

# SMARTLIFE



FREIDORA SIN ACEITE  
MODELO SL-AF0002B

**MANUAL DE INSTRUCCIONES**

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 las superficies calientes.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja cables, enchufes o la base en agua u otro líquido.
4. **ADVERTENCIA:** Este artefacto contiene una función que genera calor. Las superficies que no son las operativas pueden desarrollar altas temperaturas. Dado que las personas perciben las temperaturas de forma diferente, este equipo debe usarse con CUIDADO. El equipo debe tocarse solo en las agarraderas y las superficies de agarre previstas. Use protección del calor como guantes o algo similar. Es preciso dejar que las superficies, que no son las previstas de agarre, tengan el tiempo suficiente para enfriarse antes de tocarlas.
5. Desenchufe cuando no esté en uso y antes de limpiar. Permita que se enfríe antes de colocar o quitar accesorios.
6. Tipo Y: Si el cable se daña, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona calificada para evitar un peligro. (Accidente)
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto, puede causar lesiones.
8. No use la freidora al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mesada ni que toque superficies calientes.
10. No coloque la freidora sobre hornallas a gas o eléctricas calientes ni cerca de ellas, ni en un horno caliente.
11. Tenga extremo cuidado al mover un artefacto que contenga aceite caliente u otro líquido caliente.
12. Siempre enchufe el cable al artefacto primero y luego, al tomacorrientes en la pared. Para desconectar, coloque todos los controles en "off" (apagado) y luego desenchufe de la pared.
13. Use el artefacto solo para los fines provistos.
14. Este artefacto puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimiento si han obtenido supervisión o instrucción con respecto a su uso de una manera segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con la freidora. Los niños no deben limpiar el artefacto ni realizarle tareas de mantenimiento del usuario a menos que sean mayores de 8 años y cuenten con supervisión.
15. Mantenga el artefacto y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
16. Los electrodomésticos no están destinados a funcionar mediante un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.

## INTRODUCCIÓN

Esta freidora por aire caliente brinda una manera fácil y saludable de preparar sus comidas favoritas. Gracias a su rápida circulación de aire caliente y grill superior, permite preparar numerosos platos. Lo mejor es que la freidora por aire, calienta los alimentos en todas direcciones y para la mayoría de los ingredientes, no es necesario usar ni una gota de aceite.

Descripción general (Fig.1)

1. Panel de control táctil
2. Carcasa
3. Luz de encendido
4. Recipiente de cocción
5. Canasta
6. Botón para liberar la canasta
7. Agarradera de la canasta
8. Aberturas de salida de aire
9. Cable

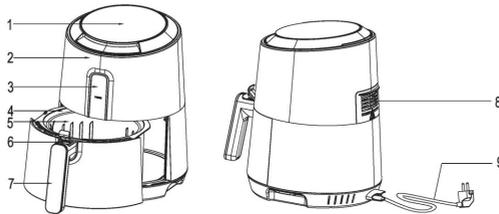


Fig.1

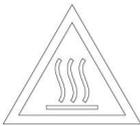


Fig.2

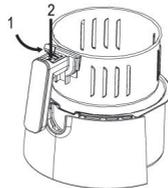


Fig.3



Fig.4

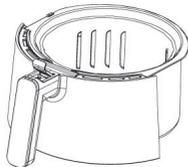


Fig.5



Fig.6

## PELIGRO

- Este artefacto puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimiento si han obtenido supervisión o instrucción con respecto a su uso de una manera segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con la freidora. Los niños no deben limpiar el artefacto ni realizarle tareas de mantenimiento del usuario a menos que sean mayores de 8 años y cuenten con supervisión.
- Mantenga el artefacto y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años. Nunca sumerja la carcasa en agua ni la coloque debajo de la canilla, ya que posee componentes eléctricos y resistencias.
- Evite el ingreso de agua u otro líquido al artefacto para evitar descargas eléctricas. Siempre coloque los alimentos a freír en la canasta, a fin de evitar que entren en contacto con las resistencias.
- No obstruya la entrada ni la salida de aire mientras el artefacto está en funcionamiento.
- Llenar el recipiente de cocción con aceite puede provocar peligro de incendio.
- No toque el interior del artefacto mientras está en funcionamiento.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta mientras el artefacto está en funcionamiento.

## ADVERTENCIA

- Verifique que el voltaje indicado en el artefacto coincida con el voltaje local.
- No utilice el artefacto si presenta daños en el enchufe, el cable u otra pieza.
- No solicite la reparación o el replazo del cable a ninguna persona no autorizada.
- Mantenga el cable lejos de superficies calientes.
- No enchufe el artefacto ni opere el panel de control con las manos húmedas.
- No apoye el artefacto contra una pared u otro artefacto. Deje un espacio de al menos 10 cm en la parte posterior, superior y a ambos lados del artefacto.
- No coloque ningún objeto sobre el artefacto.
- No utilice la freidora para ningún fin que no esté contemplado en este manual.
- No deje el artefacto en funcionamiento sin atención.
- Durante el proceso de freído, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor y el aire calientes al retirar el recipiente de cocción del artefacto.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso. (Fig.2)
- Si observa que sale humo oscuro del artefacto, desenchúfelo de inmediato.
- Espere a que deje de salir humo antes de retirar el recipiente de cocción del artefacto.

## PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que el artefacto esté apoyado en una superficie horizontal, nivelada y estable.
- Este artefacto está diseñado solo para uso doméstico. No es adecuado para uso comercial.
- Si el artefacto se utiliza de forma incorrecta o con fines profesionales o semi-profesionales o no se utiliza de acuerdo a las instrucciones en el manual del usuario, la garantía resultará nula y podremos rechazar alguna responsabilidad por daños causados.
- Siempre desenchufe el artefacto cuando no esté en uso.

- El artefacto necesita unos 30 minutos para enfriarse antes de manipular o limpiar de manera segura.

## ANTES DE USAR LA FREIDORA POR PRIMERA VEZ

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire los adhesivos o las etiquetas del artefacto.
3. Limpie bien la canasta y el recipiente de cocción con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.

Nota: También puede lavar estas piezas en el lavavajillas.

4. Limpie el interior y el exterior del artefacto con un paño húmedo.

Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llene el recipiente de cocción con aceite ni grasa.

## PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Coloque el artefacto sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.

No lo apoye sobre una superficie que no sea resistente al calor.

2. Coloque la canasta en el recipiente de cocción. (Fig.3)

3. Extraiga el cable del compartimiento de almacenamiento que se encuentra en la base del artefacto.

No llene el recipiente de cocción con aceite ni ningún otro líquido.

No coloque ningún objeto sobre el artefacto, ya que se interrumpirá el flujo de aire y esto afectará el freído por aire caliente.

## USO DE LA FREIDORA

La freidora sin aceite puede preparar una gran variedad de alimentos. La guía de tiempos de cocción que se incluye la va a ayudar a conocer mejor el artefacto.

## FREÍDO POR AIRE CALIENTE

1. Enchufe el artefacto a un tomacorriente con conexión a tierra.
2. Quite con cuidado el recipiente de cocción de la freidora por aire caliente. (Fig.6)
3. Coloque los alimentos en la canasta. (Fig.5)
4. Coloque otra vez el recipiente de cocción en la freidora por aire caliente. (Fig 4)  
Tenga en cuenta que debe alinearlos con cuidado con las guías en el cuerpo de la freidora.

Nunca use el recipiente de cocción sin la canasta en él.

**Precaución:** No toque el recipiente de cocción durante su uso y poco después de él, ya que está muy caliente. Solo sostenga el recipiente de cocción por la agarradera.

5. Determine el tiempo de cocción requerido para el alimento (consulte la sección “Ajustes” en este capítulo).

6. Algunos alimentos deben agitarse durante la cocción (consulte la sección “Ajustes” en este capítulo). Para hacerlo, retire el recipiente de cocción de la freidora tomándolo de la agarradera y agítelo. Luego, vuelva a colocar el recipiente de cocción en la freidora.

**Precaución:** No presione el botón de la agarradera mientras agita el recipiente.

(Fig.3)

*Consejo: Para reducir el peso, puede retirar la canasta del recipiente de cocción y agitar solo la canasta. Para eso, retire el recipiente de cocción de la freidora, colóquelo sobre un lugar resistente al calor y presione el botón de la agarradera. Retire la canasta del recipiente de cocción.*

*Consejo: Si establece el temporizador a la mitad del tiempo de cocción, escuchará la señal sonora cuando deba agitar los alimentos. Sin embargo, esto significa que*

deberá establecer el temporizador otra vez para el resto del tiempo de cocción luego de agitar los alimentos.

7. Cuando el temporizador emite una señal sonora, indica que el tiempo de cocción establecido ha pasado. Retire el recipiente de cocción del artefacto y colóquelo sobre el marco.

**Nota:** También puede apagar el artefacto de forma manual. Para eso, gire la perilla de control de tiempo a 0.

8. Verifique si los alimentos están listos.

Si los alimentos aún no están listos, simplemente vuelva a introducir el recipiente de cocción en la freidora y programe el temporizador unos minutos más.

9. Para retirar alimentos (por ej., papas fritas), retire el recipiente de cocción de la freidora por aire caliente y colóquelo sobre el marco. Presione el botón para liberar la canasta y retire la canasta del recipiente de cocción.

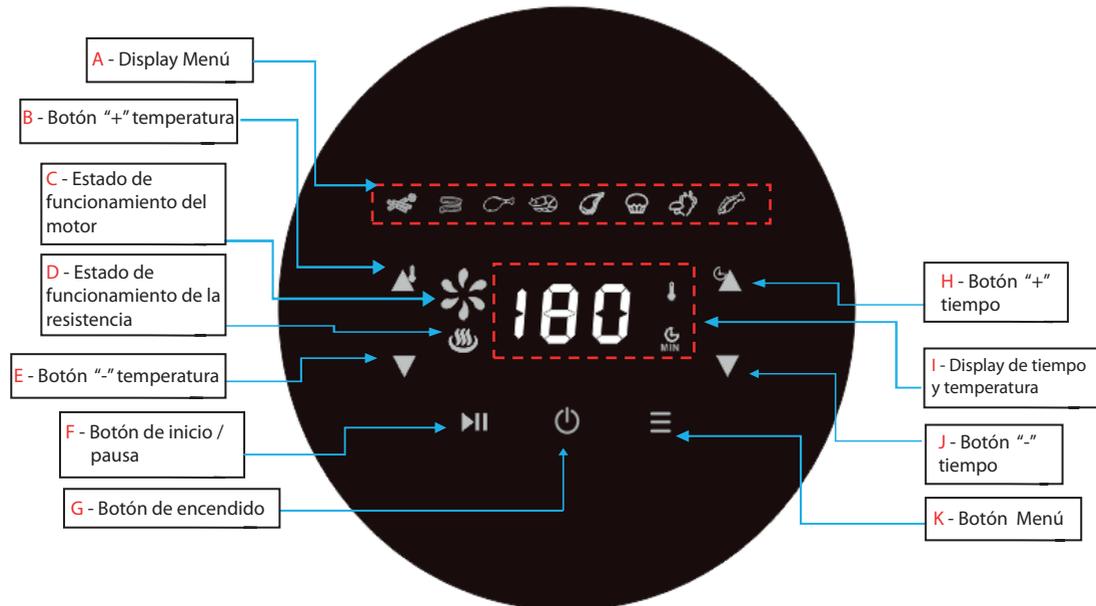
No dé vuelta la canasta con el recipiente de cocción aún adosado a ella, ya que el exceso de aceite acumulado en la parte inferior caerá sobre los alimentos. El recipiente de cocción y los alimentos están calientes. Según el tipo de alimento en la freidora, puede salir vapor del recipiente de cocción.

10. Vacíe la canasta en otro recipiente o en un plato.

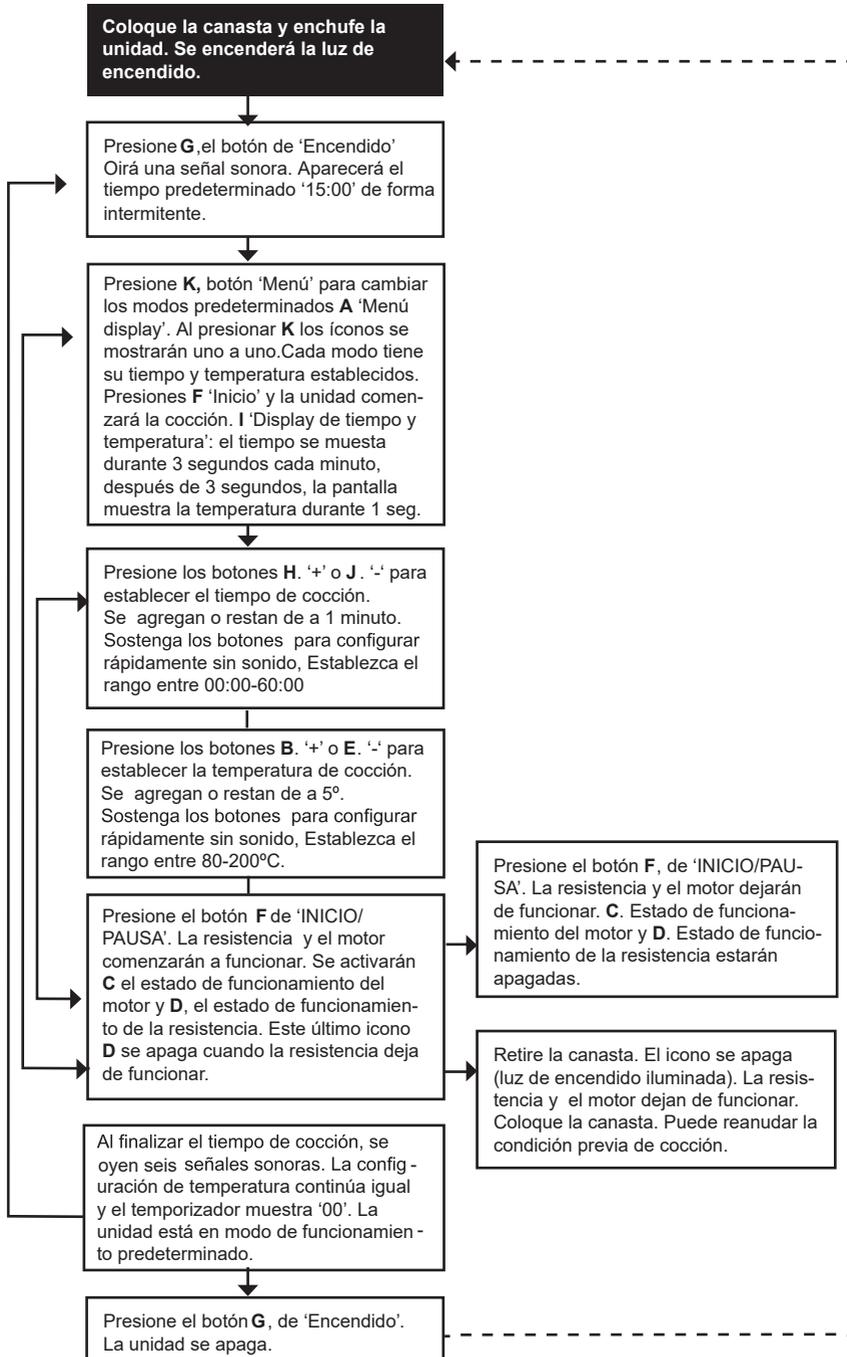
*Consejo:* Para retirar alimentos grandes o frágiles, levántelos de la canasta con pinzas.

11. Una vez preparada una tanda de alimentos, la freidora por aire caliente está lista para preparar otra tanda de inmediato.

## EL PANEL DE CONTROL



INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL



## AJUSTES DEL PANEL DE CONTROL

La siguiente tabla le permitirá seleccionar los ajustes básicos para los alimentos.

**Nota:** Tenga en cuenta que estos ajustes son orientativos. Como los alimentos difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar los ajustes adecuados para todos ellos.

Como la tecnología de aire rápido recalienta el aire que está dentro de la freidora de forma instantánea, retirar brevemente el recipiente de cocción del artefacto durante el proceso de freído prácticamente no altera el proceso.

### Consejos

- *Los alimentos pequeños suelen exigir un tiempo de cocción un poco más breve que los alimentos más grandes.*
- *Una cantidad de alimentos superior solo exige un tiempo de cocción apenas más prolongado, mientras que una cantidad inferior solo exige un tiempo de cocción apenas más breve. Sacar no hay inferior ni superior hay un solo nivel*
- *Agitar los alimentos más pequeños durante el tiempo de cocción optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que se frían de manera despareja.*
- *Agregue un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crocante. Fría los alimentos en la freidora por aire caliente unos pocos minutos después de agregar el aceite.*
- *No cocine alimentos extremadamente grasos, como salchichas, en la freidora por aire caliente.*
- *Los snacks aptos para horno también pueden cocinarse en la freidora por aire caliente.*
- *La cantidad óptima para preparar papas fritas es de 500 gramos.*
- *Use masa previamente preparada para cocinar snacks rellenos de forma rápida y fácil. La masa previamente preparada también exige un tiempo de cocción menor que la masa casera.*
- *Coloque un molde o una asadera dentro de la canasta de la freidora por aire caliente si desea hornear una torta o quiche o freír ingredientes frágiles o rellenos.*
- *También puede utilizar la freidora por aire caliente para recalentar alimentos. Para recalentar alimentos, seleccione una temperatura de 150° durante un máximo de 10 minutos.*

## GUÍA DE TIEMPOS DE COCCIÓN

Nota: Agregue 3 minutos al tiempo de cocción cuando comienza a freír y la freidora por aire caliente aún está fría.

	Cantidad Min.-Máx. (G)	Tiempo (Min.)	Temperatura (C°)	Agitar	Información Adicional
<b>Papas y papas fritas</b>					
Papas fritas congeladas finas	300-400	18-25	200	Sí	
Papas fritas congeladas gruesas	300-400	20-25	200	Sí	
Papa gratinada	500	20-25	200	Sí	
<b>Carne y pollo</b>					
Bife	100-500	10-20	180	No	
Costillitas de cerdo	100-500	10-20	180	No	
Hamburguesas	100-500	10-20	180	No	
Salchicha envuelta	100-500	13-15	200	No	
Muslos de pollo	100-500	25-30	180	No	
Pechuga de pollo	100-500	15-20	180	No	
<b>Snacks</b>					
Arrolladitos primavera	100-400	8-10	200	Sí	Utilice productos listos para hornear
Bocaditos de pollo congelados	100-500	10-15	200	Sí	
Bocaditos de pescado congelados	100-400	6-10	200	No	
Bocaditos de queso rebozados con pan	100-400	8-10	180	No	
Verduras rellenas	100-400	10	160	No	
<b>Horneado</b>					
Torta	300	20-25	160	No	Utilice un molde
Quiche	400	20-22	180	No	
Muffins	300	15-18	200	No	Utilice un molde o una asadera
Snacks dulces	400	20	160	No	

## LIMPIEZA

Limpie el artefacto después de cada uso.

El recipiente de cocción y la canasta cuentan con revestimiento antiadherente. No los limpie con utensilios metálicos ni productos de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente.

1. Desenchufe la freidora y déjela enfriar.

**Nota:** Retire el recipiente de cocción para que la freidora por aire caliente se enfríe más rápido.

2. Limpie el exterior del artefacto con un paño húmedo.

3. Limpie la canasta con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.

Puede eliminar cualquier resto de suciedad con líquido desengrasante.

**Nota:** El recipiente de cocción y la canasta pueden lavarse en el lavavajillas.

*Consejo: En caso de que haya suciedad adherida a la canasta o el fondo del recipiente de cocción, llene este último con agua caliente y detergente. Coloque la canasta en el recipiente de cocción y deje en remojo durante unos 10 minutos.*

4. Limpie el interior del artefacto con agua caliente y una esponja no abrasiva.

5. Limpie la resistencia con un cepillo para retirar residuos de alimentos.

## ALMACENAMIENTO

1 Desenchufe el artefacto y deje enfriar.

2 Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

## 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 medio-ambiente.



## SERVICIO TÉCNICO

**Argentina:** Si necesita información o tiene un problema, 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 mas información de servicios técnicos en el interior del país visite [www.smartlife.com.uy](http://www.smartlife.com.uy)

**RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

<b>Problema</b>	<b>Causa posible</b>	<b>Solución</b>
La freidora no funciona.	El artefacto no está enchufado.	Enchufe el artefacto a un tomacorriente con conexión a tierra.
	No ha programado el temporizador.	Seleccione el tiempo de cocción necesario con el botón del temporizador para que encienda el artefacto.
Los alimentos freídos no están cocidos.	Hay demasiados alimentos en la canasta.	Coloque tandas más pequeños de alimentos en la canasta. Las tandas más pequeñas se frien de forma más pareja.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Seleccione la temperatura necesaria con el botón de control de temperatura (consulte 'Ajustes' en el capítulo 'Uso de la freidora').
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Seleccione el tiempo necesario con el botón del temporizador (consulte 'Ajustes' en el capítulo 'Uso de la freidora').
Los ingredientes no se frien de manera pareja.	Algunos alimentos deben agitarse durante el tiempo de cocción.	Aquellos alimentos que quedan encimados o cruzados entre sí (por ejemplo, las papas fritas) deben agitarse durante el tiempo de cocción. Consulte la sección 'Ajustes' en el capítulo 'Uso de la freidora'.
Los snacks fritos no salen crocantes.	Utilizó snacks elaborados para cocinar en freidoras tradicionales.	Utilice snacks para horno o úntelos con un poco de aceite para obtener un resultado más crocante.
No puedo colocar el recipiente de cocción de forma correcta en la freidora.	Hay demasiados ingredientes en la canasta.	La cantidad de alimentos en la canasta no debe superar la marca MAX.
	La canasta no está bien colocada en el recipiente de cocción.	Empuje la canasta dentro del recipiente de cocción hasta oír un clic.
El artefacto emana humo blanco.	Usted está preparando alimentos grasos.	Al freír ingredientes grasos en la freidora por aire caliente, se acumula gran cantidad de aceite en el recipiente de cocción. Este produce humo blanco y es posible que el recipiente se caliente más de lo habitual. Esto no perjudica la freidora ni el resultado final.
	El recipiente de cocción aún tiene residuos de grasa del uso anterior.	El humo blanco es originado por la grasa que se calienta en el recipiente de cocción. Asegúrese de limpiar bien el recipiente después de cada uso.
Las papas fritas no salen parejas.	No utilizó el tipo de papa adecuado.	Utilice papas frescas y asegúrese de que conservan la firmeza durante la fritura.
	No enjuagó correctamente los bastones de papa antes de freírlos.	Enjuague los bastones de papa correctamente para eliminar el almidón.

Las papas fritas frescas no salen crocantes.	Los alimentos salen crocantes según la cantidad de aceite y agua en la cocción.	Asegúrese de secar bien los bastones de papa antes de agregar el aceite.
		Corte bastones de papa más pequeños para obtener un resultado más crocante.
		Agregue un poco más de aceite para un resultado más crocante.

## ESPECIFICACIONES Y CARÁCTERÍSTICAS

Origen: China. 220-240VAC; 50/60HZ; CL I; 1300W.

# SMARTLIFE

En **Argentina**: Importado, distribuido y garantizado por Visuar S.A. Quinquela Martin 1924, C1296ADN, C.A.B.A., Argentina. C.U.I.T.: 30-65553446-2. [www.visuar.com.ar](http://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](http://www.visuar.com.uy)

