

euro-prokitchen

euro-prokitchen

Look for these other EURO-PRO Kitchen products for professional cooking results

Busque estos otros productos de cocina EURO-PRO para obtener resultados profesionales



Large Capacity Deep Fryer Freidora de inmersión de alta capacidad



U.S.: EURO-PRO Operating LLC
Newton, MA 02459

Canada: EURO-PRO Operating LLC
4400 Bois Franc
Ville St. Laurent, Québec H4S 1A7
1-800-798-7398
www.euro-pro.com

COPYRIGHT© EURO-PRO OPERATING LLC 2010
PRINTED IN CHINA / IMPRESO EN CHINA

Illustrations may differ from actual product.
El dibujo puede no ser igual al producto real.

REV. 100505

OWNER'S MANUAL MANUAL DEL USUARIO

F1400 34

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions carefully before use.
2. **Do not** touch hot surfaces, always use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord or plug in water or other liquids.
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, has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to **EURO-PRO Operating LLC** for examination, repair or adjustment. (See warranty.)
7. **Never** plug in before the unit is assembled and before oil is added to the oil reservoir.
8. **Never** overfill the fryer with oil. Fill only between the minimum and maximum levels, as indicated inside the oil reservoir.
9. Be sure the frying basket handle is properly assembled to the frying basket and locked in place. (See assembly instructions.)
10. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
11. Always insert heating element in the appliance first, then plug into the wall outlet. To disconnect, remove plug from wall outlet then wait for the unit to cool completely before removing the heating element.
12. Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil.
13. **Do not** leave appliance unattended while in use.
14. **Do not** use outdoors.
15. **Do not** let cord hang over the edge of the table, counter or touch hot surfaces.
16. **Do not** place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
17. **Do not** use appliance for other than intended household use.
18. Periodically check for looseness of screws or nuts and tighten them.

CAUTION: Over tightening can result in stripping of screws or nuts or cracking of handle or feet.

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS

- A detachable magnetic power cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. **An extension cord (or longer detachable cord) is not recommended for use with deep fryers.**
- **Never** plug in the unit to an electrical outlet before the oil reservoir has been filled with oil.
- **Do not** immerse the deep fryer or the power cord in water.
- When opening the lid after frying, lift it slowly and wait a moment to allow the steam inside to escape before opening fully.
- To avoid a circuit overload, do not operate another high wattage appliance on the same circuit.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Modelo
F1400 34

EURO-PRO 

GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

EURO-PRO Operating LLC garantiza este producto contra defectos de materiales y mano de obra por un término de un (1) año a partir de la fecha de compra original, siempre que sea utilizado para uso doméstico normal, sujeto a las siguientes condiciones, exclusiones y excepciones.

Si su artefacto no funciona correctamente al utilizarlo bajo condiciones domésticas normales dentro del período de garantía, devuelva el artefacto completo y sus accesorios. Por servicio al cliente, llame al 1 (800) 798-7395 o visite nuestro sitio Web www.euro-pro.com.

Si el artefacto presenta un defecto de materiales o mano de obra, **EURO-PRO Operating LLC** lo reparará o reemplazará sin cargo. Debe incluir un comprobante de compra fechado y un cheque a favor de EURO-PRO Operating LLC por la suma de \$11,95 para cubrir los gastos de envío y procesamiento. *

La responsabilidad de **EURO-PRO Operating LLC** se limita únicamente al costo de reparación o reemplazo de la unidad, a nuestro criterio. Esta garantía no cubre el desgaste normal de las partes y no cubre ninguna unidad que haya sido alterada o utilizada con fines comerciales. Esta garantía limitada no cubre daños ocasionados por uso inadecuado, abuso, negligencia o daños causados por embalaje inapropiado o maltrato durante el transporte. Esta garantía no cubre daños o defectos causados o resultantes durante el transporte para su reparación o alteraciones del producto o cualquiera de sus partes, realizadas por una persona no autorizada por **EURO-PRO Operating LLC**.

Esta garantía es válida para el comprador original del producto y excluye cualquier otra garantía legal y/o convencional. La responsabilidad de **EURO-PRO Operating LLC**, de existir, se limita a las obligaciones específicas asumidas expresamente bajo los términos de esta garantía limitada. **Bajo ninguna circunstancia EURO-PRO Operating LLC** será responsable por daños incidentales o indirectos de ninguna clase. Algunos estados/provincias no permiten la exclusión o limitación de daños consiguientes o incidentales, por lo tanto lo anterior puede no ser válido para usted.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos los que varían de estado a estado o de provincia a provincia.

***Importante:** Embale el producto cuidadosamente para evitar daños durante el transporte. Asegúrese de incluir un comprobante de la fecha de compra y de colocarle una etiqueta al producto con su nombre, dirección completa y número de teléfono, una nota proporcionando información de la compra, número de modelo y una descripción del problema. Le recomendamos asegurar el paquete (puesto que la garantía no cubre daños de envío). Escriba en el exterior del paquete "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". Nosotros nos esforzamos constantemente en mejorar nuestros productos, por lo tanto las especificaciones aquí indicadas pueden cambiar sin previo aviso.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

- Cuando el aceite se utilice principalmente para freír papas y se lo filtre luego de cada uso, puede llegar a usarse entre 8 y 10 veces.
- **No use** el mismo aceite por más de seis (6) meses.
- **Siempre** reemplace el aceite ni bien comienza a producir espuma al calentarlo, cuando se vuelve oscuro, cuando tenga olor o sabor rancio o cuando se vuelva espeso.
- Asegúrese de que los alimentos a freír estén lo más secos posible.
- **Siempre** saque el hielo de los alimentos congelados antes de freírlos.
- Para que se cocinen parejo, los trozos deben ser del mismo tamaño y espesor.
- Las piezas más gruesas tardarán más en cocinarse.

Cable de Alimentación Removible

Su freidora de inmersión ha sido diseñada específicamente para su seguridad. Su freidora de inmersión tiene un cable de alimentación desmontable. Este cable de alimentación está diseñado para "desconectarse" del cuerpo de la freidora en caso de sufrir un tirón accidental. Esta función de seguridad está diseñada para evitar que la freidora de inmersión se vuelque accidentalmente derramando peligrosamente el aceite caliente de su interior.

Para colocar el cable de alimentación:

1. El enchufe macho del cable de alimentación está montado permanentemente en la parte posterior del panel de control. (Fig. 9)
2. Para conectar el enchufe hembra del cable de alimentación al enchufe macho del artefacto, haga coincidir la orientación de los enchufes.



Fig. 9

Nota: El enchufe hembra puede enchufarse de una sola forma. Si no entra en el enchufe del artefacto, gírelo 180°.

IMPORTANTE: Si el enchufe magnético se desconecta del artefacto mientras se lo está usando, es importante que haga lo siguiente:

1. Desenchufe el cable de alimentación.
2. Gire el temporizador de seguridad a cero y gire el control de temperatura a la posición de apagado.

3. Vuelva a enchufar el cable de alimentación en la parte de atrás del artefacto.
4. Vuelva a conectar el cable de alimentación al tomacorriente.
5. Siga cocinando.

Instrucciones de Limpieza

Advertencia: Siempre desenchufe el cable del tomacorriente antes de limpiar la unidad. Permita que la freidora y el aceite se enfrien completamente (aproximadamente 2 horas) antes de limpiarla. **Nunca** sumerja el panel de control, cable o enchufe en agua o ningún otro líquido.

Para limpiar su freidora de inmersión y sus partes, siga **siempre** las instrucciones de la sección "Limpieza antes de usarla por primera vez".

- **No** coloque el panel de control, cable o enchufe en el lavavajillas.
- Limpie el panel de control con un trapo húmedo **únicamente**.
- El recipiente del aceite, la canasta freidora y la tapa se pueden lavar en el estante superior de un lavavajillas.
- El cuerpo de la freidora puede lavarse con agua tibia jabonosa. **No** coloque el cuerpo de la freidora en el lavavajillas.

Función de reinicio

Su freidora de inmersión tiene una función de reinicio. Si la freidora de inmersión deja de calentar por cualquier motivo, puede haberse activado el interruptor automático de reinicio.

Para reiniciar la freidora de inmersión:

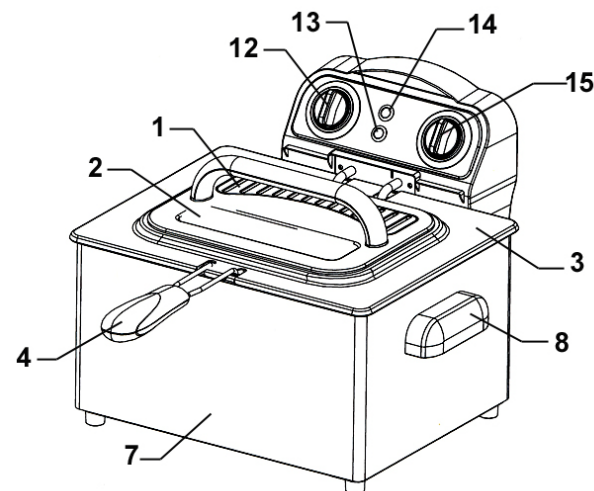
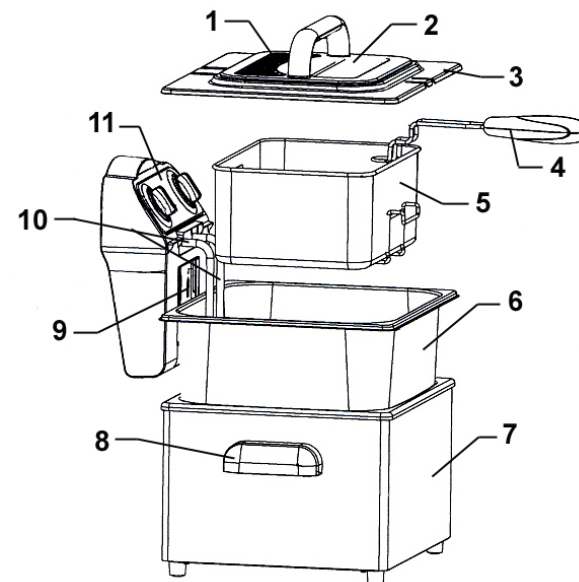
1. Presione el botón de reinicio del termostato ubicado en la parte de atrás del panel de control con la punta de un bolígrafo o un lápiz. (Fig. 10)
2. La unidad emitirá un pitido para indicar que se ha reiniciado y que puede seguir cocinando.



Fig. 10

GETTING TO KNOW YOUR DEEP FRYER

1. Built-in Filter
2. Viewing Window
3. Lid Cover
4. Frying Basket Handle
5. Frying Basket
6. Oil Reservoir
7. Body (Housing)
8. Body Handle (x2)
9. Guide Edges
10. Heating Element
11. Control Panel
12. Safety Timer
13. Power Light
14. Ready Light
15. Temperature Control
16. Break Away Power Cord (not shown)



Technical Specifications

Voltage: 120V., 60Hz.

Power: 1650 Watts

*Illustrations may differ from actual product.

Deep Fryer Features

The Safety Timer

The safety timer turns the unit on and off. It counts down the allotted cooking time and makes a 'ding' sound when the time is up.

The Power Light

The power light illuminates when the deep fryer is on.

The Ready Light

The ready light will cycle on and off several times during frying. This indicates that the temperature is thermostatically maintained.

The Detachable Power Cord

The power supply is designed to "Break Away" from the fryer body in the event that it is inadvertently pulled. This is intended to prevent the tipping of the appliance and the hazardous spillage of hot oil.

The Reset Feature

Your deep fryer is equipped with a feature that protects damage due to overheating. If for some reason the unit overheats, the deep fryer will automatically turn off. Once the deep fryer is reset, it can be turned on again. (See page 8 for Reset instructions.)

Using for the First Time

Warning: Do not plug in the deep fryer when the control panel is not installed in the deep fryer body. Only plug in the deep fryer when the unit is fully assembled and the heating element is immersed in oil.

Warning: Do not immerse the control panel, cord or plug in water.

Warning: This unit should not be used to boil water

Cleaning Prior To First Use

The body, oil reservoir, frying basket, frying basket handle, and lid can be washed in warm soap water. Dry thoroughly before use.

Warning: Do not immerse the control panel, power cord, or plugs into liquid of any kind.

To wash the deep fryer:

1. Lift the control panel with heating element out of its slots by pushing it up from the bottom with one hand while holding the body of the deep fryer with your other hand.
2. Remove the oil reservoir from the body of the deep fryer.
3. Wash the oil reservoir and the frying basket with hot water, a non-abrasive sponge, and dishwashing liquid or other non-poisonous detergent.

The Frying Basket Handle

Use the frying basket handle to remove the frying basket. Always make sure the frying basket handle is securely attached to the frying basket.

To attach the frying basket handle to the frying basket:

1. Insert the metal part of the handle into the metal bracket on the frying basket. (Fig. 1)

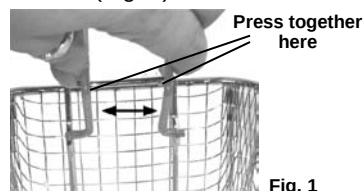


Fig. 1

Los siguientes tiempos de cocción son los aproximados para freír una canasta llena hasta la marca de MAX. Los tiempos exactos pueden variar, dependiendo de la cantidad, preferencias personales, tamaño y grosor de los trozos, etc.

Ajuste de Temperatura

Por lo general, use bajas temperaturas para alimentos delicados (verduras, pescado) y temperaturas más altas para alimentos congelados, papas fritas y pollo.

Comida	Tiempo de Cocción	Temperatura
Papas Fritas	6-9 minutos	375°F
Filete de Pescado	3-5 minutos	325°F
Bastoncitos de Pollo	6-8 minutos	350°F
Trozos de Pollo	13-20 minutos	350°F
Calabacín Frito	3 minutos	325°F
Champiñones Fritos	3 minutos	325°F
Aros de Cebolla	3 minutos	325°F
Rosquillas	3-5 minutos	350°F
Beignet de Manzana	4 minutos	350°F
Camarones	4-6 minutos	325°F

Al Terminar de Cocinar

1. Gire el control de temperatura a la posición "Off" y el temporizador de seguridad a cero.
2. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.
3. Levante la tapa lentamente y permita que salga el vapor antes de abrir completamente la tapa.
4. Levante la canasta freidora por el mango. Colóquela en el recipiente del aceite y permita que la comida se escurra por un minuto. (Fig. 6)
5. Una vez que el aceite haya drenado de la canasta freidora, puede levantar la canasta y servir la comida.

Advertencia: Siempre deje enfriar completamente la freidora (aproximadamente 2 horas) antes de limpiarla o guardarla. Nunca transporte o mueva la freidora de inmersión con aceite caliente en su interior.



Fig. 6

Filtrado y Cambio del Aceite

Atención: Asegúrese de que la freidora de inmersión esté desenchufada y que el aceite se haya enfriado (aproximadamente 2 horas) antes de cambiar el aceite, limpiarla o guardarla.

Nota: No hace falta cambiar el aceite después de cada uso. Por lo general, el aceite se contaminará más rápidamente al freír alimentos con mucha proteína, (como aves, carnes o pescado). Cuando el aceite se utilice principalmente para freír papas y se lo filtre luego de cada uso, puede llegar a usarse entre 8 y 10 veces. Sin embargo, nunca use el mismo aceite por más de seis (6) meses.

Para filtrar el aceite:

1. Verifique que el aceite se haya enfriado (unas 2 horas) luego vierta el aceite del recipiente del aceite en otro recipiente o frasco. (Fig. 7)
2. Lave y seque el recipiente del aceite y la canasta freidora.
3. Vuelva a llenar el recipiente del aceite con el aceite, haciéndolo pasar por un colador de alambre o un filtro de papel. (Fig. 8)

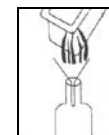


Fig. 7



Fig. 8

Consejos Útiles

- No mezcle aceites diferentes, o aceite nuevo y viejo.
- Reemplace el aceite a menudo. Por lo general, el aceite se contaminará más rápidamente al freír alimentos con mucha proteína, (como aves, carnes y pescado).

- Nota:** No debe colocar el canasto dentro del recipiente del aceite durante el precalentamiento.
- Coloque la tapa.
 - Enchufe el artefacto en un tomacorriente de 120 voltios.
 - Gire el control de temperatura como lo desee.
 - Gire el temporizador de seguridad a 15 minutos. Se encenderá la luz de encendido indicando que la freidora está encendida.
 - Para indicar que el aceite ha llegado a la temperatura seleccionada, se encenderá la luz de lista.
 - Cuando se acabe el tiempo seleccionado, escuchará una campanada y se apagará la luz de encendido indicando que la freidora de inmersión está apagada.

Usando la freidora de inmersión de gran capacidad

Advertencia: Nunca enchufe la freidora antes de llenarla de aceite hasta el nivel indicado. Siempre asegúrese de que el panel de control esté colocado correctamente en su lugar y que el elemento calefactor esté dentro del aceite en el recipiente antes de enchufarla.

Importante: Verifique que el panel de control esté colocado correctamente en la unidad principal, de lo contrario no funcionará. Esto no es una falla. Este producto está equipado con un interruptor de seguridad para evitar que se encienda accidentalmente.

Advertencia: Para evitar daños o quemaduras, nunca toque ninguna parte metálica de la freidora ya que pueden estar calientes.

Llenado de la Canasta

- No llene la canasta cuando esté inmersa en el aceite. Saque la canasta freidora del aceite caliente y luego llene la canasta con comida.
- Coloque la comida en la canasta. No llene de más la canasta freidora y nunca exceda la línea de MAX indicada en la misma. Para mejores resultados y cocciones más rápidas, sólo llene la canasta hasta la mitad.
- Nunca llene la canasta por encima de la línea de máximo con alimentos congelados.

Advertencia: Para evitar salpicaduras y quemaduras, saque la canasta de la freidora de inmersión antes de llenarla con comida congelada.

Advertencia: Le recomendamos que los alimentos queden por lo menos $\frac{3}{4}$ por debajo de la línea de MAX al freír alimentos congelados. **Siempre** saque todo el hielo de los alimentos congelados antes de freírlos. El no hacerlo puede hacer que la freidora rebalse al colocar los alimentos en el aceite.

Fritura de Alimentos

Nota: Siempre utilice la canasta para freír alimentos. **Siempre** coloque la tapa al freír.

- Para precalentar el aceite, coloque el control de temperatura en la temperatura deseada y luego ajuste el temporizador en 15 minutos.
- Cuando el aceite se haya precalentado se encenderá la luz de lista.

Nota: Muchos factores pueden afectar la cantidad de tiempo que tarda el aceite en precalentarse. Puede llevar más de 15 minutos el precalentar el aceite. Puede necesitar ajustar el temporizador de seguridad para aumentar o disminuir el tiempo de acuerdo con sus necesidades.

- Llene la canasta freidora con comida y descíndala lentamente dentro del aceite caliente. Si desciende la canasta muy rápidamente puede hacer que el aceite se rebalse y salpique.
- Vuelva a ajustar el temporizador de seguridad al tiempo deseado.
- Vuelva a colocar la tapa con cuidado.

Nota: Es normal que salga vapor por los costados de la tapa al freír.

Advertencia: Evite estar demasiado cerca de la freidora mientras esté funcionando.

Advertencia: Al abrir la tapa luego de freír, ábrala solo un poco y permita que salga el vapor antes de abrirla completamente. Mantenga la cara lejos de la unidad para evitar quemaduras por el vapor.

- Holding the frying basket securely in one hand, pull the handle toward you so that the metal part of the handle fastens securely to the rounded frying basket latch. (Fig. 2)

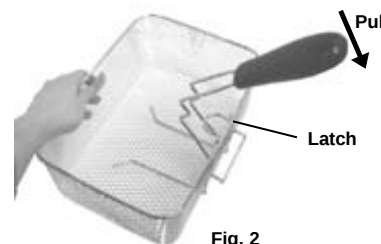


Fig. 2

Warning: Never immerse the control panel or power cord in water or any other liquids.

Warning: All components must be completely dry before filling with oil or using.

Warning: Never exceed the maximum lines indicated on the frying basket and on the reservoir.

Filling the Oil Reservoir

Warning: Never plug in the deep fryer before filling with oil to specified level. Before you plug in the appliance, make sure the control panel is securely attached to the body and the heating element is in the oil filled reservoir.

- Use blended vegetable oil, peanut oil, pure corn oil or canola (rapeseed) oil. **Do not** use olive oil, margarine, lard or drippings.
- The oil level must **always** be maintained between the minimum and the maximum levels marked inside the oil reservoir. Check the oil level before each use. For best results, keep the oil close to the maximum level (16 cups/4 liters). (Fig. 3)
- Never** mix different oils and fats together. Do not mix old and new oil.

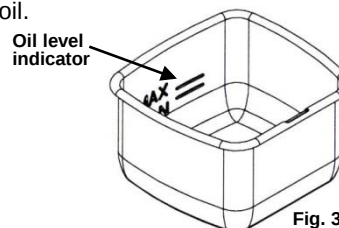


Fig. 3

Using Solid Fat

Warning: Do not put solid vegetable shortening in the oil reservoir or the frying basket.

- If using solid vegetable shortening, melt it first in a separate container and then very carefully pour the melted fat into the oil reservoir.
- Previously used solid vegetable shortening which has curdled and hardened in the oil reservoir should be removed from the oil reservoir and melted in a separate pan before reusing.

Warning: If you try to melt the solidified fat in the oil reservoir, there is a risk of hot melted fat suddenly sputtering from below through the solid top layer of fat.

Use only the following procedure when melting solid fat in your deep fryer:

- Make sure the fat is at room temperature. If the fat is cold, then there is a greater risk of splashing.
- Using a fork, carefully make some holes in the fat.
- Make sure the lid is **always** securely closed while the fat is melting.
- Set the temperature control to 325°F.
- Turn the safety timer to the required period of time to melt the amount of fat placed in the reservoir.

Important: Setting the safety timer will automatically turn the deep fryer "On" and the power light will illuminate. The ready light will illuminate when the fat or oil in the reservoir has reached the selected temperature.

Installing the Control Panel with the Heating Element Into Place

1. Lift up the control panel with heating element.
2. Insert the guide edges on the control panel into the guide rails mounted on the metal body. (Fig. 4)
3. Slide the guide edges down as far as they can go.

Note: The deep fryer has an automatic safety switch to ensure that the unit will not operate unless the control panel has been inserted securely into the guide rails on the body of the deep fryer. (Fig. 5)

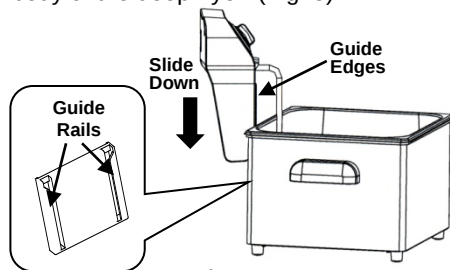


Fig. 4

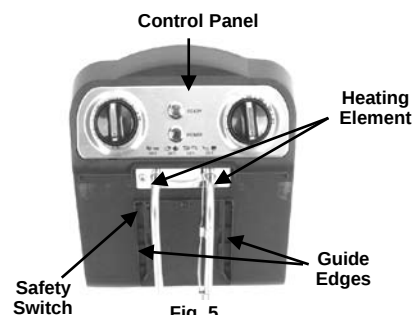


Fig. 5

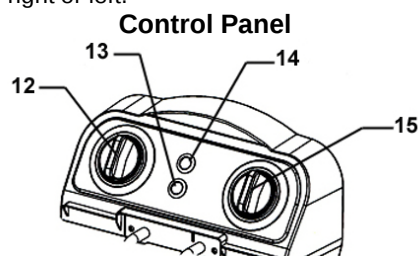
Using the Safety Timer

Attention: Setting the timer will automatically turn the deep fryer "On". The power light will illuminate indicating that the deep fryer is "On". The safety timer will turn the unit off at the end of the selected time period.

The maximum time you can run the deep fryer is 60 minutes. In the event that you forget that the deep fryer is running, this safety feature to ensure that the deep fryer does not continue to operate for extended period of time.

To set the safety timer:

1. Turn the safety timer to the right to set the amount of time your deep fryer will run. The safety timer will start the count-down immediately.
2. The power light will illuminate as soon as you turn the safety timer to the right. The light will go out and the unit will make a 'ding' sound when the allotted time period ends.
3. You can always add time or decrease time by turning the safety timer to the right or left.



12. Temperature Control
13. Power Light
14. Ready Light
15. Safety Timer

Pre-Heating the Oil

Warning: Never plug in the deep fryer before filling the reservoir with oil. (See "Filling the Oil Reservoir" for instructions) **Always** unplug the appliance when not in use.

1. Make sure the oil level in the oil reservoir is between the minimum and maximum lines inside the oil reservoir.

Note: The frying basket should not be immersed in the oil during pre-heating.

2. Replace the lid cover.

Instalación del panel de control con el elemento calefactor

1. Levante el panel de control con el elemento calefactor.
2. Inserte los bordes guía del panel de control dentro de la ranuras guía del cuerpo metálico. (Fig. 4)
3. Deslice los bordes de la guía hacia abajo todo lo que se pueda.

Nota: La freidora de inmersión tiene un interruptor automático de seguridad que hace que la unidad no funcione a menos que el panel de control esté bien colocado en las ranuras guía del cuerpo de la freidora. (Fig. 5)

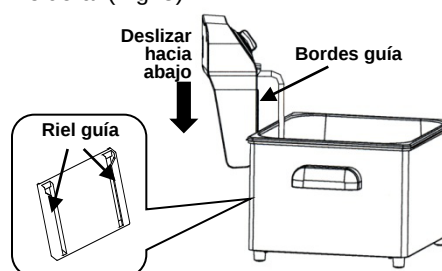


Fig. 4

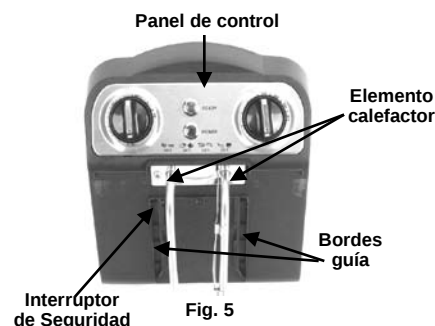


Fig. 5

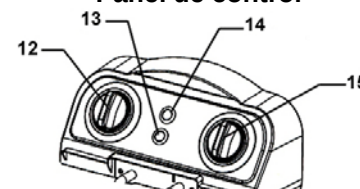
Usando el temporizador de seguridad

Atención: Ajustando el temporizador, la freidora se encenderá automáticamente. Se iluminará la luz de encendido indicando que la freidora está encendida. El temporizador de seguridad apagará la unidad al final del tiempo seleccionado. El tiempo máximo que puede hacer funcionar la freidora de inmersión es 60 minutos. Si se llegara a olvidar que la freidora está funcionando, esta función de seguridad se encargará de que no siga funcionando durante mucho tiempo.

Para ajustar el temporizador de seguridad:

1. Gire el temporizador de seguridad hacia la derecha para ajustar el tiempo que funcionará su freidora de inmersión. El temporizador comenzará la cuenta regresiva inmediatamente.
2. Se iluminará la luz de encendido ni bien gire el temporizador de seguridad hacia la derecha. La luz se apagará y la unidad emitirá una campanada cuando se termine el tiempo seleccionado.
3. Siempre puede aumentar o disminuir el tiempo girando el temporizador de seguridad hacia la derecha o la izquierda.

Panel de control



12. Control de temperatura
13. Luz de encendido
14. Luz de listo
15. Temporizador de seguridad

Precalentando el aceite

Advertencia: Nunca enchufe la freidora antes de llenar el recipiente con aceite. (Ver "Llenado del recipiente del aceite" por instrucciones) **Siempre** desenchufe el artefacto cuando no lo utilice.

1. Asegúrese de que el nivel de aceite en el recipiente esté entre las marcas de nivel mínimo y máximo dentro del recipiente del aceite.

Nota: No debe colocar el canasto dentro del recipiente del aceite durante el precalentamiento.

2. Coloque la tapa.

Precalentando el aceite

Advertencia: Nunca enchufe la freidora antes de llenar el recipiente con aceite. (Ver "Llenado del recipiente del aceite" por instrucciones) **Siempre** desenchufe el artefacto cuando no lo utilice.

1. Asegúrese de que el nivel de aceite en el recipiente esté entre las marcas de nivel mínimo y máximo dentro del recipiente del aceite.

2. Sosteniendo bien la canasta freidora con una mano, tire del mango hacia usted de modo que la parte metálica del mango se trabe en el borde redondeado de la canasta freidora. (Fig. 2)

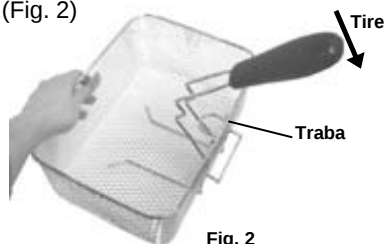


Fig. 2

Advertencia: Nunca sumerja el panel de control o el cable de alimentación en agua o ningún otro líquido.

Advertencia: Todas las partes deben estar completamente secas antes de llenar la unidad con aceite y usarla.

Advertencia: Nunca exceda las líneas de máximo de la canasta freidora y el recipiente.

Llenado del Recipiente del Aceite

Advertencia: Nunca enchufe la freidora antes de llenarla de aceite hasta el nivel indicado. Antes de enchufar el artefacto, verifique que el panel de control esté correctamente colocado en el cuerpo principal y que el elemento calefactor esté en el recipiente lleno de aceite.

- Use aceite mezcla vegetal, aceite de maní, aceite puro de maíz o aceite de canola. **No** use aceite de oliva, margarina, manteca o grasa de carne.
- **Siempre** debe mantener el nivel de aceite entre las marcas de nivel mínimo y máximo dentro del recipiente del aceite. Verifique el nivel de aceite antes de cada uso. Para obtener mejores resultados, mantenga el nivel de aceite cerca del máximo (16 tazas / 4 litros). (Fig. 3)
- **Nunca** mezcle aceites diferentes y grasas. No mezcle aceite nuevo y viejo.

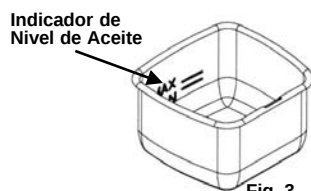


Fig. 3

Uso de Grasa Sólida

Advertencia: No coloque mantequilla vegetal sólida en el recipiente del aceite o en la canasta.

- Si quiere usar mantequilla vegetal sólida, derrítala primero en otro recipiente y luego viértala cuidadosamente dentro del recipiente del aceite.
- La mantequilla vegetal sólida usada que se haya cuajado y endurecido dentro del recipiente del aceite debe quitarse y derretirse en otra sartén antes de usarse nuevamente.

Advertencia: Si trata de fundir la grasa sólida en el recipiente del aceite, la grasa fundida de la parte de abajo del recipiente puede salpicar por encima de la capa sólida de la parte de arriba.

Siga únicamente el siguiente procedimiento al fundir grasa sólida en su freidora de inmersión:

1. Asegúrese de que la grasa se encuentre a temperatura ambiente. Si la grasa está fría, el riesgo de salpicaduras es mayor.
2. Con un tenedor, haga algunos agujeros en la grasa.
3. Asegúrese de que la tapa esté **siempre** correctamente cerrada mientras derrite la grasa.
4. Ajuste el control de temperatura a 325°F.
5. Gire el temporizador de seguridad al tiempo necesario para fundir la cantidad de gras que puso en el recipiente.

Importante: El ajustar el temporizador de seguridad encenderá la freidora de inmersión y se iluminará la luz de encendido. La luz de listo se encenderá cuando la grasa o el aceite del recipiente haya alcanzado la temperatura seleccionada.

Pre-Heating the Oil

Warning: Never plug in the deep fryer before filling the reservoir with oil. (See "Filling the Oil Reservoir" for instructions) **Always** unplug the appliance when not in use.

1. Make sure the oil level in the oil reservoir is between the minimum and maximum lines inside the oil reservoir.

Note: The frying basket should not be immersed in the oil during pre-heating.

2. Replace the lid cover.
3. Plug the appliance into a 120-volt electrical outlet.
4. Turn the temperature control to the desired temperature.
5. Turn the safety timer to 15 minutes. The power light will come on indicating that the deep fryer is now "On".
6. To indicate that the oil has reached the selected temperature, the ready light will illuminate.
7. When the allotted time runs out, you will hear a 'ding' sound and the power light will turn off, indicating that the deep fryer is now "Off".

Using the Large Capacity Deep Fryer

Warning: Never plug in the deep fryer before filling with oil to specified level. Before plugging in, make sure control panel is securely in place on the body and the heating element is covered in oil in the reservoir.

Important: Ensure the control panel is fitted correctly to the body otherwise the unit will not function. This is not a defect. This product is fitted with a safety switch to prevent the unit from turning "on" accidentally.

Warning: In order to avoid injury or burns, never touch any metal parts on the deep fryer because they may be hot.

Filling the Frying Basket

- **Do not** fill the frying basket when it is immersed in oil. Remove the frying basket from the hot oil and then fill the frying basket with food.

- Place the food in the frying basket. **Do not** overfill the frying basket and never exceed the MAX line indicated on the frying basket. For optimum results and shorter frying time, the frying basket should be only 1/2 full.
- **Never** fill the frying basket higher than the MAX line on the frying basket with frozen food.

Warning: To prevent spattering and burns, remove the frying basket from the deep fryer before filling with frozen food.

Caution: When frying frozen food, it is recommended that food is at the 3/4 level, below the MAX line. **Always** clean off any ice from frozen food prior to frying. Failure to do so may cause fryer to overflow when food is placed in oil.

Frying Food

Note: **Always** use the frying basket to fry food. **Always** close the lid cover during frying.

1. To preheat the oil, set the temperature control to the desired temperature and turn the safety timer to 15 minutes.
 2. When the oil is pre-heated, the ready light will illuminate.
- Note:** Many factors can effect the length of time it takes to preheat oil. It may take more or less then 15 minutes to preheat your oil. You may need to adjust the safety timer to add or remove time according to your needs.
3. Fill the frying basket with the food and slowly lower the frying basket into the hot oil. Lowering the frying basket too quickly can result in oil overflow and splashing.
 4. Reset the safety timer to the desired time.
 5. Replace the lid cover carefully.

Note: It is normal for steam to escape through the sides of the lid cover while frying.

Warning: Avoid standing too close to the deep fryer while it is working.

Warning: When opening the lid cover after frying, lift up the lid slightly, then wait to allow steam to escape before opening the lid completely. Keep face away from unit to avoid burns caused by escaping steam.

OPERATING INSTRUCTIONS

The following cooking times reflect the approximate time needed to fry one basket filled only to the MAX line. The exact time may be different depending on actual quantity, personal cooking preferences, size and thickness of pieces, etc...

Temperature Settings

In general, use lower settings for delicate foods (vegetables, fish) and higher settings for frozen foods, French Fries and chicken.

Food	Cooking Time	Temperature
French Fries	6-9 minutes	375°F
Fish Fillets	3-5 minutes	325°F
Chicken Fingers	6-8 minutes	350°F
Chicken Pieces	13-20 minutes	350°F
Fried Zucchini	3 minutes	325°F
Fried Mushrooms	3 minutes	325°F
Onion Rings	3 minutes	325°F
Donuts	3-5 minutes	350°F
Apple Beignets	4 minutes	350°F
Shrimp	4-6 minutes	325°F

At the End of Cooking

1. Turn the temperature control to "Off" and the safety timer to zero.
2. Unplug the power cord from the electrical socket.
3. Lift up the lid cover slowly and wait to allow steam to escape before opening the lid cover completely.
4. Lift up the frying basket by the handle. Place it on the oil reservoir and allow the food to drain for a minute. (Fig. 6)
5. Once the oil has drained from the frying basket, the frying basket may be lifted off and the food served.

Warning: Always let the deep fryer cool completely (approximately 2 hours) before cleaning or storing. Never carry or move the deep fryer with hot oil inside.

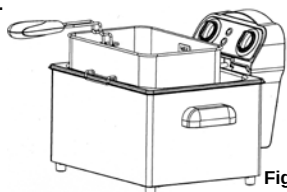


Fig. 6

Filtering & Changing the Oil

Attention: Make sure the deep fryer is unplugged from the electrical socket and the oil has cooled (approximately 2 hours) before changing the oil, or cleaning and storing the deep fryer.

Note: The oil does not need to be changed after each use. In general, the oil will be tainted rather quickly when frying food containing a lot of protein (such as poultry, meat or fish). When oil is mainly used to fry potatoes and is filtered after each use, it can be used 8 to 10 times. However, do not use the same oil for longer than 6 months.

To filter the oil:

1. Make sure the oil has cooled (approximately 2 hours) and then empty the oil from the oil reservoir into another container or bottle. (Fig. 7)
2. Wash and dry the oil reservoir and frying basket.
3. Refill the oil reservoir with the oil by pouring the oil through a wire strainer or paper filter. (Fig. 8)

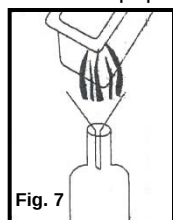


Fig. 7

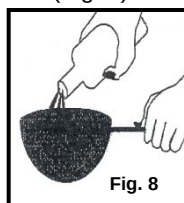


Fig. 8

Frying Tips

- **Do not** mix different types of oils or new and old oil together.
- Replace oil regularly. In general, oil will be tainted fast when frying food containing a lot of protein, (such as poultry, meat and fish).

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Características de la freidora de inmersión

Temporizador de seguridad

El temporizador de seguridad enciende y apaga la unidad. Cuenta descendientemente el tiempo seleccionado de cocción y emite una campanada cuando se acaba el tiempo.

Luz de encendido

La luz de encendido se ilumina cuando la freidora de inmersión está encendida.

Luz de listo

La luz de listo puede encenderse y apagarse varias veces al freír. Esto indica que el termostato está manteniendo la temperatura.

Cable de alimentación desmontable

Este cable de alimentación está diseñado para "desconectarse" del cuerpo de la freidora en caso de sufrir un tirón accidental. Esto evita que el artefacto se caiga y que se derrame el aceite caliente.

Función de reinicio

Su freidora de inmersión viene equipada con una función que la protege contra sobrecalentamiento. Si la unidad se sobrecalienta por cualquier motivo, se apagará automáticamente. Una vez que se haya reiniciado se podrá volver a encender. (Vea la página 17 por instrucciones de reinicio).

Uso Inicial

Advertencia: No enchufe la freidora de inmersión si no tiene el panel de control instalado en el cuerpo principal.

Enchúfela únicamente cuando esté completamente armada y con el elemento calefactor completamente sumergido en aceite.

Advertencia: No sumerja el panel de control, el elemento calefactor o el enchufe en agua.

Advertencia: Esta unidad no debe usarse para hervir agua.

Limpieza antes de usarla por primera vez

El cuerpo, recipiente del aceite, canasta freidora, mango de la canasta y la tapa se pueden lavar en agua tibia con jabón. Séquelos bien antes de usarlos.

Advertencia: No sumerja el panel de control, cable de alimentación o enchufes en ningún tipo de líquido.

Para lavar la freidora de inmersión:

1. Levante el panel de control con el elemento calefactor fuera de sus ranuras tirando con una mano hacia arriba desde su base mientras sostiene el cuerpo de la freidora con su otra mano.
2. Saque el recipiente del aceite del cuerpo principal de la freidora de inmersión.
3. Lave el recipiente del aceite y la canasta con agua caliente, detergente para líquido de cocina u otro detergente no tóxico y una esponja no abrasiva.

Mango de la canasta freidora

Use el mango para sacar la canasta freidora. Siempre verifique que el mango esté enganchado correctamente a la canasta freidora.

Para enganchar el mango a la canasta freidora:

1. Inserte la parte de metal del mango en el soporte metálico de la canasta freidora. (Fig. 1)

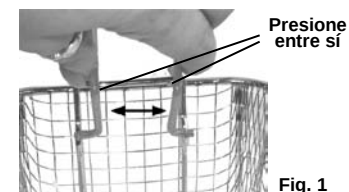
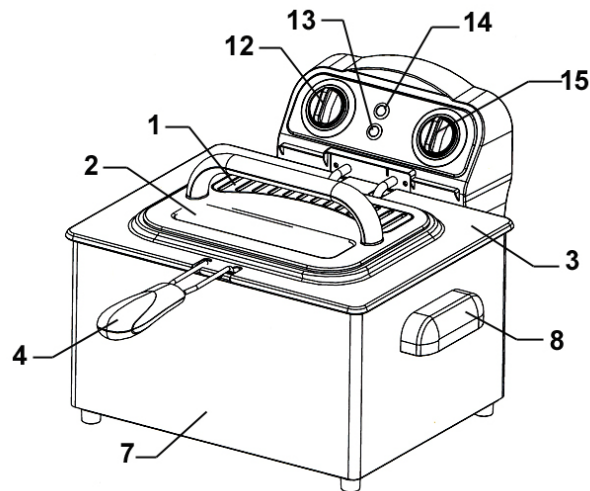
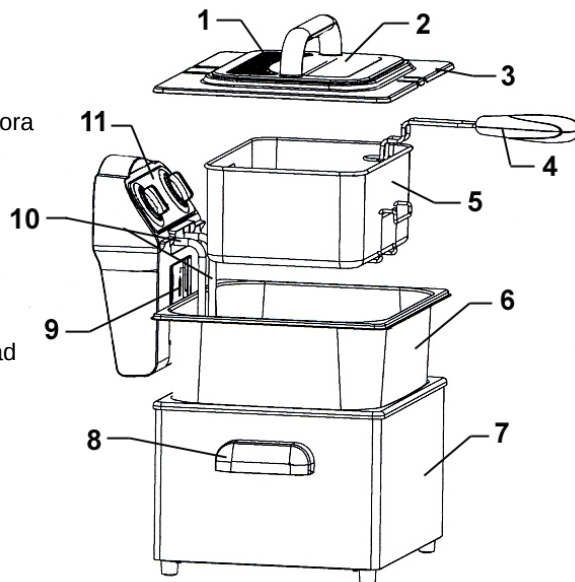


Fig. 1

PARTES DE SU FREIDORA DE INMERSIÓN

1. Filtro incorporado
2. Ventana de observación
3. Tapa
4. Mango de la canasta freidora
5. Canasta freidora
6. Recipiente del aceite
7. Cuerpo (gabinete)
8. Asas del cuerpo (x2)
9. Bordes guía
10. Elemento calefactor
11. Panel de control
12. Temporizador de seguridad
13. Luz de encendido
14. Luz de listo
15. Control de temperatura
16. Cable desmontable (no se muestra)



Especificaciones Técnicas

Voltaje: 120V, 60Hz.
Potencia: 1650 Vatios

* El dibujo puede no ser igual al producto real.

OPERATING INSTRUCTIONS

- When oil is used mainly to fry potatoes, and is filtered after each use, it can be used up to 8 to 10 times.
- **Do not** use the same oil for more than 6 months.
- **Always** replace all oil when it starts to foam when heated, when it's color becomes dark, when it has a rancid smell or taste, or when it becomes syrupy.
- Make sure that the food to be fried is as dry as possible.
- **Always** remove loose ice from frozen food before frying.
- To cook evenly, pieces should be the same size and thickness.
- Thicker pieces will take longer to cook.

Detachable Power Cord

Your deep fryer has been specifically designed with your safety in mind. Your deep fryer features a detachable power cord. This power cord is designed to break away from the fryer body in the event that the cord is inadvertently pulled or tugged. This safety feature is intended to prevent the deep fryer from accidentally tipping over and dangerously spilling the hot oil inside.

To attach the power cord:

1. The male receptacle for the power cord is permanently attached to the rear of the control panel. (Fig. 9)
2. To connect the female power cord plug to the male receptacle on the appliance, orient the female plug so that it mates with the male receptacle.



Note: The female plug can only be inserted one way. If the female plug will not go into the receptacle on the appliance, rotate the male plug 180°.

IMPORTANT: Should the magnetic plug become detached from the appliance during use, it is important to do the following:

1. Unplug the power cord from the electrical outlet.
2. Turn the safety timer to zero and turn the temperature control to the "Off" position.

3. Re-attach the power cord to the receptacle at the rear of the appliance.
4. Re-connect the power cord to the electrical outlet.
5. Resume cooking.

Cleaning Instructions

Warning: **Always** remove the plug from the wall socket before cleaning. Allow the deep fryer and the oil to cool completely (approximately 2 hours) before cleaning. **Never** immerse the control panel, cord or plug in water or any other liquid.

To clean your deep fryer and its parts, **always** follow the instruction under the section "Cleaning Prior to First Use".

- **Do not** place the control panel, cord or plug in the dishwasher.
- Clean the control panel with a damp cloth **only**.
- The oil reservoir, frying basket, and lid cover can be washed on the top rack of a dishwasher.
- The body of the deep fryer can be washed in warm soapy water. **Do not** put the body of the deep fryer in the dishwasher.

The Reset Feature

Your deep fryer is equipped with a reset feature. If for some reason the deep fryer stops heating, the reason may be that the reset switch has tripped.

To reset the deep fryer:

1. Push the thermostat reset button located on the back of the control panel with a ball point pen or pencil. (Fig. 10)
2. The unit will beep to indicate that it has reset and you may resume cooking.



ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

EURO-PRO Operating LLC warrants this product to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase, when utilized for normal household use, subject to the following conditions, exclusions and exceptions.

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, return the complete appliance and accessories. For Customer Service support, call 1 (800) 798-7398 or visit our website www.euro-pro.com.

If the appliance is found to be defective in material or workmanship, **EURO-PRO Operating LLC** will repair or replace it free of charge. Proof of purchase date and a check payable to EURO-PRO Operating LLC in the amount of \$11.95 to cover the cost of return shipping and handling must be included. *

The liability of **EURO-PRO Operating LLC** is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This warranty does not cover normal wear of parts and does not apply to any unit that has been tampered with or used for commercial purposes. This limited warranty does not cover damage caused by misuse, abuse, negligent handling or damage due to faulty packaging or mishandling in transit. This warranty does not cover damage or defects caused by or resulting from damages from shipping or repairs, service or alterations to the product or any of its parts, which have been performed by a repair person not authorized by **EURO-PRO Operating LLC**.

This warranty is extended to the original purchaser of the unit and excludes all other legal and/or conventional warranties. The responsibility of **EURO-PRO Operating LLC** if any, is limited to the specific obligations expressly assumed by it under the terms of the limited warranty. **In no event is EURO-PRO Operating LLC** liable for incidental or consequential damages of any nature whatsoever. Some states/provinces do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or from province to province.

***Important: Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach a tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with item. We recommend you insure the package (as damage in shipping is not covered by your warranty). Mark the outside of your package "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.**

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar aparatos eléctricos, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea cuidadosamente las instrucciones antes de usarla.
2. **No** toque las superficies calientes, use siempre las manijas o perillas.
3. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
4. Tenga mucho cuidado al utilizar cualquier aparato eléctrico cerca de niños.
5. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de ponerle o quitarle partes, y antes de limpiarla.
6. **No** utilice ningún artefacto si el cable o el enchufe están dañados o luego de una falla, o si ha sufrido cualquier tipo de daño. Retórnalo a **EURO-PRO Operating LLC** para que sea examinado, reparado o ajustado. (Vea la garantía).
7. **Nunca** enchufe la unidad antes de que ésta esté completamente armada y se haya agregado aceite al recipiente.
8. **Nunca** llene de más la freidora con aceite. Llénela únicamente entre los niveles mínimo y máximo, indicados dentro del recipiente del aceite.
9. Asegúrese de que el mango de la canasta freidora esté correctamente agarrado a la canasta y que esté trabado en su lugar. (Vea las instrucciones de armado).
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar daños.
11. Siempre coloque primero el elemento calefactor en el artefacto, luego enchúfelo en el tomacorriente. Para desconectarla, desenchúfela del tomacorriente y deje que la unidad se enfríe completamente antes de quitar el elemento calefactor.
12. Debe tener mucho cuidado al mover la freidora con aceite caliente.
13. **No** deje el artefacto desatendido mientras esté en funcionamiento.
14. **No** la utilice en el exterior.
15. **No** permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mesada o que toque superficies calientes.
16. **No** lo coloque sobre o cerca de un quemador eléctrico o a gas, o dentro de un horno caliente.
17. **No** utilice el artefacto para ningún otro uso distinto al uso doméstico indicado.
18. Verifique periódicamente si hay tornillos o tuercas flojas y ajústelos.

CUIDADO: El ajustarlos de más puede falsear los tornillos o las tuercas, o rajar las asas o las patas.

INSTRUCCIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD

- Se suministra un cable de alimentación magnético removible para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. **No se recomienda el uso de un prolongador (o cable removible más largo) con freidoras de inmersión.**
- **Nunca** enchufe la unidad al tomacorriente antes de llenar el recipiente con aceite.
- **No** sumerja la freidora de inmersión o el cable de alimentación en agua.
- Al levantar la tapa luego de freír, hágalo lentamente y espere un momento para que salga el vapor antes de abrirla completamente.
- Para evitar la sobrecarga del circuito, no use otro artefacto de alto consumo en el mismo circuito.

Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una de las patas es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe entra de una sola forma en un tomacorriente polarizado. De no ser así, invértalo. Si aún no entra, llame a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE