USER MANUAL / MANUAL DE INSTRUCCIONES

MODEL: PDF302T
MODELO: PDF302T

12.5 CUPS STAINLESS STEEL DEEP FRYER

FREIDORA DE 3 L DE ACERO INOXIDABLE

Use and Care Manual. Important Safeguards. This product is for domestic use only.
Manual de uso y cuidado. Precausiones importantes. Este producto es para uso doméstico únicamente.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before operating.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs if applicable.
3. Remove all packaging plastics and other materials from unit before operating.
4. Wash all removable accessories before using for the first time.
5. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or appliance itself in water or other liquids.
6. Close supervision is necessary when appliance is used by or near children.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF position, then remove plug from wall outlet.
14. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may cause a fire or risk of electrical shock.
15. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like when in operation.
16. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electrical shock.

17. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other material other than metal or glass.
18. Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this unit when not in use.
19. Do not place any of the following materials in the unit: Paper, cardboard, plastic and the like.
20. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
21. Be sure handles are properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions.
22. 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.
23. WARNING: Less than 60 minutes ON in a two-hour period.

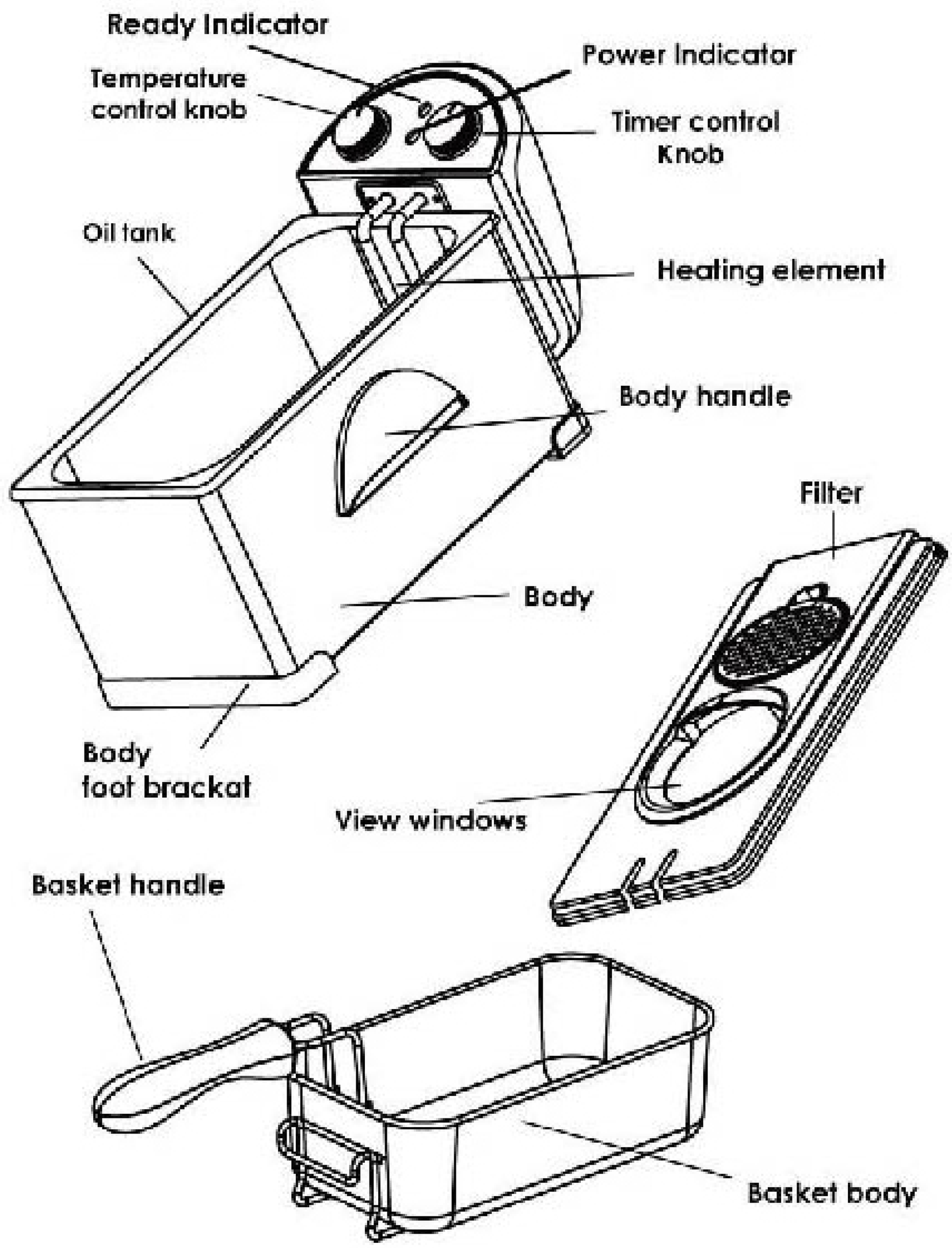
SAVE THESE INTRUCTIONS
THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY!

KNOW YOUR DEEP FRYER

1) **Timer Control Knob** – To preheat the fryer, turn the knob counter-clockwise to ON position (after you set a desired temperature). The indicator light will turn red. After the indicator light changes to green, rotate the knob to your desired temperature and set the Timer to the proper time as indicated in the particular recipe you are using.
2) **Temperature Control Knob** – Adjust the adjustable thermostat to your desired temperature. Please refer to the temperature in the particular recipe you are using.
3) **Indicator Light** - Red light indicates that the power is on. Green light indicates the deep fryer is heated and the set temperature has been reached.

   Note: You may need to preheat the fryer for 10-15 minutes before frying foods.
4) **Oil Tank** – Is removable. Constructed of stainless steel and easy to clean.
5) **Body** – Constructed of stainless steel and easy to clean.
6) **Viewing Window** – Allows you to see cooking process.
7) **Filter** – Carbon activated filter reduces odors.
8) **Basket Handle** – Easily attaches to wire basket to lower food into the fryer and to also lift out cooked food.
9) **Basket** – Can be hung on the edge of the deep fryer for food preparation before lowering into the oil.
10) **Control Box Assembly & Heating Element** – This piece is attached to each other. When lifting out the control box, the heating element will come out also.

PARTS & FEATURES



PREPARING YOUR FRYER

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME:

- Remove all printed documents and any other packaging materials.
- Pull out all removable parts and wash gently with hot water.

Do not immerse the power cord and Control Box Assembly & Heating Element of the deep fryer into any liquids.

- Dry all parts thoroughly before assembling.
- Do not operate the fryer without enough oil in the oil tank.
- The Deep Fryer should always be placed on a flat surface where the power cord is out of reach of children and away from accidentally tripping over it.

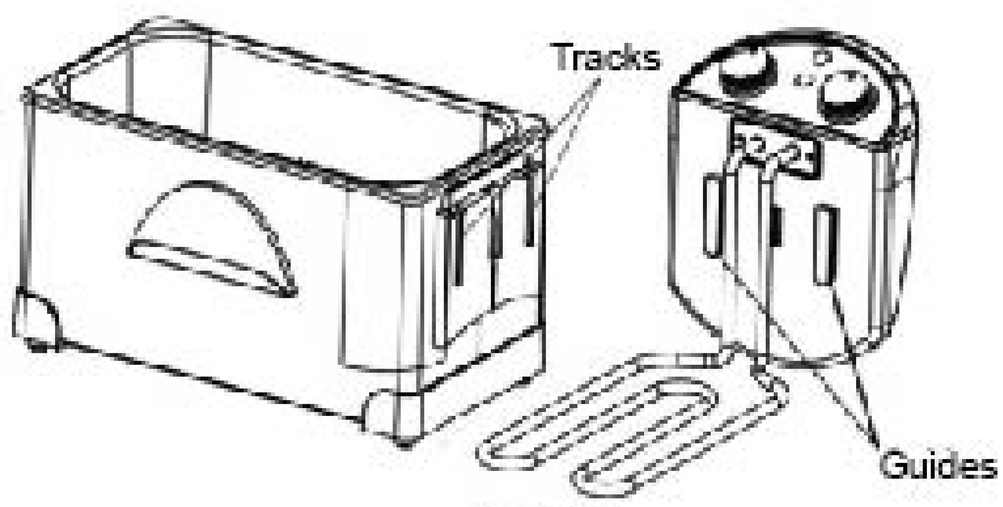
Tips:

- When you fry several different kinds of food, always fry the food that uses the lowest temperature setting first.
- Do not mix different types of oil for frying.
- Frying already pre-cooked foods may take less time to fry than completely raw food.
- Replace the oil after each 10-15 uses; or earlier if the oil becomes brown and thick.

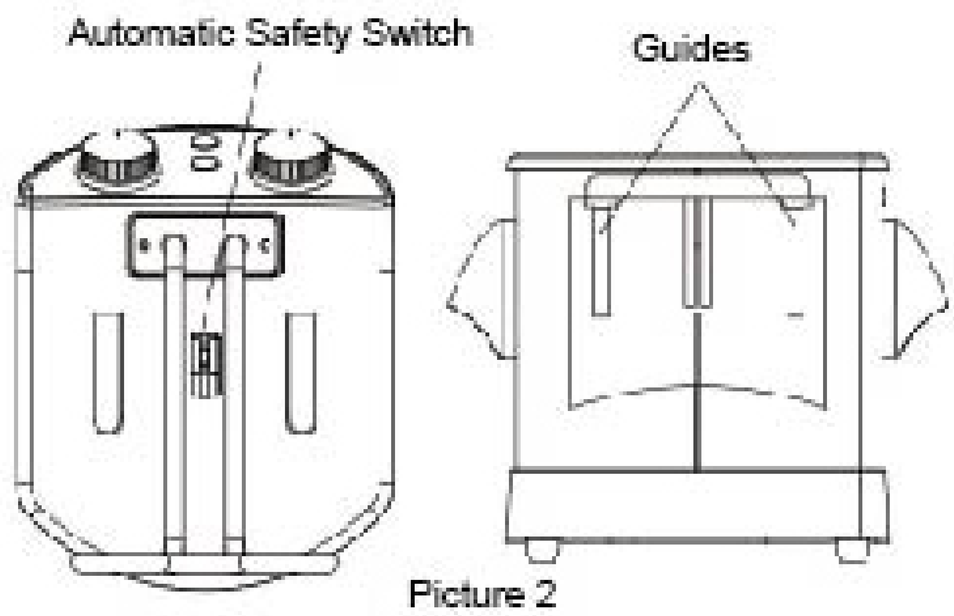
Installation instructions

PLEASE REVIEW AND FOLLOW THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING YOUR DEEP FRYER

1. Attach the control assembly to the base by aligning the two guides on the front of the control unit with the two tracks on the back of the base (picture 1 and picture 2).



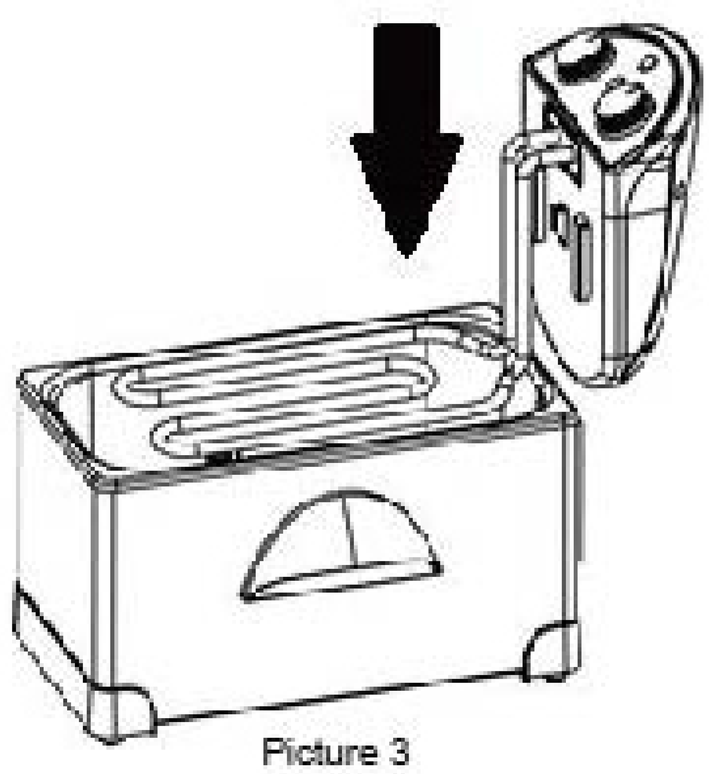
Picture 1



Picture 2

Front view

2. Slide the control assembly down as far as it goes making sure both guides are in the tracks (picture 3).



Picture 3

Note: The appliance will only operate when both guides are properly positioned in the tracks.

Assembling the fry basket handles

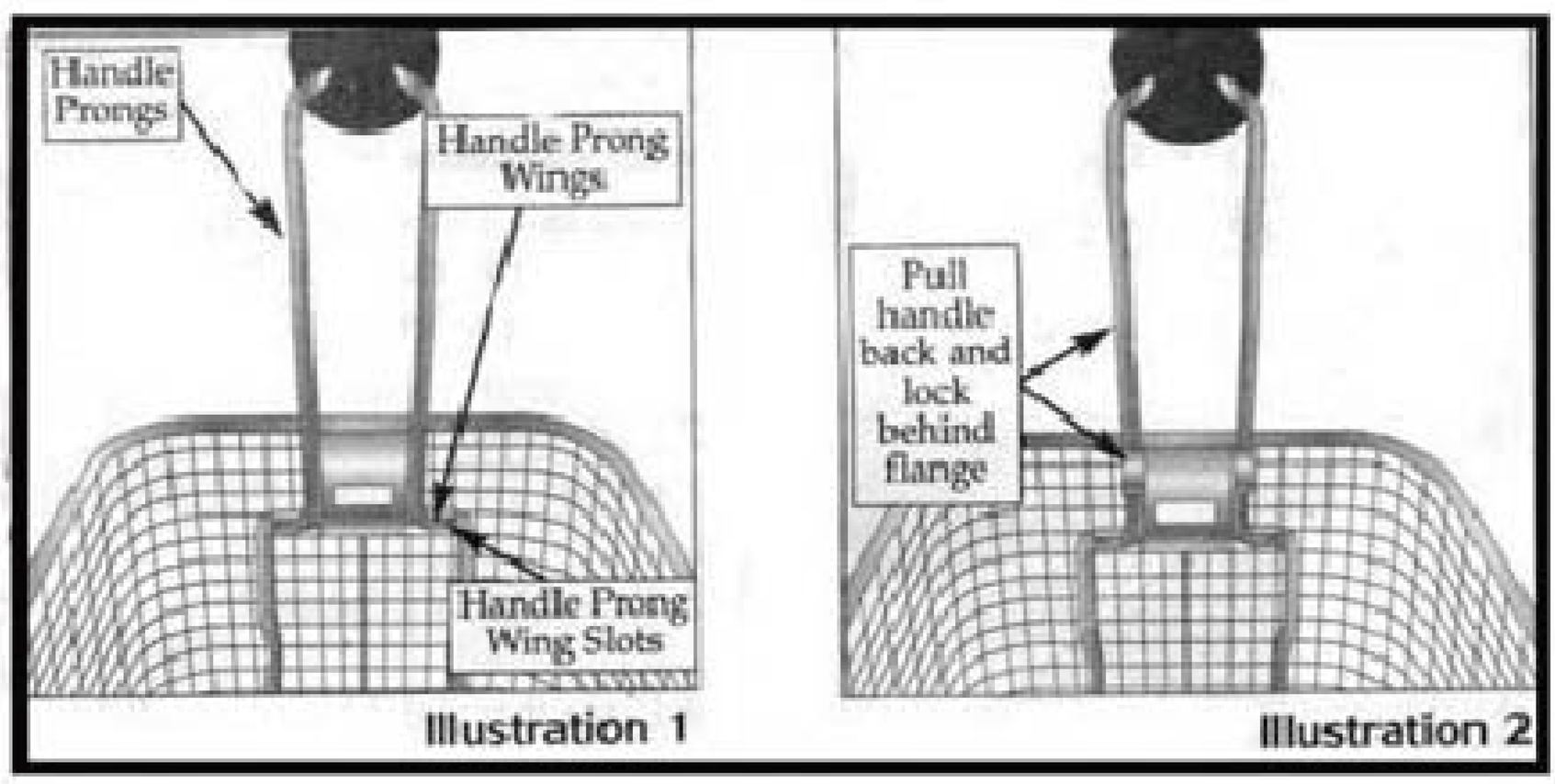
Your fry basket handles will come assembled on the basket, you will need to attach the handles to the basked handles in place before use.

1.Squeeze handle prongs together and slip the handle prong wings through the handle prong wing slots (See Illustration 1)

2.Pull handle back toward you, squeezing and rotating slightly from one side to the other to lock the handle prongs into place (See Illustration 2）

To remove handle for cleaning and storage, simply reverse the process.

CAUTION: ALWAYS CHECK BASKET HANDLES TO ENSURE THAT THE HANDLES ARE SECURED BEFORE COOKING WITH HOT OIL.THIS WILL HELP PREVENT AGAINST PERSONAL INJURY.



- Make sure the Deep Fryer is UNPLUGGED.
- Remove the frying basket and attach the handle to the clip.
- Use only good quality frying oil such as Peanut oil, Vegetable oil, pure Corn oil, Sunflower oil, Canola oil, or Light Olive oil.
- Fill oil in the oil tank approximately between the MIN marking and the MAX marking.
- Do not fill over the MAX marking or lower than the MIN marking.

- Wipe the inside of the viewing window with a little oil to prevent condensation.
- Make sure the temperature control knob and the timer knob are set to the OFF position.
- PLUG the power cord into an outlet.
- Move the Timer knob to ON position or to the desired time, the indicator light will turn on RED.
- Adjust the temperature control knob to the desired temperature setting according to the particular recipe you are using.
- While the oil is preheating, prepare the food that is going to be fried.
- When placing the food into the basket, make sure it is as dry as possible. Do not add water, ice or wet food, it may cause HOT OIL SPLATTER.
- When frying Frozen food, clear off any ice particles and thaw food thoroughly.
- Do not overfill the basket.
- When the temperature has been reached, the indicator light turns GREEN.
- Set the Timer Knob to desired time.
- Lower basket of food into hot oil and cover fryer w/ lid.

WARNING: DO NOT TOUCH THE CONTROL KNOBS WHEN THE FOOD IS FRYING. HOT STEAM MAY BE ESCAPING AND CAUSE BODILY HARM.

- Timer will sound when desired cooking time has been reached. The unit will shut off when the Timer reaches the OFF position. Remove food after 60 seconds before food starts soaking up too much oil.
- If the Timer is set to the STAY ON setting, the fryer will remain ON and at the set temperature. It will not automatically shut off.
- During the frying process, the oil temperature may drop when adding new food to be fried; the Green light will periodically change to the Red light and back.

FRYING GUIDE

The frying times given in the chart are only a guide and should be adjusted accordingly to the quantity of food being fried.

FOOD	Temp. °F	Weight (grams)	Estimated Time
Shrimp	265°	250	3-5 minutes
Onion	285°	150	3-4 minutes
Mushrooms	285°	300	6-8 minutes
Fish Fillet	300°	250	5-6 minutes
Fish Fillet in batter	300°	400	6-8 minutes
Fish Cakes or Balls	300°	400	6-8 minutes
Sliced Meat	340°	400	7-10 minutes
Steak	340°	400	7-10 minutes
Chicken Strips	360°	500	7-10 minutes
French Fries (1st time)	375°	500	6-10 minutes
French Fries (2nd time)	375°	250	3-5 minutes

*French Fries being fried a 2nd time will be lighter and crispier.

AFTER THE FOOD IS FRIED:

1. Make sure to turn the temperature control knob and Timer control knob to the OFF position and unplug the deep fryer.
2. Once food is done cooking, remove the lid, and hang the basket on the hook and let excessive oil drip into the oil pot.

   Warning: Removing the lid will release hot steam. Take extreme care when handling. Keep face and bare skin clear of the steam release.

3. Take out the basket and place the food on paper towels to absorb excess oil. **Do not touch the basket while it is still hot. Always use the handle.**
4. Transfer food to a clean dish without the paper towels.
5. Place the basket into the deep fryer.
6. Do not move the deep fryer until it is cooled entirely.
7. Unplug the power cord and store away.

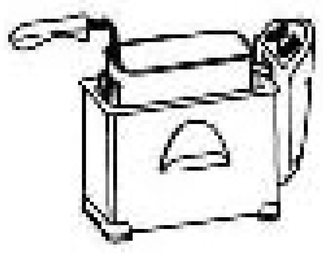
CLEANING THE DEEP FRYER

1. Remove the lid and basket.

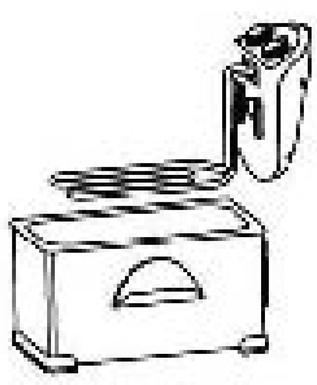
   WARNING: Before cleaning the deep fryer, make sure that it is Disconnected from the power outlet, make sure the unit and the oil has completely cooled.

   Oil retains its temperature for a long period after use.

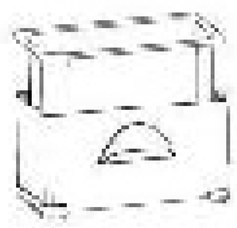
   Do not attempt to carry or move the deep fryer while the oil is hot.



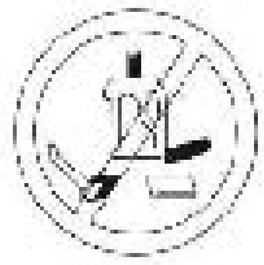
2. Wait for the fryer to cool, lift out the Control Box Assembly & Heating element.
3. Remove the oil pot and pour out the oil. It is recommended to filter the oil after each use if you are to re-use the oil again.



4. After removing the oil pot, the fryer can be divided into several separate assemblies to clean.
5. The oil pot and the body can immerse into water to clean. If you are to immerse the lid of the deep fryer into water, it is recommended to remove the filter before do so.



6. The Control Box & Heating Element should be wiped clean with absorbent powe towels. Then use a damp cloth and a mild soap to clean.



WARNING: Do not immerse the Control Box & Heating Element into water to clean.

7. Dry thoroughly all parts.

Note: Do not use abrasive scrubbing brushes or chemical cleaners to clean the unit.

USER MAINTENANCE

CAUTION: in order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the unit yourself. Take it to an authorized service station for examination and repair.

CARING FOR YOUR DEEP FRYER

How to replace the filters:

Your carbon filter should be changed every 6 months. The oil filter should be changed every 12 months.

1) Unclip and remove the filter cover.
2) Take out both white and black filter pieces.
3) Throw out old filters and replace with new filters. Make sure the White filter piece rests on the metal surface BELOW the carbon filter (black piece).

STORING YOUR DEEP FRYER:

Always allow the appliance to cool completely before storing. Store the appliance in a dry location. Keep the power cord out of reach of children.

SHORT CORD PURPOSE

1) A short power-supply cord is provided to reduce risks of injuring yourself from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2) Longer extension cords are available and may be used if you exercise caution during use.

3) If a longer cord is used please note the following:

- The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top of tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

POLARIZED PLUG

If this appliance has a ***polarized plug*** (meaning one blade is wider than the other one), please follow the below instructions:

To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only in one direction. 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.

This appliance is intended for Household Use Only.

Importantes medidas de seguridad

Cuando use aparatos eléctricos, precauciones básicas de seguridad deberán seguirse, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones cuidadosamente, antes de usar el aparato.
2. No toque las superficies calientes, use el mango o las agarraderas.
3. Remueva todo material de empaque, antes de usar el aparato.
4. Lave todas las partes o accesorios removibles, antes de usar por vez primera.
5. Para protegerse, de una descarga eléctrica, no sumerja el cordón, enchufe eléctrico o aparato en agua o ningún otro líquido.
6. Cercana supervisión es necesaria, cuando el aparato sea usado por o cerca de niños.
7. Desconecte el aparato, cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe, para remover las partes o accesorios.
8. Nunca use ningún aparato con el cordón dañado, enchufe, mal funcionamiento o dañado en alguna otra forma.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante, pueden causar daños personales o al aparato.
10. No lo use a la intemperie o en lugares húmedos.
11. No deje que el cordón cuelgue de la orilla de la mesa, mostrador o toque cualquier superficie caliente.
12. No lo ponga sobre o cerca de superficies calientes como estufas y hornos
13. Siempre deberá conectar el cordón eléctrico al aparato y después del toma corriente eléctrica, si aplica.
14. Siempre deberá de apagar el aparato antes de desconectar del toma corriente.

15. Nunca introduzca utensilios de metal en el aparato, podría causar fuego, descarga eléctrica o daños personales
16. Fuego podría ocurrir, si el aparato es cubierto o toca material inflamable como cortinas alfombras y paredes cuando esté en uso.
17. Extrema precaución deberá tener cuando use depósitos construidos de otro material que no sean de metal o vidrio, si aplica.
18. No guarde ni ponga ningún material dentro del aparato, únicamente los accesorios recomendados por el fabricante, cuando no esté en uso.
19. No ponga dentro o en la superficie exterior del aparato los siguientes materiales, papel, cartón, plásticos o algún otro material inflamable.
20. Debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
21. Asegúrese de que los mangos estén correctamente ensamblados a la canasta y bloqueados en su lugar. Ver las instrucciones detalladas de ensamblaje.
22. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata más ancha que la otra) .Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
23. ADVERTENCIA: Use este producto menos de 60 minutos en un periodo de dos horas.

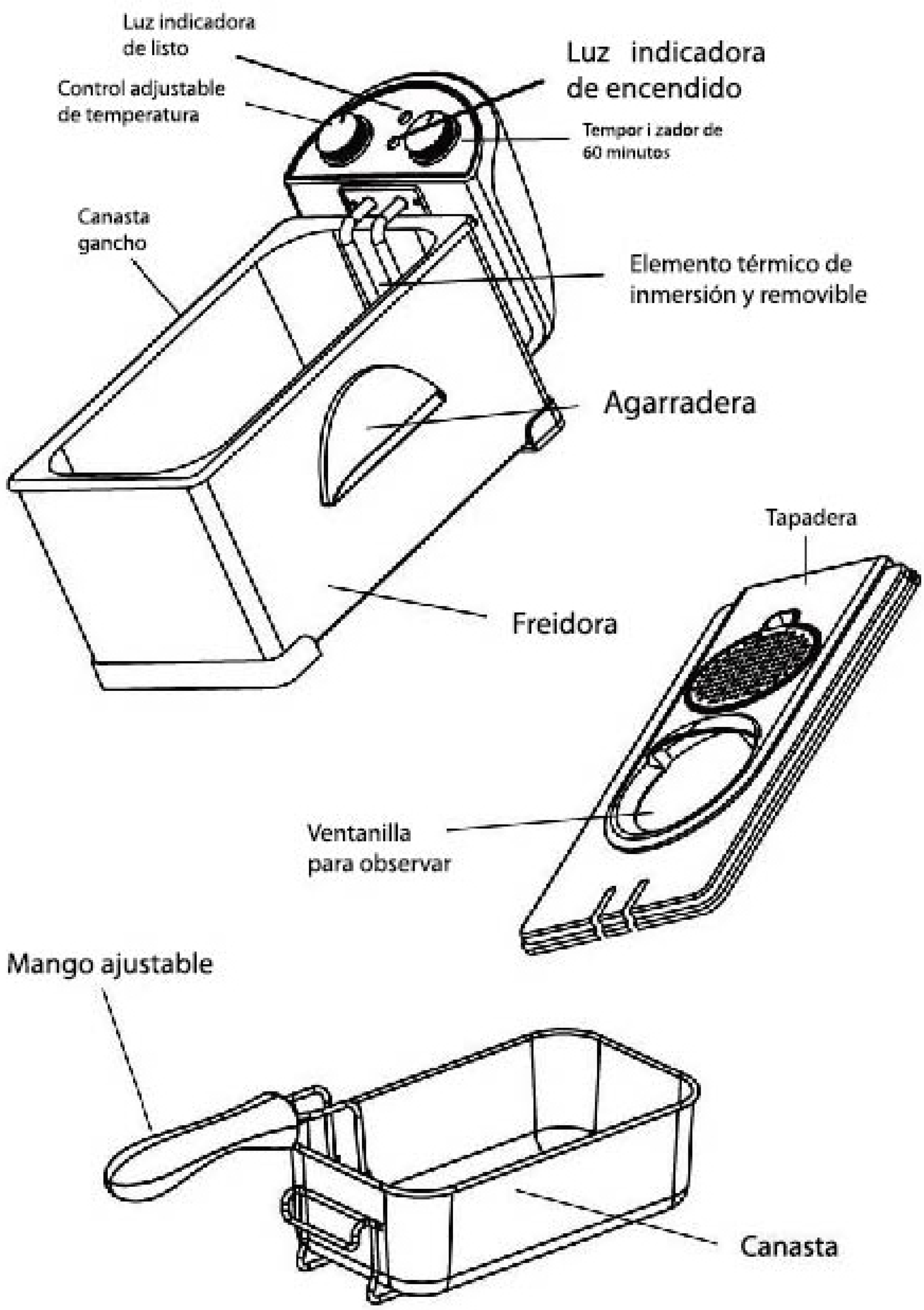
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ES PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE.

CONOZCA SU FREIDORA

1) **Temporizador** – Para precalentar la freidora, de vuelta el control del temporizador en el sentido que avanzan las manecillas del reloj para encender y seleccionar el tiempo de cocinar. La luz indicadora encenderá a color rojo, después de que la luz indicadora cambie a verde seleccione la temperatura deseada y seleccione el tiempo deseado o de acuerdo a la receta que esta utilizando.
2) **Control de temperatura** – Ajuste el termostato a la temperatura deseada o de acuerdo a la receta que esta utilizando.
3) **Luz indicadora de encendido** – La luz roja indica que la freidora esta encendida. La luz verde indica que la freidora a alcanzado la temperatura seleccionada y esta lista para freír. **Nota: Tal** vez sea necesario que precaliente la freidora entre 10 y 15 minutos antes de freír los alimentos.
4) **Deposito de aceite** – El depósito de aceite es removible y esta construido de acero inoxidable además es muy fácil de limpiar. es removible.
5) **Base principal** – Hecho de acero inoxidable fácil de limpiar.
6) **Ventanilla** – Le permite observar el proceso de cocimiento.
7) **Filtro** – Filtro reductor de olores construido con carbón activado.
8) **Asa (agarradera)** – Fácilmente se adapta a la canasta para bajar los alimentos en la freidora y también para sacar cuando ya están listos.
9) **Canasta** – La canasta se puede colocar en la orilla de la freidora mientras prepara los alimentos antes de bajarlos en el aceite.
10) **Caja de control con elemento térmico integrado** – Esta unidad viene integrado uno con otro cuando levante y saque la caja de control el elemento térmico también saldrá.

DESCRIPCIÓN DE PARTES



DESEMPACANDO LA FREIDORA

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ:

- Remueva todo documento y material de empaque de la caja.
- Remueva todos los accesorios de la freidora y lave en agua caliente.

No sumerja el cordón eléctrico, la caja de control y elemento térmico en agua o ningún líquido.

- Seque todas las partes cuidadosamente antes de colocarlas en la freidora.
- Nunca utilice la freidora sin suficiente aceite en el tanque.
- La freidora debe de colocarse en una superficie plana y estable. Con el cordón eléctrico fuera del alcance de los niños, con la cual no puedan tropezar accidentalmente.

Sugerencias:

- Cuando trate de freír diferentes clases de alimentos, siempre trate de freír los que se frían a menos temperaturas.
- No mezcle diferentes tipos de aceite.
- Alimentos PRE-COCINADOS tomaran menos tiempo para freír que los que están frescos.
- Remplace el aceite después de 10 a 15 usos; o antes si el aceite cambia a color café o se hace viscoso.

Instrucciones de Instalación

POR FAVOR LEA Y SIGA ESTAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE ANTES DE USAR SU FREIDORA

1. Coloque el ensamblaje de control en la base alineando las dos guías en la parte frontal de la unidad de control con los dos rieles en la parte posterior de la base (Figura 1 y Figura 2).

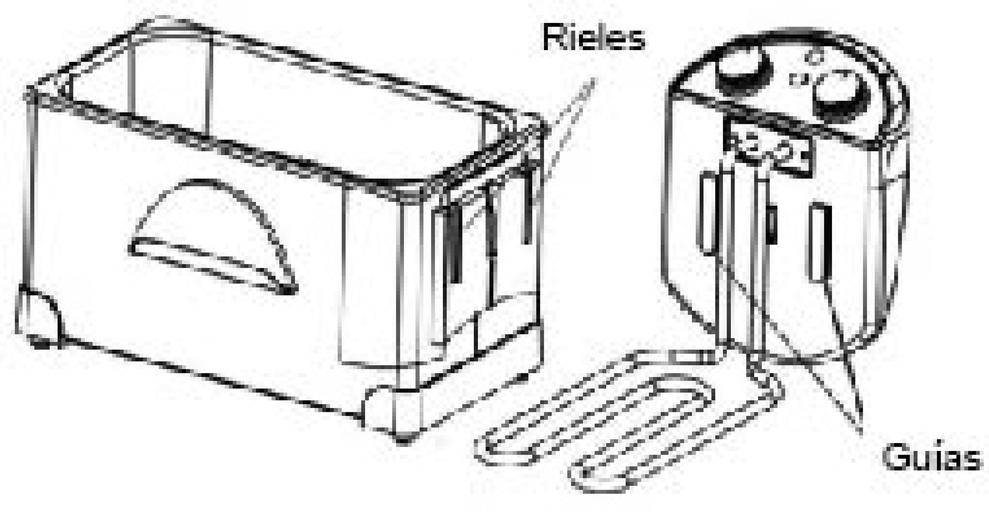


Figura 1

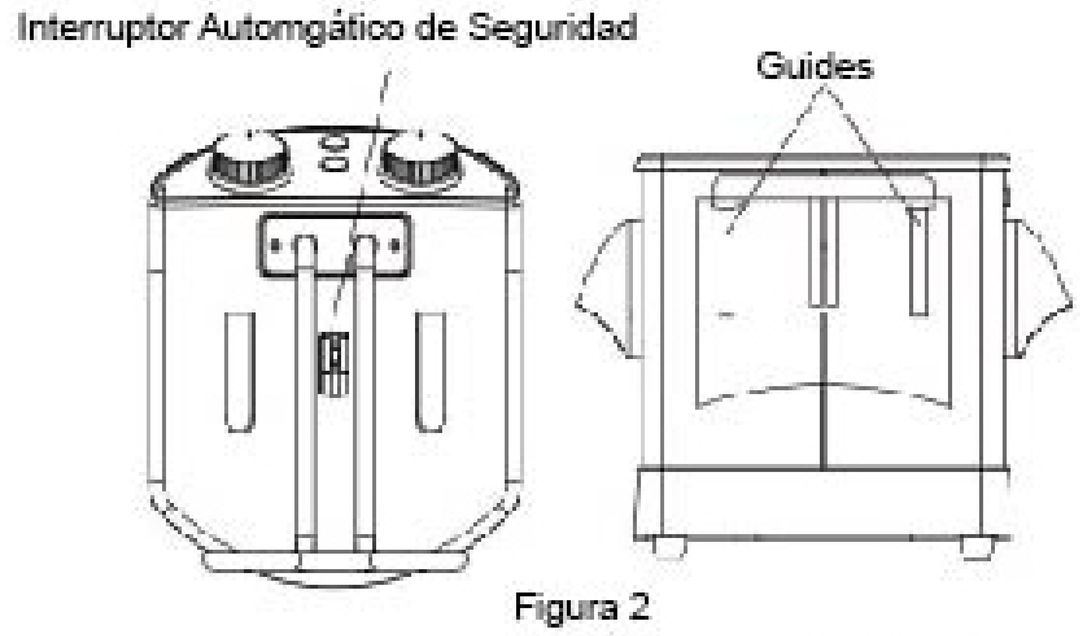


Figura 2

Vista Frontal

2. Deslice el ensamblaje de control hacia abajo completamente, de manera que ambas guías estén en los rieles (Figura 3).

Figura 3

Nota: El aparato solo funcionará cuando ambas guías estén correctamente colocadas en los rieles.

- Asegurase de que la freidora este desconectada del toma corriente.
- Remueva la canasta y coloque la agarradera con el clip.
- Use únicamente aceites de buena calidad para freír como aceite de cacahuate, aceite vegetal, aceite de elote, aceite de girasol, aceite de canola o aceite ligero de oliva.
- Vacié el aceite en el contenedor aproximadamente entre la línea mínima y máxima.
- No sobre llene de aceite pasando la marca de máximo o no ponga menos aceite abajo de la marca de mínimo.
- Limpie el interior de la ventanilla de observación con un poco de aceite para evitar la condensación.
- Asegurase de que el control de temperatura y el temporizador estén colocadas en la posición de APAGADO (OFF).
- Conecte el cordón eléctrico a la toma de corriente.
- Mueva el botón del temporizador al tiempo deseado, la luz indicadora de encendido se iluminara a color rojo.
- Ajuste el control de temperatura al tiempo deseado de acuerdo a la tabla de sugerencias o receta particular que esta usando.
- Prepare los alimentos que se van a freír, mientras se precalienta el aceite
- Cuando coloque los alimentos en la canasta para freír, asegurase de que estén secos lo mas posible. No agregue agua, hielo o alimentos húmedos, el hacerlo causara que el aceite caliente salpique.
- Cuando cocine alimentos congelados, limpie el exceso de cualquier partículas de hielo y permita que se descongele completamente.
- No llene la canasta de más.
- La luz indicadora encenderá de color verde cuando la freidora alcance la temperatura seleccionada.
- Coloque el temporizador a la temperatura deseada.
- Baje la canasta con los alimentos en el aceite caliente y tápelos.

CUIDADO: NUNCA TOQUE LOS BOTONES DEL CONTROL DE LA FREIDORA CUANDO ESTE EN USO. **VAPOR CALIENTE PODRA ESCAPAR Y CAUSAR DAÑOS PERSONALES.**

- El temporizador sonara cuando el tiempo seleccionado de freír haya terminado. Y la freidora se apagara cuando el indicador del temporizador alcance la posición de apagado **(Off)**. Remueva los alimentos después de 60 segundos antes de que absorban demasiado aceite.
- Si el temporizador es colocado en STAY ON, la freidora se mantendrá encendida y a la temperatura seleccionada. No se apagará automáticamente.
- Durante el proceso de freír, la temperatura del aceite bajara cuando agregue nuevos alimentos, la luz indicadora cambiara de verde a roja intermitentemente

TABLA DE SUGERENCIA PARA FREIR

Los tiempos sugeridos en esta tabla son únicamente una guía y deberá de ajustarse de acuerdo a la cantidad de alimentos a freír.

ALIMENTO	Temp. °C	PESO (gramos)	Tiempo estimado
Camarones	129°	250	3-5 minutos
Cebollas	141°	150	3-4 minutos
Hongos	141°	300	6-8 minutos
Filete de pescado	149°	250	5-6 minutos
Filete de pescado en mantequilla	149°	400	6-8 minutos
Pastel de pescado	149°	400	6-8 minutos
Filete de res	170°	400	7-10 minutos
Bistec de res	170°	400	7-10 minutos
Rajas de pollo	182°	500	7-10 minutos
Papas fritas (1ra vez)	190°	500	6-10 minutos
Papas fritas (2da vez)	190°	250	3-5 minutos

*Las papas fritas, si se fríen por segunda vez se harán más doradas y livianas.

DESPUES DE QUE LOS ALIMENTOS ESTEN FRITOS

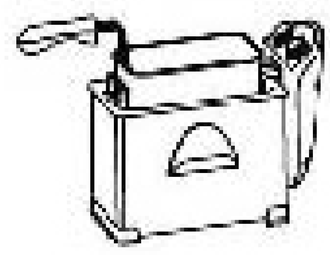
1. Asegurase de apagar la freidora y luego desconectarla del toma corriente.

2. Una vez que los alimentos estén fritos, remueva la tapadera, y coloque la canasta en el gancho y deje que el exceso de aceite caiga en el depósito.

   PRECAUCION: Tenga mucha precaución al remover la tapadera podrá escapar vapor caliente. Mantenga la cara y manos fuera del alcance del vapor.

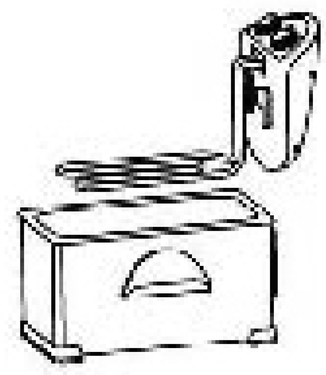
3. Remueva la canasta de la freidora y colóquela sobre toallas de papel para absorber el exceso de aceite. No toque la canasta mientras este caliente. Siempre utilize la agarradera.
4. Transfiera los alimentos a un plato sin las toallas de papel
5. Regrese la canasta y colóquela dentro de la freidora.
6. Apague y desconecte la unidad del toma corriente.
7. No mueva la freidora de lugar hasta que este completamente fría.

COMO LIMPIAR LA FREIDORA

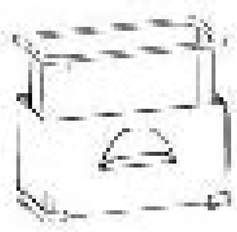


1. Remueva la tapadera y canasta.

   CUIDADO: Antes de limpiar la freidora asegurase de desconectarla del toma corriente, asegurase también de que la unidad y aceite estén completamente fríos. Recuerde que el aceite se mantiene caliente por mucho tiempo después de usarlo. No trate de mover la freidora de un lugar a otro mientras este el aceite todavía caliente.



2. Espere que la freidora enfrié, levante la caja de control con el elemento térmico.



3. Remueva el contenedor de la freidora y quite el aceite. Se recomienda filtrar el aceite después de cada uso si es que va a rehusarlo otra vez.

4. Después de remover el contenedor, la freidora podrá ser desensamblada en varias partes para limpiar.
5. El contenedor y la base de la freidora podrá sumergirse en agua para limpiar. Si va a sumergir la tapadera de la freidora en agua se recomienda remover el filtro antes de limpiar.
6. La caja de control con el elemento térmico se deberán de limpiar con toallas absorbentes y después con una toalla húmeda y jabonosa.

   Advertencia: Nunca sumerja la caja de control con el elemento térmico en agua o ningún otro líquido para limpiar.
7. Seque perfectamente todas las partes.

   Nota: Nunca use estropajos de metal o limpiadores abrasivos para limpiar la freidora.

MANTENIMIENTO Y CUIDADOS

PRECAUCIÓN: para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no intente reparar la unidad usted mismo. Llévelo a un centro de servicio autorizado para su revisión y reparación.

Como remplazar los filtros:

El filtro de carbón deberá de ser remplazado cada 6 meses. El filtro del aceite deberá de remplazarse cada 12 meses.

1) Desenganche y remueva la cubierta del filtro.
2) Saque los dos filtros el blanco y el negro.
3) Remplace con nuevos filtros. Asegúrase que el filtro blanco descance en la superficie de metal. Abajo del filtro de color negro.

COMO ALMACENAR LA FREIDORA:

Siempre permita que la freidora enfrié completamente antes de guardarla. Guarde la freidora en un lugar seco y mantenga el cordón eléctrico fuera del alcance de los niños.

PROPÓSITO DEL CABLE CORTO.

1) Un cable de alimentación corto es usado para reducir los riesgos de lesiones personales de enredarse o tropezarse con un cable más largo.

2) Los cables de extensión más largos pueden usarse si se hace con las precauciones necesarias durante el uso.

3) Si se utiliza un cable más largo tenga en cuenta lo siguiente:

• La clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.

• El cable más largo debe ser colocado de manera que no cuelgue sobre la parte superior de la mesa donde pueda ser jalado por niños o tropezarse con él accidentalmente.

ENCHUFE POLARIZADO

Si este aparato tiene un enchufe polarizado (lo que significa una pata más ancha que la otra), por favor, siga las siguientes instrucciones:

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado en una sola dirección. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

Este aparato está destinado para uso doméstico solamente.