

Manual de instrucciones

**RCA**



RC-DF303

# Freidora DE ACERO INOXIDABLE

Por favor, lea el manual de instrucciones con cuidado antes de usar. Guárdelo en un lugar seguro para futuras consultas. La imagen puede no coincidir con el producto, es solamente para referencia.



Este producto es importado y comercializado por  
M.T. de México, S. de R.L. de C.V.

RCA, logotipo de RCA y el logotipo de dos perros (Nipper y Chipper) son marcas registradas utilizadas bajo licencia por M.T. de México, S. de R.L. de C.V. Información adicional en [www.rca-brand.com](http://www.rca-brand.com).

Todos los demás productos, servicios, empresas, marcas registradas, nombres comerciales o de productos y logotipos que se mencionan en este documento son propiedad de sus respectivos dueños.

---

Gracias por elegir la **Freidora de Acero Inoxidable RCA**.

Las precauciones de seguridad aquí incluidas reducen el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones cuando se realizan correctamente.

Este aparato no está destinado para el uso por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes, estén reducidas, carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que reciban supervisión y capacitación para el funcionamiento de la unidad por alguien responsable de su seguridad.

Los niños deben estar supervisados por un adulto para asegurarse de que no empleen los aparatos como juguetes.

Si el cable de alimentación está dañado, acuda a un centro de servicio autorizado o con personal calificado, para prevenir accidentes.

**ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS**  
**120 V~ 60 Hz 1 500 W**

**ADVERTENCIA**

El funcionamiento puede variar debido al voltaje que exista en el área donde se use este aparato.

---

## MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, las precauciones de seguridad deben seguirse. Lea todas las instrucciones con cuidado:

- Confirme que el voltaje en su tomacorriente sea el mismo que el indicado en la etiqueta del producto.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua o en cualquier otro líquido.
- No toque las superficies calientes. Use las asas y el mango.
- Cuando no utilice el equipo, desenchúfelo del tomacorriente: espere a que se enfríe para limpiarlo y guardarlo.
- No opere cuando el enchufe, el cable o cualquier parte del aparato esté sin funcionar correctamente. No intente arreglar el equipo, llévelo a un centro de servicio autorizado para su revisión eléctrica. Un montaje incorrecto puede presentar el riesgo de una descarga eléctrica.
- Solo introduzca ALIMENTOS al contenedor y a la cesta que se incluyen en el empaque del aparato.
- No utilice este equipo para fines distintos a los establecidos.
- No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa, el mostrador o que toque superficies calientes.
- Mantenga las manos y objetos extraños fuera de la unidad mientras está trabajando.
- Supervise regularmente el equipo para verificar que no se quemen los alimentos.
- Permite de 15 a 20 centímetros de espacio en cada lado del producto para la libre circulación de aire.
- No ubique la freidora sobre ni cerca de un quemador, un horno y/o una hornilla de gas o eléctrica. Utilice siempre el producto en una superficie plana y resistente al calor.
- Nunca tire del cable, en lugar de ello, sujete el enchufe y desconecte.
- No deje sin supervisión el producto mientras esté funcionando.

## PRECAUCIÓN

Este aparato genera calor durante su uso. Tome precauciones para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños a personas.

Proporcione una ventilación adecuada, detrás y a cada lado del equipo para la libre circulación de aire. No permita que toque cortinas, revestimientos de paredes, ropa u otros materiales inflamables durante su uso.

Tenga mucho cuidado al mover cualquier producto que contenga alimentos calientes, agua, aceite u otros líquidos.

## DESCRIPCIÓN DE PARTES

1. Panel para controlar la temperatura
2. Cesta
3. Asas frías al tacto
4. Contenedor
5. Cable de alimentación
6. Filtro
7. Tapa
8. Ventanilla
9. Mango



## ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Limpie el área de cocción con un paño húmedo, permite que se seque (evitando que le caiga polvo), esto para evitar que no queden residuos que contaminen los alimentos.
- Puede utilizar agua y jabón para limpiar la cesta.
- Limpie el exterior de la freidora con un trapo.

**PRECAUCIÓN:** Nunca sumerja el panel de control de temperatura y el producto armado en agua.

**NOTA:** No maltrate, no dañe y evite caídas del producto; el hacerlo implica la pérdida de la garantía.

## IMPORTANTE:

Únicamente tiene 5 días hábiles (a partir de la fecha de compra) para notificar los accesorios faltantes o daños físicos del producto. Si esto ocurre, favor de comunicarse a los siguientes teléfonos: Ciudad de México (55) 4170-7979 Ext. 526 y 800 0877117 para el resto de la República.

## INSTRUCCIONES DE USO

**PRECAUCIÓN:** No use por más de 1 hora y deje descansar entre cada uso 30 minutos.

**NOTA:** Nunca utilice el producto para calentar agua, tampoco si no están instalados todos los componentes y no lo conecte sin aceite en el contenedor.

- Ubique la freidora en una superficie seca, estable y nivelada.
- Retira la tapa y los accesorios.
- Llene la freidora con la cantidad requerida de aceite (no traspase la marca máxima).

**NOTA:** No mezcle diferentes tipos de aceite.

- Conéctela y con la perilla seleccione la temperatura. La luz de calefacción se apaga cuando alcance la temperatura indicada.
- Después de acomodar los alimentos, baje la cesta lentamente utilizando el mango.

**NOTA:** Lo mejor es utilizar los ingredientes secos, ya que si están húmedos o con agua, la freidora puede salpicar aceite, lo cual es peligroso.

- El aparato mantiene la temperatura indicada; por lo tanto, se enciende y apaga automáticamente: este proceso lo repite durante toda su vida útil, ya que cuenta con un sistema de seguridad para evitar el sobrecalentamiento.
- Apague el producto, retire la tapa y levante con cuidado la cesta para retirar el exceso de aceite.

## GUÍA DE TEMPERATURA DE COCCIÓN

TIPO DE COMIDA	TEMPERATURA PARA FREÍR (°C)
Croquetas de queso	170 °C
Quesadillas	180 °C
Pollo	160 °C
Donas/churros	190 °C
Pescado	170 °C
Barritas de pescado	180 °C
Banderillas	170 °C
Croquetas de carne de res	190 °C
Croquetas de pollo/pescado/papa	190 °C
Papas fritas	190 °C
Papas prefritas	170 °C
Camarones fritos	180 °C

## CONSEJOS PARA FREÍR

- Use como máximo 200 gramos de alimento por cada litro de aceite.
- El aceite o grasa puede reutilizarse, siempre y cuando estén en buenas condiciones para su consumo.
- Filtre o cuele el aceite para eliminar las partículas de comida y guárdelo en un recipiente hermético.
- El aceite puede durar hasta 10 usos, dependiendo de su calidad. Nunca mezcle el viejo con el nuevo.

---

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Confirme que la unidad esté apagada y desconectada.
- Levante y retire con cuidado la cesta de la freidora.
- Espere a que el aceite esté frío para poder vaciarlo en un recipiente.
- El contenedor de esmalte interior, la cesta y el tazón de acero inoxidable los puede lavar con agua tibia y jabón.
- Limpie el panel de control de temperatura y la resistencia con un paño húmedo.

**NOTA:** Nunca sumerja el panel de control y el producto armado en agua.

- No use blanqueador (cloro), otra sustancia abrasiva y/o disolventes para limpiar, ya que pueden perjudicar el equipo y la salud del consumidor.
- Elimine las manchas difíciles de las superficies con un paño húmedo.
- Antes de guardar la freidora, deje que se seque completamente; es aconsejable no dejar ningún residuo de aceite.
- Además de la limpieza recomendada, no es necesario ningún mantenimiento adicional por parte del usuario; si su freidora necesita reparación, no trate de arreglarla, envíela al centro de servicio autorizado más cercano.

## ALMACENAMIENTO

- Asegúrese de que todas las piezas estén secas antes de guardarla.
- Guarde el aparato en su caja; en un lugar limpio y seco.
- Nunca almacene el producto mientras todavía está húmedo o sucio y no enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato.

## POSIBLES PROBLEMAS

**NOTA:** No existen partes reparables de este equipo. Si la unidad funciona incorrectamente; compruebe lo siguiente:

- Siguió las instrucciones correctamente.
- Si el enchufe está puesto de una manera adecuada.
- La freidora fue conectada correctamente y el tomacorriente tiene electricidad.
- Si el aparato sigue sin funcionar después de comprobar lo anterior; no intente reparar el aparato usted mismo, llévelo a un centro de servicio autorizado.

## PRECAUCIÓN

Con el fin de evitar un accidente o causar algún daño al interruptor térmico, este aparato no debe ser conectado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador o un circuito que regularmente encienda y apague la unidad.

## ADVERTENCIAS

- Para evitar el sobrecalentamiento, no cubra el aparato mientras esté en uso.
- Este producto es solo para uso doméstico.
- No utilice este equipo cerca de una ducha o una piscina.

## ELIMINACIÓN DE SUS APARATOS



### Significado del cubo de basura con ruedas, tachado:

No tire los aparatos eléctricos como residuos urbanos no seleccionados, utilice las instalaciones de recepción selectiva de residuos. Póngase en contacto con su gobierno local para obtener información sobre los sistemas de reciclaje que existan.

Si los aparatos eléctricos son desechados en vertederos o basureros, las sustancias peligrosas pueden filtrarse en las aguas subterráneas y entrar en la cadena alimentaria, dañando su salud y bienestar.

---

---

# PÓLIZA DE GARANTÍA

---

---

Importador: M.T. de México, S. de R.L. de C.V. R.F.C. MME110221MR1  
Fernando Montes de Oca No. 14 - 301, Col. San Nicolás, C.P. 54030, Tlalnepantla de Baz, Estado de México, México. Tel.: (55) 4170-7979

M.T. de México, S. de R.L. de C.V. garantiza este producto por 1 año a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto de funcionamiento en cada una de sus partes y componentes y/o mano de obra empleados en su fabricación, sin costo para el consumidor.

M.T. de México, S. de R.L. de C.V. cubrirá los gastos de transportación del producto para lograr el cumplimiento de la garantía dentro de su red de servicio.

Para hacer efectiva la garantía, presente el producto acompañado de la póliza de garantía correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió, o la factura, o recibo o comprobante, en el que consten los datos específicos del producto objeto de la compraventa.

El establecimiento en donde el consumidor puede hacer efectiva la garantía, así como adquirir las partes, componentes, consumibles y accesorios es: M.T. de México, S. de R.L. de C.V. ubicado en Fernando Montes de Oca No. 14 - 301, Col. San Nicolás, C.P. 54030, Tlalnepantla de Baz, Estado de México, México. Tel.: Ciudad de México (55) 4170-7979 Ext. 526 y 800 0877117 para el resto de la República.

**Limitaciones:**

Esta garantía no ampara piezas consumibles que están diseñadas para su desgaste por uso y tiempo; daños superficiales, incluidos entre otros, rayones, abolladuras y roturas.

**Excepciones:**

La presente garantía no será válida en los siguientes casos:

- Cuando el producto hubiese sido utilizado en condiciones distintas a las normales.
- Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo al instructivo de uso que se le acompaña.
- Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el importador o comercializador responsable respectivo.

	SELLO Y FIRMA DE LA TIENDA
PRODUCTO	No. SERIE
MARCA	MODELO
FECHA DE COMPRA	