

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](http://www.appliancefactoryparts.com).



Black & Decker DF100S Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Black & Decker
DF100S](#)



[Find Your Black & Decker Small Appliance Parts - Select From 395 Models](#)

----- Manual continues below -----

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

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

- Read all instructions before using.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Never touch hot surfaces during operation and use caution when opening lid. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, never immerse cord, plugs or digital control assembly in water or other liquids.
- Only operate the appliance on a flat, even and stable surface.
- Turn the unit OFF and unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow appliance to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact consumer support for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the front of this manual.
- The use of any other accessory attachments or containers is not recommended by the appliance manufacturer and may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not let cord hang over edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Never move fryer when in operation or when fryer contains hot oil.
- This appliance is intended for household use only.
- Do not leave appliance unattended.
- A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable materials including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of or touching the unit when in operation. Do not cover any part of this appliance with metal foil.
- Do not place or store any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic, and the like.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (FOR MODELS ONLY)

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.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

1. A short power cord (or detachable power cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a long detachable power cord or extension cord is used, a) The marked electrical rating of the detachable power cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and c) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Note: If the power cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; in Latin America, by an authorized service center.

GETTING STARTED

This product is for household use only.
• Remove all packing material and any stickers. Remove and save Use and Care manual.
• Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.

- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section.
- Assemble product per assembly instructions.

BASKET ASSEMBLY

Note: THE BASKET AND HANDLE ARE PACKED UNASSEMBLED.

1. Place the basket on its base on a flat surface or countertop.
2. Squeeze the lines of the handle together.
3. Align ties with round holes on metal bracket on the inside of the basket.
4. Release ties to allow them to spread and then pull handle back to lock into metal bracket.

Storage Tip: Push handle into basket and squeeze ties together to remove handle

FRYER ASSEMBLY

1. Place the base on a stable, flat surface.
2. Insert cooking pot into fryer base.
3. Align the grooves of the heating control assembly with the grooves on the base.
4. Slide the heating control assembly down into the cooking pot as far as it will go, making sure both outer guides are in the tracks. The appliance will only operate when both guides of the heating control assembly are properly positioned in the tracks.
5. Insert assembled basket into the fryer.
6. Align removable vent cover with the metal grease screen and snap into place.
7. Place lid on fryer.
8. This fryer has a detachable cord with a magnetic power attachment. Attach the cord by matching the two electrical pins on the back on the control assembly with the two indentations on the power cord. It must be inserted with the words THIS SIDE UP facing upward. If the cord is detached, the appliance this will cause the appliance to stop heating.
9. Avoid moving fryer or touching the cord in any way during use. Always use handles on the base when lifting or moving the appliance. Never lift or move appliance using control assembly.

IMPORTANT FRYER GUIDELINES

- Do not cover any part of this appliance with metal foil.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn appliance to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Be sure handle is properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions.
- The amount of oil in the cooking pot must always be between the MIN and MAX line. Never allow the oil to go below the MIN line or exceed the MAX line.
- Only fry foods in the provided basket to prevent them from coming in direct contact with the heating elements. Never use the deep fryer without the cooking pot.
- Before pouring oil into fryer, make sure it is completely dry. Remove as much moisture from food as possible. Do not let condensation drop into the fryer when removing the lid. Do not add water or ice to oil.
- Do not use shortening, butter, margarine, lard, or any other form of solid fat.
- Failure to follow these instructions may result in serious burns since hot oil may spill from fryer.

TO START COOKING

Before first use: Thoroughly clean and dry fryer. See CLEANING AND CARE section.

1. Place assembled fryer on level, heat-resistant surface out of reach of children, allowing enough space from back of unit and the wall to allow heat to flow.
2. Remove basket from fryer; fill cooking pot with oil using the MIN (1 quart) or MAX (2 quarts) line inside of the cooking pot.
3. Insert magnetic end of the cord assembly into the fryer socket, with the end facing upward. Plug cord into outlet.
4. Set thermostat to desired temperature. Always follow package directions. For more information on cooking suggestions, check Frying Chart included in this manual.
5. To turn appliance power on, you must turn on the timer. Once this is done, the red "Power" light will turn on. The appliance will then start heating to your desired temperature.
6. Preheat fryer until the green "Ready" light turns on. This normally takes 6-10 minutes. It is important that you account for this when choosing your desired time. Once the timer counts down to zero, the appliance will stop heating and turn off.
7. To fry unbattered foods: Place food in basket. Carefully lower the basket into the fryer and close the lid. To fry battered foods (such as tempura batter): Place the basket into the fryer, and then carefully drop food directly into oil. Close the lid once all the items for the batch have been added.
8. When frying is done, remove lid, raise basket, and hook over removable oil pot to drain.
9. Carefully remove the food and place in a bowl or colander lined with paper towel. Fill and repeat as needed. The "Ready" light may go out after frying a batch of food. When oil has reached selected temperature, "Ready" light will come back on. Unit is now ready to fry another batch.
10. Turn timer to OFF to turn off the appliance and Unplug after use.

FRYING CHART

FOOD	FRYING TEMPERATURE	COOKING TIME	INTERNAL TEMP/DONENESS
Frozen French Fries	375°F (190°C)	2 to 3 minutes	Brown and crisp
Fresh Cut French Fries	375°F (190°C)	7 to 8 minutes	Brown and crisp

Frozen Onion Rings	375°F (190°C)	2 to 3 minutes	Brown and crisp
Frozen Fish Sticks	350°F (180°C)	2 to 3 minutes	140°F (63°C)
Frozen Butterfly Shrimp	350°F (180°C)	3 to 4 minutes	140°F (63°C)
Frozen Chicken Tenders	375°F (190°C)	3 to 5 minutes	165°F (73°C)
Frozen Chicken Wing Pieces	375°F (190°C)	8 to 10 minutes	165°F (73°C)
Fresh Chicken Wing Pieces	375°F (190°C)	7 to 9 minutes	165°F (73°C)

NOTE:

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

CARE AND CLEANING

Do not store oil in fryer.

CLEANING

1. Wait until oil has cooled. This can take several hours.
2. Remove lid, then remove basket from fryer.
3. Remove the heating control assembly from base and place where excess oil can drain off. Do not put heating assembly in water.
4. Lift oil pot from base and pour out oil. Wipe the excess oil or oil film from oil pot.
5. Clean base and oil pot with hot, soapy water. Do not use metal scouring pads. Bases and oil pot may be washed in the dishwasher.
6. Remove vent cover and wash it in hot, soapy water. Dry thoroughly.
7. Clean lid and basket in hot, soapy water. Allow time for both to thoroughly dry.

FRYING TIPS

SELECTING AND CHANGING THE FRYING OIL

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

BEFORE FRYING

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

GENERAL TIPS

- DO NOT use plastic utensils in hot oil.
- Season food after frying.
- If food is not as crisp as desired, reduce batch size.

DISPOSING OF OIL

- Pour cool oil into its original (resealable) empty plastic bottle and label with the contents.

BASKET USAGE WITH FRESHLY BATTERED FOODS

- Freshly battered foods should be carefully placed directly into oil. First, lower basket completely and then carefully place each piece of battered food into the hot oil. Use basket to remove fried battered foods.

STORAGE

- Basket handle can be removed and placed in basket along with the power cord. Place oil pot in base and then add basket.
- It is best to store all oils in refrigerator or a cool, dark, dry place for up to 6 months.

IF YOU LIVE IN HIGH-ALTITUDE

- The extension service will have detailed information about cooking for your area. To locate the cooperative Extension service in your county, please visit: <http://www.ceres.usda.gov/Extension/>.

NEED HELP??

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on the front of this sheet. Please DO NOT return the product to the place of purchase. Also, please DO NOT mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on this sheet.

TWO-YEAR LIMITED WARRANTY

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Spectrum Brand's utility manual will not exceed the purchase price of product.
- Two years from the date of original purchase with proof of such purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas básicas de seguridad.

- Por favor leer todas las instrucciones.
- No utilice el aparato para otro uso distinto al indicado.
- Nunca toque las superficies calientes durante el funcionamiento y tenga cuidado al abrir la tapa. Use las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Sólo utilice el aparato sobre una superficie plana, uniforme y superficie estable.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de instalarlo o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número correspondiente en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios, incluyendo los tarros de envasar, no recomendados por el fabricante pueden ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones.
- No conecte el aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
- Debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes. Nunca mueva la freidora cuando esté en funcionamiento o cuando freidora contiene aceite caliente.
- Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico.
- No deje el aparato sin vigilancia.
- Puede ocurrir un incendio si el aparato está cubierto o material inflamable, incluyendo las cortinas, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No guarde ningún objeto en la parte superior o toca la unidad cuando está en funcionamiento. No cubra ninguna parte de este aparato con papel de aluminio.
- No coloque ni guarde alguno de los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, plástico y similares.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluido niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que use el aparato como juguete.
- Este aparato no está diseñado para operar por medio de un temporizador externo o control remoto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso domestico

unicamente.

ENCHUFE POLARIZADO (SOLAMENTE PARA LOS MODELOS DE 220V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inclínelo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

1. El producto se debe proporcionar con un cable eléctrico corto (lo uno separa a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo).
 2. Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que pueden utilizarse si lo hace el usuario debido.
 3. Si se utiliza un cable separable o de extensión, a) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato. b) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable tres alambres de conexión a tierra. c) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador de la mesa, para evitar que un niño del mismo o que alguien más tropiece.
- Nota: Si el contón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

PRIMEROS PASOS

1. Este producto es solamente para uso doméstico.
- Retire todo material de empaque y cualquier etiqueta adherida al producto.
- Retire y conserve la literatura.
- Por favor, visite www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección CUIDADO Y LIMPIEZA.
- Ensamble el producto según se indica en las instrucciones de ensamblaje.
- **CÓMO ENSAMBLAR LA CESTA DE FREIR**
- **NOTA: LA CANASTA Y EL MANGO SE EMBALAN SIN MONTAR.**
1. Coloque la cesta de freír en su base sobre una superficie plana o el mostrador.
2. Apriete las pzas en el mango para unirlas.
3. Alinee las pzas sobre los orificios redondos localizados en el soporte de la cesta.
4. Suelte las pzas para dejar que se separen y luego hable el mango hacia atrás para asegurarlo dentro del soporte de metal.

Consejo para almacenamiento: Empuje el mango dentro de la cesta y apriete las pzas unidas para remover el mango.

CÓMO ENSAMBLAR LA FREIDORA

1. Coloque la pza sobre una superficie plana, estable.
2. Inserte la lita de cocción en la base de la freidora.
3. Alinee las ranuras en montaje de calentamiento con las ranuras en la base.
4. Deslice el montaje de control de calentamiento hacia abajo dentro de la cocción hasta que no entre más, asegurándose de que ambas guías exteriores estén en los rieles. El aparato solo funcionará cuando ambas guías del control de calentamiento están posicionadas correctamente en los rieles.
5. Inserte la cesta ya ensamblada dentro del recipiente para aceite.
6. Alinee la tapa removible del escape con la rejilla de metal para la grasa encaja en su lugar.
7. Coloque la tapa sobre la freidora.
8. Esta freidora tiene un cable separable con un extremo magnético para energía. Conecte el cable combinando los dos sujetadores en la parte posterior del montaje de control de calentamiento con las dos indentaciones en el cable de alimentación. Estos deben estar insertados con la escritura "Este lado hacia arriba" (THIS SIDE UP) mirando hacia arriba. Si el cable se separa del aparato, esto causará que pare de calentarse.
9. Evite mover la freidora o tocar el cable durante su uso. Siempre utilice las asas en la base para levantar o mover el aparato. Nunca levante o mueva el aparato utilizando el montaje de control de calentamiento.

REGLAS IMPORTANTES A SEGUIR PARA EL USO DE LA FREIDORA

- No cubra ninguna parte de este aparato con papel de aluminio.
- Siempre conecte el enchufe al aparato primero, luego enchúfelo al tomacorriente. Para desconectar, apague el aparato, luego retire el enchufe del tomacorriente.
- Asegúrese de que el mango esté ensamblado correctamente en la cesta de ensamblaje.
- La cantidad de aceite utilizada en el recipiente para aceite siempre debe alcanzar entre la línea de cantidad mínima (MIN) y máxima (MAX). Nunca permita que el aceite baje por debajo de la línea marcada MIN o que exceda la línea marcada MAX.
- Solo fría los alimentos en la cesta de freír incluida con el aparato para prevenir que los alimentos entren en contacto directo con los elementos calientes. Nunca utilice la freidora sin el recipiente para aceite.
- Antes de verter aceite en el recipiente para aceite, asegúrese de que es completamente seco. Remueva la más cantidad posible de humedad de alimentos. No permita que la condensación caiga en la freidora cuando retire la tapa. No añada agua ni hielo en el aceite.
- No utilice manteca, mantequilla, margarina, ni ningún otro tipo de grasas sólidas.
- Si se obtiene a seguir estas instrucciones, esto puede resultar en

quemaduras severas ya que el aceite caliente puede desbordarse de la freidora.

PARA COMENZAR A COCINAR

Antes del primer uso: limpie y seque bien la freidora. Consulte la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA.

1. Coloque la freidora ya ensamblada sobre una superficie nivelada, resistente al calor y fuera del alcance de los niños, dejando suficiente espacio entre la parte posterior del aparato y la pared para permitir que el aire circule.

2. Retire la cesta de freír de la freidora; llene el recipiente para aceite con aceite, utilizando como referencia la línea marcada MIN (1 cuarto) o MAX (2 cuartos) en el interior del recipiente.

3. Inserte el extremo magnético del cable dentro del enchufe de la freidora con el extremo magnético mirando hacia arriba. Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente.

4. Ajuste el termostato a la temperatura deseada. Siempre siga las instrucciones del paquete. Para más información sobre sugerencias para la cocción, consulte la guía de freír, incluida en este manual.

5. Para encender el aparato, es necesario que encienda el reloj automático. Una vez que lo encienda, la luz indicadora de funcionamiento se iluminará. El aparato comenzará a calentar a la temperatura seleccionada.

6. Precaliente la freidora hasta que la luz verde de listo se ilumine. Este proceso toma normalmente de 5 a 10 minutos. Es importante que usted tome en cuenta este tiempo cuando seleccione el tiempo deseado de cocción. Una vez que el reloj automático cuente hasta el cero (0), el aparato parará de calentar y se apagará.

7. Para freír alimentos que no sean rebozados: Coloque los alimentos en la cesta de freír. Cuidadosamente baje la cesta dentro del recipiente para aceite y cierre la tapa.

Para tratar de freír alimentos rebozados (tales como rebozado en tempura): Coloque la cesta de freír en el recipiente para aceite y luego cuidadosamente deje caer los alimentos directamente en el aceite. Cierre la tapa una vez que todas las piezas hayan sido añadidas.

8. Cuando termine de freír, retire la tapa, aloe la cesta de freír y engánchela sobre el recipiente para aceite removiendo para drenar la grasa hacia la unidad.

9. Cuidadosamente retire los alimentos y colóquelos en un recipiente o colador cubierto con toalla de papel. Llame y repita el proceso según sea necesario. La luz de listo tal vez se apague después de que se termine de freír una tanda de alimentos. Cuando el aceite haya alcanzado la temperatura seleccionada, la luz de listo volverá a iluminarse. El aparato está ahora listo para freír otra tanda.

10. Gire el reloj automático a la posición de apagado (OFF) para apagar el aparato y desenchufarlo después de usarlo.

GUÍA DE FREÍR

ALIMENTOS	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMPERATURA INTERNA/ GRADO DE COCINADO
Papas fritas	375°F (190°C)	de 2 a 3 minutos	Doradas y crujientes
Papas fritas recién cortadas	375°F (190°C)	de 7 a 8 minutos	Doradas y crujientes
Aros de cebolla congelados	375°F (190°C)	de 2 a 3 minutos	Doradas y crujientes
Paltos de pescado congelados	350°F (180°C)	de 2 a 3 minutos	140°F (63°C)
Camarones estilo mariposa congelados	350°F (180°C)	de 3 a 4 minutos	140°F (63°C)
Pedazos de pchuga de pollo congelados	375°F (190°C)	de 3 a 5 minutos	165°F (73°C)
Piezas de alas de pollo congeladas	375°F (190°C)	de 8 a 10 minutos	165°F (73°C)
Piezas de alas de pollo frescas	375°F (190°C)	de 7 a 9 minutos	165°F (73°C)

NOTA:

- El tiempo de cocción y la temperatura pueden variar basado en el tamaño de la tanda y el peso de los alimentos.
- Para obtener mejores resultados, fría una sola capa de alimentos para cada tanda.
- Pollo congelado y crudo debe ser descongelado, el exceso de agua removido y secado dándole palmadas sobre una toalla de papel antes de cocinarlo.
- Cuando esté cocinando carne, ave o pescado, utilice un termómetro de cocina para determinar la temperatura interna.
- Visite foodsafety.gov para obtener más información sobre las temperaturas internas que sean seguras para utilizar.

3. Inserte el empujador de alimentos en el conducto de alimentación.

Nota: El empujador de alimentos se utiliza para guiar los alimentos a través de la tova de alimentación y se puede quitar cuando la adición de alimentos líquidos o adicionales mientras que el procesador está funcionando.

CUIDADO Y LIMPIEZA

No almacene aceite en la freidora.

LIMPIEZA

- Espre hasta que el aceite se haya enfriado. Esto puede tomar varias horas.
- Retire la tapa, luego retire la cesta de freír de la freidora.
- Retire el montaje de control de calentamiento de la base y colóquelo donde el exceso de aceite se pueda drenar. No sumerja el montaje de control de calentamiento en agua.
- Alce el recipiente para aceite de la base y vierta todo el aceite. No utilice almohadillas de frotis de metal. La base y el recipiente para aceite pueden ser lavados en la máquina lavaplatos.
- Limpie la base y el recipiente para aceite en agua caliente jabonosa. Séquelos bien.
- Retire la tapa del escape y lave en agua caliente jabonosa. Séquela bien.
- Limpie la tapa y la cesta de freír en agua caliente jabonosa. Déle tiempo para que ambas se sequen completamente.

CONSEJOS PARA FREÍR

SELECCIÓN Y CAMBIO DE ACEITE PARA FREÍR

- Utilice aceite vegetal o de mani de buena calidad.
- Freír alimentos en manteca, margarina, aceite de oliva y grasa de animal NO es recomendado porque puede crear humo a temperaturas bajas.
- NO mezcle dos tipos de aceite.
- Cambie el aceite con regularidad para mantener una calidad óptima al freír y de sabor.
- Acete utilizado para cocinar papas fritas puede ser utilizado de 10 a 12 veces antes de cambiarlo siempre que el aceite sea filtrado después de cada uso. El aceite usado para alimentos que son altos en proteína (como la carne o el pescado) debe ser cambiado con más frecuencia.
- Para filtrar el aceite, permita que se enfríe completamente. Puede utilizar un paño de tela de queso o una toalla de papel como filtro para colar el aceite.
- Siempre siga las instrucciones del paquete.
- NO añada aceite fresco al aceite usado.
- Siempre cambie el aceite si comienza a formar una espuma cuando se calienta, cuando tiene un olor o sabor fuerte o cuando se vuelve oscuro o como un sirope.

ANTES DE FREÍR

- El exceso de agua o partículas de hielo pueden causar que el aceite caliente salpique o haga espuma. Remueva cualquier exceso de agua de los alimentos frescos secándose con una toalla de papel. Remueva trozos de hielo o acumulación de residuos de los alimentos congelados.

CONSEJOS GENERALES

- NO utilice utensilios plásticos en el aceite caliente.
- Sazone los alimentos después de freírlos.
- Si los alimentos no están lo suficientemente crujientes, reduzca el tamaño de la tanda.

PARA DESECHAR EL ACEITE

- Vierta aceite frío dentro de su botella plástica original (resellable) y póngale una etiqueta con la descripción del contenido.

USO DE LA CESTA DE FREÍR CON ALIMENTOS RECIENTE REBOZADOS

- Alimentos recién rebozados deben ser colocados con cuidado directamente en el aceite. Primero, baje la cesta de freír completamente y luego cuidadosamente coloque cada pieza del alimento rebozado en el aceite. Utilice la cesta de freír para remover los alimentos rebozados fritos.

ALMACENAMIENTO

- El mango de la cesta de freír se puede remover y colocar al lado del cable de alimentación. Coloque el recipiente para aceite en la base y luego agregue la cesta de freír. Es mejor almacenar todos los aceites en el refrigerador o en un lugar frío y seco por hasta 6 meses.

SI VIVE EN ALTITUDES ALTAS

- El servicio extendido tendrá la información detalla sobre las reglas de cocción a seguir en su área. Para localizar el servicio extendido en su condado, por favor visite <http://www.csees.usda.gov/Extension/>.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

- (No aplica en México, Estados Unidos y Canadá)
- ¿Qué cubre la garantía?
 - La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.
- ¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?
 - Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.
- ¿Cómo se puede obtener servicio?
 - Conserve el recibo original de compra.
 - Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.
- ¿Qué aspectos no cubre esta garantía?
 - Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
 - Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
 - Los productos que han sido alterados de alguna manera.
 - Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
 - Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
 - Las piezas de vidrio y demás accesorios empaquetados con el aparato.
 - Los gastos de transmisión y empaque asociados al reemplazo del producto.
 - Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podrá tener otros derechos que varían de una región a otra.

Poliza de Garantía (Válida sólo para México)

Duración

Rayovac de México SA de CV garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Dónde hago válida la garantía?

Lláme sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transporte que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que lo acompaña.
- C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Rayovac de México SA de CV.

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta Garantía incluye los gastos de transporte que se deriven de su cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fue comprado.

Argentina

Servicio Técnico
Monroe 3351
CABA Argentina
Tel: (0054) 444 - 7296
serviciotecnico@rayovac.com.ar

Argentina

SERVICIO DE MAQUINAS Y REPARACIONES LTDA.
Portugal N° 644
Santiago - Chile
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169
Email: servicio@espectramaranda.cl
Call center: 800-171-051

Colombia

Rayovac Varta S.A.
Carrera 17 Número 89-40
Lina gratuita nacional
Tel: 01800051002

Costa Rica

Aplicaciones Electromecánicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San José, Costa Rica
Tel: (506) 227-5716 / 223-0136
administracion@masterceusador.com

Ecuador

SERVICIO MASTER EQUIADOR
ALMERIA N50-71 Y DE LOS ALAMOS
Tel: (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador

Calle San Antonio Abel 2036
San Salvador, El Salvador
Tel: (503) 2284-8374

Guatemala

MacParas SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Iccat
Tel: (502) 2331-5020 / 2332-2101

Honduras

ServTotal
Cortigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras
Tel: (504) 235-6271

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

1500 W 120 V- 60 Hz

Código de fecha / Date Code / Le code de date

Comercializado por:

Rayovac de México S.A. de C.V.
Autopista México Querétaro No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
México.
Teléfono: (55) 5831 - 7070

Para atención de garantía marque: 01 800 714 2503

Servicio y Reparación

Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

Importado por / Imported by:

RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.
Humboldt 2495 - Piso #3
(C1429FUG) C.A.B.A. Argentina.
C.U.I.T. NO. 30-70706168-1

Importado por / Imported by:

Rayovac de México S.A. de C.V.
Autopista México Querétaro No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
México.
Teléfono: (55) 5831 - 7070
Para atención de garantía marque: 01 800 714 2503

BLACK+DECKER

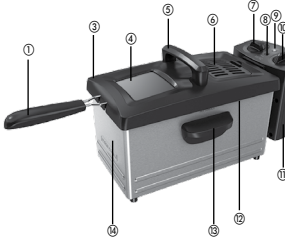
Model/Modelo: DF100S

Customer Care Line: 1-800-231-9786

For online customer service: www.prodprotect.com/applica

Linea de Atención del Cliente: 1-800-231-9786

Para servicio al cliente en línea: www.prodprotect.com/applica



2L DEEP FRYER

Product may vary slightly from what is illustrated.

- | | |
|--|---|
| 1. Basket Handle/Part # DF100S-01 | 10. Temperature Dial |
| 2. Fryng Basket (internal, not shown) (Part # DF100S-02) | 11. Heating Control Assembly (internal, not shown) |
| 3. Lid | 13. Base Handle |
| 4. Viewing Window | 14. Metal Base |
| 5. Lid Handle | 15. Detachable power supply cord (not shown) (Part # DF100S-04) |
| 6. Removable Vent Cover (Part # DF100S-03) | Note: † indicates consumer replaceable/removable parts |
| 7. Timer Dial | |
| 8. Ready Light (green) | |
| 9. Power Light (red) | |

FREIDORA DE 2L

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

- | | |
|--|---|
| 1. Mango de la cesta de freír (pieza no DF100S-01) | funcionamiento (roja) |
| 2. Cesta de freír (interna, no mostrada) (pieza no DF100S-02) | 10. Dial de temperatura |
| 3. Tapa | 11. Montaje del control de calentamiento |
| 4. Ventanilla para observar el progreso de cocción | 12. Olla de cocción antidesbordamiento (interna, no mostrada) |
| 5. Asa de la tapa | 13. Asa de la base |
| 6. Tapa removible de la rejilla de escape (pieza no DF100S-03) | 14. Base de metal |
| 7. Dial del reloj automático | 15. Cable de alimentación separable (no mostrado) (p. no DF100S-04) |
| 8. Luz indicadora de listo (verde) | Note: † indica piezas reemplazables / removibles por el consumidor |
| 9. Luz indicadora de | |

©2014 The Black & Decker Corporation and Spectrum Brands, Inc.

T22-5001266
2014/5/15 E/S

Made and Printed in People's Republic of China
Fabricado e Impreso en la República Popular de China