



26567

Fryer Inox

Freidora

Conoce más
del producto
AQUÍ

Ver instructivo para su uso adecuado.



ADVERTENCIA: Peligro de quemadura. El aceite caliente puede causar quemaduras graves. Mantén el rostro y manos lejos de las ventilas y/o salidas de vapor.

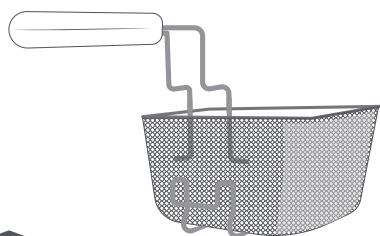


1 Identifica

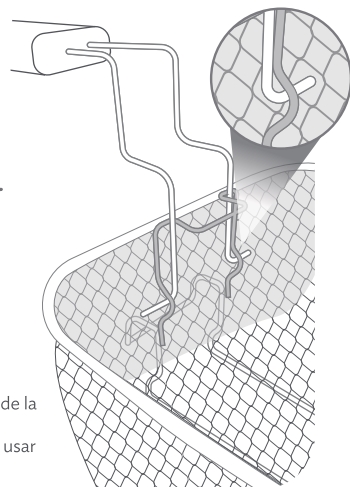


- A. Tapa del depósito de aceite
- B. Ventana de visualización
- C. Filtro
- D. Mango
- E. Canastilla
- F. Depósito antiadherente para aceite
- G. Asa lateral
- H. Cuerpo de acero inoxidable
- I. Indicador de calentamiento
- J. Control de temperatura

2 Ensambla



- Inserta las varillas del mango en el soporte interior de la canastilla y luego presiónalo hasta escuchar un clic. Asegúrate de que el mango quede bien fijo antes de usar



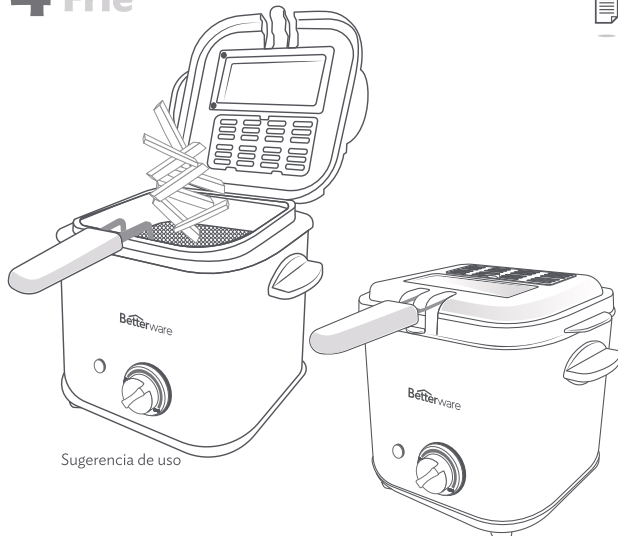
3 Antes de usar



- Antes del primer uso, pasa un paño húmedo por la canasta para freír, la tapa y el interior del cuerpo de la freidora. No sumergir la

- freidora ni lavar en lavavajillas.
- Coloca sobre una superficie nivelada, seca y resistente al calor cerca de un tomacorriente.
- **Llena el depósito con aceite entre las marcas MIN y MAX.**
- Conecta la freidora y gira la perilla para ajustar la temperatura.
- La luz roja indica el calentamiento y se apaga al alcanzar la temperatura.
- Importante**
- Utiliza únicamente aceite líquido para freír. No use manteca sólida, mantequilla ni aceites en aerosol.
- Nunca enciendas la freidora sin aceite.
- No agregues agua ni otros líquidos al depósito.
- Mantén la freidora alejada de objetos sensibles al calor.

4 Fríe



Usa

- Ajusta la temperatura deseada, y la luz indicadora se encenderá.
- Espera a que la luz indicadora se apague; esto significa que alcanzó la temperatura adecuada.
- Retira el exceso de humedad en los alimentos. Los alimentos húmedos, con hielo o líquidos pueden causar salpicaduras de aceite.
- Llena la canasta hasta máximo 3/4 de su capacidad.
- Baja cuidadosamente la canastilla al aceite caliente y cierra la tapa.
- Retira los alimentos cuando están listos y deja escurrir el exceso de aceite.

Recomendaciones de uso

- Fríe primero los alimentos que requieran menor temperatura.
- No mezcles diferentes tipos de aceite, tampoco mezclar aceite sucio y limpio.
- Los alimentos precocidos requieren menos tiempo de cocción.
- Cambia el aceite después de 5 a 10 usos o antes si cambia de color o consistencia.

Después de usarla

- Apagar la freidora utilizando la perilla de control de temperatura.
- Desconecta la freidora.
- Deja enfriar completamente antes de moverla o limpiarla.
- Coloca los alimentos sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite.

Nota sobre la tapa

- La tapa puede deformarse ligeramente por el calor.
- Al enfriarse, recuperará su forma original.
- Evita dejar la tapa colocada por más de 10 minutos continuos durante el uso.

Precaución: Al abrir la tapa saldrá vapor caliente. Mantén rostro y manos alejados.

Limpieza y mantenimiento

- Retira los filtros, límpialos con un trapo seco y dejarlos secar antes del siguiente uso.
- Desconecta y deja enfriar completamente la freidora.
- Retira la canastilla y lava las piezas desmontables con agua tibia y jabón suave.
- Limpiar la freidora con una esponja suave y un trapo húmedo.
- No sumerjas la freidora, no uses abrasivos y no mojes el filtro.
- Seca completamente antes de volver a ensamblar.

Cambio de aceite

- Deja enfriar el aceite antes de desecharlo.
- No lo tires en el fregadero.

Filtros

- La freidora incluye 2 filtros, uno de color blanco y uno de color negro que se colocan al mismo tiempo en la rejilla.
- No mojes el filtro.



Importante

Antes de usar tu freidora, sigue estas recomendaciones para disfrutarla de forma segura:

- Lee cuidadosamente este instructivo antes del primer uso.
- No toques las superficies calientes; utiliza siempre las asas y controles.
- Coloca la freidora sobre una superficie plana, firme y resistente al calor.
- Retira todos los empaques y materiales de protección antes de usarla.
- No sumerjas el cable, la clavija ni el cuerpo de la freidora en agua u otros líquidos.
- Mantén el aparato fuera del alcance de niñas y niños.
- Desconecta la freidora cuando no la uses y antes de limpiarla.
- No utilices el producto si el cable o la clavija están dañados.
- Usa únicamente accesorios recomendados para este producto.
- No introduzcas papel, cartón, plástico u otros materiales no aptos para alimentos.
- No utilices la freidora en exteriores.
- Evita que el cable toque superficies calientes o cuelgue de la mesa.
- No coloques la freidora cerca de estufas, hornos o fuentes de calor.
- Usa el producto únicamente para freír alimentos.
- No cubras la freidora mientras está en funcionamiento.
- Nunca muevas la freidora durante su uso.
- Espera a que el aceite se enfríe completamente.
- Este producto cuenta con sistema de seguridad térmica que se apaga automáticamente en caso de sobrecalentamiento.
- Nunca sumerjas la freidora en agua.
- El cable es corto para ayudarte a evitar accidentes o tropiezos.
- Si utilizas una extensión debe soportar la misma potencia del producto.
- Coloca el producto y el cable de alimentación de forma que no quede al alcance de niñas, niños o mascotas.

Importante: Este aparato no debe ser utilizado por personas - incluidos niños- con alguna discapacidad física, sensorial o mental, o sin experiencia o conocimiento suficiente, a menos que estén bajo supervisión o hayan sido instruidas por alguien responsable de su seguridad.

Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.

Clavija polarizada • La freidora puede incluir una clavija polarizada (una pata más ancha que la otra) para mayor seguridad. • Conéctala únicamente en una toma compatible. • No modifiques la clavija ni utilices adaptadores inseguros. • Si no entra correctamente, consulta a un electricista calificado.

Características eléctricas: 127V 60Hz 6.7A 840W. Consumo: 840 Wh

Hecho en China para Betterware de México Importado por: Betterware de México S.A.P. I. de C.V. Cruce Carretera GDL-Ameca-Huaxtla km-5. El Arenal, Jalisco, C.P. 45350. R.F.C. BME9501252P0 Atención a Distribuidores BW: ☎ 9614 BETTER www.betterware.com.mx (238837)

COLOMBIA: Importado por: Betterware Colombia S.A.S. NIT: 902009502-9. ECUADOR: Importado por: Betterware Ecuador S.A.S. RUC: 1793223373001 Av. Mariana de Jesús, No. 179, Pichincha, Quito, Iñaquito, Ecuador