse) de lait
15 ml (1 c. à soupe) de levure chimique	2 grosses pommes, épluchées,
2,5 ml (½ c. à thé) de muscade moulue	évidées et coupées en dés
1,25 ml (¼ c. à thé) de cannelle	125 ml (½ tasse) de sucre glace (pour
5 ml (1 c. à thé) de sel	le fleurage)

Dans un bol de taille moyenne, mélanger la farine, le sucre, la levure chimique, la muscade, la cannelle et le sel. Dans un bol à part, battre les œufs et le lait. Incorporer le mélange au lait à la farine et remuer jusqu'à consistance homogène.

Retirer le panier de la friteuse et faire chauffer l'huile à 190°C (375°F). À l'aide d'une petite pelle à crème glacée ou d'une cuillère à thé, mettre la pâte avec précaution dans l'huile préchauffée. Faire cuire 8 à 10 beignets à la fois et les retourner pour qu'ils brunissent des deux côtés. Faire cuire pendant 3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Égoutter sur des essuie-tout et saupoudrer de sucre glace, si désiré. Servir tiède. **Donne 16 portions.**

Service à la clientèle

Si vous avez une question concernant votre appareil, composer notre numéro sans frais de service à la clientèle. Avant de faire un appel veuillez noter les numéros de modèle, de type et de série ci-dessous. Ces numéros se trouvent sous votre appareil.

Cette information nous aidera à répondre beaucoup plus vite à toute question.

MODÈLE : _____ **TYPE :** _____ **SÉRIE :** _____

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

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti être exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période de deux (2) ans pour les produits Portfolio de Hamilton Beach, de un (1) an pour les produits Hamilton Beach ou cent quatre-vingts (180) jours pour les produits Proctor-Silex à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES. La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou 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 dans votre cas.

Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez téléphoner au NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de série et de modèle et de type de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant.)

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

Adresse du site Internet : www.hamiltonbeach.com ou
www.proctorsilex.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE!

Pour commander des filtres de rechange

Pour commander des filtres de rechange, téléphoner au Service à la clientèle :
É.-U. au 1-800-851-8900 • Canada au 1-800-267-2826

Pour la friteuse Proctor-Silex modèle 35020, commander le filtre de rechange 990008200.

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. 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.
8. 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.
9. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Hamilton Beach/ Proctor Silex, Inc. para que sean usados con este modelo puede causar incendio, choque eléctrico o heridas.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje colgar el cable sobre el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
12. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
13. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva una freidora eléctrica que contenga aceite caliente.
14. Siempre conecte el enchufe al aparato primero y después conecte el cable en el tomacorriente de la pared. Para desenchufar, desconecte el enchufe del tomacorriente.
15. No use el aparato eléctrico para ningún otro fin que no sea el indicado.
16. Para reducir el riesgo de lesiones, no llene de aceite más allá de la marca de llenado máximo.
17. Nunca deje el aparato desatendido mientras lo esté usando.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN PARA LA SEGURIDAD DEL CONSUMIDOR

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este aparato podría estar equipado con un cable trifilar con conexión a tierra (enchufe de 3 puntas). Este tipo de enchufe encajará solamente en un tomacorriente hecho para un enchufe de 3 puntas. Esta es una característica de seguridad diseñada para reducir el riesgo de choque eléctrico. Si el enchufe no encaja, comuníquese con un electricista competente para cambiar el tomacorriente obsoleto. No trate de hacer caso omiso del propósito de seguridad de la clavija a tierra modificando el enchufe de alguna manera. Para evitar una sobrecarga en el circuito eléctrico, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito que la freidora.

ANTES DE USARSE POR PRIMERA VEZ:

Lave la canasta, la tapa (habiendo quitado todos los filtros) y el depósito de aceite según las instrucciones en "Limpieza de la freidora" en la página 36.

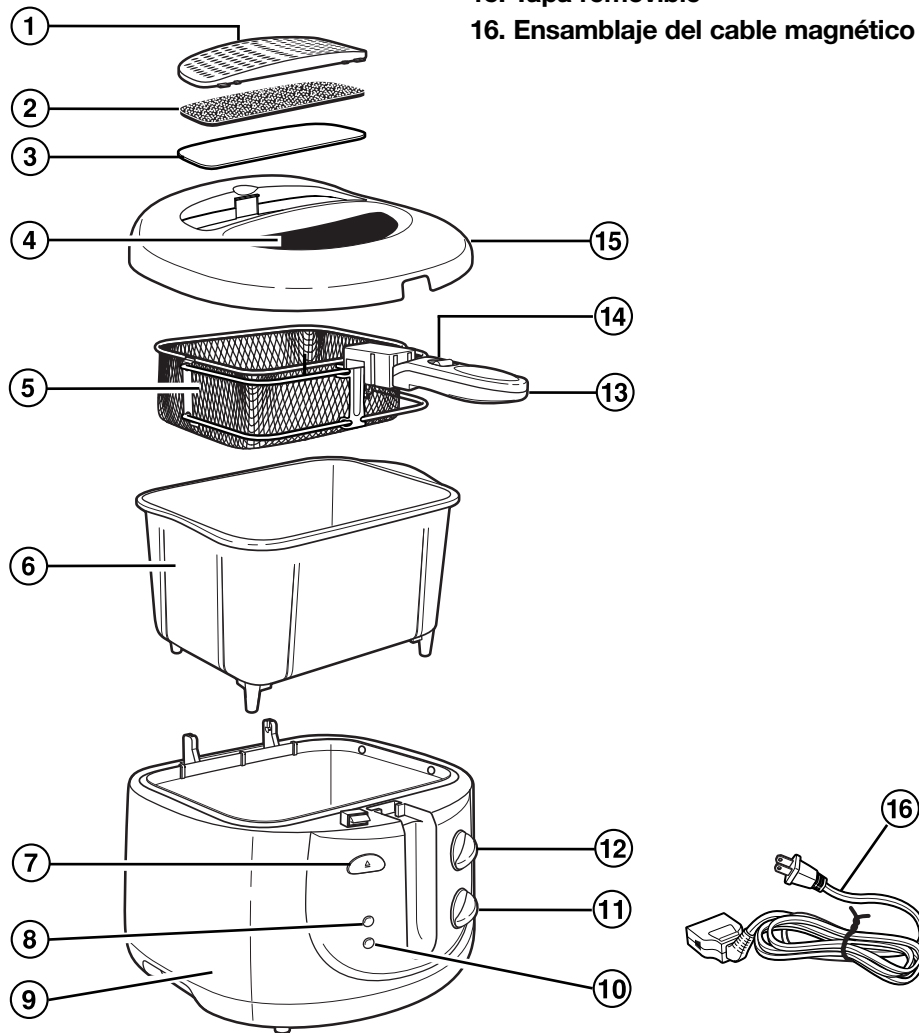
PRECAUCIÓN: No sumerja la freidora, el cable ni los enchufes en agua ni en ningún otro líquido.

ADVERTENCIA: Pueden ocurrir quemaduras graves con aceite caliente si la freidora se cae al jalarla de un mostrador. No deje que el cable cuelgue sobre el borde del mostrador ya que puede ser alcanzado por niños o se puede enredar mientras se está usando.

NO LA USE CON UN CABLE ELÉCTRICO DE EXTENSIÓN.

Piezas y Características

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1. Cubierta del filtro removible | 9. Exterior de plástico |
| 2. Filtro de carbón para olores | 10. Luz de "listo para freír" |
| 3. Filtro de grasa lavable | 11. Temporizador rotativo con campana de señal |
| 4. Ventana indicadora | 12. Termostato ajustable |
| 5. Canasta para freír | 13. Manija |
| 6. Olla de aceite removible | 14. Botón para liberar la traba de la manija |
| 7. Botón para liberar la tapa (OPEN) | 15. Tapa removible |
| 8. Luz de encendido | 16. Ensamblaje del cable magnético |



Modelo Hamilton Beach: 35020	Tipo: DF02	Características Eléctricas: 120 V~ 60 Hz 1500 W
--	----------------------	---

Cómo Freír

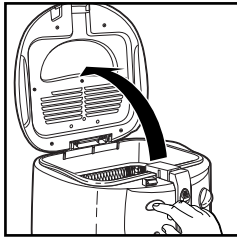
⚠ ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras

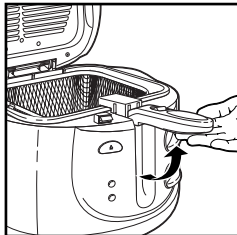
- Nunca llene con aceite más allá de la marca máxima de llenado "MAX".
- Nunca mueva la freidora mientras está en uso o cuando ésta contenga aceite caliente.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar quemaduras graves ya que el aceite caliente puede salpicarse fuera de la freidora.

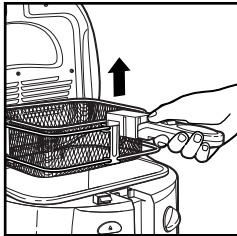
1. Coloque la freidora en una superficie estable, nivelada y resistente al calor que se encuentre fuera del alcance de los niños.
2. Presione el botón para liberar la tapa para abrir la misma.



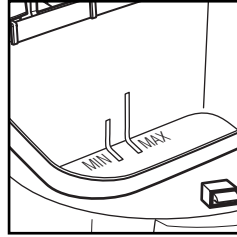
3. Levante la manija para elevar la canasta a la posición más alta hasta que se encuentre **trabada firmemente** en su lugar.



4. Saque la canasta de la freidora.

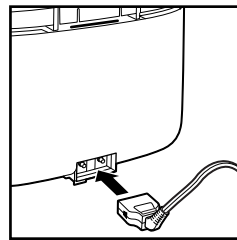


5. Llene la freidora con un mínimo de 6 a un máximo de 8 tazas de aceite hasta la marca indicadora superior en la olla de aceite removible.



ADVERTENCIA: Nunca opere la freidora sin aceite en la olla de aceite removible.

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 en la página 35.

La luz de "listo para freír" se encenderá cuando el aceite alcance la temperatura preseleccionada.

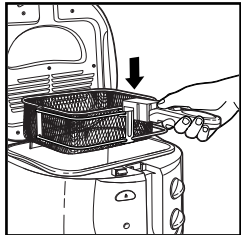
8. **Para freír comida sin masa**, coloque los alimentos en la canasta y continúe con el paso 9.

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.

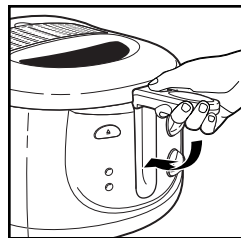
NOTA: No exceda la cantidad máxima de alimentos a freír en una tanda. Consulte la tabla para freír para obtener más información.

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.

NOTA: Nunca permita que el aceite en la olla de aceite hierva hasta secarse.

¡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 para freír

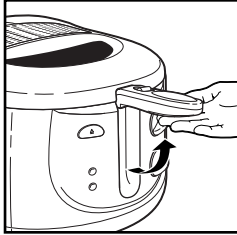
NOTAS:

- Fría los alimentos indicados debajo con los tiempos de cocción sugeridos y hasta que se **doren**.
- Los alimentos flotarán sobre el aceite cuando estén listos.

ALIMENTO	TEMPERATURA PARA FREÍR	TIEMPO DE COCCIÓN
Vegetales	180°C (350°F)	2-3 min.
Pescado	180°C (350°F)	2-3 min.
Camarones (8)	180°C (350°F)	2-3 min.
Ostiones (12)	180°C (350°F)	2 min.
Carne de res (una capa)	190°C (375°F)	3-5 min.
Pollo (una capa)	190°C (375°F)	2-3 min.
Papas a la francesa (una capa)	190°C (375°F)	15 min.
Rollos primavera (3)	190°C (375°F)	3 min.
Donas (2)	190°C (375°F)	3 min.
Pays de fruta (2)	180°C (350°F)	4 min.
Frituras (8-10)	190°C (375°F)	3 min.

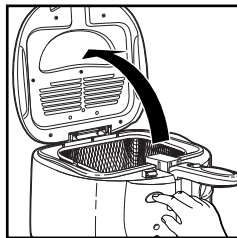
Después de Freír

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.



PRECAUCIÓN: 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.

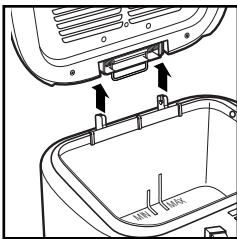
4. Gire el control de temperatura a **O** (APAGADO) y desenchufe el aparato después de usarlo.

NUNCA DEJE LA FREIDORA DESATENDIDA MIENTRAS LA ESTÁ USANDO.

Limpieza de la Freidora

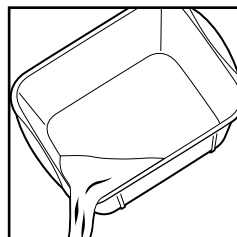
1. Espere hasta que se haya enfriado el aceite.

2. Quite la tapa apretando en cada



lado y levantando directamente hacia arriba.

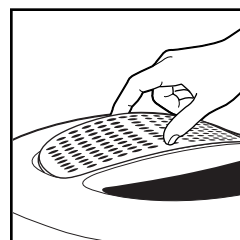
3. Quite la canasta y la olla del aceite de la freidora;



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

Aceite para freír

- Use un aceite para freír que sea elevado en grasas no saturadas, como puede ser aceite vegetal, de maíz o de cacahuete.
- NO mezcle dos tipos diferentes de aceite.

Al cambiar el aceite

- Cambie regularmente el aceite para mantener un frito de óptima calidad y sabor.
- El aceite para papas a la francesa se puede usar de 10 a 12 veces antes de cambiarlo, si se filtra después de cada uso. Se puede usar una estopilla de algodón o toalla de papel como filtro. El aceite usado para alimentos con un alto contenido en proteínas (como carne o pescado) debe cambiarse más seguido.
- No use el mismo aceite por más de seis meses y siga siempre las instrucciones del paquete.
- NO agregue aceite fresco al aceite usado.
- Siempre cambie el aceite si empieza a formarse espuma cuando se calienta, cuando tiene un olor o sabor fuerte o cuando se vuelve oscuro y/o espeso como jarabe.

Para desechar el aceite

- Vierta el aceite frío en su botella de plástico vacía original (que pueda volver a cerrarse).

Alimentos congelados

- Cuando se agregan alimentos del congelador el aceite se enfriará considerablemente. Como el alimento no se dorará rápidamente, es posible que éste absorba demasiado aceite. Para ayudar a evitar esto, deje que se descongele parcialmente el alimento congelado a la temperatura ambiental y después quite de encima todo el hielo y agua que pueda antes de agregarlo al aceite caliente. Por otro lado, no ponga a freír grandes cantidades al mismo tiempo.

Uso de la canasta

- Los alimentos con masa deberán ponerse con cuidado directamente en el aceite. Baje la canasta y ponga con cuidado cada pieza de alimento con masa en el aceite caliente. Levante la canasta para sacar los alimentos fritos.

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. Fíjese 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.

Localización de fallas (continuación)

PROBLEMA	Cosas que se deben VERIFICAR
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.
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.

Recetas Consulte nuestro sitio web para más recetas.

Camarones al coco

1 huevo	60 ml (1/4 taza) de harina común
125 ml (1/2 taza) de harina común, dividida	500 ml (2 tazas) de coco rallado
150 ml (2/3 taza) de cerveza	24 camarones
7,5 ml (1 1/2 cucharadita) de polvo para hornear	

En un tazón mediano, combine el huevo, 60 ml (1/4 taza) de harina, la cerveza y el polvo para hornear. Coloque 60 ml (1/4 taza) de harina en un tazón pequeño y el coco en otro.

Sostenga los camarones por la cola y espolvoréelos en la harina; sacuda el exceso de harina. Mójelos en la mezcla de huevo/cerveza, deje que el exceso se escurra. Envuelva los camarones en el coco y colóquelos en una hoja para hornear forrada con papel encerado. Refrigere por 30 minutos.

Quite la canasta de la freidora y caliente el aceite a 180°C (350°F). Fría 8 camarones al mismo tiempo por 2 a 3 minutos o hasta que se doren, volteándolos una vez. Con una cuchara ranurada de madera o pinzas saque los camarones y colóquelos sobre servilletas de papel para que se escurran.

Sirve 6 porciones.

Camarones fritos

900 g (2 libras) de camarones grandes pelados y desvenados	8 huevos batidos
5 ml (1 cucharadita) de sal	375 ml (1 1/2 tazas) de harina común
5 ml (1 cucharadita) de pimienta negra molida	5 ml (1 cucharadita) de polvo para hornear

En un tazón mediano, combine los camarones, sal y pimienta, revuelva. En otro tazón mediano para mezclar, revuelva los huevos, harina y polvo para hornear. Coloque una libra de camarones en la mezcla y revuélvalos hasta que se cubran.

Quite la canasta de la freidora y caliente el aceite a 180°C (350°F). Con cuidado deslice un camarón a la vez en el aceite precalentado. Fría 8 camarones al mismo tiempo, volteándolos una vez, por 2 a 3 minutos o hasta que se doren. Con una cuchara ranurada de madera o pinzas saque los camarones y colóquelos sobre servilletas de papel para que se escurran. **Sirve 4 porciones.**

Ostiones fritos

125 ml (1/2 taza) de harina común	350 g (12 onzas) de ostiones sin su concha, escurridos
5 ml (1 cucharadita) de sal	2 huevos ligeramente batidos
2,5 ml (1/2 cucharadita) de pimienta negra molida	175 ml (3/4 taza) de pan molido fino
5 ml (1 cucharadita) de sazónador para mariscos	

Combine la harina, sal, pimienta negra y el sazónador para mariscos. Coloque los ostiones en la mezcla de harina, mójelos con el huevo y envuélvalos en el pan molido.

Caliente la freidora a 180°C (350°F). Coloque una capa de ostiones en la canasta a la vez. Con cuidado, baje la canasta al aceite caliente y fríalos hasta que se doren, cerca de 2 minutos. Escúrralos rápidamente sobre toallas de papel. Sirva caliente. **Sirve 4 porciones.**

Deditos de pollo

1350 g (3 libras) de pechugas de pollo deshuesadas y sin piel, cortadas en tiras de 1 cm (½ pulgada)	250 ml (1 taza) de pan molido sazonado
1 huevo batido	5 ml (1 cucharadita) de sal
250 ml (1 taza) de suero de leche	5 ml (1 cucharadita) de pimentón
2,5 ml (½ cucharadita) de ajo en polvo	1,25 ml (¼ cucharadita) de pimienta negra
250 ml (1 taza) de harina común	5 ml (1 cucharadita) de polvo para hornear

Coloque las tiras de pollo en una bolsa de plástico grande que se pueda sellar. En un tazón pequeño, mezcle el huevo, el suero de leche y el ajo en polvo. Vierta la mezcla en la bolsa con el pollo, selle y agite suavemente para cubrir el pollo. Refrigere al menos 2 horas o durante la noche.

En otra bolsa de plástico sellable grande, mezcle la harina, el pan molido, sal, pimentón, pimienta y polvo para hornear. Saque el pollo del refrigerador y escúrralo. Coloque el pollo en la bolsa con la mezcla de harina. Selle la bolsa y sacuda suavemente hasta cubrirlo.

Caliente el aceite a 190°C (375°F). Coloque una capa de las tiras de pollo empanizado en la canasta de la freidora y con cuidado baje la canasta al aceite precalentado. Fría hasta que se doren y los jugos salgan claros (2 a 3 minutos). Escúrralos sobre toallas de papel. **Sirve 6 porciones.**

Bolillos de chiles jalapeños

10 chiles jalapeños	15 ml (1 cucharada) de ajo picado
250 ml (1 taza) de queso crema ablandado	Sal y pimienta al gusto
30 ml (2 cucharadas) de cilantro fresco picado	3 huevos batidos
	250 ml (1 taza) de pan molido sazonado estilo italiano

En un tazón mediano, bata el queso crema, cilantro, ajo, sal y pimienta. Ponga los huevos en un tazón pequeño. Ponga el pan molido sazonado estilo italiano en un tazón pequeño. Lave los jalapeños. Corte la parte superior para quitar el tallo y sacar las semillas. Rellene cada chile con una cantidad igual de la mezcla de queso crema. Páselos por el huevo y cúbralos con pan molido.

Caliente el aceite a 190°C (375°F). En grupos, fría los jalapeños rellenos y cubiertos en el aceite precalentado por 5 minutos o hasta que se doren. Escorra sobre toallas de papel. **Sirve 10 porciones.**

Papas a la francesa caseras

4 papas grandes peladas y cortadas en tiras

Coloque las papas en un tazón mediano con agua fría y déjelas remojar por 15 minutos. Precaliente el aceite a 180°C (350°F). Escorra bien las papas y llene la canasta a no más de la mitad. Baje la canasta a la freidora con cuidado y fría por 15 minutos o hasta que estén tiernas. Escúrralas sobre toallas de papel, síralas calientes. **Sirve 4 porciones.**

Mezcla de cerveza

Perfecta para verduras fritas. Pruebe con zanahorias cortadas en tiras gruesas, cebollas rebanadas en anillos, champiñones frescos enteros o pimientos rebanados en anillos.

250 ml (1 taza) de harina común	2,5 ml (½ cucharadita) de pimienta
1 huevo batido	negra molida
2,5 ml (½ cucharadita) de ajo en polvo	375 ml (1½ taza) de cerveza

En un tazón pequeño, ponga la harina, huevo, ajo en polvo y la pimienta negra. Agregue una taza de cerveza y revuelva (puede agregar más de una taza para obtener la textura que desee).

Saque la canasta de la freidora antes de precalentar el aceite. Caliente el aceite. Con cuidado coloque al mismo tiempo algunas porciones en el aceite precalentado. Fríalas hasta que estén doradas en forma uniforme, sáquelas del aceite con una cuchara ranurada de madera o con pinzas. Escúrralas en toallas de papel.

Donas fáciles y rápidas

1 lata de 285 g (10 onzas) de masa para bizcocho de suero de leche refrigerada
250 ml (1 taza) de azúcar para repostería

Separe los bizcochos y corte un agujero en el medio de cada uno para hacer la forma de dona.

Caliente el aceite a 190°C (375°F). Con cuidado deslice las donas dentro del aceite caliente. Fría hasta que se doren por ambos lados, cerca de 2 a 3 minutos. Sáquelas del aceite caliente para escurrirlas en una rejilla de metal.

Espolvoree con azúcar para repostería o bañe con un glaseado mientras están calientes y déjelas en la rejilla de metal para que escurra el exceso. Ponga una hoja para galletas, charola o papel encerado debajo de las rejillas para una limpieza más fácil. **Rinde 10 donas.**

Sopapillas

6 tortillas de harina de tamaño para taco	30 ml (2 cucharadas) de canela molida
60 ml (¼ taza) de azúcar blanca	

Caliente el aceite a 190°C (375°F). Corte las tortillas horizontalmente y luego verticalmente para hacer cuatro piezas en forma de triángulo. Baje la canasta y con cuidado deje caer 8 triángulos como máximo a la vez al aceite precalentado. Fría hasta que se doren. Escorra en toallas de papel. Espolvoree rápidamente con la mezcla de azúcar con canela. **Rinde 6 porciones.**

Frituras de manzana

500 ml (2 tazas) de harina común	2 huevos
60 ml (¼ taza) de azúcar blanca	250 ml (1 taza) de leche
15 ml (1 cucharada) de polvo para hornear	2 manzanas grandes, peladas, sin
2,5 ml (½ cucharadita) de nuez	corazón y cortadas en cubos
moscada molida	125 ml (½ taza) de azúcar para
1,25 ml (¼ cucharadita) de canela	repostería para espolvorear
5 ml (1 cucharadita) de sal	

En un tazón mediano, mezcle la harina, azúcar, polvo para hornear, nuez moscada, canela y sal. En otro tazón, bata los huevos con la leche. Revuelva la mezcla de leche en la de harina hasta que esté sin grumos. Agregue las manzanas.

Saque la canasta de la freidora y caliente el aceite a 190°C (375°F). Con una cuchara para helados pequeña o cucharita, deje caer con cuidado la masa en el aceite precalentado. Fría de 8 a 10 a la vez y volteo para un dorado homogéneo en ambos lados. Fría por tres minutos o hasta que se doren. Escorra en toallas de papel y espolvoree con el azúcar para repostería, si lo desea. Sirva caliente. **Rinde 16 porciones.**

Hamilton Beach**Proctor Silex**

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 Int. 601
Col. Palmitas Polanco
México, D.F. C.P. 11560
Tel. 52 82 31 05 y 52 82 31 06
Fax. 52 82 3167

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	Hamilton Beach: <input type="checkbox"/> Proctor-Silex: <input type="checkbox"/>	MODELO:
<p>Hamilton Beach/Proctor-Silex 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"> 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. <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 siga las siguientes instrucciones: <ol style="list-style-type: none"> 1. Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado. 2. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto. 3. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida. • 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>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO (DIMALSA) Prol. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio Col. El Infiernillo C.P. 54878 Cuautitlán, Edo de México Tel. (55) 58 99 62 42 • Fax. (55) 58 70 64 42 Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>
-------------------------	--

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

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
 Av. Plutarco Elías Calles 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

REF. ECONÓMICAS DE OCCIDENTE,
 S.A. DE C.V.
 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

Para pedir filtros de repuesto

Para pedir filtros de repuesto llame a Servicio al Cliente: **México: 01-800-71-16-100**

Para la Freidora eléctrica Proctor-Silex Modelo 35020, pida el Filtro de repuesto 990008200.

HAMILTON BEACH  PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road
Southern Pines, North Carolina 28387

840130200

44

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com
hamiltonbeach.com.mx • proctorsilex.com.mx

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

7/04