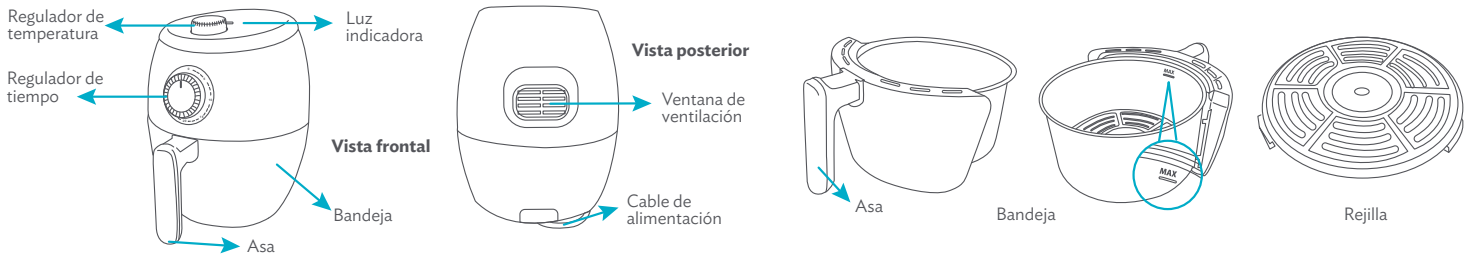


INSTRUCCIONES

Te invitamos a leer este instructivo antes de usar la Better Fryer por primera vez.

La Better Fryer cuenta con las siguientes partes:



1

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD:

- Es normal que durante su uso ésta suelte humo debido a la grasa de los alimentos. Si consideras que el humo es demasiado, desconecta inmediatamente y espera a que se enfríe para revisar que el alimento no se haya quemado.
 - Asegúrate de colocar la freidora en una superficie lisa, limpia, estable y que resista calor.
 - No utilices ningún accesorio que no esté incluido, ya que podría dañar la Better Fryer.
 - La Better Fryer está diseñada únicamente para uso doméstico.
 - Siempre que no esté en uso la Better Fryer, deberá desenchufarse.
 - La Better Fryer necesita para enfriarse aproximadamente 30 minutos para su manejo o limpieza de forma segura.
 - La Better Fryer no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
 - Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona calificada similar para evitar un accidente.
 - **Sujeta únicamente la bandeja del asa y evita manipular la Better Fryer mientras esté en funcionamiento, ya que la superficie estará caliente.**
 - Para proteger contra riesgo de descarga eléctrica, no sumerjas el cable de alimentación en agua, ni en ningún otro líquido.
 - Desenchufa el cable de alimentación cuando no esté en uso y deja que se enfríe antes de limpiar la Better Fryer.
 - La Better Fryer no se destina para funcionar por medio de un programador exterior o un sistema de control externo.
 - Cuando la Better Fryer no esté en uso, desconéctala y guárdala preferentemente en su empaque original, almacénala en un lugar seco, fresco y fuera del alcance de los niños.
 - Asegúrate de que todas las piezas estén secas antes del almacenar.
 - Nunca guardes la Better Fryer si ésta aún sigue mojada o sucia.
 - Nunca envuelvas el cable de alimentación alrededor de la Better Fryer.
 - Evita pegar la Better Fryer a la pared durante el uso y nunca cubras la ventana de ventilación mientras esté en uso.
 - Este aparato no se destina para ponerse en funcionamiento por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto separado.
 - Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones domésticas y en aplicaciones similares, por ejemplo:
 - Degustaciones en tiendas, en oficinas y en otros ambientes de trabajo.
 - En granjas o en cabañas.
 - Por huéspedes o por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial.
- A excepción de:
- En la cama y en lugares similares destinados para desayunar.

2

PREPARACIÓN PARA EL PRIMER USO:

- 1 Retira todas las bolsas protectoras y etiquetas (a excepción de las etiquetas de características eléctricas y etiquetas de precaución).
 - 1.2 Lava la bandeja y la rejilla con agua tibia y jabón luego enjuaga y seca completamente. Nunca sumerjas la Better Fryer en agua ni ningún otro líquido.
- NOTA:** No uses detergentes abrasivos, ya que podrían dañar la Better Fryer.
- 1.3 Limpia el interior y el exterior de la Better Fryer con un paño suave y húmedo.
 - 1.4 Enchufa el cable de alimentación a la toma de luz.

IMPORTANTE: Cuando la Better Fryer se calienta por primera vez, puede emitir un leve humo u olor. Esto es normal con muchos aparatos eléctricos. Esto no afecta la seguridad del electrodoméstico ni tus alimentos.

3

USO:

2.1 Retira la bandeja de la Better Fryer.

2.2 Inserta la rejilla dentro de la bandeja con las gomas hacia abajo y coloca el alimento a cocinar sobre la rejilla SIN sobrepasar la marca de MAX.

NOTA: La Better Fryer NO ESTA DESTINADA PARA USARSE CON ACEITE en exceso, de lo contrario podría derramarse

2.3 Sujeta la bandeja del asa e inserta en la Better Fryer hasta que haga clic.

2.4 Ajusta la temperatura requerida girando el regulador de temperatura.

2.5 Determina el tiempo de cocción requerido para el alimento a preparar y programa en el regulador de tiempo.

2.6 La luz indicadora se encenderá y el temporizador del regulador de tiempo comenzará la cuenta regresiva. Guíate con los íconos para establecer los tiempos de preparación y temperatura según el alimento a freír.

NOTA: Durante el proceso de calentamiento, la luz indicadora se encenderá cuando la resistencia pierda temperatura y se apagará cuando llegue a la temperatura requerida. Esto indica que la resistencia interna se enciende y apaga para mantener siempre la misma temperatura seleccionada

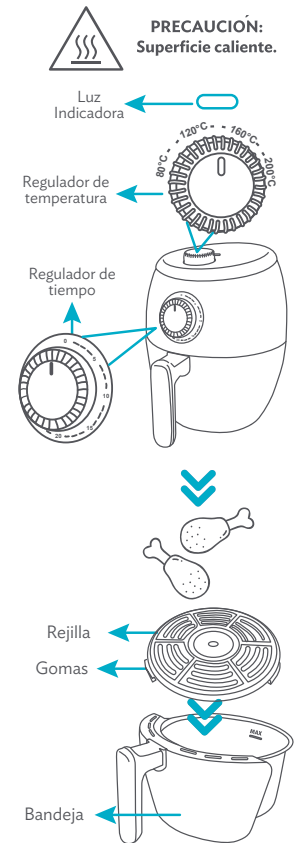


2.7 Algunos alimentos necesitan voltearse o sacudirse a la mitad del tiempo de preparación. Para eso toma del asa la bandeja, retira de la Better Fryer y ahora gira o sacude el alimento. Una vez hecho ésto, vuelve a introducir la bandeja a la Better Fryer y ésta continuará con la cuenta regresiva de cocción.

2.8 Cuando se escuche el timbre del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá transcurrido. Saca la bandeja de la Better Fryer y coloca sobre una superficie resistente al calor. Revisa que los alimentos se hayan cocinado. **NOTA:** Si aún siguen crudos, coloca de nuevo la bandeja y agrega unos minutos adicionales para terminar de cocinar.

2.9 Con ayuda de un utensilio, sujeta el alimento y coloca sobre un recipiente o plato.

IMPORTANTE: Para retirar el alimento no voltees la bandeja, de lo contrario, el residuo recolectado en el fondo de la rejilla se filtrará.



4

LIMPIEZA

3.1 Desenchufa siempre la Better Fryer de la toma de corriente antes de limpiarla.

3.2 Asegúrate que la Better Fryer se haya enfriado por completo antes de comenzar a limpiar.

3.3 Limpia la parte exterior de la Better Fryer con un paño húmedo. No sumerjas la Better Fryer en agua ni en ningún otro líquido.

3.4 Sujeta la bandeja del asa y retira de la Better Fryer.

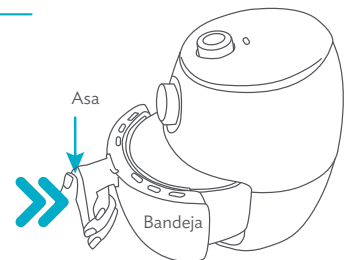
3.5 Lava por separado la bandeja y rejilla con agua tibia y jabón, luego enjuaga y seca completamente.

IMPORTANTE:

- Si la grasa está pegada al fondo de la bandeja, puedes utilizar un poco de agua caliente con un poco de detergente líquido (no abrasivo), deja remojar por 10 minutos aproximadamente y enjuaga.

- La rejilla y la bandeja son aptas para lavavajillas.

- Nunca uses detergentes o estropajos abrasivos para limpiar, ya que esto podría dañar la Better Fryer.



5

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La Better Fryer no funciona.	La Better Fryer no está enchufada.	Coloca el enchufe en una toma de corriente de luz.
	No ha configurado el temporizador.	Gira el regulador de tiempo para que la Better Fryer encienda.
El alimento esta crudo.	La cantidad de alimento que colocaste sobrepasa el máximo.	Coloca porciones más pequeñas de alimentos, las cantidades pequeñas se cocinan uniformemente.
	La temperatura elegida es demasiado baja.	Gira el regulador de temperatura y ajusta.
Los ingredientes se frien de forma desigual en la Better Fryer.	Cierto tipo de alimentos necesitan ser sacudidos o volteados a la mitad del tiempo de preparación.	Los alimentos que se encuentran encima o cruzados (por ejemplo, papas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.
Los alimentos fritos no son crujientes cuando salen de la Better Fryer.	Usaste un tipo de alimento que no sirve para freír.	Usa alimentos refrigerados o aplique un poco de aceite en aerosol o una cucharadita sobre los aperitivos para obtener un resultado fresco.
No puedo retirar la bandeja de la Better Fryer correctamente.	Hay demasiados alimentos en la bandeja.	No llenes la bandeja más allá de la indicación máxima señalada en el interior de la bandeja.
Sale humo blanco de la Better Fryer	Está preparando ingredientes grasos.	Cuando coloques alimentos grasos sobre la Better Fryer, éstos soltarán grasa en el fondo de la bandeja. Puede llegar a producir humo el sobrecalentamiento de ésta grasa, ésto no afecta la función de la Better Fryer o la cocción del alimento.
	La bandeja aún contiene restos de grasa del uso anterior.	Asegúrate de limpiar la bandeja correctamente después de cada uso. Sigue las instrucciones de limpieza correctamente.