



DualZone Air Fryer

uso y cuidados

Introducción.....	2
Información de seguridad importante...	3
Características	6
Controles y funcionamiento	7

Mantenimiento y limpieza.....	14
Resolución de problemas.....	15
Garantía.....	16

Bienvenido a nuestra family

Este manual es un recurso para el uso y mantenimiento del producto. Léalo antes de usar el electrodoméstico. Téngalo a mano para poder consultarlo rápidamente cuando lo necesite. Si algo parece no funcionar bien, la sección de resolución de problemas lo ayudará con los problemas frecuentes.

Visite Soporte para propietarios en www.frigidaire.com para tener acceso a preguntas frecuentes, videos y artículos instructivos, accesorios y productos de limpieza.

¡Estamos a su disposición! Visite nuestro sitio web, hable con un representante o llámenos si necesita ayuda. Si necesita servicio de reparación, podemos iniciarlo nosotros.

Para protección y tranquilidad, registre su producto. Ubique su tarjeta de registro y/o etiqueta en su producto con el ícono de foto de registro.


Conserve la información de su producto aquí, para que sea fácil de encontrar.

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

Definiciones

 Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se usa para alertarle sobre posibles riesgos de lesiones personales. Respete todos los mensajes de seguridad que siguen a este símbolo para evitar posibles lesiones o la muerte.



PELIGRO

PELIGRO Indica una situación inminentemente peligrosa que, si no se evita, provocará la muerte o lesiones graves.



ADVERTENCIA

ADVERTENCIA Indica una situación posiblemente peligrosa que, si no se evita, podría provocar la muerte o lesiones graves.

Cumple con el estándar UL 1026

Certificado según el estándar CSA CSA C22.2
Nº. 60335-1:16 y 60335-2-9:20



Intertek

Información del producto

Potencia: 120V 60Hz 1800W

ATENCIÓN

Lea todas las instrucciones relacionadas con su producto y conserve este manual para su futura referencia. Siga todas las advertencias e instrucciones descritas en este manual para utilizar mejor su producto y obtener mejores resultados.

MEDIO AMBIENTE

Frigidaire se compromete a ofrecer productos que tengan un menor impacto sobre el medio ambiente, contribuyendo así al desarrollo sostenible. Los equipos electrónicos, las celdas y las baterías deben desecharse por separado de los residuos ordinarios. Si su equipo tiene celdas o baterías, deben enviarse a un servicio autorizado de Frigidaire cuando se sustituyen

o desechan, para que puedan tener un destino adecuado.

La preparación ecológica de los envases y productos al final de su vida útil es responsabilidad de todos.



PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN Indica una situación posiblemente peligrosa que, si no se evita, podría provocar lesiones leves o moderadas.



IMPORTANTE

IMPORTANTE Indica información de instalación, funcionamiento o mantenimiento que es importante, pero que no está relacionada con peligros.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar el electrodoméstico. Al usar aparatos eléctricos, se deben tomar unas precauciones básicas, entre las cuales se deben observar las siguientes:

- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión. La supervisión es necesaria cuando un aparato eléctrico es usado por o cerca de niños.
 - Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que reciban supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
 - Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
 - Después de desembalar el producto, mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
 - Este aparato está diseñado para uso doméstico normal únicamente. No para uso comercial.
 - Compruebe que la tensión de alimentación sea la misma que la que figura en la etiqueta del producto antes de conectarlo.
 - Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no use el aparato y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar partes.
 - No se debe utilizar ningún aparato con el cable o el enchufe dañado o cuando haya un funcionamiento defectuoso o esté dañado de alguna manera. Compruebe siempre que el enchufe esté correctamente colocado en una toma de corriente de pared.
- a) Se suministra un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo de enredo o tropiezo con un cable más largo.
- Inspeccione periódicamente el aparato y el cable de alimentación. Si el cable de alimentación está dañado o roto, debe ser reemplazado por el fabricante, por su agente de servicio o por una persona igualmente calificada para evitar peligros.
 - Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo revisen, reparen o ajusten. No intente reparar el aparato usted mismo.
 - Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes u objetos afilados para evitar daños. No utilice un cable de extensión. No utilice un tomacorriente debajo de la encimera.
 - No pellizque, doble, retuerza ni coloque objetos pesados sobre el cable de alimentación para evitar exponer o romper su protección. No utilice el cable eléctrico para tirar o arrastrar el producto.
 - No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
 - Conecte siempre primero el enchufe al aparato y (si corresponde), a continuación, enchufe el cable en la toma de pared. Para desconectar, coloque cualquier control en la posición «Apagar», y, a continuación, desconecte el cable de la toma de corriente.
 - Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso. No toque superficies calientes. Utilice los mangos.
 - No cubra la entrada de aire ni las aberturas de salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
 - Nunca desconecte el producto de la toma de corriente tirando del cable eléctrico; utilice el enchufe.
 - No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas caliente o eléctrico, ni en un horno calentado. No use en exteriores.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- No ponga nunca nada inflamable, explosivo o corrosivo en la cesta o bandejas. No ponga nunca papel, cartón, plástico no resistente al calor o materiales combustibles similares en el aparato. No ponga nunca papel de hornear o pergamino en el aparato sin comida encima. La circulación de aire puede hacer que el papel levante y toque las bobinas de calentamiento.
 - No vierta aceite en la cesta de cocción o bandejas.
 - Vaya con cuidado con las piezas pequeñas.
 - Se debe extremar la precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
 - No introduzca clavijas, cables u otros objetos en ninguna de las aberturas del aparato para evitar una descarga eléctrica o posibles lesiones.
 - Para evitar peligros de descargas eléctricas no sumerja el cable, los enchufes o la carcasa en agua ni en ningún otro líquido.
 - No mueva ni agite el aparato mientras lo esté utilizando.
 - Desenchufe inmediatamente la unidad si esta emite humo negro.
 - No deje el aparato desatendido mientras esté siendo utilizado.
 - No guarde ningún objeto en la parte de arriba del aparato mientras esté encendido.
 - No utilice este aparato para ningún otro fin que el uso previsto.
 - Al cocinar, NO coloque el aparato contra una pared o contra electrodomésticos. Deje un espacio de 10 cm (4 pulgadas) como mínimo, libre entre la parte posterior y deje 12,7 cm (5 pulgadas) por encima del aparato. NO opere el aparato sobre o cerca de materiales combustibles. NO bloquee ninguna abertura de ventilación ya que puede salir vapor caliente a través de ellas. NO coloque nada encima del aparato.
 - El fabricante del aparato no recomienda el uso de accesorios, ya que pueden causar lesiones.
 - Tenga cuidado al sacar y reemplazar la cesta de cocción. Si se opera el aparato de manera indebida podría pellizcar.
 - No se deben poner dentro del aparato alimentos que sean demasiado grandes o los utensilios metálicos, ya que podría provocar un incendio o producir una descarga eléctrica.
 - Se puede producir un incendio si el aparato está cubierto o toca material inflamable, incluyendo cortinas, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No guarde ningún objeto en la parte de arriba del aparato mientras esté en funcionamiento.
 - No use estropajos de metal para limpiar. Las piezas pueden romper la almohadilla y tocar partes eléctricas que podrían provocar una descarga eléctrica.
 - No guarde ningún material, excepto los accesorios recomendados por los fabricantes, en este aparato cuando no lo esté utilizando.
 - No cubra las bandejas, estantes ni ninguna parte del aparato con papel de metal. Esto podría dañar el aparato.
 - No toque las partes afiladas de la máquina para no cortarse.
 - No coloque el aparato en el armario.
 - Este aparato no ha sido diseñado para ponerse en marcha con un temporizador externo ni con un sistema de - control remoto independiente.
- Los cambios o modificaciones que no hayan sido aprobadas expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían ser anuladas por la autoridad de uso para operar el equipo.
- Este dispositivo cumple con la parte 15 de las normas de FCC. El funcionamiento está sujeto a las siguientes dos condiciones: (1) Este dispositivo no causa interferencias dañinas y (2) este dispositivo debe

aceptar cualquier interferencia recibida, incluido interferencias que puede que causen un funcionamiento no deseado.

CAN ICES-003(B) / NMB-003(B)

Nota: Los artículos que tengan el siguiente símbolo pueden alcanzar altas temperaturas y deben manipularse con cuidado.



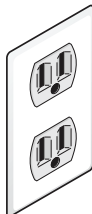
PRECAUCIÓN

- Los objetos en la trayectoria directa de la ventilación de aire caliente pueden sufrir daños como deformación o manchas.
- El aparato no está diseñado para su uso como barbacoa. El uso de carbón o madera dentro del horno conlleva un alto riesgo de incendio.



ADVERTENCIA

PELIGRO DE INCENDIO/CHOQUE ELÉCTRICO



Receptáculo de pared con conexión a tierra



Cable de alimentación con enchufe con conexión a tierra de 3 clavijas

EN NINGÚN CASO debe cortar, retirar ni anular la clavija de conexión a tierra.



ADVERTENCIA

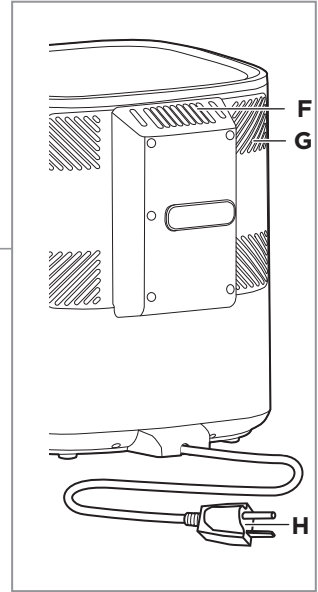
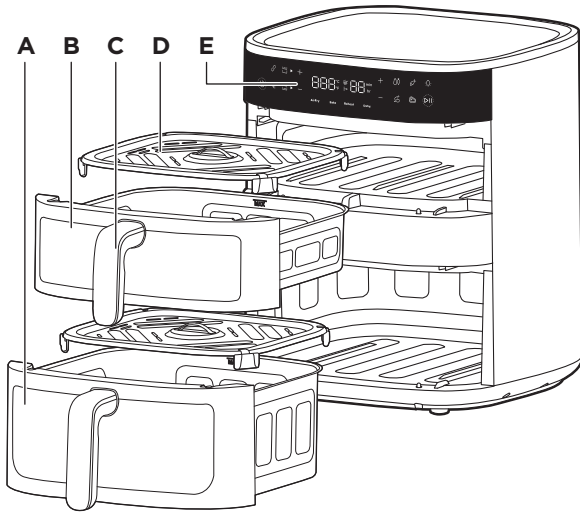
SOLO PARA RESIDENTES DE CALIFORNIA:

Para obtener información sobre cáncer o daños reproductivos, visite www.P65Warnings.ca.gov

**SOLO PARA USO DOMÉSTICO
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA
PODER CONSULTARLAS EN EL FUTURO.**

6

CARACTERÍSTICAS



A Cesta inferior(7.60Qt)

C Mango de la cesta

E Panel de mandos

G Sistema de enfriamiento

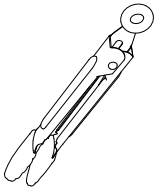
B Cesta superior(4.23Qt)

D Bandeja de la cesta

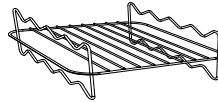
F Salida de aire

H Cable de alimentación

Accesorios (solo para algunos modelos)



Pinzas para cocinar



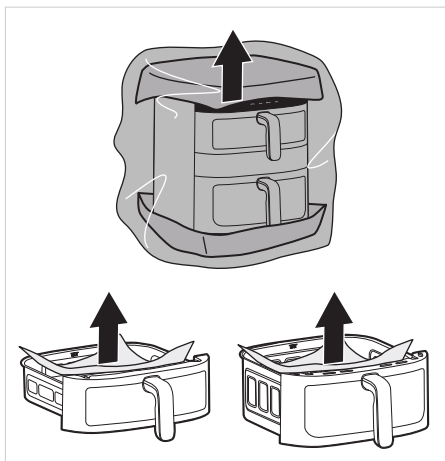
Rejilla

Antes del primer uso

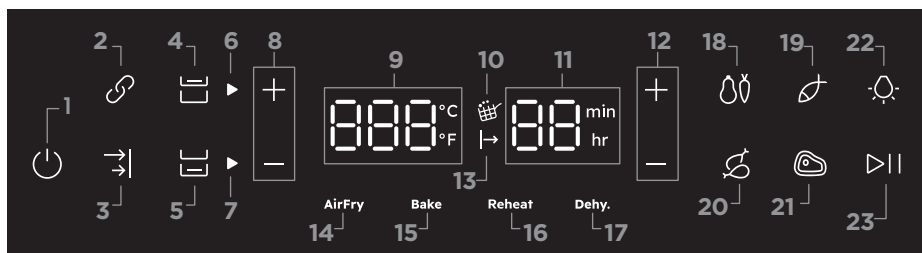
1. Retire todos los materiales de embalaje y etiquetas promocionales del interior y exterior del aparato.
2. Coloque el aparato sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor, dejando suficiente espacio para abrir la puerta.
3. Limpie el aparato y los accesorios (consulte CUIDADO Y LIMPIEZA).

NOTA

Antes de usar el aparato por primera vez, use el modo de freidora de aire durante 20 minutos. Tal vez notará una pequeña cantidad de humo o un olor a aceite, esto es normal.



Panel de control



- | | | |
|---|---|------------------------------------|
| 1. Botón de encendido | 8. Botones de control de temperatura | 17. Botón de deshidratar |
| 2. Botón para enlazar las cestas | 9. Indicador de temperatura | 18. Botón de preajuste de verduras |
| 3. Botón de sincronización de la hora de finalización | 10. Indicador de revolver | 19. Botón de preajuste de pescado |
| 4. Botón de la cesta superior | 11. Indicador de la hora | 20. Botón de preajuste de pollo |
| 5. Botón de la cesta inferior | 12. Botones de control de tiempo | 21. Botón de preajuste de bistec |
| 6. Indicador de la cesta superior | 13. Indicador de la espera a la cocción | 22. Botón de luz |
| 7. Indicador de la cesta inferior | 14. Botón de freidora de aire | 23. Botón de Inicio/Pausa |
| | 15. Botón de hornear | |
| | 16. Botón de recalentar | |

8

CONTROLES Y FUNCIONAMIENTO

Usar la freidora de aire

Instrucciones de colocación

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor y deje suficiente espacio para poder sacar la cesta de cocción.
- No coloque el aparato contra una pared o electrodomésticos.
- Deje un espacio de 4" (10cm) como mínimo, libre entre la posterior y deje 5" (12.7cm) por encima del aparato,

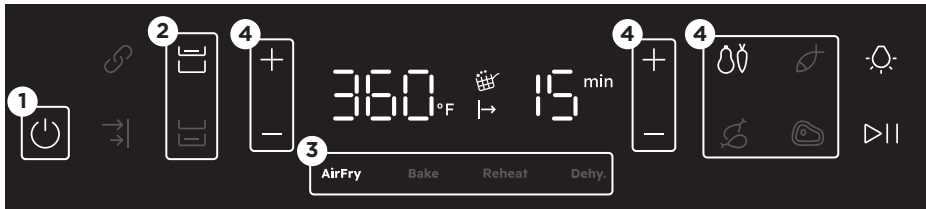
para garantizar una ventilación adecuada. No coloque ningún objeto dentro de estas áreas para evitar riesgos de incendios.



IMPORTANTE

No obstruya las salidas de aire del producto.

Modo de selección del ajuste



1. Enchufe el aparato. A continuación, pulse el botón de «Encender/Apagar» para encender el aparato.
2. Pulse el «botón de la cesta superior» o el «botón de la cesta inferior» para seleccionar la cesta deseada. La luz del botón de la cesta seleccionada permanecerá completamente encendida, mientras que la de la otra permanecerá atenuada.
3. Escoja el modo que quiera usar.
4. Elija el ajuste preestablecido adecuado según los diferentes ingredientes, o ajuste manualmente la temperatura y el tiempo.

El modo «Freidora de Aire» ofrece 4 configuraciones preestablecidas para diferentes tipos de alimentos: Verduras, pescado, pollo y carne. Después de seleccionar el modo «Freidora de aire», puede elegir uno de estos ajustes preestablecidos. Como alternativa, puede ajustar manualmente la temperatura y el tiempo.

Para los modos de hornear, recalentar y deshidratar, solo hay disponible el modo de «preseleccionar» en cada uno de ellos. Una vez que selecciona cualquiera de estos modos, los ajustes predeterminados se mostrarán automáticamente. También puede modificar manualmente la temperatura y el tiempo si es necesario.

Rango de ajuste de temperatura y temporizador

Modo	Temp. Rango	Rango de tiempo
Freír con aire	140 - 400°F (60 - 200°C)	1 - 99min
Hornear	140 - 400°F (60 - 200°C)	1 - 99min
Recalentar	140 - 400°F (60 - 200°C)	1 - 99min
Deshidratar	100 - 175°F (40 - 80°C)	1 - 5hours

Nota: En el modo Deshidratar el tiempo solo se puede ajustar en incrementos de 1-hora.

Función para enlazar cestas

Las cestas de cocción superior e inferior pueden funcionar de manera independiente para ejecutar diferentes funciones. Como alternativa, puede usar la «Función para enlazar cestas» para sincronizar su funcionamiento, y de este modo tanto la cesta superior como la inferior ejecutarán los mismos ajustes. Pulse el botón de «Enlazar cestas» para activar esta función.



Tanto el botón de la cesta superior como el de la inferior estarán encendidos. Seleccione el modo deseado y ajuste la temperatura y el temporizador una sola vez: tanto la cestas de cocción superior e inferior ejecutarán los mismos ajustes.

Función de sincronización de la hora de finalización

Cuando las cestas de cocción superior e inferior hayan sido configuradas con sus respectivas funciones, pulse el «Botón de sincronización de la hora de finalización» para activar la función de sincronizar la finalización. Una vez activado, el aparato iniciará primero la cesta con el tiempo de cocción más largo. La cesta con el tiempo de cocción más corto comenzará con un retraso, garantizando que tanto la cesta superior como la inferior terminen de cocinar al mismo tiempo.



Esta función solo puede activarse cuando ambas cestas de cocción superior e inferior, tienen sus modos seleccionados. Si una de las cestas de cocción se pausa durante el proceso de cocción, esto puede provocar tiempos de finalización diferentes entre ambas cestas.

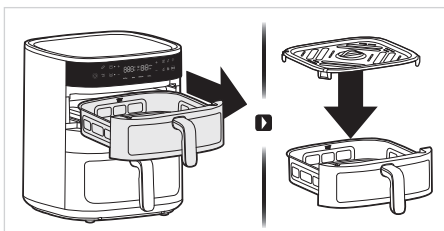


NOTA

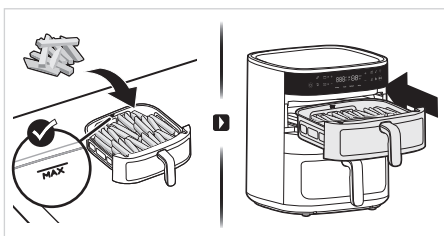
Presione los botones de temperatura «+» y «-» al mismo tiempo durante 5 segundos para cambiar la unidad de temperatura entre «°F» y «°C».

Preparación de alimentos

1. Primero hay que sacar la cesta de cocción y comprobar que la bandeja esté bien puesta.



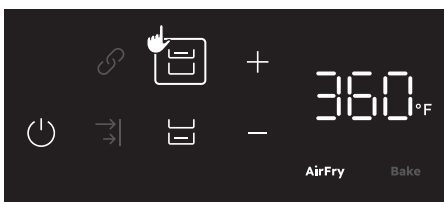
2. Después hay que colocar los ingredientes preparados en la cesta.
3. Hay que deslizar la cesta de cocción de nuevo en el aparato hasta que esté bien bloqueada en su lugar.



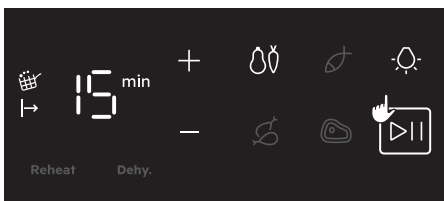
Proceso de cocción

Empezar a cocinar

Elija la cesta que quiere que empiece a cocinar.



Pulse el botón «Iniciar/Pausar» para empezar el proceso de cocción.



10 CONTROLES Y FUNCIONAMIENTO

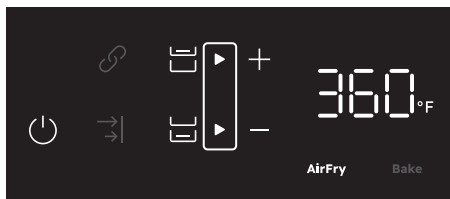
Hay que pulsar nuevamente el botón «Iniciar/Pausar» para pausar el proceso de cocción.

NOTA

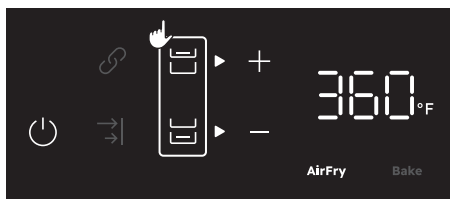
Cuando la «Función para enlazar cestas» o la «Función de sincronizar la finalización» está activada, solo hay que pulsar el botón «Iniciar/Pausar» una vez para iniciar o pausar ambas cestas de cocción simultáneamente.

De lo contrario, cada vez que pulse el botón «Iniciar/Pausar» solo se iniciará o pausará la cesta de cocción seleccionada.

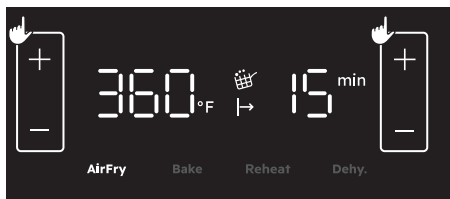
Durante el funcionamiento, el indicador de operación de la cesta de cocción activa se iluminará.



Durante el funcionamiento, pulse el botón de «Cesta Superior/Inferior» para comprobar el modo, la temperatura establecida y el tiempo restante de la cesta correspondiente.

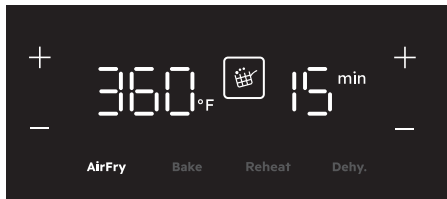


Durante el proceso de cocción, puede pulsar los botones de control de temperatura/tiempo para cambiar la configuración de temperatura o de tiempo.



Recordatorio de revolver o dar la vuelta

Cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción, el indicador de recordatorio de revolver se enciende y el aparato emite un pitido a modo de recordatorio para revolver o dar la vuelta a los alimentos.

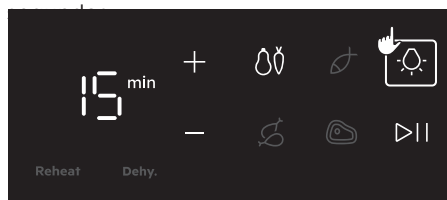


NOTA

- Si no se realiza ninguna acción dentro de 1 minuto, el aparato dejará de emitir el recordatorio.
- El funcionamiento se pausará automáticamente cuando se extraiga la cesta de cocción, y se reanuda automáticamente una vez que la cesta se vuelva a colocar.
- Cuando la «Función de sincronizar la finalización» está activada, al extraer solo una de las dos cestas, tanto la cesta superior como la cesta inferior pausarán su funcionamiento simultáneamente.
- Para la muslo de pollo, cuando el tiempo de cocción supera los 30 minutos, un recordatorio sonará cada 10 minutos.
- Cada vez que se ajusta el tiempo, el recordatorio de revolver se restablece.

Luz de la cesta

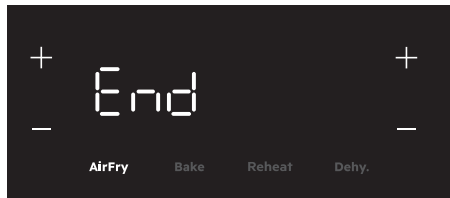
Al pulsar el botón de Luz, se encenderá la luz de ambas cestas durante 30



Nota: Al extraer la cesta de cocción, se encenderá la luz de la cesta correspondiente durante 30 segundos.

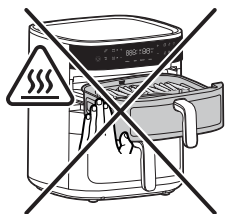
Cuando queden 30 segundos del tiempo de cocción, se encenderá la luz de la cesta.

Cuando la cocción finalice, el panel de la pantalla mostrará «Finalizar» y el aparato emitirá tres pitidos como recordatorio.



WARNING

- Al retirar la cesta de cocción, hay que tener en cuenta que todas las partes, excepto el mango, estarán calientes y no se deben tocar.
- Al tirar del mango, hay que tener cuidado con el vapor que puede salir.

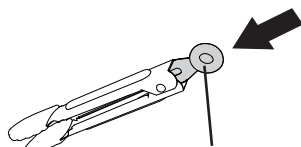


Uso de accesorios (opcional)

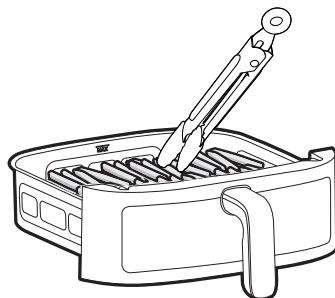
Pinzas para cocinar

Se pueden usar las pinzas de silicona para:

- Presione el anillo en la parte superior para soltar las pinzas de cocina.
- Poner o sacar comida cocinada de la cesta de la freidora.
- Dar la vuelta a los alimentos durante la cocción.

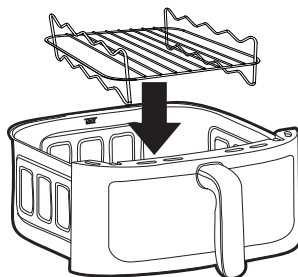


Presione hacia abajo para soltar.



Rejilla

Esta rejilla proporciona una capa extra de espacio. Puede cocinar diferentes tipos de alimentos al mismo tiempo o colocar capas del mismo alimento para conseguir que el calentamiento sea más uniforme.

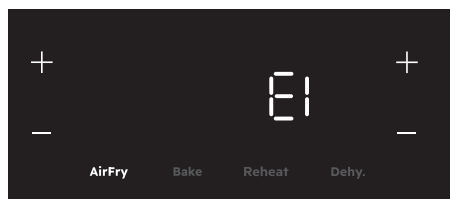


Nota: La rejilla de múltiples niveles solo puede colocarse en la cesta inferior.

Código de error

Cuando se muestren los siguientes códigos de error en la pantalla, contacte con su centro de servicio autorizado Frigidaire.

Código de error	Descripción
E1	Circuito abierto del cubo superior.
E2	Cortocircuito del cubo superior.
E3	Circuito abierto del cubo inferior.
E4	Cortocircuito del cubo inferior.
E5	Fallo de comunicación de la placa PCBA de control.
E6	Fallo de comunicación de la placa PCBA de alimentación.



Recetas preestablecidas

El rango de temperatura ajustable y las horas varían entre diferentes modos. Cada vez que se selecciona un modo diferente, la temperatura y la hora se restablecerán a los valores de la receta preestablecida. Seleccione el modo adecuado según la siguiente introducción de los modos.

NOTA

Es necesario dar la vuelta a ciertos alimentos a mitad del tiempo de cocción para lograr una textura uniforme. Utilice guantes o pinzas para manipular, con el fin de garantizar su seguridad y evitar accidentes.

Recetas de ajustes preestablecidos.

Modo	Temperatura preestablecida. (°F/°C)	Tiempo preestablecido	Temp. Rango (°F/°C)	Rango de tiempo	Recordatorio de revolver (Y/N)
AirFry	360°F/180°C	25min	140-400°F/ 60-200°C	1-99min	Y
Bake	340°F/170°C	15min	140-400°F/ 60-200°C	1-99min	N
Reheat	320°F/160°C	7min	140-400°F/ 60-200°C	1-99min	N
Dehy.	175°F/80°C	5hours	100-175°F/ 40-80°C	1-5hours	N
Vegetables	340°F/170°C	15min	140-400°F/ 60-200°C	1-99min	Y
Fish	285°F/140°C	15min	140-400°F/ 60-200°C	1-99min	N
Drumstick	360°F/180°C	30min	140-400°F/ 60-200°C	1-99min	Y
Steak	400°F/200°C	15min	140-400°F/ 60-200°C	1-99min	N



IMPORTANTE

La temperatura y los tiempos de preparación indicados en la tabla son pautas y varían según las recetas y la cantidad de ingredientes, la forma y la textura de los alimentos. Puede ajustar la temperatura y el tiempo de cocción según lo desee.

Limpieza

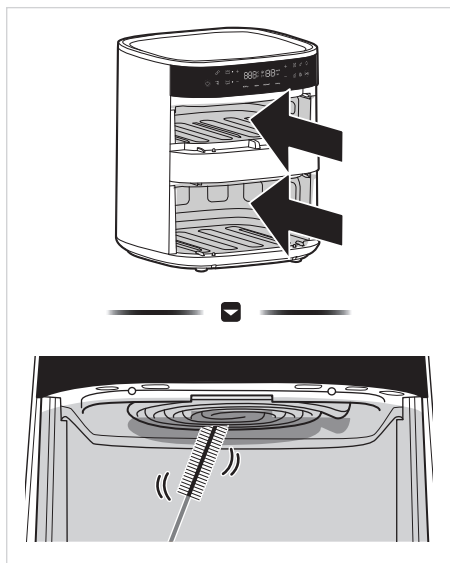
Para evitar descargas eléctricas, desenchufe el cable de la toma de corriente antes de realizar cualquier trabajo de limpieza o mantenimiento. Es necesario realizar la limpieza cuando el aparato esté frío.

Limpieza de la unidad principal

Use solamente un paño húmedo para limpiar la parte exterior del aparato y el cable eléctrico.

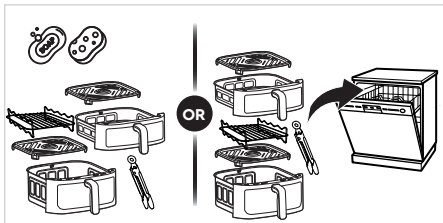


Use un cepillo seco de cerdas suaves para retirar los restos sueltos de comida (como migas de pan) del interior del aparato. Para las manchas de aceite, limpie con un paño o esponja ligeramente humedecidos en agua tibia con jabón (sin usar limpiadores abrasivos).



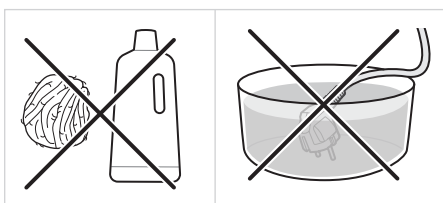
Limpieza de las cestas de cocina

Use una esponja suave y un detergente suave, y enjuague bien para limpiar las cestas. Las cestas también son aptas para el lavavajillas. Limpie los accesorios solamente cuando estén fríos.



ADVERTENCIA

- No introduzca nunca el aparato, el enchufe o el cable de alimentación en agua o en cualquier otro líquido.
- No limpie nunca el aparato con líquidos inflamables como alcohol, queroseno, gasolina, diluyente, disolventes, eliminados o productos químicos como detergentes con amoníaco, ácidos, vinagres, refrescos o productos abrasivos como jabones.
- No use vapor para limpiar el aparato.
- Después de la limpieza, compruebe que el aparato esté totalmente seco antes de operarlo.



Almacenamiento

1. Apague el aparato y deje que se enfríe por completo.
2. Asegúrese de que todos los componentes y accesorios estén limpios y secos.
3. Guarde el aparato en un lugar plano, seco y seguro, alejado de los niños.

Utilice esta guía para ayudar con problemas comunes que puedan interferir con el rendimiento del producto. Si esto no ayuda a mejorar el problema, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Problema	Causa probable	Solución
El aparato no funciona	El aparato no está enchufado.	Enchufe el aparato a la red de suministro eléctrico mediante un enchufe de pared conectado a tierra.
	El botón de «Inicio» no se ha pulsado.	Pulse el botón de «Inicio/Encendido» después de ajustar la temperatura y el tiempo.
Los ingredientes fritos están poco cocidos.	Hay demasiados alimentos en la cesta.	Cocine los alimentos en cantidades más pequeñas, para que se fríen de manera más uniforme.
	Temperatura ajustada demasiado baja.	Ajuste a la temperatura requerida.
Los alimentos se fríen de manera desigual.	Algunos alimentos deben removerse a mitad de cocción.	Remueva los alimentos apilados/puestos unos encima de otros (como podrían ser las patatas fritas) a mitad de la cocción.
No se puede deslizar la cesta correctamente.	Hay demasiados alimentos en la cesta.	No llene la cesta por encima de la marca «MAX».
Un humo blanco sale del aparato.	Preparación de ingredientes grasos.	El aceite puede salpicar el elemento calentador, causando humo blanco. Esto es normal.
	Los residuos de grasa que han quedado en la cesta del uso anterior.	El humo blanco es causado por los residuos de grasa calentados en la cesta. Limpie la cesta a fondo la cesta después de cada uso.
Las patatas fritas se fríen de manera desigual.	Usa el tipo de patata incorrecto.	Use patatas frescas y compruebe que permanecen firmes mientras las fríe.
	No ha enjuagado suficientemente bien los palitos de patatas antes de freírlos.	Aclare los palitos de patata adecuadamente para eliminar el almidón de su superficie.

Modelo	FRDA100B, FRDA110B, FRDA200BC, FRDA210BC
Voltaje	120V
Frecuencia	60Hz
Potencia	1800W
Capacidad	Cesta superior(4.2Qt) / Cesta inferior(7.4Qt)
Color	Black

16 GARANTÍA LIMITADA

El electrodoméstico tiene la cobertura de una garantía limitada de un año. Durante un año a partir de la fecha original de entrega, Electrolux pagará todos los costos de reparación o reemplazo de cualquier pieza de este electrodoméstico con defectos comprobados de materiales o mano de obra, siempre y cuando el equipo se instale, use y mantenga de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

Exclusiones

Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. Les produits dont les numéros de série originaux ont été retirés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.
2. Producto que se haya transferido de su propietario original a un tercero, o que se haya transportado fuera de EE. UU. o Canadá.
3. Óxido en el interior o exterior de la unidad.
4. Los productos comprados "tal como están" no tienen cobertura de esta garantía.
5. Productos utilizados en un entorno comercial.
6. Solicitudes de servicio que no sean por fallas o defectos en los materiales o mano de obra, o que sean por electrodomésticos no utilizados en un entorno doméstico común o que no se usen de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
7. Solicitudes de servicio para corregir la instalación del electrodoméstico o para indicarle cómo usar el electrodoméstico.
8. Gastos relacionados con el acceso al electrodoméstico para las tareas de servicio, como la remoción de molduras, armarios, estantes, etc., que no sean parte del electrodoméstico tal como se envía desde fábrica.
9. Solicitudes de servicio para reparar o reemplazar bombillas de luz, filtros de aire, otros insumos, o perillas, manijas u otras piezas estéticas del electrodoméstico.
10. Costos de retiro y entrega; su electrodoméstico está diseñado para ser reparado en el hogar.
11. Recargos por conceptos como por ejemplo, entre otros, cualquier solicitud de servicio después del horario de atención, durante los fines de semana o en días festivos, peajes, cargos de traslado en ferry o gastos de kilometraje por solicitudes de servicio en áreas remotas, incluido el estado de Alaska.
12. Daños al acabado del electrodoméstico o al hogar producidos durante el transporte o la instalación, lo que incluye, entre otros elementos, pisos, gabinetes, paredes, etc.
13. Daños causados por servicios prestados por compañías de servicio no autorizadas; uso de repuestos que no sean originales de Electrolux u obtenidos de personas que no sean compañías de servicio autorizadas; o causas externas, tales como abuso, uso indebido, suministro de energía inadecuado, accidentes, incendios o fuerza mayor.

EXENCIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL RECURSO ÚNICO Y EXCLUSIVO DEL CLIENTE EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO, TAL COMO SE ESTIPULA EN EL PRESENTE. LOS RECLAMOS BASADOS EN GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN EN PARTICULAR, SE LIMITAN A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS BREVE PERMITIDO POR LA LEY, PERO NO MENOR A UN AÑO. ELECTROLUX NO SERÁ RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES, TALES COMO DAÑOS MATERIALES Y GASTOS INCIDENTALES, QUE SEAN EL RESULTADO DE UN INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA ESCRITA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, NI LAS LIMITACIONES A LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, POR LO QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES PODRÍAN NO SER APLICABLES A SU CASO. ESTA GARANTÍA ESCRITA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARIAN SEGÚN EL ESTADO.

Si necesita servicio

Conservar su recibo, comprobante de entrega u otro registro de pago correspondiente para establecer el período de garantía, en caso de que necesite servicio. Si se suministra el servicio, le recomendamos solicitar y conservar todos los recibos. El servicio en virtud de esta garantía se debe obtener a través del contacto con Electrolux en las direcciones o los números de teléfono que se indican a continuación.

Esta garantía solo es válida en los EE. UU., Puerto Rico y Canadá. En EE. UU. y Puerto Rico, el electrodoméstico cuenta con la garantía de Electrolux Consumer Products, Inc. En Canadá, su electrodoméstico cuenta con la garantía de Electrolux Canada Corp. Electrolux no autoriza a ninguna persona a cambiar o agregar obligaciones en virtud de esta garantía. Las tareas de servicio y repuestos en virtud de esta garantía deben estar a cargo de Electrolux o una compañía de servicio autorizada. Las características o especificaciones del producto según se describen o ilustran están sujetas a cambios sin previo aviso.

Estados Unidos y Puerto Rico
1-800 374 4432
Electrolux Consumer Products, Inc.
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

FRIGIDAIRE

Canada
1-800 265 8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario,
Canada L5V 3E4

FRIGIDAIRE

bienvenido a *casa.*

Nuestra casa es su casa. Visítenos si necesita ayuda con lo siguiente:



soporte para propietarios



accesorios



servicio



registro

(Consulte su tarjeta de registro para obtener más información).

Frigidaire.com
1-800-374-4432

Frigidaire.ca
1-800-265-8352