

SMARTLIFE



MANUAL DE INSTRUCCIONES

FREIDORA DE AIRE
SL-AF9001B

Antes de utilizar el producto, lea atentamente el manual de usuario y consérvelo para futuras referencias.
Antes de enchufarlo, examine si el tomacorriente está correctamente conectado a tierra para garantizar su seguridad.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar electrodomésticos, siga siempre las precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido.
4. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que reciban supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
5. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
6. Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso / antes de limpiar.
7. Dejar enfriar antes de poner o quitar las piezas y antes de limpiar el aparato.
8. No utilice el aparato si tiene el cable o enchufe dañado, o si el aparato ha sido dañado de cualquier manera. Llévelo a un técnico calificado para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
10. No usar al aire libre.
11. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador, ni toque superficies calientes.
12. No lo coloque sobre o cerca de una cocina a gas o eléctrica, o en un horno caliente.
13. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar, finalice todas las operaciones de función en el panel de control. A continuación, eliminar.
15. Enchufe desde la toma de corriente.
16. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
17. Asegúrese de que la cesta de fritura esté bloqueada en la parte delantera del cajón para freír.
18. Las lengüetas de la manija de la cesta deben insertarse completamente en las ranuras de la parte superior del cajón de la cesta.
19. Asegúrese siempre de que el cajón de la cesta de fritura esté completamente cerrado, con el asa de la cesta de freír bloqueado de forma segura en el cajón, mientras la freidora está en funcionamiento.

ADVERTENCIA: la freidora no funcionará a menos que el cajón de la cesta de fritura esté completamente cerrado.

PRECAUCIÓN: Después de freír con aire caliente, la cesta de fritura, el cajón de la cesta de freír y los alimentos cocinados están calientes. Se debe tener extrema precaución al manipular la freidora.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

PRECAUCIONES ADICIONALES IMPORTANTES

PRECAUCIÓN: SUPERFICIES CALIENTES: Este aparato genera calor y vapor durante el uso. Se deben tomar las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otras lesiones a las personas o daños a la propiedad.

PRECAUCIÓN: Este aparato está caliente durante el funcionamiento y retiene el calor durante algún tiempo después de apagarlo. Siempre use guantes de horno cuando manipule materiales calientes y deje que las piezas metálicas se enfríen antes de limpiarlas. No coloque nada encima del aparato mientras está funcionando o mientras está caliente.

1. Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de utilizarlo o limpiarlo.
2. El cable de este aparato debe enchufarse a una toma de corriente de CA de 220-240V en línea.
3. Si este aparato comienza a funcionar mal durante el uso, desenchufe inmediatamente el cable. No utilice ni intente reparar el aparato defectuoso.
4. No deje este aparato desatendido durante su uso.
5. No sumerja el cable de alimentación en ningún líquido. Si el cable de alimentación de este aparato está dañado, debe reemplazarse poniéndose en contacto con el Servicio Técnico Autorizado.
6. Mantenga el cable fuera del alcance de los niños y bebés para evitar el riesgo de descargas eléctricas y asfixia.
7. Coloque la freidora de aire en una mesada plana, resistente al calor.
8. No obstruya la salida de aire en la parte posterior y la entrada de aire en la parte superior de la freidora de aire con ningún objeto.
9. Mantenga el aparato al menos a 10 cm de distancia de paredes u otros objetos durante su uso.
10. Utilice siempre el asa de la cesta de fritura para abrir el cajón.
11. No vuelva a colocar el cajón vacío (sin la cesta para freír) en el cuerpo de la freidora de aire. Verifique que la cesta para freír esté bloqueada en su posición en el cajón.
12. **ADVERTENCIA:** Después de freír, asegúrese de colocar el cajón de la cesta de fritura sobre una superficie plana y resistente al calor antes de presionar el botón de liberación de la cesta.
13. **ADVERTENCIA:** Llenar demasiado la cesta de fritura puede dañar la freidora de aire y provocar lesiones personales graves.
14. Nunca mueva la freidora si contiene alimentos calientes. Dejar enfriar antes de mover.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

NOTAS SOBRE EL CABLE

El cable de alimentación corto suministrado debe utilizarse para reducir el riesgo resultante de enredarse o tropezar con un cable más largo. No se recomienda el uso de un cable de extensión con este producto. Siempre conéctelo directamente a un tomacorriente de pared.

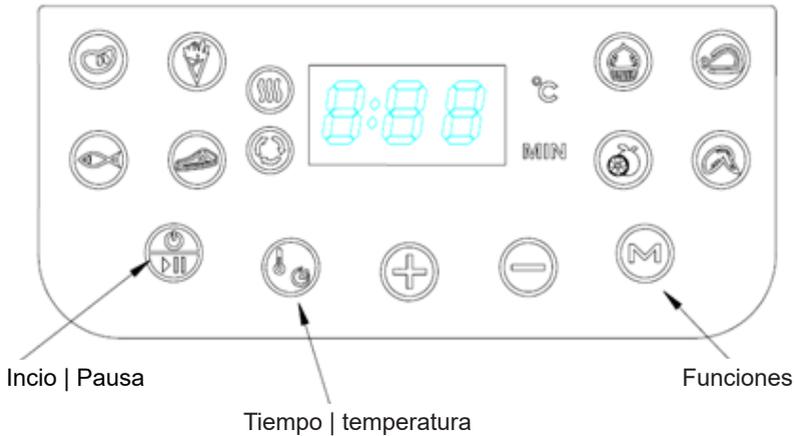
ADVERTENCIA DE PLASTIFICANTE

PRECAUCIÓN: Para evitar que los plastificantes migren al acabado de la encimera u otros muebles, coloque posavasos o manteles de plástico entre el aparato y el acabado de la encimera o mesa. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse o pueden aparecer manchas permanentes.

ENERGÍA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, es posible que su aparato no funcione correctamente. Debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros aparatos.

PANEL DE CONTROL



PANEL DE AJUSTE DE CONTROL

Coloque la cesta de freír en su lugar y enchufe la fuente de alimentación. Todas las luces de la pantalla de visualización se encenderán durante 1 segundo, entrando en modo de espera. La luz del botón de encendido estará encendida constantemente. Toque el botón de encendido durante 0,5 segundos y el aparato emitirá un sonido. Todas las luces de la pantalla estarán encendidas y aparecerá la temperatura predeterminada "220 °C" y el tiempo predeterminado "0:16" (modo papas fritas al horno). Toque la tecla de temperatura / tiempo para seleccionar la temperatura o el tiempo, y los números en la pantalla de visualización se convertirán en consecuencia.

Al tocar los botones "+" o "-" se ajustará el tiempo de cocción. El tiempo se puede aumentar o disminuir de 1 minuto en 1 minuto. Si presiona la tecla con frecuencia, puede establecer rápidamente la hora. El rango de ajuste de tiempo es 0: 01-0: 60 Excepto frutas secas tostadas.

Al tocar los botones "+" o "-" se ajustará la temperatura de cocción. La temperatura puede aumentarse o disminuirse de 5°C en 5°C. Si presiona la tecla con frecuencia, puede ajustar rápidamente la temperatura. El rango de ajuste de temperatura es de 80-220 °C

Toque ligeramente el botón de inicio / pausa, la máquina comenzará a funcionar y los íconos indicarán el funcionamiento del motor y el trabajo del tubo de calentamiento eléctrico. Al terminar de freír el timbre sonará 3 veces, el tiempo de visualización será "000". La freidora se apagará automáticamente, retire el cable de alimentación.

Para asegurar un dorado/ dorado uniforme, abra el cajón de la cesta de freír a la mitad del tiempo de cocción. Revise, gire o agite vigorosamente los alimentos en la cesta para freír.

IMPORTANTE: Cuando saca el cajón del cuerpo de la freidora de aire, la máquina deja de funcionar. La máquina vuelve a funcionar cuando se vuelve a introducir la cesta.

Antes de usar por primera vez

1. La freidora de aire contiene dentro del cajón la cesta de fritura. Agarre firmemente el mango de la cesta de fritura para abrir el cajón. Luego retire el cajón de la máquina y colóquelo en una mesada plana y limpia.
2. Retire todo el material de embalaje y las etiquetas del interior y exterior de la freidora de aire. Compruebe que no haya envases debajo y alrededor de la cesta de fritura y el cajón.
3. Lave la cesta de freír y el cajón con agua caliente y jabón.
4. **NO SUMERJA EL CUERPO DE LA FREIDORA DE AIRE EN AGUA.** Limpie el cuerpo de la freidora con un paño húmedo. Seque bien todas las piezas.
5. Coloque la cesta de fritura limpia en el cajón y ciérrelo.

INSTRUCCIONES

¡ADVERTENCIA! Esta unidad no debe usarse para hervir agua.

NOTA: Durante el primer uso, la freidora de aire puede emitir un ligero olor. Esto es normal.

1. Coloque la freidora de aire en una mesada plana y resistente al calor, cerca de una toma de corriente.
2. Sujete firmemente el mango de la cesta de fritura para abrir el cajón de la freidora; luego retire el cajón de la máquina y colóquelo sobre una superficie plana y limpia.
3. Coloque los alimentos en la cesta para freír. No llene demasiado la canasta de fritura con comida. Para garantizar una cocción adecuada y la circulación del aire, NUNCA llene la cesta de fritura más de la mitad.
4. Coloque la canasta de fritura en el cajón, asegúrese de que esté en su lugar y bloqueado, empuje en la freidora de aire y asegúrese de que el cajón esté completamente cerrado.
5. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente.
6. El rango de temperatura es 80 ~ 220 °C.
7. Si la freidora de aire está fría, ajuste el tiempo a 3-5 minutos para precalentar la máquina. El indicador de calefacción eléctrica muestra que la freidora de aire comienza a calentarse.
8. **Importante:** si no se presiona el botón de inicio, la freidora no calentará.
9. **Advertencia:** a menos que el cajón de la freidora esté completamente cerrado, la freidora de aire no se calentará y la pantalla estará apagada.
10. Cuando se alcanza la temperatura establecida, el indicador de calefacción eléctrica no muestra el indicador parpadeante.

Nota: durante el funcionamiento, la luz indicadora del tubo de calefacción eléctrico se enciende y apaga para mantener el control de temperatura seleccionado.

11. Para garantizar una cocción uniforme, abra el cajón de la freidora a la mitad del tiempo de cocción y verifique la comida en la olla interior. Gire o agite la comida en la olla interior. Cuando termine, empuje el cajón de la freidora completamente en el cuerpo de la máquina. Ajuste la temperatura si es necesario. Cuando se abre el cajón, la máquina se apaga, el ventilador de la tubería de calefacción deja de funcionar y la pantalla se apaga. Después de volver a colocar el cajón en su lugar, el aparato continuará calentándose.
12. **Nota:** tenga cuidado al voltear la comida en la olla interior. Para evitar lesiones personales o daños a la propiedad, no voltee la comida agitando la máquina total.

13. **Advertencia:** tenga mucho cuidado al sacar y colocar la cesta interior para evitar que el vapor caliente se salme.
14. Nota: el aceite caliente puede acumularse en la parte inferior del cajón de la freidora. Para evitar lesiones personales o contaminación de alimentos, asegúrese de retirar el la canasta del cajón antes de limpiarlo y luego limpie el aceite residual en la parte inferior de la freidora.
15. **Advertencia:** después de cocinar, no coloque el cajón y la canasta interior directamente sobre una mesa de plástico para evitar quemar la mesa.
16. No voltee los cajones con estantes.
17. Nota: cuando se alcanza el tiempo de trabajo establecido, el aparato emitirá continuamente un pitido. La freidora de aire se apagará automáticamente. Toda la pantalla estará apagada y solo se muestra el interruptor de encendido.
18. Voltee para verificar el color y el grado de cocción de la comida. Si necesita continuar cocinando, ajuste la temperatura y el tiempo hasta que la comida esté completamente cocida.
19. Una vez finalizada la cocción, saque el cajón del cuerpo de la máquina y colóquelo sobre una superficie plana y resistente al calor.
20. Coloque los alimentos cocinados en un recipiente adecuado. Continúe cocinando si es necesario.
21. Nota: al prepararse para la próxima cocción, el sistema de calentamiento de la freidora de aire se calentará más rápido que la primera vez.
22. Después de que toda la comida esté frita, presione el botón de pausa y el indicador del tubo de calefacción eléctrica se apagará.
23. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

CONSEJOS ÚTILES

1. El aceite de oliva o aceite vegetal en aerosol funciona bien para freír al aire.
2. Use su freidora de aire para cocinar alimentos preenvasados con menos aceite, ¡en menos tiempo! Como regla general, reduzca la temperatura de cocción de la receta en 10°C y reduzca el tiempo de cocción en un 30% a 50% dependiendo del alimento y la cantidad.
3. No llene demasiado la cesta de fritura con los alimentos. Nunca llene la canasta para freír más de 1/2 de su capacidad.
4. Para obtener los mejores resultados, algunos alimentos deben agitarse vigorosamente o voltearse durante el tiempo de fritura al aire. Consulte la Carta de fritura de aire a continuación como guía general.
5. Para evitar el exceso de humo, al cocinar alimentos naturalmente ricos en grasa, como alitas de pollo o salchichas, puede ser necesario vaciar la grasa del cajón de la cesta de fritura entre lotes.
6. Siempre seque los alimentos antes de cocinarlos para fomentar el dorado y evitar el exceso de humo.
7. Para freír pequeños lotes de alimentos recién empanizados, presione el empanado sobre los alimentos para ayudar a que se adhieran. Coloque en la cesta de fritura de modo que los alimentos no se toquen para permitir que el aire fluya en todas las superficies.
8. La freidora de aire se puede utilizar para recalentar alimentos. Ajuste la temperatura a 220°C o hasta 15-20 minutos.

TABLA DE TEMPERATURA / TIEMPO

¡ADVERTENCIA! SIEMPRE USE UN TERMÓMETRO DE CARNE PARA ASEGURARSE DE QUE LA CARNE, LAS AVES Y EL PESCADO ESTÉN BIEN COCIDOS ANTES DE COMER.

El siguiente cuadro pretende ser solo una guía. La cantidad de alimentos que introduzca al mismo tiempo, el grosor o la densidad de los alimentos y si los alimentos están frescos, descongelados o congelados pueden alterar el tiempo total de cocción necesario.

1. Para asegurar una cocción / dorado uniforme, abra el cajón de la cesta de fritura a la mitad del tiempo de cocción. Revise, gire o agite vigorosamente los alimentos en la cesta de freír. La siguiente tabla enumera el tiempo total promedio de fritura al aire, el momento en que se requiere alguna acción y qué acción se debe tomar para obtener los mejores resultados.
2. Recuerde, freír pequeñas porciones de alimentos resultará en tiempos de cocción más cortos y más alta calidad de los alimentos. Ajuste las temperaturas y los tiempos de fritura según sea necesario para adaptarse a su gusto.
3. **NOTA IMPORTANTE:** A menos que los alimentos estén preenvasados y preengrasados, para obtener resultados dorados y crujientes, todos los alimentos deben estar ligeramente engrasados antes de freírlos al aire.

* El aceite puede ser rociado o cepillado sobre los alimentos.

* Los aceites en aerosol funcionan bien ya que el aceite se distribuye uniformemente y se necesitan cantidades más pequeñas de aceite.

* Para garantizar resultados crujientes, asegúrese de que los alimentos estén secos antes de agregar aceite.

* Corte piezas más pequeñas para crear más área de superficie para obtener resultados más crujientes.

* Encienda la freidora entre 3-5 minutos antes de utilizarla para que se precaliente.

Alimento	Temperatura	Tiempo	Acción
Torta	160°C	15 minutos	-
Papas fritas	220°C	16 minutos	sacudir
Pescado	180°C	20 minutos	-
Patas de pollo	220°C	20 minutos	-
Carne	220°C	15 minutos	-
Bistec	200°C	10 minutos	-
Alitas de pollo	220°C	13 minutos	-
Frutos secos	40-80°C	4 horas	-

NOTA: Se recomienda que las carnes de res, cordero, etc. se cocinen a una temperatura de 63°C. La carne de cerdo debe cocinarse a 71°C y los productos avícolas entre 77°C y 82°C para asegurarse de que cualquier bacteria ha sido eliminada.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene piezas reparables por el usuario. El mantenimiento que requiera desmontaje distinto de la limpieza debe ser realizado por un Técnico Autorizado.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA

¡ADVERTENCIA! Deje que la freidora de aire se enfríe completamente antes de limpiarla.

1. Desenchufe la freidora. Retire la cesta de fritura del cajón. Asegúrese de que el cajón y la cesta se hayan enfriado completamente antes de limpiar.
2. Lave el cajón y la cesta de freír con agua caliente y jabón. No utilice utensilios de cocina metálicos ni limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente.
3. La cesta y el cajón de la cesta de fritura son aptos para lavavajillas. Para obtener los mejores resultados, colóquelo en la rejilla superior de su lavavajillas para limpiar.
4. Limpie el cuerpo de la freidora con un paño húmedo y no abrasivo para limpiar.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Asegúrese de que la freidora esté desenchufada y que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas.
2. Nunca guarde la freidora mientras esté caliente o mojada.
3. Guarde la freidora en su caja o en un lugar limpio y seco.



MEDIOAMBIENTE

No deseche el artefacto con los residuos domésticos normales.
Llévelo a un punto de recolección oficial para su reciclaje.
Al hacerlo, contribuye con el cuidado del medioambiente.

SERVICIO TÉCNICO

ARGENTINA: por información o consultas, contáctese con el Centro de Servicio Autorizado al 0800-122-SMLF (7653) o por email: soporte@smartlife.com.ar

URUGUAY: Joaquín Requena 1374 Tel.: 2401-1976. Para más información de servicios técnicos en el interior del país visite www.smartlife.com.uy

ESPECIFICACIONES Y CARÁCTERÍSTICAS

Visuar S.A.

Freidora de aire

Modelo: SL-AF9001B.

Características: 220-240 V - 1300 W.

Origen China.

SMARTLIFE

En **Argentina**: Importado, distribuido y garantizado por Visuar S.A. Quinquela Martín 1924, C1296ADN, C.A.B.A., Argentina. C.U.I.T.: 30-65553446-2. www.visuar.com.ar

En **Uruguay**: Importado, distribuido y garantizado por Visuar Uruguay S.A. Ruta 101 Km. 28.600, Canelones, Uruguay. RUT N° 216175440017. www.visuar.com.uy

