



# FARBERWARE®

## COMPACT OIL-LESS FRYER

Model Number: FW-AF-GRY, FW-AR-RED, FW-AF-BLU  
UPC: 84014620196, 84014619426, 84014619427

**Customer Assistance**  
1-855-451-2897 (US)



Please consider the option to recycle the packaging material.



## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- **Read all instructions before use.**
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- **WARNING** - to protect against electric shock, fire and personal injury:
  - do not immerse cord, plug or appliance housing in water or other liquids;
  - do not immerse the appliance or any electrical components in water or any other liquids;
  - always switch off and unplug the appliance before cleaning.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Call our toll-free customer assistance number for information on examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injuries to persons.
- Do not use outdoors or in a damp area.
- Do not let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To switch off the appliance, turn the Time Control Knob to 0, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- **CAUTION** - Risk of electric shock. Cook only in removable container.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may create a fire or risk of electric shock.
- During use and when removing the Basket, hot steam is released. Keep hands and face clear.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!



## IMPORTANT SAFEGUARDS

- Ensure a minimum distance around the appliance of at least 6 inches to other objects, cupboards and walls.
- Use extreme caution when removing the Basket or disposing of hot grease.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- A fire may occur if the appliance is covered or touches flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
- Never pull on the cord to disconnect the appliance from the wall outlet; instead, grasp the plug and pull on the plug.
- Let the appliance cool completely before putting away or storing.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this appliance when not in use.
- Do not place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic.
- Do not cover the Basket or any part of the appliance with metal foil. This will cause overheating of the appliance.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings.
- Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the cooking accessories from the appliance.
- Immediately switch off and unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the Basket from the appliance.
- Always place the appliance on a horizontal, level, heat resistant and stable surface.
- Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before handling or cleaning it.
- The appliance is equipped with a safety micro switch inside that will pause the cooking process automatically if the Basket is opened during cooking.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!



## ADDITIONAL SAFEGUARDS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**.

### **WARNING:**

- **DO NOT OPERATE THIS APPLIANCE, IF THE POWER CORD SHOWS DAMAGE OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.**
- A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
  - The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  - If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord; and
  - The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

### **Polarized plug**

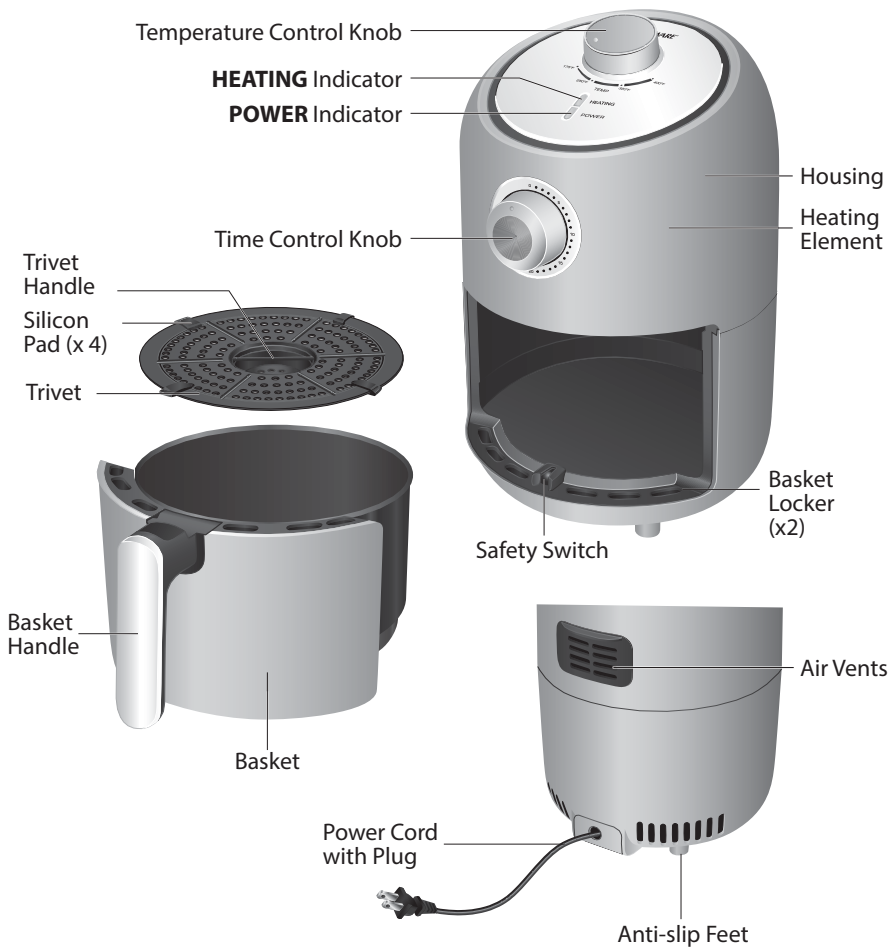
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.
- Do not let children handle or put the electrical cord into their mouths.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!





# PARTS





# OPERATION

## Before first use

- Remove all packaging materials, labels and/or stickers from your appliance.
- Check package to verify all contents are included and undamaged. Do not operate the appliance if the contents are incomplete or appear damaged. Return it immediately to Walmart.

### **Danger of suffocation!**

- Packaging materials are not toys. Always keep plastic bags, foils and foam parts away from babies and children. Packaging material could block airways and prevent breathing.

### **NOTE:**

- Always use the appliance with the Trivet placed securely in the Basket .
- The appliance may produce an odor and emit smoke when switched on for the first time, as residues from the production process are eliminated. This is normal and does not indicate a defect or hazard.
- It is recommended to operate it for at least 20 minutes on its highest setting (↳ Using the appliance), until no odor or smoke is present. During use, ensure ample ventilation.
- Let the appliance cool completely.
- Clean the appliance (↳ Cleaning and Maintenance).

## Using the appliance

This appliance can be used to prepare fries and potatoes, meat and poultry, snacks and for baking (↳ Recommended cooking times and temperatures).

This appliance uses a combination of hot air, high speed air circulation and a top Heating Element to cook food from all sides. It is an alternative way to cook food and snacks in a quick, healthy and easy way.

### **WARNING:**

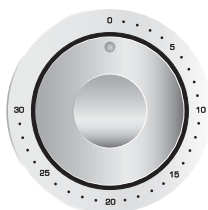
- Do not use the appliance to cook greasy or fatty food, such as sausages, as the grease could catch on fire.

### **NOTE:**

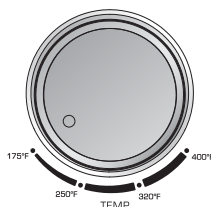
- The appliance has a rated power of 1200W. Before plugging it into the wall outlet, ensure that no other appliances are already connected to the electrical circuit. Unplug them first if necessary. This appliance should always be operated on a separate 120V ~ 60Hz wall outlet.
- Make sure the appliance is switched off before connecting it to a wall outlet.



# OPERATION



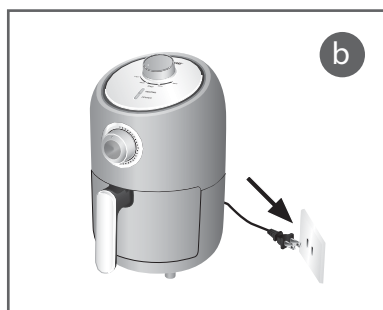
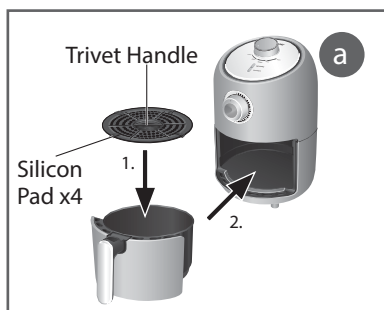
Time Control Knob



Temperature Control Knob

Control knob	Function	Possible settings
Time	Setting the operating time/ switching on the appliance Switching off the appliance	Rotate clockwise to adjust: <b>0 to 30</b> minutes (1min intervals) Turn to <b>0</b> to switch off the appliance
Temperature	Setting the temperature	Rotate counterclockwise to adjust: <b>175°F (80°C) to 400°F (200°C)</b>

- Place the appliance on a clean, flat and heat-resistant surface. Ensure a minimum distance around the appliance of at least 6 inches to other objects, cupboards and walls.
- Hold the Trivet Handle push the Trivet down into the Basket (ill. **a**);
- Always keep the Silicon Pad (x4) on Trivet (ill. **a**).
- Place the Basket in the appliance housing (ill. **a**).
- Insert the plug into a wall outlet (ill. **b**). The **POWER** indicator will turn on.

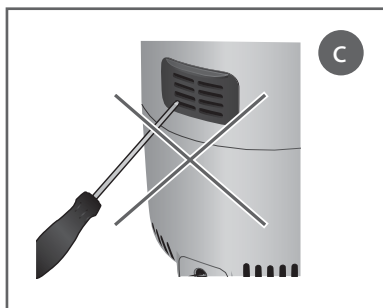


## WARNING:

- Only use accessories recommended by the manufacturer. Do not place any other materials in the appliance.
- Do not cover or insert any objects into the Air Vents (ill. **c**).
- Never let the power cord come in contact with the housing of the appliance during use (ill. **d**).



# OPERATION



- Preheat the appliance by turning the Time Control Knob to 3 minutes and the Temperature Control Knob to the required temperature. The **HEATING** Indicator will light up (ill. e).

## NOTE:

- For short cooking times, it is recommended to turn the Time Control Knob 5 minutes past the required time and then turning it back to the required cooking time. This will ensure higher timer accuracy and that the timer will turn off once reaching **0**.
- The appliance is equipped with Safety Switches . If the Basket is not placed correctly in the housing or removed during use, the appliance will not switch on or is switched off automatically. Ensure the Basket is flush with the appliance housing .

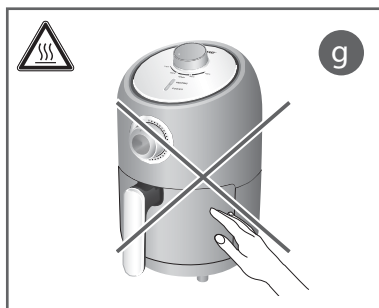
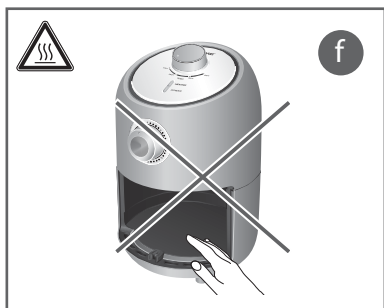


## Danger of burns!

- Always pay special attention when inserting or removing accessories and food from the appliance. Never place your bare hand inside the appliance (ill. f), or touch the housing (ill. g) when the appliance is plugged in and switched on. It is recommended to always use oven mitts.



# OPERATION



- Escaping steam can burn.
- Once the selected time has elapsed, a bell will ring to indicate the cooking cycle has finished and the appliance will switch off. The **HEATING** Indicator will turn off.

## WARNING:

- Never place the hot Basket directly on a tabletop or counter top to avoid damage to surfaces. It is recommended to use a heat resistant Trivet or cutting board.
- Remove the Basket by its handle from the appliance (ill. **h**) and place it on a clean, flat and heat resistant surface.
- Place the food to be cooked into the Basket (ill. **i**).

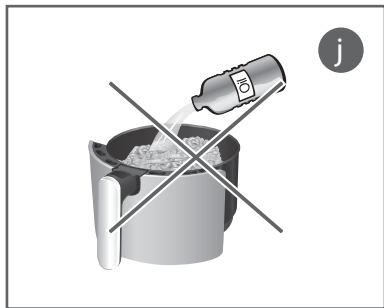




# OPERATION

## WARNING:

- Do not overfill the Basket .
- Do not use the Basket without the Trivet . Do not place food directly in the Basket .
- Do not add oil directly into the Basket (ill. **j**).
- Place the Basket back into the appliance housing .
- Turn the Time Control Knob to the required time and the Temperature Control Knob to the required temperature (↳ Recommended cooking times and temperatures). The **HEATING** Indicator will light up until the Time Control Knob reaches 0, indicating that the selected time has elapsed..
- Some foods might require the Basket to be shaken after half of the cooking time. Simply use the handle to remove the Basket from the appliance, shake the Basket in a back and forth motion a few times until all ingredients have moved inside the Basket and place it back in the appliance. The appliance will switch off as soon as the Basket is removed and switch back on once placed back inside. The timer will continue to run down.
- Once the selected time has elapsed, a bell will ring to indicate the cooking cycle has finished and the appliance will switch off. The **HEATING** Indicator will turn off.



**WARNING:** Basket will be hot. Do not touch with bare hand;

## NOTE:

- The appliance can also be switched off manually, by turning the Time Control Knob to **0**. A bell will ring to indicate the appliance is switched off. The **HEATING** Indicator will turn off.
- Remove the Basket by its handle from the appliance and place it on a clean, flat and heat resistant surface (ill. **k**).



## WARNING:

- Slowly turn the Basket upside down to empty it and avoid spilling hot oil, liquids and/or food residues collected at the bottom of the Basket .



# OPERATION

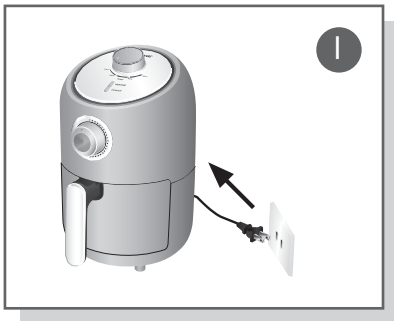
- Danger of burns with hot oil and liquids!
- Carefully pour the food onto a suitable dish. Use suitable utensils to remove large or fragile food and avoid spilling.

### Danger of burns!

- The metal surfaces of the appliance become hot. Do not touch while in use. Allow the appliance to cool at least 30 minutes before handling and cleaning.

### NOTE:

- The appliance is ready for a second batch of food as soon as the first one is done, there is no waiting time required.
- Grasp the plug and pull on the plug to disconnect the plug from the wall outlet (ill. 1).
- Allow the appliance to cool down completely before cleaning it (↳ Cleaning and Maintenance). Clean after every use.



## Recommended cooking times and temperatures

### NOTE:

- The following temperatures and times are recommendations only. Adjust them to your personal preferences and needs. They are based on food at refrigerator temperatures. Cooking frozen food will take longer. All recommended times include preheating. Additional preheating isn't necessary.

	Min - Max Amount (lb)	Time (min.)	Temp. (°F)	Shake/Flip	Additional information
<b>Potatoes &amp; fries</b>					
Thin frozen fries	0.3-0.8	10-18	400	Shake 1-2 times	
Thick frozen fries	0.3-0.8	18-23	400	Shake 2-3 times	
Home-made fries (0.3 x 0.3 inch)	0.3-0.8	20-25	360		Add ½ tbsp. of oil
Home-made potato wedges	0.3-1	20-26	400		Add ½ tbsp. of oil
Hashbrown	0.3-0.8	20-30	360		



# OPERATION

	Min - Max Amount (lb)	Time (min.)	Temp. (°F)	Shake/Flip	Additional information
<b>Meat &amp; Poultry</b>					
Steak	0.2-0.8	20-30	360	Flip halfway	
Pork chops	0.2-0.6	22-30	360		
Hamburger	0.2-0.8	12-18	360		
Chicken breast	0.2-0.9	20-30	400		
Drumsticks	0.2-0.8	20-30	360	Flip every 8 minutes	
<b>Snacks</b>					
Spring rolls	0.2-0.5	8-10	400	Shake halfway	Use oven ready type
Frozen chicken nuggets	0.2-0.8	10-15	400		
Frozen fish fingers	0.2-0.5	6-10	400		
Frozen cheese sticks	0.2-0.5	8-10	360		
Frozen vegetables	0.2-0.5	10	320		
<b>Baking</b>					
Cake	0.3	20-25	320		
Quiche	0.4	20-22	360		
Muffins	1 to 3 mini muffins	9-11	370		

## Making home-made fries

- Peel the potatoes and cut them into sticks.
- For best results, soak the potato sticks in water for 30 minutes.
- Rinse the potato sticks thoroughly and dry them with paper towels.
- Pour ½ tablespoon of canola oil in a bowl, put the sticks on top and mix until they are coated with oil.
- Remove the sticks from the bowl with a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the Basket on top of the Trivet.

### NOTE:

- Do not tilt the bowl to pour the potato sticks into the Basket. Transfer them with a kitchen utensil in smaller batches to prevent excess oil to be transferred.
- Air-fry the potato sticks according to the instructions above. Cooking time and temperature are required to be adjusted depending on quantity.





## HINTS AND TIPS

- This appliance can be used to prepare many foods that can also be prepared in a traditional oven.
- Smaller food normally requires less cooking time than larger food.
- **It is recommended to cook defrosted food and cook from a refrigerated temperature to shorten the cooking time.** Note: some foods do not require thawing, please refer to the specific cooking instructions for the food you are preparing.
- It is recommended to use a meat thermometer to check the cooking progress.
- For short cooking times, it is recommended to turn the Time Control Knob **TIME** 5 minutes past the required time and then turning it back to the required cooking time. This will ensure higher timer accuracy and that the timer will turn off once reaching 0.
- In the event of food flare-ups, do not remove the Basket ; turn the Time Control Knob to 0 and unplug the appliance.
- Wait at least 30 minutes before attempting to remove the Trivet from the Basket .
- For evenly crispy food, we recommend shaking the food through the cooking process. Recipes with a shorter cooking time (<10 min) require at least one shake, halfway through the cooking process. Longer recipes (>10 min) require shaking 2-3 times through the cooking process. For best results, shake at least every 8 minutes.
- The optimal amount for cooking crispy fries is up to 0.8lb of sliced potatoes.
- Use pre-made dough to cook filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter cooking time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven-compatible dish in the Basket with Trivet if you want to bake a cake, quiche or if you want to fry fragile or filled ingredients.
- You can also use the appliance to reheat food. Place food into the appliance, and then set the Temperature Control Knob around 290°F and the Time Control Knob to 10 minutes.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Proper maintenance will ensure many years of service from your appliance. Clean the appliance after every use. The appliance contains no user serviceable parts and requires little maintenance. Leave any servicing or repairs to qualified personnel.

### WARNING:

- Always turn the Time Control Knob to **0** and disconnect the plug from the wall outlet before cleaning. Allow all parts of the appliance to cool down completely.

### NOTE:

- Do not immerse the Power Cord with Plug and appliance housing into water or any other liquids. Do not use abrasive cleaners, steel wool or scouring pads. Dry all parts thoroughly after cleaning, before using or storing the appliance. Ensure that no water enters the appliance housing .



# CLEANING AND MAINTENANCE

- Remove the Basket from the appliance and then, use the Trivet Handle to remove the Trivet from the Basket .
- Wipe the inside and outside of the appliance with a slightly damp, soft cloth and some mild detergent if needed.
- Take extra care when cleaning near the Heating Element in order not to damage it.
- The Trivet and Basket can be washed in hot soapy water or in a dishwasher.

## **WARNING:**

- Any food residue left on the Trivet and/or Basket could cause odor and/ or smoke emissions.

## **NOTE:**

- Dry all parts and surfaces thoroughly before use. Make sure that all parts and surfaces are completely dry before connecting the appliance to a wall outlet.

## **Food residue removal**

In case food residues cannot be easily removed from the Trivet and/or Basket , follow below procedure:

- Place the Trivet into the Basket .
- Fill the Basket with hot water. Add some mild detergent if needed.
- Let soak for 10 minutes and then wash the Trivet and Basket in hot soapy water or in a dishwasher.
- Ensure all food residues have been removed.

## **Storage**

- Before storage, always make sure the appliance is completely cool, clean and dry.
- It is recommended to store the appliance in a dry place.
- Store the appliance on a stable shelf or in a cupboard. To avoid accidents, ensure that both the appliance and its power cord are beyond reach of children or pets.



# TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
The appliance is not working	Appliance not plugged in Wall outlet not energized Basket not properly engaged with the appliance housing Time Control Knob not set	Insert the plug into the wall outlet Check fuses and circuit breaker Fit the Basket properly into the appliance housing Rotate the Time Control Knob to set the operating time according to the food to be cooked
The appliance is working but the <b>POWER</b> Indicator does not light up	Damaged <b>POWER</b> indicator light	Contact qualified personnel to check and repair the appliance
The <b>POWER</b> Indicator lights up but the appliance does not heat up	Time Control Knob not set	Rotate the Time Control Knob to set the operation time according to the food to be cooked. The <b>HEATING</b> indicator lights up.
The <b>HEATING</b> Indicator lights up but the appliance does not heat up	Malfunctioning appliance	Contact qualified personnel to check and repair the appliance
The appliance heats up but the Time Control Knob is on the <b>0</b>	Malfunctioning Time Control Knob	Unplug the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance
The Time Control Knob does not ring upon reaching <b>0</b>	Reduced timer accuracy Malfunctioning Time Control Knob	Turn the Time Control Knob 5 minutes past the required time and turn it back to the required cooking time Contact qualified personnel to check and repair the appliance
The fan does not operate during the cooking process	Damaged fan	Unplug the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance



# TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
The appliance produces an odor and emits smoke	Residues from the production process are eliminated during first use	Operate the appliance for at least 20 minutes on its highest setting with no food, until no odor or smoke is present
	Food residues not properly removed following previous use	Unplug the appliance from the wall outlet, let it cool down and clean thoroughly before using again
	Malfunctioning appliance	Unplug the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance
	Food too greasy	Ensure ample ventilation, unplug the appliance from the wall outlet and let it cool down

If additional assistance is needed, please contact our Customer Assistance at 1-855-451-2897 (US).

# TECHNICAL DATA

Rated voltage:	120V ~ 60Hz	Rated power input:	1200W
Rated current:	10A	Capacity:	Max. 1.9QT



# CUSTOMER ASSISTANCE

If you have a claim under this warranty, please call our Customer Assistance Number. For faster service, please have the model number and product name ready for the operator to assist you. This number can be found on the bottom of your appliance and on the front page of this manual.

Model Number: \_\_\_\_\_ Product Name: \_\_\_\_\_

Customer Assistance Number 1-855-451-2897

Keep these numbers for future reference!

## Two-year limited warranty

### What does your warranty cover?

- Any defect in material or workmanship.

### For how long after the original purchase?

- Two years.

### What will we do?

- Provide you with a new one.
- For those items still under warranty but no longer available, WAL-MART reserves the right to replace with a similar FARBERWARE branded product of equal or greater value.

### How do you make a warranty claim?

- Save your receipt.
- Properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials.
- Return the product to your nearest Walmart store or call Customer Assistance at 1-855-451-2897.

### What does your warranty not cover?

- Parts subject to wear, including, without limitation, glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades, seals, gaskets, clutches, motor brushes, and/or agitators, etc.
- Commercial use or any other use not found in printed directions.
- Damage from misuse, abuse, or neglect, including failure to clean product regularly in accordance with manufacturer's instructions.

## How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.
- This warranty is in lieu of any other warranty or condition, whether express or implied, written or oral, including, without limitation, any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose.
- WAL-MART, FARBERWARE and the product manufacturer expressly disclaim all responsibility for special, incidental, and consequential damages or losses caused by use of this appliance. Any liability is expressly limited to an amount equal to the purchase price paid whether a claim, however instituted, is based on contract, indemnity, warranty, tort (including negligence), strict liability, or otherwise. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

## What if you encounter a problem with this product while using it outside the country of purchase?

- The warranty is valid only in the country of purchase and if you follow the warranty claim procedure as noted.

**FARBERWARE**<sup>®</sup>

© 2019 Farberware Licensing Company, LLC. All Rights Reserved. Copyrights and Trademarks of Farberware Licensing Company, LLC, including FARBERWARE<sup>®</sup>, are used under license from Farberware Licensing Company, LLC.



# FARBERWARE®

## FREIDORA COMPACTA SIN ACEITE

Número de modelo: FW-AF-GRY, FW-AR-RED, FW-AF-BLU  
UPC: 84014620196, 84014619426, 84014619427

**Atención al cliente**  
1-855-451-2897 (EE.UU.)



Por favor, considere la opción de reciclar el material de embalaje.



# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- **Lea todas las instrucciones antes de usar.**
- No toque la superficie caliente. Utilice las asas o las perillas.
- **ADVERTENCIA** - para proteger contra descarga eléctrica, fuego y lesiones personales:
  - no sumerja el cable, el enchufe o la Carcasa del aparato en agua u otros líquidos;
  - no sumerja el aparato o los componentes eléctricos en agua o en cualquier otro líquido
  - siempre apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- Si este aparato es utilizado por niños, o cerca de ellos, se debe supervisar su uso.
- Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar las piezas, y antes de limpiar el aparato.
- No utilice ningún producto con un cable o enchufe dañado, después de la falla del producto, o después de haberse caído o dañado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de asistencia al cliente para obtener información sobre su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar un incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
- No utilice en exteriores o en un lugar húmedo.
- No permita que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica o en un horno caliente.
- Debe tener mucho cuidado cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Para apagar el aparato, gire la Perilla De Control De Tiempo en la posición 0, antes de desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- No utilice el aparato para usos distintos de aquellos a los que esté destinado.
- Nunca deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.

## !GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!



## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- **PRECAUCIÓN** – Riesgo de descarga eléctrica. Cocinar únicamente en el recipiente extraíble.
- No se deben introducir alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal en el aparato, ya que pueden crear riesgo de incendio o descarga eléctrica
- Durante uso y al quitar la Cesta, se libera vapor caliente. Mantenga las manos y la cara libres.
- Asegure una distancia mínima alrededor de la aplicación de al menos 6 pulgadas a otros objetos, armarios y paredes.
- Tenga mucho cuidado al retirar la Cesta o al desechar la grasa caliente.
- Se debe tener extrema precaución al utilizar recipientes que no sean de metal o de vidrio.
- Puede ocurrir un incendio si el aparato está cubierto o en contacto con material inflamable, incluyendo cortinas, telas, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No almacene ningún elemento en la parte superior del aparato cuando esté en uso.
- Nunca tire del cable para desconectar el aparato de la toma de corriente; sujete el enchufe y tire del enchufe.
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de apartarlo o guardarlo.
- No limpie con estropajos de metal. Las piezas metálicas podrían desprenderse de la almohadilla y tocar las partes eléctricas implicando un riesgo de descarga eléctrica.
- No guarde ningún material, excepto los accesorios recomendados por el fabricante, en este del aparato cuando no esté en uso.
- No coloque ninguno de los siguientes materiales en el artefacto: papel, cartulina, plástico.
- No cubra la Cesta ni ninguna parte del aparato con papel aluminio. Esto causará recalentamiento del aparato.
- Durante la fritura al aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga sus manos y cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor caliente y el aire a la hora de retirar los accesorios de cocción del aparato.

**!GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**





## **MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

- Apague y desenchufe el aparato de inmediato si empieza a salir humo oscuro del aparato. Espere a que pare la emisión de humo antes de retirar la Cesta del aparato
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie horizontal, nivelada, resistente al calor y estable
- Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- El aparato está equipado con un micro interruptor interno de seguridad que pausará el proceso de cocción automáticamente si se abre la Cesta durante la cocción.

**!GUARDE ESTAS  
SAVE THESE INSTRUCTIONS!**



# MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES

Este producto está destinado **EXCLUSIVAMENTE A UN USO DOMÉSTICO**.

## **PRECAUCIÓN:**

- **NO UTILICE ESTE APARATO SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN PRESENTA DAÑOS O SI EL APARATO FUNCIONA DE MANERA INTERMITENTE O DEJA DE FUNCIONAR COMPLETAMENTE.**
- Se incluye un cable de alimentación eléctrica corto para reducir el riesgo de lesión resultante de enredarse en o tropezar con un cable largo.
- Hay disponibles extensiones más largas que pueden ser utilizadas con el cuidado correspondiente.
- Si se utiliza un cable de alimentación eléctrica largo o una extensión desmontable:
  - La potencia nominal indicada del cable o de la extensión debe ser al menos igual a la del aparato.
  - Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, la extensión debe ser un cable de 3 conductores; y
  - El cable más largo debe ser colocado de modo que no pase sobre el borde de la encimera o la mesa donde pueda ser jalado por los niños o donde se pueda tropezar sobre ellos sin intención.

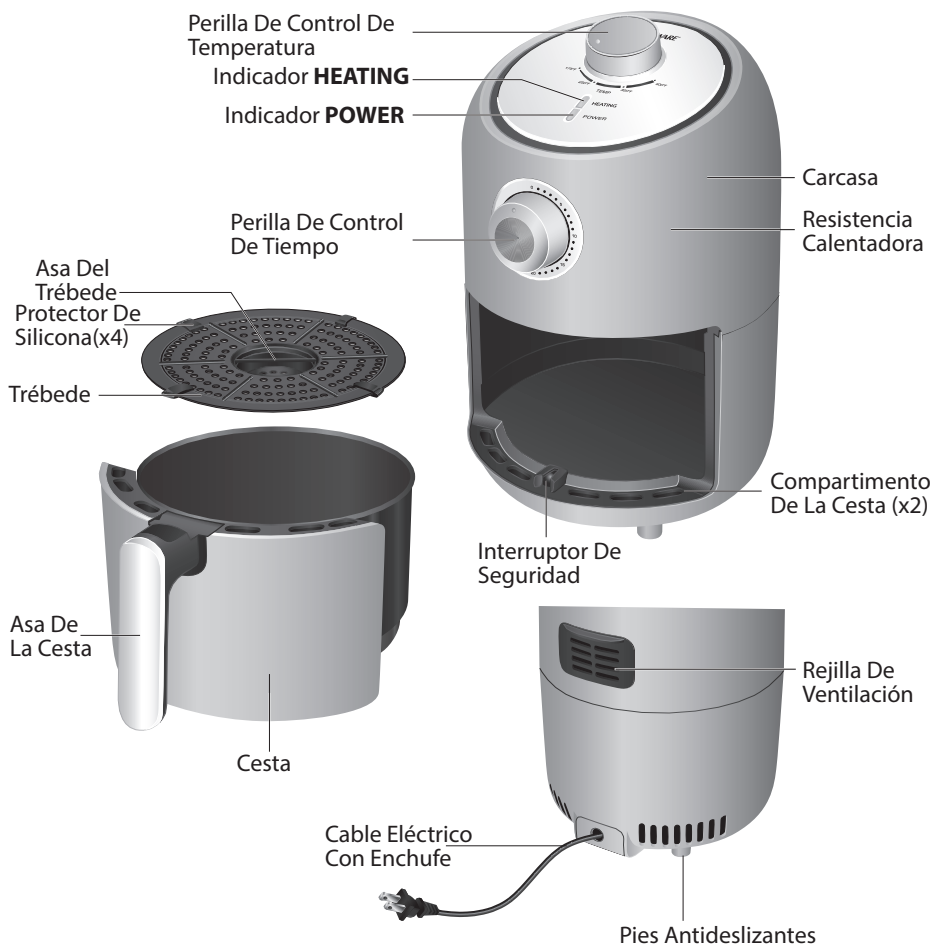
## **Enchufe polarizado**

- Este aparato tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, este enchufe encaja sólo en una toma corriente polarizado de una sola forma. Si el conector no cabe completamente en el enchufe hembra, gire el conector. Si aún así no entra, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
- No deje que los niños manipulen el cable eléctrico o se lo pongan en la boca.

# **!GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**



# PARTES





# FUNCIONAMIENTO

## Antes del primer uso

- Retire todos los materiales de embalaje, etiquetas y/o calcomanías de su aparato.
- Compruebe que el contenido del paquete esté completo y que no haya daños. No utilice el aparato si el contenido del paquete es incompleto o parece estar dañado. Lleve la unidad inmediatamente al Walmart.

### ¡Peligro de asfixia!

- Los embalajes no son juguetes. Siempre mantenga las bolsas de plástico, láminas y piezas de espuma de poliestireno lejos de los bebés y los niños. El material de envasado podría bloquear la nariz y la boca y evitar la respiración.

### NOTA:

- Utilice siempre el aparato con el Trébede colocado de forma segura en la Cesta.
- El aparato puede producir olor y emitir humo cuando se enciende por primera vez, ya que los residuos del proceso de producción se eliminan. Esto es normal y no indica un defecto o peligro.
- Ella es recomienda funcionar la aparato por lo menos 20 veces en su valor más alto (↳ Funcionamiento), hasta que no haya olor o humo. Durante su uso, asegure una ventilación suficiente.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.
- Limpie el aparato (↳ Limpieza y mantenimiento).

## Uso del aparato

Utilice el artefacto para preparar papas fritas y papas, carne y pollo, aperitivos y para hornear (↳ Tiempos de cocción y temperaturas recomendados).

Este aparato utiliza una combinación de aire caliente, circulación de aire a alta velocidad y un elemento calentador superior para cocinar los alimentos por todos los lados. Es una manera alternativa de cocinar alimentos y bocadillos en una forma rápida, sana y fácil.

### PRECAUCIÓN:

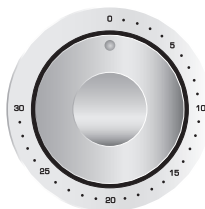
- No utilice el aparato para cocinar alimentos grasos, como embutidos, ya la grasa podría incendiarse.

### NOTA:

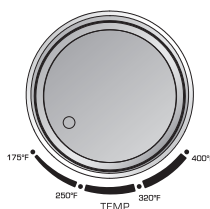
- El aparato cuenta con una potencia nominal de 1200W. Antes de enchufarlo en la toma de corriente, asegúrese de que no haya otros aparatos conectados al mismo circuito eléctrico. Si fuese necesario, desenchúfelos primero. Este electrodoméstico siempre debe ser utilizado en una toma de corriente 120V ~ 60Hz.
- Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de conectarlo a una toma de corriente.



# FUNCIONAMIENTO



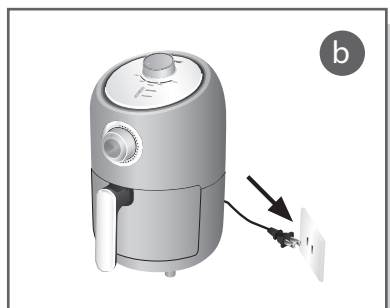
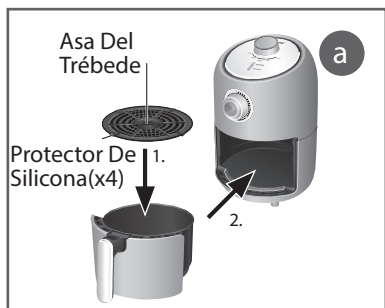
Perilla De Control De Tiempo



Perilla De Control De Temperatura

Parilla de control	Función	Ajustes posibles
Tiempo	Ajuste del tiempo de funcionamiento/encender el aparato Apagar el aparato	Girar hacia la derecha para ajustar: <b>0-30 minutos</b> (intervalos de 1 min) Gire en la <b>0</b> posición para apagar el aparato
Temperatura	Ajuste del temperatura	Girar hacia la derecha para ajustar: <b>175°F (80°C) to 400°F (200°C)</b>

- Coloque el aparato sobre una superficie limpia, plana y resistente al calor. Asegure una distancia mínima alrededor de la aplicación de al menos 6 pulgadas a otros objetos, armarios y paredes.
- Sujete el Asa Del Trébede empujando el Trébede hacia abajo dentro de la Cesta (fig. **a**).
- Mantenga siempre los protectores de silicona (x4) en el Trébede (fig. **a**).
- Coloque la Cesta en la Carcasa del aparato (fig. **a**).
- Inserte el enchufe en la toma de corriente (fig. **b**). El interruptor **POWER** se encenderá.



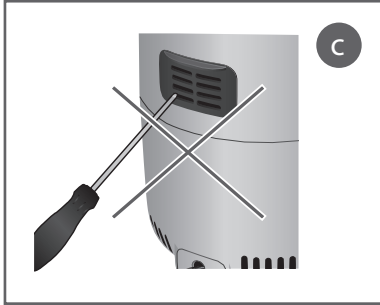
## PRECAUCIÓN:

- Utilice únicamente los accesorios recomendados por el fabricante. No coloque ningún otro material en el aparato.



# FUNCIONAMIENTO

- No cubra ni inserte ningún objeto en la Rejilla De Ventilación (fig. c).
- No deje que el cable de alimentación entre en contacto con la Carcasa del aparato durante su uso (ill. d).



- Precaliente el aparato durante 3 minutos girando la Perilla De Control De Tiempo y la Perilla De Control De Temperatura a la temperatura deseada. El Indicador **HEATING** se encenderá (fig. e).

## NOTA:

- Para los tiempos de cocción cortos, se recomienda girar la perilla de control tiempo 5 minutos después de la hora deseada y luego girar de nuevo al tiempo de cocción deseado. Esto garantizará una mayor precisión del temporizador y el temporizador se apagará una vez alcanzada la marca **0**.
- El aparato dispone de interruptores de seguridad. Si la Cesta no está colocado correctamente en la Carcasa o se ha retirado durante el uso, el aparato no encenderá o se desconectará automáticamente. Asegúrese de que la Cesta esté al ras con la Carcasa del aparato.

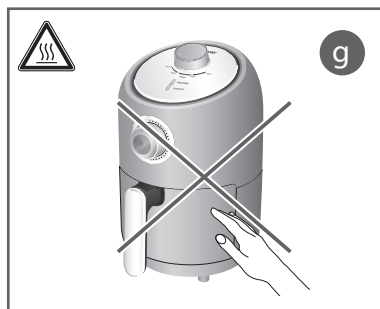
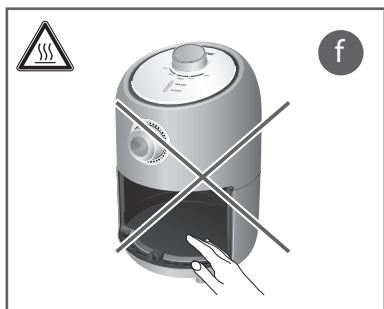


## ¡Peligro de quemaduras!

- Siempre presta especial atención cuando inserte o retire accesorios y alimentos del aparato. Nunca coloque la mano desnuda en el interior del aparato (fig. f), o toque la Carcasa (fig. g) cuando el aparato esté conectado y encendido. Se recomienda utilizar siem pregu antes para el horno.



# FUNCIONAMIENTO



- Un escape de vapor puede quemar.
- Una vez transcurrido el tiempo establecido, una campana sonará para indicar que el ciclo ha terminado, y el aparato se apaga automáticamente. El Indicador **HEATING** se apagará.

## PRECAUCIÓN:

- Nunca coloque la Cesta caliente directamente en la sobremesa o encimera para evitar daños a las superficies. Se recomienda utilizar un Trébede o una tabla de cortar.
- Retire la Cesta por el asa del aparato (fig. **h**) y colóquelo sobre una superficie resistente limpia, plana y resistente al calor.
- Coloque el alimento a cocinar en la Cesta (fig. **i**).

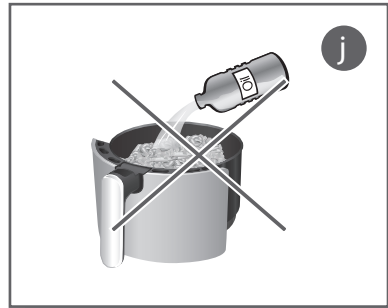




# FUNCIONAMIENTO

## PRECAUCIÓN:

- No sobrellene la Cesta.
- No utilice la Cesta sin el Trébede. No coloque alimentos directamente en la Cesta.
- No agregue aceite directamente en la Cesta (fig. **j**).
- Coloque la Cesta en la Carcasa del aparato.
- Gire la Perilla De Control De Tiempo al tiempo requerido y la Perilla De Control De Temperatura a la temperatura deseada ((↪ Tiempos y temperaturas de cocción recomendados). El Indicador **HEATING** se encenderá hasta que la Perilla De Control De Tiempo alcance 0, indicando que el tiempo seleccionado ha transcurrido.
- Algunos alimentos pueden requerir que la Cesta deba ser agitada después de la mitad del tiempo de cocción. Simplemente use el asa para quitar la Cesta del aparato, agite la Cesta con movimientos hacia adelante y hacia atrás unas cuantas veces hasta que todos los ingredientes se hayan movido dentro de ella y vuelva a colocarla en el aparato. El aparato se apagará tan pronto como haya quitado la Cesta y volverá a encenderse nuevamente en cuanto vuelva a colocar la Cesta dentro de él. El temporizador seguirá funcionando
- Una vez que haya transcurrido el tiempo seleccionado, sonará una campanilla para indicar que el ciclo de cocción ha finalizado y el aparato se apagará. El Indicador **HEATING** se apagará.







# FUNCIONAMIENTO

## ADVERTENCIA:

La Cesta estará caliente. No la toque con las manos desprotegidas.

## NOTA:

- El aparato también se puede apagar manualmente, girando el botón de control de tiempo hacia el **0**. Una campanilla sonará para indicar que el aparato está apagado. El indicador **HEATING** se apagará.
- Retire la Cesta por el asa del aparato y colóquelo sobre una superficie resistente limpia, plana y resistente al calor (fig. **k**).



## PRECAUCIÓN:

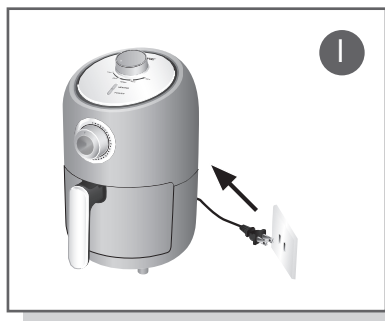
- Dele la vuelta a la Cesta con cuidado hasta vaciarla e intente no derramar aceite caliente, líquidos y/o restos de comida que hayan quedado en la parte inferior de la Cesta.
- ¡Peligro de quemaduras con aceite y líquidos calientes!
- Vierta cuidadosamente la comida en un plato adecuado. Utilice utensilios adecuados para sacar alimentos frágiles o grandes y evitar derrames.

## ¡Peligro de quemaduras!

- Las superficies de metal del aparato se calientan. No toque mientras esté en uso. Esperar por lo menos 30 minutos a que se enfríe antes de toque y limpiar.

## NOTA:

- El aparato está listo para una segunda tanda de comida en cuanto haya terminado con la primera, no se requiere tiempo de espera.
- Sujete el enchufe y tire de él para desconectarlo de la toma de corriente (fig. **l**).
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiar (↳ Limpieza y Mantenimiento). Limpiadespués de cada uso.





# FUNCIONAMIENTO

## Tiempos y temperaturas de cocción recomendados

### NOTA:

- Las siguientes temperaturas y tiempos son sólo recomendaciones. Ajústelos a sus preferencias y necesidades personales. Se basan en alimentos a temperaturas de refrigeración. Cocinar alimentos congelados llevará mucho más tiempo. Todos los tiempos recomendados incluyen el precalentamiento. No se requiere un precalentamiento adicional.

	Min - Max Cantidad (lb.)	Tiempo (min.)	Temp. (°F)	Shake/Flip	Información adicional
<b>Papas y papas fritas</b>					
Delgadas papas fritas congeladas	0.3-0.8	10-18	400	Agitar 1-2 veces	
Gruesas papas fritas congeladas	0.3-0.8	18-23	400	Agitar 2-3 veces	
Papas fritas hechas en casa (0.3 x 0.3 pulgadas)	0.3-0.8	20-25	360		Agregue ½ cda. de aceite
Porciones de papas caseras	0.3-1	20-26	400		Agregue ½ cda. de aceite
Papas estilo hashbrown	0.3-0.8	20-30	360		
<b>Carne y aves de corral</b>					
Filete	0.2-0.8	20-30	360	Dar vuelta a mitad de tiempo	
Chuletas de cerdo	0.2-0.6	22-30	360		
Hamburguesa	0.2-0.8	12-18	360		
Pechugas de pollo	0.2-0.9	20-30	400		
Muslos	0.2-0.8	20-30	360	Dar vuelta cada 8 minutos	
<b>Bocaditos</b>					
Rollitos de primavera	0.2-0.5	8-10	400	Agitar a mitad de tiempo	Utilice el tipo listo para el horno
Nuggets de pollo congelados	0.2-0.8	10-15	400		
Palitos de pescado congelados	0.2-0.5	6-10	400		
Palitos de queso congelado	0.2-0.5	8-10	360		
Verduras congeladas	0.2-0.5	10	320		



# FUNCIONAMIENTO

	Min - Max Cantidad (lb.)	Tiempo (min.)	Temp. (°F)	Shake/Flip	Información adicional
<b>Cocción</b>					
Pastel	0.3	20-25	320		
Quiche	0.4	20-22	360		
Muffins	1 a 3 mini muffins	9-11	370		

## Hacer papas fritascaseras

- Pele las papas y córtelas en palitos.
- Para mejores resultados, sumerja las papas en agua durante 30 minutos.
- Enjuague bien las papas y séquelas con toallas de papel.
- Vierta ½ cucharada de aceite de canola en un recipiente, coloque los palitos encima y mezcle hasta que estén cubiertos con aceite.
- Retire los palitos del recipiente con las manos o un utensilio de cocina para que el exceso de aceite quede en el recipiente. Colocar los palitos en la Cesta encima del Trébede.

### NOTA:

- No incline el cuenco para verter los palitos dentro de la Cesta. Páselos con sus manos o con un utensilio de cocina en lotes más pequeños para evitar que se pase el exceso de aceite.
- Freír al aire los palitos de papa según las instrucciones anteriores. El tiempo de cocción y la temperatura deben ajustarse según la cantidad.

## CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- Este aparato se puede utilizar para preparar cualquier alimento que también se pueda preparar en un horno tradicional.
- Los alimentos más pequeños normalmente requieren menos tiempo de cocción que los más grandes.
- **Se recomienda cocinar solo alimentos descongelados y cocinar a partir de una temperatura de frigorífico para acortar el tiempo de cocción.** Nota: algunos alimentos no precisan descongelamiento previo, consulte las instrucciones de cocción específicas de los alimentos que esté preparando.
- Se recomienda usar un termómetro para alimentos para verificar el progreso del asado.
- Para los tiempos de cocción cortos, se recomienda girar La Perilla De Control Tiempo 5 minutos después de la hora deseada y luego girar de nuevo al tiempo de cocción deseado. Esto garantizará una mayor precisión del temporizador y el temporizador se apagará una vez alcanzada la marca **0**.
- En caso de que la comida estalle, no quite la Cesta gire la Perilla De Control De Tiempo en la 0posición y desenchufe el aparato.
- Espere al menos 30 minutos antes de intentar retirar el Trébede de la Cesta.



## CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- Para obtener alimentos uniformemente crujientes recomendamos agitarlos durante el proceso de cocción. Las recetas con un tiempo de cocción más corto (<10min) requieren ser agitadas al menos una vez a mitad del proceso de cocción. Aquellas recetas que requieran un tiempo más prolongado (> 10 min) deberán ser agitadas 2-3 veces durante el proceso de cocción. Para mejores resultados, agite al menos cada 8 minutos.
- La cantidad óptima para cocinar las papas fritas crocantes es hasta 0,8lbde patatas cortadas.
- Utilice la masa pre-hecha para cocinar aperitivos rellenos rápida y fácilmente. La masa pre-hecha también requiere un tiempo de cocción más corto que la pasta hecha en casa.
- Coloque una bandeja para hornear o una Fuente apta para el horno en la Cesta con el Trébede si desea hornear un pastel, quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede utilizar el aparato para recalentar la comida. Coloque los alimentos en el aparato, y luego fije la Perilla De Control De Temperatura cerca 290°F y la Perilla De Control De Tiempo a 10 minutos.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Un mantenimiento apropiado asegurará muchos años de servicio de su aparato. Limpie el aparato después de cada uso. El aparato no contiene piezas reparables por el usuario y requiere poco mantenimiento. Deje todo mantenimiento o reparación a personal cualificado.

### PRECAUCIÓN:

- Siempre gire la de control de tiempo en la posición **0** y desconectar el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar. Deje que todas las partes del aparato se enfríen por completo.

### NOTA:

- No sumerja el cable de alimentación con el enchufe y Carcasa del aparato en agua o cualquier otro líquido o use limpiadores abrasivos, lana de acero o estropajos. Seque bien todas las piezas después de la limpieza, antes de usar o antes de guardar el aparato. Asegúrese de que no entre agua en la Carcasa del aparato.
- Retire la Cesta del aparato y, a continuación, utilice el Asa Del Trébede para retirar el Trébede de la Cesta.
- Limpie el interior y exterior del aparato con una esponja o un trapo húmedo y un poco de detergente suave si es necesario.
- Tenga mucho cuidado al limpiar cerca del elemento calefactor con el fin de no dañarlo.
- El Trébede y la Cesta se pueden lavar en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas.



# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

## PRECAUCIÓN:

- Cualquier resto de comida en el Trébede y/o la Cesta podría causar olores y/o emisiones de humo.

## NOTA:

- Seque todas las piezas y superficies a fondo antes de su uso. Asegúrese de que todas las piezas y las superficies estén completamente secas antes de conectar el aparato a una toma de corriente.

## Eliminación de residuos de comida

En el caso de que los restos de comida no se puedan eliminar fácilmente del Trébede y/o la Cesta, realice lo siguiente

- Coloque el Trébede dentro de la Cesta.
- Llene la Cesta con agua caliente. Agregue un poco de detergente suave si es necesario.
- Dejar en remojo durante 10 minutos y luego lavar el Trébede y la Cesta en agua jabonosa caliente o en el lavavajillas
- Asegúrese de que se hayan eliminado todos los residuos de comida.

## Almacenamiento

- Antes de guardar, siempre asegúrese de que el aparato se enfríe por completo, y que esté limpio y seco.
- Se recomienda guardar el aparato en un lugar seco.
- Guarde el aparato en un estante estable o en un armario. Para evitar accidentes, asegúrese de que tanto el aparato como el cable de alimentación está fuera del alcance de niños o mascotas.



# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
El aparato no funciona	El aparato no está conectado Toma de corriente no energizada La Cesta no está colocada correctamente en el aparato La Perilla De Control De Tiempo no está ajustada	Conecte el enchufe a la toma de corriente Compruebe los fusibles y disyuntores Colocar la Cesta correctamente dentro de la Carcasa del aparato Gire la Perilla De Control De Tiempo para ajustar el tiempo de funcionamiento según la comida que se vaya a cocinar
El aparato funciona pero el Indicador <b>POWER</b> no se ilumina	Indicador <b>POWER</b> está dañado	Póngase en contacto con el personal cualificado para comprobar y reparar el aparato
El Indicador <b>POWER</b> se enciende pero el aparato no calienta	La Perilla De Control De Tiempo no está ajustada	Gire la Perilla De Control De Tiempo para ajustar el tiempo de funcionamiento según la comida que se va a cocinar. El indicador <b>HEATING</b> se enciende.
El Indicador <b>HEATING</b> se enciende y apaga pero el aparato no calienta	Mal funcionamiento del aparato	Póngase en contacto con el personal cualificado para comprobar y reparar el aparato
El aparato calienta pero la Perilla De Control De Tiempo está en posición <b>0</b> position	Mal funcionamiento de la Perilla De Control De Tiempo	Desconecte el aparato de la toma de corriente y póngase en contacto con el personal cualificado para comprobar y reparar el aparato



# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
La Perilla De Control De Tiempo no suena al llegar a 0	Exactitud reducida del temporizador	Gire la Perilla De Control De Tiempo 5 minutos pasados el tiempo necesitado y luego vuelva a girarla al tiempo de cocción necesitado.
	Mal funcionamiento de la Perilla De Control De Tiempo	Póngase en contacto con el personal cualificado para comprobar y reparar el aparato
El ventilador no funciona durante el proceso de cocción	Ventilador dañado	Desconecte el aparato de la toma de corriente y póngase en contacto con el personal cualificado para comprobar y reparar el aparato
El aparato produce un olor y larga humo	Residuos del proceso de producción se eliminan durante el primer uso	Utilice el aparato durante al menos 20 minutos a su nivel más alto, sin comida, hasta que ya no haya olor o humo
	No se han eliminado los residuos de comida después del primer uso	Desenchufe el aparato de la toma de corriente déjelo enfriar y límpielo bien antes de usarlo otra vez
	Mal funcionamiento del aparato	Desconecte el aparato de la toma de corriente y póngase en contacto con el personal cualificado para comprobar y reparar el aparato
	Comida demasiado grasienta	Asegure una ventilación suficiente, desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe

Si necesita asistencia adicional, por favor póngase en contacto con nuestro Servicio de atención al cliente en el 1-855-451-2897(E.E.UU.).

## DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal: 120V ~ 60Hz

Potencia nominal de 1200W  
entrada:

Corriente nominal: 10A

Capacidad: Max. 1.9QT



# ASISTENCIA AL CLIENTE

Si tuviera una queja respecto a esta garantía, por favor llame a nuestro número de asistencia al cliente. Para un servicio más rápido, por favor tenga el número de modelo y nombre del producto preparados para que el operador pueda asistirle. Puede encontrar este número en la parte inferior de su aparato y en la página frontal de este manual.

Número de modelo: \_\_\_\_\_ Nombre del producto: \_\_\_\_\_

Número de asistencia al cliente 1-855-451-2897 (EE.UU.)

¡Guarde estos números para referencia futura!

## Garantía limitada de dos años

### ¿Qué cubre su garantía?

- Cualquier defecto material o de fabricación.

### Por cuanto tiempo después de la compra?

- Dos años.

### ¿Qué haremos?

- Proporcionarle un producto nuevo.
- Para los artículos bajo garantía pero descatalogados, WAL-MART se reserva el derecho de sustituirlos por productos de marca FARBERWARE similares o de valor superior.

### ¿Como hacer su reclamación de garantía?

- Guarde su comprobante de compra.
- Embale correctamente su aparato. Recomendamos usar la caja y los materiales de embalaje originales.
- Devuelva su producto a su tienda Walmart más próxima o llame a asistencia al cliente al Assistance at 1-855-451-2897 (EE.UU.).

### ¿Qué no cubre su garantía?

- Partes sujetas a desgaste, incluyendo, no exclusivamente, partes de cristal, contenedores de cristal, colador/cortador, hojas de corte, sellos, juntas, cepillos de motor o agitadores, etc.
- Uso comercial o cualquier otro uso no especificado en las instrucciones impresas.
- Daños por uso indebido, abuso, negligencia, incluyendo el no limpiar el aparato regularmente de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

### ¿Como se comporta la ley estatal en relación a esta garantía?

- Esta garantía le aporta derechos legales específicos, y puede también tener otros derechos que varían dependiendo de su estado o provincia.
- Esta garantía está en lugar de cualquier otra garantía o condición, ya sea expresa o implícita, escrita u oral, incluyendo no exhaustivamente cualquier garantía reglamentaria o condición mercantil o adecuabilidad para un propósito en particular.
- WAL-MART, FARBERWARE y el fabricante del producto renuncian expresamente a cualquier responsabilidad para daños especiales, incidentales y sus consecuentes pérdidas causadas por el uso de este aparato. Cualquier responsabilidad está expresamente limitada a una cantidad igual al precio de compra pagado ya esté la reclamación, establecida en cualquier forma, basada o no en contrato, indemnización, garantía, agravio (incluyendo negligencia), responsabilidad estricta. Algunos estados o provincias no permiten esta exclusión o limitación de pérdidas incidentales o consecuentes, por lo tanto la renuncia precedente puede no ser aplicable en su caso.

### ¿Qué pasa si encuentra un problema con este producto al usarlo fuera del país de compra?

- La garantía es válida solo en el país de compra, y si sigue el proceso de reclamación de garantía tal como se describe.

**FARBERWARE**® © 2019 Farberware Licensing Company, Todos los derechos reservados. Copyrights y marcas registradas de Farberware Licensing Company, LLC, incluyendo FARBERWARE™ y FARBERWARE®, se utilizan bajo licencia de Farberware Licensing Company, LLC.