

MONDIAL

AFN-40

Manual de Instrucciones

Freidora de aire



FREIDORA DE AIRE MONDIAL

Felicitaciones, ahora tiene una **FREIDORA DE AIRE MONDIAL** con alto estándar de eficiencia y calidad. Por medio de un sistema integrado (turbina y resistencia), la freidora mueve el aire caliente dentro del compartimiento, cocinando y asando los alimentos con rapidez: sin humo, sin olor y sin aceite, haciendo que la preparación de recetas tenga una forma más saludable y veloz.



Para asegurar un mejor rendimiento de su producto, es recomendable que lea atentamente las instrucciones a seguir. Es aconsejable que no deseche este manual de instrucciones y lo guarde para futuras consultas.

RECOMENDACIONES Y ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- Este producto se destina a aplicaciones de uso doméstico y similares, tales como:
- Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros ambientes laborales;
- Casas de campo;
- Por clientes en hoteles, moteles y otros tipos de ambientes residenciales;
- Ambientes de tipo *bed and breakfast* (cama y desayuno).
- Antes de conectar el cable al enchufe, compruebe si el voltaje eléctrico del aparato es compatible con el de la red eléctrica local.
- Se debe supervisar a los niños si están cerca del aparato cuando este esté en funcionamiento.
- Mantenga el aparato distante de superficies calientes, brasas o fuego. No lo utilice en áreas externas, próximas a grifos, duchas o piscinas.
- No utilice cables de extensión para aumentar la longitud del cable de alimentación. Nunca deje que el cable de enchufe se apoye en superficies calientes y nunca transporte o desenchufe el aparato tirando del cable.
- No utilice el producto si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Llévelo a una **Asistencia Técnica Autorizada**.
- No deje el aparato funcionando sin vigilancia, desconéctelo siempre del tomacorriente cuando no esté en uso, aunque sea por un corto período.
- Guarde siempre el cable de conexión para evitar accidentes, tropiezos y caídas.
- Para evitar accidentes, no permita que el producto sea utilizado por niños o personas con capacidad física, mental o sensorial reducida, que no estén familiarizados con las instrucciones de uso o sus características.
- No coloque la freidora contra la pared o contra otros aparatos. Mantenga, por lo menos, 15 cm de distancia entre la parte trasera, las laterales y la parte de arriba. No coloque ningún objeto sobre el aparato.
- No coloque el aparato encima o cerca de materiales inflamables como manteles o cortinas.
- Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura del calor y de las aberturas para salida del aire. También tenga cuidado con el calor y el aire caliente al retirar la cubeta del aparato. Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

- Guarde este manual para futuras consultas.
- Para evitar descargas eléctricas, no use nunca el aparato con las manos mojadas, ni moje el aparato ni lo sumerja en agua ni otro tipo de líquido.
- Deje que el aparato se enfríe por completo antes de manejarlo con cualquier finalidad.
- Utilice solo piezas y accesorios del fabricante.
- No llene la cubeta con aceite ni ningún otro líquido.
- Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, este aparato puede no funcionar correctamente. De esta forma, debe ser conectado a un circuito eléctrico separado, distante de otros aparatos.

ATENCIÓN: Es importante no utilizar ningún tipo de adaptadores de tomacorriente de 20A, tales como "T", benjamines y extensiones. Esto es porque los aparatos de 20A tienen mayor potencia, y al conectarlos en un tomacorriente que no ha sido diseñado especialmente para soportar esta carga, existe el riesgo de sobrecalentamiento y cortocircuito, resultando en pérdida de la garantía. No utilice adaptadores y conecte directamente en una toma dedicada, con la norma NBR5410, dimensionada para este producto (circuito eléctrico) e instalada por un electricista calificado;

ADVERTENCIA: De acuerdo con determinación de la Resolución 148/22 de INMETRO este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión.



ADVERTENCIA: NO CORTE EL ENCHUFE O CABLE ORIGINAL DE SU AIR FRYER.



La temperatura de las superficies accesibles y de las placas del aparato puede ser alta mientras el aparato está en funcionamiento. Evite el contacto directo y preste atención a las indicaciones con este símbolo.

CLAVES DE SEGURIDAD

Aquí hay algunos consejos de seguridad importantes que debe seguir cuando use su freidora:

- Para manipular alimentos de forma segura durante la preparación, se recomienda usar guantes de protección térmica
- No permita el contacto de las manos con la parte interna del aparato mientras esté encendido.
- Siempre use accesorios adecuados, como utensilios con mango largo o hechos de madera y silicona. Nunca utilice las manos, tenedores o cucharas comunes para ajustar los alimentos dentro de la freidora.
- Tenga cuidado al abrir la freidora durante o después de que termine de cocinarse, ya que el calor almacenado durante la fritura puede ser liberado.
- No transporte ni mueva la freidora durante su funcionamiento o mientras todavía esté caliente.

CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES DE SU PRODUCTO

Lámpara piloto
de funcionamiento

Lámpara piloto
de calentamiento

Timer de
60 minutos

Control de
temperatura

Cubeta

Botón para liberar
la cesta con la tapa
de protección

Cesta
extraíble



ANTES DE UTILIZAR

Siguiendo estos pasos simples, podrá usar su **Freidora de Aire Mondial** con seguridad y obtener óptimos resultados en sus recetas:

1. Antes de usar su **Freidora de Aire Mondial** por primera vez, remueva todos los materiales de embalaje y lave las piezas removibles con agua tibia y jabón. Seque bien las piezas antes de usarlas.
2. Verifique que su **Freidora de Aire Mondial** esté limpia y seca antes de enchufarla.

APRENDIENDO A UTILIZAR Y REALIZANDO LA CURA DEL ANTIADHERENTE

El siguiente paso a paso le ayudará a familiarizarse con su **Freidora de aire Mondial** y asegurarse de que todo está funcionando correctamente, además de aumentar la durabilidad del antiadherente de la cesta con la realización de la cura utilizando aceite vegetal.

NOTA: La realización de la cura del antiadherente debe ser realizada antes del primer uso, solo una vez.

1. Unte bien la cesta con aceite o aceite de oliva y deje que el producto se caliente durante 15 minutos a una temperatura de 200°C.
2. Después de terminar, retire el producto del enchufe, limpie los accesorios por completo con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva. (Durante el proceso puede ocurrir salida de humo y "mal olor" referente a la curación del adherente).

UTILIZANDO SU FREIDORA

1. Conecte el producto en el enchufe.
2. Precaliente la freidora antes de empezar a preparar los alimentos, gire el botón del temporizador a 5 minutos y ajuste la temperatura a 200 °C
3. Mientras tanto, prepare los alimentos que quiere cocinar en la freidora de aire. Corte los alimentos en trozos pequeños y uniformes para que se cocinen de manera uniforme.
4. Coloque los alimentos en la cesta de la freidora y encaje la cesta en el aparato. Asegúrese de que la cesta esté bien encajada antes de conectar la freidora de aire.
5. Seleccione la temperatura y el tiempo de cocción según las instrucciones de la receta o del manual de su freidora.
6. Revise los alimentos periódicamente para asegurarte de que no se quemen o cocinen demasiado. Se recomienda voltear o revolver los alimentos durante la mitad de la preparación, retirar la cesta y sacudir para despegar los alimentos que puedan estar pegados. Vuelva a colocar la cesta de nuevo en la freidora para continuar la preparación.
7. Para apagar el aparato de manera manual, basta con girar el botón *timer* hasta la posición "0".
8. Cuando el tiempo de cocción haya terminado, apague la freidora de aire abra la cuba y retire la cesta extraíble pulsando el botón de liberación de esta. Use una pinza para evitar quemaduras.

- Deje que la cesta se enfríe antes de limpiarla. Lávela con agua tibia y jabón, y séquela bien antes de guardar.
- Para mantener el antiadherente de su freidora de aire en buenas condiciones, evite usar utensilios de metal para revolver o retirar los alimentos de la cesta. Use utensilios de silicona o madera para evitar arañar el antiadherente.



ATENCIÓN: La tapa protectora en el mango de la freidora evita que el usuario presione el botón para liberar la cesta al retirar la cuba del aparato. No apriete el botón de seguro de la cesta al sacudirla.

NOTA: Las partes metálicas de la freidora estarán calientes. Utilice guantes térmicos para evitar accidentes.

La luz verde permanecerá encendida durante el precalentamiento. Cuando la freidora alcance la temperatura ideal para recibir los alimentos, la luz verde se apagará. El precalentamiento tiene una duración de entre 4 y 6 minutos. En caso que la luz verde se apague antes, significa que su freidora ya está precalentada y puede iniciar la preparación.

NOTA: Durante el proceso de cocimiento con aire caliente, la luz indicadora de calentamiento se encenderá y apagará cada cierto tiempo. Eso indica que el elemento de calentamiento se enciende y apaga para mantener la temperatura predefinida.

CÓMO LIMPIAR SU FREIDORA DE AIRE

- Espere a que las piezas con revestimiento antiadherente se enfríen completamente antes de limpiarlas para no dañar el revestimiento.
- Es recomendable limpiar el aparato después de cada uso.
- Desenchufe el aparato y déjelo que se enfríe por completo.
- Limpie la parte externa del aparato con un paño húmedo.
- Nunca utilice utensilios de metal para intentar remover costras o sobras de alimento pegado en la cuba o la cesta, ya que esto podrá dañar el producto.
- Lave la cubeta removible utilizando una esponja suave con agua y detergente.
- Se recomienda utilizar agua tibia y un poco de desengrasante para facilitar la limpieza.



ATENCIÓN: NO UTILICE PRODUCTOS DE LIMPIEZA ABRASIVOS, INCLUYENDO LA PARTE VERDE DE LA ESPONJA DE LIMPIEZA, CEPILLOS O UTENSILIOS METÁLICOS, PARA LIMPIAR LA CESTA EXTRAÍBLE, CON EL FIN DE EVITAR DAÑOS EN EL REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE



ATENCIÓN: NUNCA SUMERJA EL PRODUCTO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO TIPO DE LÍQUIDO.

Los tiempos de la siguiente tabla se dan a modo de sugerencia y pueden variar de acuerdo con las condiciones del voltaje eléctrico local y los alimentos que se usarán.

TABLA DE ALIMENTOS

Las sugerencias de tiempo del panel se indican para porciones de 100 a 300 g.

ALIMENTOS	CANTIDAD MÍN. / MÁX. (g)	TIEMPO (mín.)	TEMPERATURA (°C)	CONSEJOS
CARNES				
Tapa de cuadril (troceada)	400 a 600	15 - 20	200°C	Dar vuelta en la mitad del tiempo
Panceta (troceada)	100 a 300	5 - 10	200°C	Dar vuelta en la mitad del tiempo
Medallones de carne	100 a 500	8 - 15	190°C	Dar vuelta en la mitad del tiempo
Hamburguesa	4 unidades	7 - 15	180°C	Dar vuelta en la mitad del tiempo
Muslos de pollo	100 a 500	18 - 35	200°C	Dar vuelta en la mitad del tiempo
Filete de pollo	100 a 500	10 - 18	180°C	Dar vuelta en la mitad del tiempo
Costilla de cerdo	100 a 500	15 - 30	180°C	Dar vuelta en la mitad del tiempo
Chorizo	100 a 300	10 - 20	200°C	Dar vuelta en la mitad del tiempo
Camarón (con cáscara)	300 a 500	10 - 15	180°C	Agitar en la mitad del tiempo
Pescado	100 a 500	6 - 15	180°C	Dar vuelta en la mitad del tiempo

ALIMENTOS	CANTIDAD MÍN. / MÁX. (g)	TIEMPO (mín.)	TEMPERATURA (°C)	CONSEJOS
PAPAS Y APERITIVOS				
Papas palitos caseras	200 a 700	12 - 25	200°C	Agitar en la mitad del tiempo
Papas palitos congeladas	200 a 700	18 - 35	200°C	Agitar en la mitad del tiempo
Pan de queso coctel	200 a 400	8 - 15	180°C	Agitar en la mitad del tiempo
Nuggets de pollo	100 a 400	10 - 15	200°C	Agitar en la mitad del tiempo
DULCES Y POSTRES				
Flan	1 receta	30	180°C	Debe ser cubierto con papel aluminio
Torta	1 receta promedio	30 - 40	180°C	La masa solo debe ocupar 1/3 de asadera para evitar pérdidas.
Cupcake	8 unidades	20	200°C	-
Cookies	6 unidades	10	180°C	-
OTROS				
Huevo frito	1 a 2 unidades	7 a 10	200°C	Usar un recipiente refractario para la preparación.
Pizza	200 a 400	4 a 7	190°C	-
Obs.: Los tiempos sugeridos no consideran el tiempo necesario para calentamiento del aparato (cuando la luz verde se apaga).				

OBSERVACIONES IMPORTANTES

- Se recomienda que todos los alimentos congelados sean secados con papel toalla para que los posibles cristales de hielo, que se forman durante la congelación, no interfieran en la textura del alimento.
- Alimentos con pedazos o porciones menores demoran menos tiempo para ser preparados en relación con alimentos mayores.
- Alimentos con pedazos o porciones mayores demoran más tiempo para ser preparados en relación con alimentos menores.
- Para obtener mejores resultados, coloque porciones de ingredientes menores en la cesta. Cubra el fondo de la cesta con solo una capa de alimentos.
- Para mayor facilidad, use productos congelados listos para asar. Al preparar alimentos hechos en casa para cocimiento, recuerde que pueden quedar claros y menos crocantes.
- Se recomienda sacudir los alimentos durante la preparación para que el resultado sea todavía mejor y para que los alimentos se cocinen por completo.
- Al asar patatas frescas, se recomienda secarlas bien con papel absorbente. Antes de colocarlas en la cesta, pincele con un poco de aceite para obtener un resultado más crocante.
- Todos los bocadillos preparados al horno también pueden prepararse en la freidora.
- Use masa precocinada para preparar, de manera más rápida y fácil, bocadillos rellenos.
- Además, la masa precocinada demora menos tiempo para prepararse que la hecha en casa.
- También es posible utilizarla para preparar platos más complejos, empleando una forma o refractario que quepa en la cesta, o moldes de empanadas o muffins de aluminio o silicona.
- Inclusive los alimentos con salsas o caldos y pequeños guisos o sofritos pueden prepararse en la freidora.
- Con el uso de revestimientos como papel aluminio o papel manteca, en la parte inferior de la cesta es posible preparar tortas, galletas, cookies, muffins etc.
- Considere que, al cubrir el fondo de la cesta, la circulación del flujo (de aire) es reducida, disminuyendo el desempeño de la cocción. Para eso, se recomienda aumentar el tiempo de preparación.
- Verduras y legumbres que pueden asarse en la freidora: berenjena, morrones, cebollas, zapallito, choclo y pimientos. No se recomienda la cocción de verduras y legumbres, como zanahorias, brócoli y chauchas, que tienen menor cantidad de agua en su composición.
- Pollo, bife, pescados y otras carnes, que por lo general se fritan y se asan pueden prepararse en la freidora. Carnes y aves empanadas también pueden prepararse con excelentes resultados.
- Es posible pincelar un poco de aceite sobre los alimentos si quiere que queden más crocantes.
- Al freír pasteles / empanadas, coloque solo una capa en fondo de la cesta y pincele con aceite común o de oliva para un resultado más crocante. Deben darse vuelta durante la preparación.

- Los alimentos congelados demoran un poco más para prepararse, sin embargo, el resultado es el mismo de los demás alimentos.
- Si es posible, solo agregue sal al final de la preparación para que los alimentos queden una consistencia más suave.
- Los tiempos son solo sugeridos pudiendo sufrir interferencia de la temperatura externa, temperatura del alimento, tamaño de los pedazos, partes de los alimentos y cantidad de agua que el alimento posee.

TABLA PROBLEMAS / CAUSAS / SOLUCIONES

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
PRODUCTO NO ENCIENDE / CALIENTA	El producto está apagado.	Verifique si el cable está enchufado, ajuste el tiempo y la temperatura, y observe si la luz indicadora se enciende.
	Falla en la alimentación eléctrica.	Verificar si hay corriente eléctrica en el enchufe utilizado.
EL CAJÓN DE LA CESTA NO ENCAJA	Obstrucción en el encaje.	Comprobar que la cantidad de alimento utilizado está de acuerdo con la capacidad máxima.
ALIMENTO CRUDO POR DENTRO Y QUEMADO POR FUERA	La temperatura ajustada es excesiva.	Regular la temperatura para una más baja.
LOS ALIMENTOS HECHOS CON AIR FRYER NO ESTÁN LISTOS EN EL TIEMPO ESTIPULADO	La temperatura definida está muy baja.	Coloque una cantidad menor de ingredientes, regular a temperatura para una temperatura más alta (verificar tabla de sugerencias).
	La cantidad de alimento está por encima de lo recomendado.	

En caso de que los problemas persistan, entre en contacto con nuestro SAC: 0800 333 9266 de Lunes a Viernes, de 8 a 17 horas; Y elija la opción: "Asistencia Técnica".

CERTIFICADO DE GARANTÍA

1. ESPECIFICACIÓN DEL PLAZO DE GARANTÍA:

- a. Este producto, sellado de manera apropiada, tiene garantía de un **1 (un) año**, exclusivamente contra defectos de calidad que hagan que el electrodoméstico resulte inapropiado o inadecuado para su uso regular. La garantía entra en vigor en la fecha de adquisición por parte del primer consumidor, siempre y cuando se observen las condiciones y recomendaciones especiales que se detallan en este documento.
- b. El período de garantía antes descrito incluye la garantía legal de 90 (noventa) días, debidamente establecida en la ley de defensa del consumidor, más la garantía contractual otorgada por propia voluntad del fabricante. La garantía contractual incluye la sustitución de piezas y mano de obra en la reparación de defectos debidamente verificados por una estación de servicio autorizada incluida en este listado de estaciones de Asistencia Técnica, a excepción de aquellas sujetas a desgaste natural con el uso, envejecimiento de la pintura o piezas plásticas sujetas a rotura.
- c. Para comprobar dicho plazo, el consumidor deberá presentar la factura original de compra u otro documento equivalente en el cual el producto esté identificado.
- d. El fabricante no otorga ninguna forma y/o tipo de garantía para los productos que no vayan acompañados de una factura de venta al Consumidor.
- e. La garantía solo es válida para productos vendidos y utilizados en **territorio brasileño**, y cualquier duda sobre sus disposiciones deberá ser aclarada por el Manual de Instrucciones o por el Servicio de Atención al Consumidor.
- f. Accesorios, vidrios, piezas plásticas (como botones, cajones, fundas de las manijas, tapas, estantes, puerta de productos lácteos, frisos, acabados, emblemas, etc.) y lámparas tienen garantía contra defectos de fabricación durante 90 días a partir de la fecha de la factura.

2. EXCLUSIÓN DE LA GARANTÍA LEGAL Y/O CONTRACTUAL:

La garantía no cubrirá los siguientes casos:

- a. Daños que el producto o sus accesorios sufran como consecuencia de accidentes, malos tratos, manejo o uso incorrecto e inadecuado.
- b. Piezas y accesorios sujetos a ruptura o desgaste con el uso, como los fabricados en materiales plásticos o acrílicos, piezas revestidas con superficie antiadherente y fabricadas en vidrio.
- c. El cable de alimentación no se incluye en la garantía contractual, suministrada por el fabricante por mera liberalidad.
- d. La instalación del producto en una fuente de alimentación de red distinta a la indicada en el producto.
- e. Hay alteración y/o eliminación del número de serie o etiqueta de identificación del producto.
- f. El defecto es causado por un accidente y/o mal uso del producto.
- g. No funcionamiento o fallos derivados de problemas de suministro eléctrico.

3. LUGAR EN EL QUE DEBERÁ EJERCERSE LA GARANTÍA:

- a. Las reparaciones de productos cubiertos por la garantía deberán estar a cargo del punto de Asistencia Técnica del fabricante, indicada de manera apropiada por el mismo, que empleará técnicos especializados y piezas originales para garantizar la realización del servicio.
- b. Cuando el producto cubierto por la garantía necesite reparación, deberá llevarse al punto de Asistencia Técnica del fabricante, los que constan en la lista respectiva.
- c. En localidades donde no haya establecimientos de asistencia técnica autorizados, el costo del transporte del producto correrá a cargo del consumidor.

4. EXTINCIÓN DE LA GARANTÍA:

- a. No confíe la reparación del producto a personas curiosas, personas no autorizadas o talleres no acreditados por el fabricante.
- b. Eso ocasionará la pérdida inmediata de la garantía.
- c. Este aparato fue diseñado de manera única y exclusiva para uso doméstico. Su utilización para aplicaciones diferentes al uso doméstico, como industrial o comercial, supondrá la anulación inmediata de la garantía.

5. RECOMENDACIONES Y ADVERTENCIAS IMPORTANTES:

- a. Lea con atención todas las instrucciones de este manual antes de utilizar este producto.
- b. Compruebe si el voltaje eléctrico del aparato es el mismo que el de su red eléctrica local.
- c. Cuando el electrodoméstico pase por cualquier tipo de reparación o mantenimiento, asegúrese de que se encuentre desconectado de la red de energía local.
- d. Si el aparato no se encuentra en uso o cuando lo esté limpiando, manténgalo desconectado de la red de energía local.
- e. No utilice el producto si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. En este caso, llévelo a una estación de Asistencia Técnica Autorizada del fabricante.
- f. No introduzca ningún objeto extraño a la función del producto, en especial cuando el mismo se encuentre en funcionamiento.
- g. Nunca deje el producto encendido sin vigilancia.
- h. Para evitar accidentes, no permita el uso del producto a niños o personas con capacidades físicas, psíquicas o sensoriales reducidas, que desconozcan las instrucciones de uso o sus características.
- i. Para evitar daños, mantenga el producto bien guardado y limpio, en un ambiente protegido de la intemperie (lluvia, viento, humedad, rayos solares, etc.).

6. NO ESTÁ CUBIERTO POR LA GARANTÍA:

- a. Gastos de instalación del producto.
- b. No funcionamiento o fallos derivados de problemas de suministro eléctrico.
- c. Gastos de transporte, repuestos, materiales y mano de obra para preparar el lugar donde se instalará el producto (por ejemplo, red eléctrica, conexiones eléctricas, enchufes, albañilería, puesta a tierra, etc.).
- d. Preparación del lugar donde se instalará el producto (por ejemplo, red eléctrica, conexiones eléctricas, enchufes, mampostería, puesta a tierra, etc.).



Asistencia Técnica Autorizada La Anonima

0800-777-0222

WhatsApp: (+54 9 11) 3292-1100
opinion@laanonima.com.ar

De Lunes a Viernes,
de las 8 a 17 horas.

1 AÑO DE GARANTÍA

www.laanonima.com.ar

Hecho en Brasil

"Se recomienda supervisar a los niños para evitar que jueguen con el aparato".

Debido a las constantes evoluciones tecnológicas, el producto podrá ser actualizado, presentando pequeños cambios sin previo aviso.

Imágenes meramente ilustrativas.