



# POWERFRYER 35

Freidora de aire

## MANUAL DE USUARIO



*Enjoy it.*

**DISTRIBUTED BY**

**Argentina:** Importa, distribuye y garantiza Someco Electronics S.A. CUIT: 30-70217915-3  
Reconquista 336 - Piso 6 OF-65 - (C1003ABH) - CABA - República Argentina Tel.: (54-11) 4655-3333  
**Chile:** Importa, distribuye y garantiza - Electronica Megatel SA (Someco Andina),  
Porvenir 140, Santiago Centro - Chile - contacto@somecoandina.cl



## PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- No se debe colocar el aparato contra la pared u otros aparatos y que se debe dejar una distancia libre de al menos 10 centímetros (o 4 pulgadas) de la parte posterior, de sus lados y de la parte superior.

•  **PRECAUCIÓN:** superficie caliente

- Nunca conectar el aparato a un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

**PRECAUCIÓN:** Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desconecte el aparato de la alimentación. No debe sumergir el aparato. No utilice productos abrasivos para la limpieza de las piezas o accesorios que están en contacto con alimento.

- Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y aplicaciones similares, tales como:
  - Cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - Casas de campo;
  - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - Ambientes tipo cama y desayuno.
- No debe sumergir el aparato.

Lea todas las instrucciones.

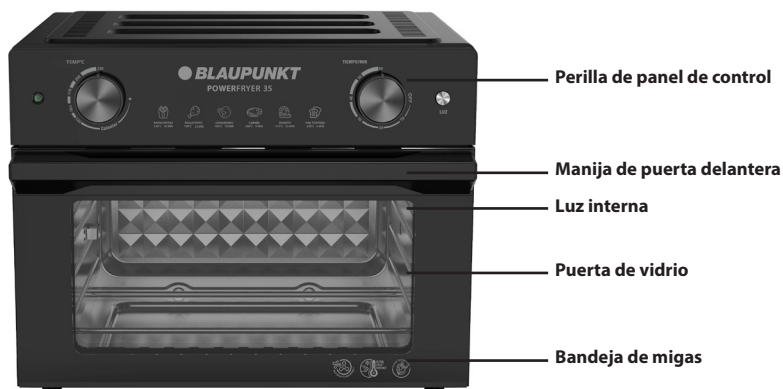
- Deje enfriar antes de limpiar o manipular, poner o quitar piezas.
- No toque superficies calientes. Utilice manijas o perillas.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ninguna parte de la POWERFRYER 35 en agua u otros líquidos.
- La freidora no debe ser utilizada por niños o personas con discapacidades.
- No opere la freidora con un cable o enchufe dañado, o si funciona mal, se ha caído, dañado de alguna manera o no funciona correctamente. Devuelva la POWERFRYER 35 a la tienda donde lo compró para su examen, reparación o reemplazo.
- El uso de accesorios no recomendados puede causar lesiones.
- No utilizar al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o lugar en el cual se encuentra la AEROFRYER 300, donde niños o mascotas podrían tirar de él sin darse cuenta
- No apoye el cable sobre superficies calientes, podrían dañarlo.
- No coloque la POWERFRYER 35 sobre o cerca de una estufa de gas, eléctrica o sobre el freidora caliente.
- No utilice la POWERFRYER 35 para nada que no sea su finalidad prevista.
- Para evitar quemaduras, tenga mucho cuidado al retirar cosas dentro de la AEROFRYER 300, accesorios o eliminación de grasa caliente.
- Cuando no esté en uso, desenchufe siempre la unidad. No almacene ningún material diferentes de los aptos y recomendados por el fabricante dentro de la AEROFRYER 300.
- No coloque ninguno de los siguientes materiales sobre la freidora de aire: papel, cartón, plástico y productos similares.
- No cubra la bandeja para migas ni ninguna parte de la freidora con papel de aluminio. Esto provocará un sobrecalentamiento de la freidora.
- No se deben colocar alimentos envueltos en papel de aluminio ni con utensilios. Pueden implicar un riesgo de incendio o descarga eléctrica.
- Puede ocurrir un incendio si la freidora de aire se cubre o toca materiales inflamables como cortinas, cuando está en uso. No coloque nada encima de la POWERFRYER 35 mientras esté en uso.
- No limpiar con estropajos metálicos. Los restos pueden desprenderse y tocar piezas eléctricas, lo que implica riesgo de descarga.
- No intente desalojar los alimentos cuando la POWERFRYER 35 está enchufada al tomacorriente.

- Los artefactos de cocina deben ser colocados sobre una superficie plana estable para evitar el derrame de líquidos calientes.
- No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni toque una superficie caliente.
- No colocar el producto sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente, ni de un freidora caliente.
- Se debe tener extrema precaución al mover el producto ya que puede estar caliente.
- No desatienda el producto cuando esté funcionando.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el producto.
- El producto no debe ser sumergido en agua o en algún otro líquido.
- Desenchufe el producto de la corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. El mismo necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse y poder manipularlo o limpiarlo de manera segura.
- Asegúrese de que las manillas estén correctamente ensambladas a la canasta y aseguradas en su lugar. Ver instrucciones detalladas sobre el montaje.
- Antes de usar, siempre asegúrese de que el depósito interior esté posicionado correctamente.
- Siempre desenchufe el producto del suministro eléctrico antes de cerrarlo.
- Aunque el depósito interior es desmontable y puede sumergirse completamente en agua y limpiarse, debe secarse por completo antes del siguiente uso para evitar descargas eléctricas.
- Para evitar incendios, no coloque el producto cerca de materiales inflamables, tales como cortinas, no coloque nada encima del producto y a una distancia considerable de la parte trasera del producto.
- Asegúrese de haber retirado todos los papeles, cartones o plásticos antes de freír alimentos.
- No se puede utilizar para almacenar cosas, especialmente papeles, cartones o plásticos.
- Al terminar de freír y antes de abrir la tapa, siempre levante la canasta y espere unos segundos para permitir que la presión del vapor disminuya.
- Si el producto se utiliza de forma inadecuada o con fines profesionales o semiprofesionales, o no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual de usuario, la garantía pierde su validez y se rechaza cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Para evitar incendios, no coloque el producto cerca de materiales inflamables, tales como cortinas, no coloque nada encima del producto y a una distancia considerable de la parte trasera del producto.

**Advertencia:** para evitar la posibilidad de incendio, NUNCA deje la POWERFRYER 35 desatendida durante su uso.

- No apoye utensilios de cocina ni fuentes para freír sobre la puerta de vidrio de la POWERFRYER 35.
- Se debe extremar la precaución al mover un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos.
- Para desconectar, gire las perillas de control a la posición "OFF", luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.

## PARTES DE LA FREIDORA DE AIRE



## ACCESORIOS



- **Rejilla de la freidora:** Se puede utilizar para la cocción de pan, carne, pizza, etc.
- **Cesta para freir con aire:** Usa la cesta de la freidora de aire junto con la función de freir con aire y mejorará tus comidas. Se puede utilizar para papas fritas, alitas de pollo, aros de cebolla, etc. También sirve para descongelar alimentos.
- **Bandeja para cocinar:** Se puede utilizar para la cocción de galletitas, tortas, pollo, etc. También sirve para retener el goteo de grasa de los alimentos.
- **Bandeja para migas:** Se utiliza para recoger las migas o los pequeños restos de los alimentos.

## INTRODUCCIÓN

El modelo POWERFRYER 35 de BLAUPUNKT ofrece una manera fácil y saludable de preparar sus comidas favoritas. Utilizando un novedoso sistema de circulación de aire rápido y caliente puede preparar numerosos y deliciosos platos. La freidora calienta los alimentos en todas direcciones permitiendo utilizar la menor cantidad de aceite posible, logrando un resultado final idéntico al freído convencional.

### Importante

#### Peligro

- Nunca sumerja la freidora en agua ni la enjuague bajo la canilla, contiene componentes eléctricos y elementos calefactores.
  - No permita que entre agua u otro líquido en la freidora para evitar descargas eléctricas.
  - Ponga siempre los alimentos a freír dentro de la rejilla para evitar que entren en contacto con las resistencias.
  - No cubra la entrada de aire y las aberturas exteriores de aire mientras la freidora esté funcionando.
  - No llene las placas con aceite ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
  - Nunca toque el interior de la freidora mientras esté funcionando.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando la freidora esté en funcionamiento.

## Precaución

- Asegúrese de que la freidora de aire esté colocada sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Si la freidora de aire se utiliza incorrectamente o para fines profesionales o semiprofesionales o no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, la garantía pierde su validez y se puede rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no se utilice.
- La freidora de aire necesita aproximadamente 30 minutos para que se enfríe y pueda manipularse o limpiarse con seguridad.
- Debe reservar una distancia mínima de 10cm alrededor de la freidora de aire para garantizar que no haya objetos obstruyendo la salida de aire.

## Sensor de puerta

Si la puerta se abre durante la cocción, el proceso se detendrá y una vez cerrada la puerta la freidora reanudará su proceso de cocción. Por favor, asegúrese de que la puerta de la freidora de aire permanezca cerrada durante su uso.

## PANEL DE CONTROL



- **1 - Luz indicadora de encendido:** La luz se mantendrá encendida para indicarnos que la freidora de aire se encuentra encendida.
- **2 - Perilla de ajuste de temperatura:** Se utiliza para indicar la temperatura deseada.
- **3 - Perilla de ajuste de tiempo y encendido:** Úsela para configurar el tiempo de cocción, la misma comenzará después de configurar el tiempo y sonará cuando se complete el ciclo de cocción.

- **4 - Botón de encendido de luz:** Úselo para apagar y prender la luz interna de la freidora. La luz no se apagará automáticamente. El botón debe ser presionado para apagar y prender la luz.

## COMO UTILIZAR LA FREIDORA DE AIRE



- **1 - Indique la temperatura:** Enchufe la freidora, luego gire la perilla de temperatura a la posición de cocción deseada. Para un mejor resultado en la cocción, recomendamos precalentar durante 3 minutos antes de comenzar a cocinar, a una temperatura de 150°C.

**Nota:** cuando la perilla se ubique entre las posiciones de 0 y caliente, la función de la freidora será de mantener la temperatura.

- **2 - Indique el tiempo:** Gire la perilla de tiempo a la posición deseada. El indicador de luz se encenderá y se mantendrá encendido hasta finalizar el proceso.

<p>Posición 2 <b>ASAR</b> <b>CARNE</b></p>	<p>Posición 2 a 3 <b>TOSTAR</b></p>
<p>Posición 3 <b>ASAR</b> <b>VEGETALES</b> <b>PIZZA</b></p>	<p>Posición 2 <b>PAPAS</b> <b>FRITAS</b> <b>ALITAS DE</b> <b>POLLO</b></p>
<p>Posición 4 <b>ASAR</b></p>	<p><b>ACCESORIOS</b></p> <p>Rejilla de la freidora </p> <p>Bandeja para cocinar </p> <p>Cesta para freír con aire </p>



**Nota:** Cuando cocine alimentos grasos (por ejemplo, alitas de pollo) con la rejilla del freidora o la canasta de la freidora, coloque la bandeja para freír en la ranura de abajo para evitar que el aceite gotee sobre el calentador de acero inoxidable.

• **3 - Posición de los accesorios:** Inserte los accesorios con comida en la posición deseada y luego cierre la puerta. Hay cuatro posiciones de ranura, consulte los diagramas de posición de bastidor para colocar los accesorios según la función deseada.

• **Fin:** El temporizador sonará cuando se complete el ciclo de cocción y luego el freidora se apagará.

## FUNCIONES DE COCCIÓN

FUNCIÓN	PRECALENTAR	CANTIDAD SUGERIDA	ACCESORIO SUGERIDO	POSICIÓN SUGERIDA
PAPAS FRITAS	SI	980 G	CESTA PARA FREIR	2
ALITAS DE POLLO	SI	1038 G (26 ALITAS)	CESTA PARA FREIR	2
CARNE	SI	190 G	BANDEJA PARA COCINAR	2
PIZZA	SI	12 PORCIONES	BANDEJA PARA COCINAR	3
TOSTADA	NO	6 PCS	BANDEJA PARA COCINAR	2 OR 3
VEGETALES	SI	DEPENDE DE LA COMIDA ELEGIDA	BANDEJA PARA COCINAR	3
TORTA	SI		BANDEJA PARA COCINAR	3
DORAR	SI		BANDEJA PARA COCINAR	2
ASAR	SI		BANDEJA PARA COCINAR	4

Es posible que se produzca algo de humedad en la puerta del freidora durante el proceso de cocción; esto es algo normal.

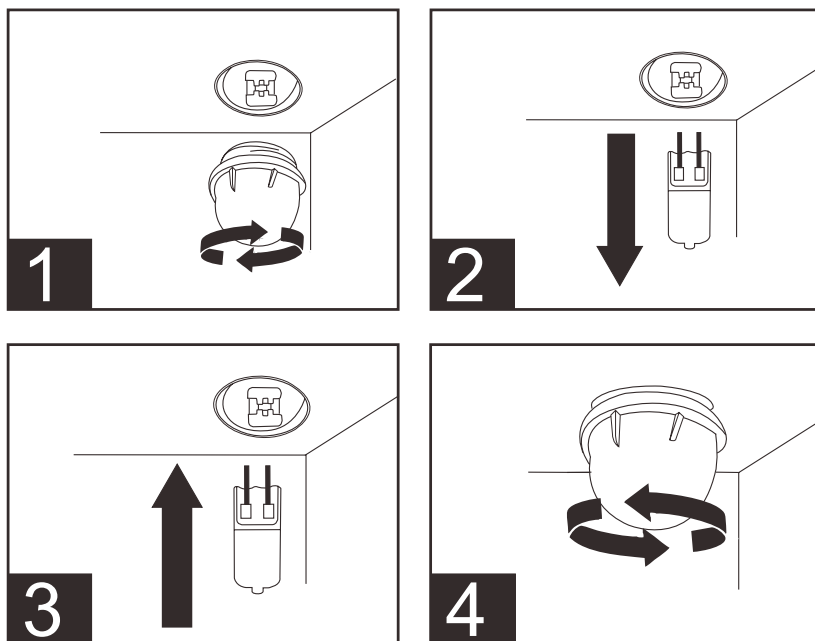
Para obtener mejores resultados, le recomendamos precalentar la freidora antes de cocinar.

## REEMPLAZO DE LAMPARITA

### Precaución

Asegúrese de desenchufar la freidora de aire y dejar que se enfríe por completo antes de reemplazar la lamparita.

### LAMPARITA DE 25W HALOGENA



1 - Gire la cubierta de la luz en el sentido de las agujas del reloj para quitarla.

2 - Retire la lamparita usada tirando de ella directamente.

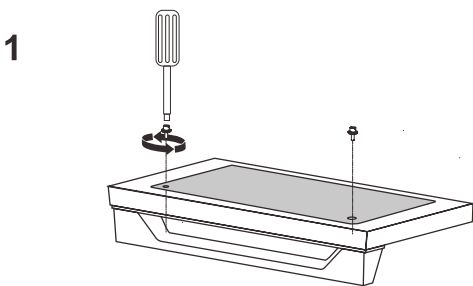
3 - Coloque la nueva lamparita.

4 - Gire la cubierta de la luz en sentido antihorario para ajustarla.

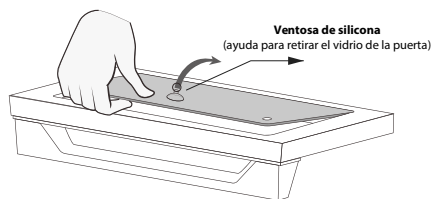
## LIMPIEZA DE LA PUERTA INTERIOR

**Nota:** Asegúrese de enfriar completamente la puerta de vidrio antes de desmontarla.

1. Gire el tornillo en sentido antihorario con un destornillador.
2. Puede utilizar la ventosa de silicona para ayudar a levantar el vidrio y luego sacarlo con las manos.
3. Después de limpiar y secar el vidrio, debe volver a colocarlo y ajustar el tornillo para reemplazarlo.



2



## CUIDADO, LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

### Precaución

Antes de limpiar, retire el enchufe de la toma de corriente.

Deje que la freidora y todos los accesorios se enfríen completamente antes de desmontarlos y limpiarlos.

### Limpieza del cuerpo exterior y la puerta

- Limpie el exterior con una esponja suave y húmeda. Se puede utilizar un limpiador líquido no abrasivo o una solución en aerosol suave para evitar la acumulación de manchas.

Aplique el limpiador a la esponja, no a la superficie del freidora, antes de limpiar.

- Para limpiar la puerta de vidrio, use un limpiador de vidrios o un detergente suave, una esponja suave y húmeda o un estropajo de plástico suave. No utilice un limpiador abrasivo ni un estropajo metálico, ya que rayarán la superficie del freidora.

- Limpie la pantalla LED con un paño suave y húmedo. Aplique el limpiador al paño, no aplique el limpiador directamente sobre el LED. Limpiar la superficie de la pantalla LED con un paño seco y/o limpiadores abrasivos puede producir rayones.

### **Precaución**

Para evitar la electrocución, no sumerja la freidora ni el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.

### **Limpieza del interior**

- Para limpiar las salpicaduras que puedan producirse durante la cocción, limpie las paredes con una esponja suave y húmeda. Se puede utilizar un limpiador líquido no abrasivo o una solución en aerosol suave para evitar la acumulación de manchas.

Aplique el limpiador a la esponja, no directamente sobre la superficie.

**Nota:** Tenga mucho cuidado al limpiar los elementos calefactores. Deje que el freidora se enfríe por completo y luego frote suavemente una esponja o un paño suave y húmedo a lo largo del elemento calefactor. No utilice ningún tipo de limpiador o agente limpiador. Deje que todas las superficies se sequen completamente antes de insertar el enchufe en una toma de corriente y encender la freidora.

### **Limpieza de la bandeja para migas**

- Después de cada uso, saque la bandeja para migas y deseche las migas. Limpie la bandeja con una esponja suave y húmeda. Se puede utilizar un limpiador líquido no abrasivo o una solución en aerosol suave para evitar la acumulación de manchas.

Aplique el limpiador a la esponja, no a la bandeja, antes de limpiar. Por último seque bien.

- Para eliminar la grasa adherida, remoje la bandeja en agua tibia y jabón y luego lávela con una esponja suave o un estropajo de plástico suave. Enjuague y seque bien.

- Asegúrese siempre de volver a insertar la bandeja para migas en el freidora después de limpiarlo y antes de insertar el enchufe en una toma de corriente y encender el freidora.

## **Limpieza de la rejilla, la bandeja, la cesta, el asador y la agarradera.**

- Lave todos los accesorios en agua tibia y jabón con una esponja suave o un estropajo de plástico suave. Enjuague y seque bien. No utilice limpiadores abrasivos, estropajos metálicos ni utensilios metálicos para limpiar ninguno de los accesorios, ya que pueden dañar las superficies.
- Para alargar la vida útil de tus accesorios, no se recomienda limpiarlos en el lavavajillas.

## **Almacenamiento**

- Asegúrese de que la freidora de aire y todos los accesorios estén limpios y secos.
- Asegúrese de que la puerta esté cerrada.
- Guarde el la freidora en posición vertical, nivelada y sobre sus patas de apoyo. No utilice la freidora cuando esté mojada o caliente. No lo guarde en un ambiente húmedo o con altas temperaturas.

## **ESPECIFICACIONES**

- |                                      |                        |
|--------------------------------------|------------------------|
| • Producto: Freidora de aire         | • Potencia: 1700-2000W |
| • Modelo: POWERFRYER 35              | • Capacidad: 35 L      |
| • Alimentación: 220-240 V~; 50-60 Hz | • Origen: China        |

Especificaciones e imágenes sujetas a cambios sin previo aviso

### **DISTRIBUTED BY**

**Argentina:** Importa, distribuye y garantiza Someco Electronics S.A. CUIT: 30-70217915-3  
Reconquista 336 - Piso 6 OF-65 - (C1003ABH) - CABA - República Argentina Tel.: (54-11) 4655-3333  
**Chile:** Importa, distribuye y garantiza - Electronica Megatel SA (Someco Andina),  
Porvenir 140, Santiago Centro - Chile - contacto@somecoandina.cl

## **PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE:**



Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos. Para prevenir posible daño al medioambiente o a la salud de las personas debido a una eliminación incorrecta, recicle el producto de forma responsable para promover la reutilización sustentable de sus recursos materiales.

## POSIBLES PROBLEMAS Y SOLUCIONES

<b>Problema</b>	<b>Causa posible</b>	<b>Solución</b>
La freidora no enciende.	1) Asegúrese de que la freidora esté enchufada. 2) Gire la perilla de temporizador.	1) Coloque el enchufe de red en una toma de corriente con conexión a tierra. 2) Configure la tecla del temporizador en el tiempo de preparación requerido para encender la freidora de aire.
Los alimentos fritos con la freidora no están cocidos.	1) La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande. 2) La temperatura establecida es demasiado baja. 3) El tiempo de preparación es demasiado corto.	1) Vuelva a colocar y cerrar correctamente. 2) Coloque la tecla de temperatura en el ajuste de temperatura deseado 3) Ajuste el temporizador al tiempo de preparación requerido.
Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora.	1) Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.	1) Los alimentos que se encuentran superpuestos (p. ej., papas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.

<p>Sale humo blanco de la freidora.</p>	<p>1) Estás cocinando ingredientes grasosos. 2) La olla aún contiene restos de grasa del uso anterior.</p>	<p>1) Cuando frites ingredientes grasosos en la freidora, se filtrará una gran cantidad de aceite a la olla. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final. 2) El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la sartén. asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.</p>
<p>Sale humo negro de la freidora.</p>	<p>Apague inmediatamente la freidora y luego desenchúfela. Enfríe la freidora a temperatura ambiente. Espere a que se disipe el humo antes de abrir la puerta. Sacar la bandeja, cesta o rejilla.</p>	

## CONTACTO DE SERVICIO

### En Argentina

SOMECO ELECTRONICS S.A.  
Servicio Técnico Central  
Boulogne Sur Mer 61  
(B1766FXA) La Tablada  
e-mail: [service@someco.com.ar](mailto:service@someco.com.ar)  
Tel.: 0800-333-8274  
(5411) 7078-1080

### En Brasil

SOMECO IND. COM. IMP. EXP. LTDA.  
Rua Alcântara 606/610  
Vila Maria Baixa  
CEP 02110-010  
e-mail: [someco@someco.com.br](mailto:someco@someco.com.br)  
Fone: (5511) 2795-4190

### En Chile

ELECTRONICA MEGATEL S.A.  
Porvenir 140  
Santiago Centro - Chile  
e-mail: [servicio@somecoandina.cl](mailto:servicio@somecoandina.cl)  
Tel.: (56) 2-26350453  
SOMECO ANDINA S.A.  
Manzana 17 galpón 24  
Recinto Amurallado  
Tel.: (56) 572 724154  
e-mail: [servicio@somecoandina.cl](mailto:servicio@somecoandina.cl)

 ***BLAUPUNKT***

