

- seguridad suficiente respecto a los materiales inflamables.
- Utilice este aparato sólo en interiores secos y nunca al aire libre.
 - ADVERTENCIA:** No utilice este aparato cerca del agua o humedad pesada, por ejemplo, en un sótano húmedo o al lado de una piscina o bañera.
 - Con el fin de reducir el riesgo de fuego o descarga eléctrica, no exponga el aparato al fuego (chimenea, parrilla, velas, cigarrillos y otros) o agua (gotas de agua, salpicaduras de agua, floreros, bañeras, estanques y similares).
 - Mantenga el aparato alejado de fuentes de calor como por ejemplo, hornos, placas calientes y otras fuentes de calor.
 - Proteja este dispositivo contra el calor (más de 35 °C) y el frío (menos de 5 °C) excesivos, así como de la luz solar directa y el polvo.

Instrucciones específicas de seguridad

- No toque las superficies calientes. Utilice las manijas de ser posible.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato mismo en agua u otros líquidos.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes limpia. Deje enfriar antes de poner o quitar partes.
- No se recomienda el uso de accesorios no suministrador por el fabricante del aparato ya que puede causar lesiones.
- No usar en el exterior.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un artefacto de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
- Siempre conecte primero el enchufe al electrodoméstico, luego enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar, gire cualquier control a la posición de APAGADO, luego retire el enchufe del tomacorriente.
- No coloque ninguno de los siguientes materiales en la unidad; papel, cartón, plástico y / o materiales no alimentarios similares.
- Coloque siempre la freidora sobre una superficie estable y mantenga todos los materiales inflamables alejados de la unidad durante su funcionamiento.
- Asegúrese de que la freidora nunca esté cerca o sobre una estufa o superficie de cocción encendida.
- Antes de utilizar la freidora, debe llenarla con la cantidad necesaria de aceite o grasa. (Nunca use la freidora sin aceite o grasa porque esto podría dañar la unidad).
- Nunca mueva la freidora durante su uso. El aceite se calienta mucho. Espere hasta que la unidad y el aceite se hayan enfriado por completo antes de moverla.
- Esta freidora está protegida con un dispositivo de seguridad térmica que apaga la máquina automáticamente si se sobrecalienta.
- Nunca sumerja el aparato en agua.
- Si la freidora y / o el cable están dañados, deben ser reparados por un departamento de servicio profesional. No intente reparar la unidad usted mismo ni reemplace el cable dañado. Esto requiere herramientas especiales.
- Be sure not to damage the heating element. (Do not bend or dent)
- El componente eléctrico se requiere con un interruptor de calor de seguridad, que asegura que el elemento calefactor solo pueda funcionar cuando el elemento esté colocado correctamente en la freidora.
- En caso de sobrecalentamiento, el dispositivo de protección térmica apagará la freidora automáticamente. Este dispositivo es un pequeño botón rojo que se encuentra en la parte inferior del componente eléctrico o en el compartimento de almacenamiento del cable. Se puede reactivar presionando el botón nuevamente con un objeto puntiagudo (por ejemplo, un bolígrafo). ** iDesconecte de la toma de corriente antes de reactivarlo!

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Quite el aparato y sus accesorios del envase cuidadosamente. Consérve el embalaje en caso que quiera guardar el aparato o transportarlo posteriormente. Si quiere deshacerse del embalaje, debe realizarlo de acuerdo a la normativa legal aplicable.
- Verifique que el contenido del embalaje esté completo y sin daños. Si el contenido del embalaje no está completo o está dañado, no use el aparato. Devuélvalo a su punto de venta

- de forma inmediata.
- Limpie el aparato y todos los accesorios antes de su primer uso. Consulte el capítulo CUIDADO Y MANTENIMIENTO.

USO DE LA FREIDORA

ADVERTENCIA: Nunca encienda la freidora sin aceite o grasa, ya que podría dañar la máquina. Además, no coloque cualquier otro líquido como agua u otras sustancias en el Freidora.

Nota: Esta freidora solo es adecuada para usar con aceite o grasa líquida y no debe usarse con grasa sólida. Si se usa grasa sólida, el agua puede quedar atrapada en el interior y la grasa caliente salir a chorros con considerable fuerza.

Nota: Coloque la freidora sobre una superficie seca y estable. Ya que la freidora se calienta durante el uso, asegúrese de que esté no demasiado cerca de otros objetos.

- Asegúrese de que la freidora esté DESENCHUFADA.
- Ensamble la caja de control en el cárter de aceite.
- Asegúrese de que la caja de control esté asegurada correctamente y que el pequeño interruptor de seguridad rojo esté activado. De lo contrario, la freidora no encienda correctamente.
- Retire la canasta de freír y déjela colgar y descansar en la parte posterior de la bandeja de aceite.
- Utilice solo aceite para freír de buena calidad, como aceite de maní, aceite vegetal, aceite puro de maíz, aceite de girasol, aceite de canola o aceite de oliva ligero. (Recomendado no mezclar aceite)
- Llene el depósito de aceite con aceite aproximadamente entre la marca MIN y la marca MAX.
- No llene por encima de la marca MAX ni por debajo de la marca MIN.
- Asegúrese de que la perilla de control de temperatura esté en la posición OFF o O.
- CONECTE el cable de alimentación a una toma de corriente.
- Mueva la perilla del termostato al ajuste de temperatura deseado de acuerdo con la receta particular que esté usando. Se encenderán las luces indicadoras ROJA y VERDE.
- Mientras se precalienta el aceite, prepare los alimentos que se van a freír.

* Cuando el aceite haya alcanzado la temperatura establecida, la luz VERDE se apagará.

NOTA: La luz VERDE de listo se encenderá y apagará con el termostato para mantener la temperatura establecida. La luz de encendido ROJA permanecerá iluminada durante el uso.

- Cuando coloque la comida en la canasta, asegúrese de que esté lo más seca posible. No agregue agua, hielo o alimentos húmedos, puede causar SALPICADURAS DE ACEITE CALIENTE.
- Al freír alimentos congelados, elimine las partículas de hielo y descongele bien los alimentos.
- No llene demasiado la canasta.
- Coloque la canasta de alimentos en aceite caliente y cubra la freidora con la tapa.
- Cubra con una tapa. **ADVERTENCIA:** No toque la perilla de control durante la fritura. Se puede liberar vapor caliente y causar lesiones.
- Cuando la comida haya terminado de secarse, retire la tapa. Levante la canasta lentamente fuera del aceite caliente y coloque la canasta en el soporte de drenaje ubicado en la parte posterior.

Advertencia: Quitar la tapa liberará vapor caliente. Tenga mucho cuidado al manipularlo. Mantenga la cara y la piel desnuda libres de la liberación de vapor.

- Una vez que se haya drenado el exceso de aceite, coloque la comida en una bandeja para hornear forrada con papel toalla para permitir que el aceite restante se escurra.
- No mueva la freidora hasta que esté completamente fría.
- Asegúrese de girar la perilla de control de temperatura a la posición de APAGADO y desenchufe la freidora.

- Si estáriendo más de una carga, asegúrese de que el aceite se recaliente a la temperatura requerida.

GUÍA PARA FREÍR

Comida	temperatura °C	Peso (onzas)	Tiempo
Camaron	140°C	8	3-5 Minutos
Cebolla	140°C	5	3-4 Minutos
Hongos	140°C	10.5	6-8 Minutos
Filet de pescado	150°C	8	5-6 Minutos
Filet de pescado rebozado	150°C	14	6-8 Minutos
Pastel de pescado o bolas	150°C	14	6-8 Minutos
Carne en rodajas	170°C	14	7-10 Minutos
Filete	170°C	14	7-10 Minutos
Pollo tiras	180°C	18	7-10 Minutos
Papas fritas (1st tiempo)	190°C	18	6-10 Minutos
French fries (2nd tiempo)	190°C	8	3-5 Minutos

ELIMINACIÓN

Eliminación adecuada de este producto.

Esta etiqueta indica que, en la Unión Europea, los dispositivos electrónicos no pueden desecharse con la basura doméstica.

Use los sistemas de recolección o retorno de su municipio o póngase en contacto con el vendedor al que ha comprado el producto.

INFORMACIÓN Y SERVICIO

Si tiene alguna pregunta o duda acerca de su producto, visite nuestro sitio web: www.westinghousehomeware.com, o póngase en contacto con nuestras oficinas/agentes.

En línea con nuestra política de continuo desarrollo del producto, nos reservamos el derecho a cambiar el producto, el embalaje y las especificaciones de la documentación sin previo aviso.



CUIDADO!

No tocar durante el uso.

Superficie caliente.



Reparar solamente por personal especializado.

Peligro de electricidad.

©, WESTINGHOUSE, and INNOVATION YOU CAN BE SURE OF are trademarks of Westinghouse Electric Corporation, a USA company. Used under license by Westinghouse Homeware (HK) Co. All Rights Reserved.

WKDF805 • 08/20

INNOVATION YOU CAN BE SURE OF

Westinghouse

DEEP FRYER

FREIDORA ELÉCTRICA

Instructions

Instrucciones

For household use only Sólo para uso doméstico



