

SMARTCHEF

HACELO
Gourmet

MANUAL
DE INSTRUCCIONES



FREIDORA
PE-AF605N
PE-AF605B

PEABODY
www.peabody.com.ar

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

Importa, comercializa y garantiza: GOLDMUND S.A.
CUIT: 30-70860387-9

Domicilio Legal

Humboldt 2355, Piso 1º, C1425FUE - C.A.B.A.
Buenos Aires - Argentina

Domicilio Administrativo, Service Central y Fábrica

Manuel A. Ocampo 1170, B1686GRB - Hurlingham
Buenos Aires - Argentina

Service Central: (011) 4452-7773
service@goldmund.com.ar

ORIGEN CHINA

www.peabody.com.ar

CONTENIDOS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	PÁG. 4
PRECAUCIÓN	PÁG. 4
DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES	PÁG. 5
ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO POR PRIMERA VEZ	PÁG. 5
DESCRIPCION DE USO	PÁG. 6
CUIDADO Y LIMPIEZA	PÁG. 6
TIEMPOS DE COCCIÓN	PÁG. 7

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar el artefacto eléctrico, deben respetarse las siguientes precauciones de seguridad básicas.

1. Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar el artefacto. El uso contrario a las instrucciones absuelve al fabricante de toda responsabilidad.

2. Antes del uso, verifique que el voltaje del tomacorriente coincida con el indicado en la placa de especificaciones de la unidad.

Verifique el producto antes de enchufarlo.

3. Controle que los niños no jueguen con el artefacto ni sus elementos de empaque.

4. Este artefacto no está diseñado para ser utilizado por: personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, ni con falta de experiencia y conocimiento, como tampoco por niños menores de 8 años, a menos que una persona responsable de su seguridad las supervise, les indique cómo utilizarlo de manera segura y explique los peligros que implica.

5. Los niños no deben jugar con el artefacto. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben estar a cargo de niños, a menos que se los supervise.

6. No coloque ni utilice este producto sobre una superficie caliente, ni cerca de las llamas (por ejemplo, cocina a gas). Siempre debe utilizarse en superficies lisas y secas donde el mismo pueda ser apoyado firmemente.

7. Nunca utilice un artefacto que tenga el cable o el enchufe dañados, que haya presentado fallas o que haya sufrido daños de algún tipo. En tal caso, lleve el artefacto al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que sea revisado, se le realicen reparaciones o ajustes necesarios.

8. No utilice el aparato con las manos mojadas, sobre un piso, superficie o ambiente húmedo o mojado.

9. Si se daña el cable de alimentación, solo el fabricante, su agente de servicio autorizado o una persona capacitada pueden reemplazarlo, a fin de evitar cualquier lesión del usuario o rotura del producto.

10. En caso de detectar un funcionamiento anormal del producto, apague el equipo, desenchúfelo y póngase en contacto con un agente autorizado de la marca.

No intente reparar el producto usted mismo.

Asimismo, debe desenchufarse el artefacto:

- Ante cualquier anomalía de funcionamiento;
- Antes de limpiarlo o repararlo;
- Luego de cada uso.

11. No lo desenchufe tirando del cable.

12. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede provocar lesiones.

Asimismo, el uso de accesorios no recomendados puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

13. No sumerja la unidad en agua ni en ningún otro líquido, al hacerlo corre riesgo de un shock eléctrico.

14. Las superficies interiores de la canasta para freír se calientan durante el uso.

Use guantes, agarraderas o protectores de horno cuando maneje dichas superficies.

15. No coloque el producto sobre o cerca de materiales inflamables, como manteles, cortinas, repasadores, servilletas.

El producto emana aire caliente y puede quemar dichos elementos.

16. Coloque el producto a una distancia mínima de 30 cm de muebles y muros.

17. Antes de limpiar o manipular la freidora de manera segura, déjela enfriar aproximadamente 30 minutos.

18. Conserve estas instrucciones.

PRECAUCIÓN

1. No tire del cajón de freír mientras el producto está en funcionamiento. Si es necesario renovar el cajón, ajuste el temporizador a 0 antes de extraerlo.

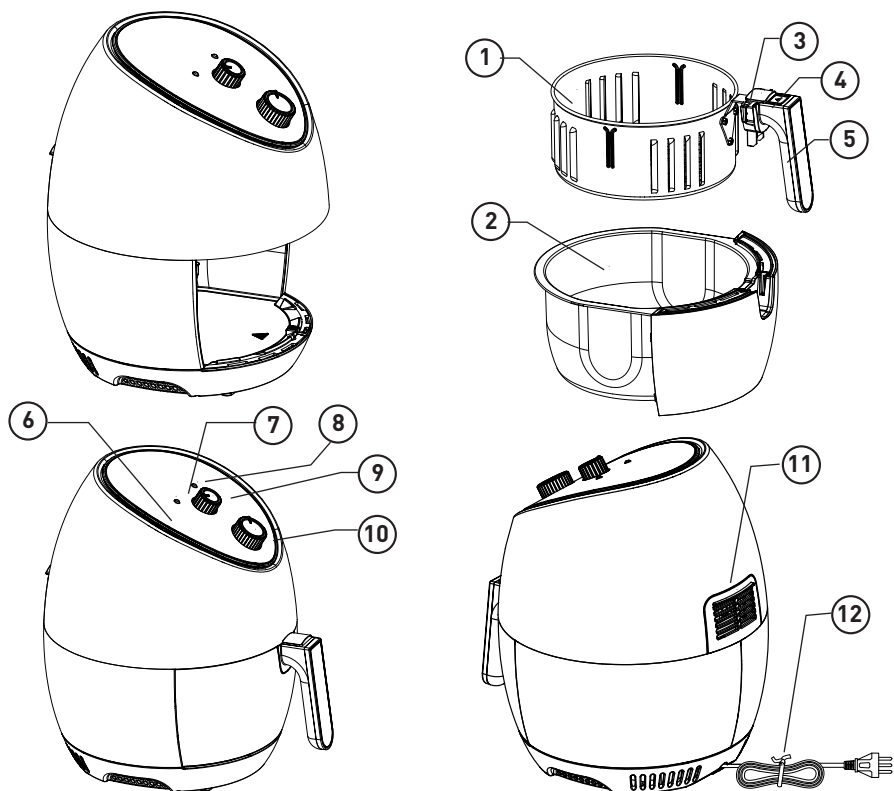
2. No cubra la entrada y salida de aire durante el funcionamiento del producto.

No toque el interior del producto, evite quemaduras.

3. No llene de aceite la canasta o el cajón, de lo contrario, podría provocar un incendio;

4. Aire a alta temperatura fluirá a través de la salida de aire durante el proceso de trabajo del producto (ver Descripción de las Partes). Por lo tanto, mantenga una distancia segura, no coloque las manos y / o el rostro cerca de la salida de aire, ni ningún elemento inflamable. Lea atentamente las Medidas de Seguridad Importantes. Por último, cuando mueva el cajón de freír, tenga cuidado con el aire a alta temperatura.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



1. Canasta para freír
2. Cajón de freír
3. Cubierta protectora
4. Botón de empuje
5. Barra de la manija
6. Entrada de aire

7. Luz de encendido
8. Luz indicadora de cocción
9. Regulador de la temperatura (80 ~ 200 °C)

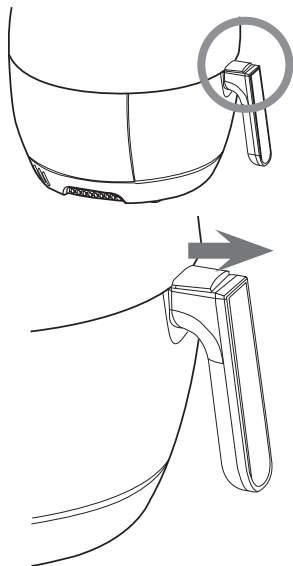
10. Temporizador (0-30 min)
11. Salida de aire
12. Cable de alimentación

ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO POR PRIMERA VEZ

1. Mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños, ya que puede provocar asfixia.
2. Desembale el producto y retírele todo el embalaje.
3. Examine visualmente el producto para verificar que no presente daños visibles y que no le falte ninguna pieza.
4. Limpie la canasta y el recipiente de cocción con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva. Estos accesorios son aptos para lavavajillas.
5. Limpie el interior y el exterior del artefacto con un paño limpio. No es necesario llenar el recipiente de cocción con aceite ni grasa, ya que la freidora cocina mediante aire caliente.

DESCRIPCION DE USO

1. Limpie el producto antes de su uso.
2. Enchufe el cable de alimentación en un toma de corriente conectada a tierra.
3. Saque el cajón de frituras del aparato. Para realizar dicha acción, el cajón y la canasta de freír cuentan con un seguro el cual debe deslizar como muestra la figura:



4. Coloque los alimentos en la canasta de la fritura.
5. Vuelva a colocar la canasta de freír en el aparato. Verifique que el botón accionado en el paso 3 se haya trabado.
6. Gire el regulador de temperatura a la temperatura deseada (80-200C°).
7. Ajuste el temporizador al tiempo de deseado (0-30 minutos).
8. Cuando finalice el ciclo de cocción, escuchará un sonido de campana y el temporizador volverá a 0.

Retire la canasta de freír de la misma manera que el paso 3. Coloque la canasta sobre una superficie resistente a altas temperatura (no inflamable) y retire la comida.

En caso de querer separar la canasta de freír del cajón, el producto cuenta con un botón de seguridad ubicado debajo de la traba de seguridad transparente mencionada en el punto 3.

SUGERENCIA: Para obtener los mejores resultados de cocción, abra y agite la cesta ocasionalmente durante el proceso de cocción.

CUIDADO Y LIMPIEZA

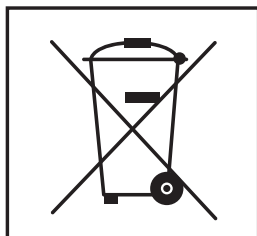
1. Desconecte el cable de alimentación y deje que se enfríe antes de limpiar los productos. Si acaba de usar el producto, espere al menos 30 minutos.
2. Limpie la canasta y el recipiente de cocción con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva. No utilice una limpieza de alambre duro para evitar daños a la superficie. Puede eliminar cualquier resto de suciedad con líquido desengrasante.

Consejo: En caso de que haya suciedad adherida a la canasta o a la parte inferior del recipiente de cocción, llene este último con agua caliente y detergente.

- Coloque la canasta en el recipiente y déjelos en remojo durante 10 minutos.
3. Limpie el interior de la freidora con agua caliente y una esponja no abrasiva.
4. Limpie la resistencia con un cepillo para retirar los residuos de alimentos.
5. Use un paño húmedo para limpiar la superficie de la freidora, no utilice líquidos corrosivos para la limpieza.
6. No sumerja la unidad en agua ni en ningún otro líquido, al hacerlo corre riesgo de un shock eléctrico.
7. Si no va a usar la freidora durante un largo tiempo, límpiela, colóquela en una caja y guárdela en un lugar fresco y seco.

TIEMPOS DE COCCIÓN

	Cant. mín. máx. (en granos)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitar	Info Adicional
Papas fritas congeladas finas	300-700	9-16	200	Agitar	
Papas fritas congeladas gruesas	300-700	11-20	200	Agitar	
Papas fritas caseras (8x8 cm)	300-800	18-10	200	Agitar	Agregar 1/2 cda. de aceite
Papas rústicas caseras	300-800	18-22	180	Agitar	Agregar 1/2 cda. de aceite
Papas en cubos caseras	300-750	12-18	180	Agitar	Agregar 1/2 cda. de aceite
Papa gratinada	500	15-18	200	Agitar	
Bife	100-500	8-12	180		
Costillitas de cerdo	100-500	10 - 14	180		
Hamburguesas	100-500	7-14	180		
Salchicha envuelta	100-500	13-15	200		
Grisines	100-500	18-22	180		
Pechuga de pollo	100-700	10-15	180		
Arrolladitos primavera	100-400	8-10	200	Agitar	Utilizar productos listos para hornear
Nuggets de pollo aongelados	100-500	6-10	200	Agitar	Utilizar productos listos para hornear
Bocaditos de pescado congelados	100-400	6-10	200		Utilizar productos listos para hornear
Snacks de queso	100-400	8-10	180		Utilizar productos listos para hornear
Verduras rellenas	100-400	10	160		
Torta	300	20-25	160		Utilizar molde
Muffins	300	15-18	200		Utilizar molde
Snacks dulces	400	20	160		Utilizar molde/ asadera



ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO

Los artefactos viejos deben quitarse de circulación. Para conocer las últimas novedades respecto de la eliminación, comuníquese con su vendedor minorista o con la autoridad local.

Peligro: La reparación de artefactos eléctricos solo puede estar a cargo de especialistas autorizados, ya que las reparaciones no autorizadas pueden ocasionar daños. En caso de necesitar una reparación, comuníquese con su vendedor minorista o con el fabricante.

1400w
DE POTENCIA



3,2L
DE CAPACIDAD



AMPLIO TIEMPO
DE COCCION
30 MIN



TEMPERATURA
REGULABLE



FÁCIL
DE LIMPIAR

COMERCIALIZA:
GOLDMUND S.A.
HUMBOLDT 2355, PISO 1º,
C1425FUE - C.A.B.A.
BUENOS AIRES - ARGENTINA
CUIT: 30-70860387-9

ORIGEN: CHINA

www.peabody.com.ar

GRAN
CAPACIDAD
DE COCCIÓN

