

# MANUAL DE INSTRUCCIONES



## SIBIU

### Freidora de aire de doble cesta

Modelo: FA09

# CONTENIDO

|                                             |         |
|---------------------------------------------|---------|
| 1. Antes del primer uso . . . . .           | pág. 2  |
| 2. Advertencias de seguridad . . . . .      | pág. 2  |
| 3. Uso del aparato . . . . .                | pág. 4  |
| 4. Especificaciones técnicas . . . . .      | pág. 5  |
| Características del producto                |         |
| Piezas y accesorios                         |         |
| 5. Panel de control . . . . .               | pág. 7  |
| 6. Preajustes de cocción . . . . .          | pág. 8  |
| 7. Procedimiento de cocción . . . . .       | pág. 10 |
| 8. Tabla orientativa de cocción . . . . .   | pág. 11 |
| 9. Limpieza y mantenimiento . . . . .       | pág. 12 |
| 10. Guía de solución de problemas . . . . . | pág. 13 |
| Códigos de error                            |         |
| 11. Certificado de garantía . . . . .       | pág. 14 |

# 1. Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje y la cubierta protectora.
- Retire cualquier adhesivo o etiqueta del aparato.
- Limpie a fondo la bandeja y la cacerola con agua caliente, un poco de lavavajillas y una esponja no abrasiva. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y nivelada. Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor.
- Este es un aparato que funciona con aire caliente. No llene la sartén con aceite.
- Cuando utilice este aparato, deje espacio adecuado arriba y en todos los lados para la circulación del aire.
- NO cubra la entrada de aire ni la salida de aire mientras el equipo esté en funcionamiento. Hacerlo impedirá una cocción uniforme y puede dañar el producto.

# 2. Advertencias de seguridad

- El uso de equipos eléctricos puede ser peligroso; lea atentamente las instrucciones antes de usarlo.
- El aparato solo debe usarse para los fines descritos en estas instrucciones. No puede ser usado por niños o personas cuyas capacidades físicas o mentales estén reducidas o carezcan de experiencia, salvo si tienen supervisión por una persona responsable.
- Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
- Los niños no se dan cuenta de los peligros asociados con los aparatos eléctricos. Nunca permita que los niños trabajen con equipos eléctricos sin supervisión.
- En caso de daños evidentes en el aparato o el cable, consulte a un electricista.
- Las reparaciones de equipos eléctricos solo pueden ser realizadas por personal debidamente capacitado. Las reparaciones realizadas incorrectamente pueden resultar en un peligro considerable para el usuario.
- Utilice el aparato solo con el voltaje especificado en la placa de identificación.
- El aparato se calienta durante el uso; toque solo las asas o la pantalla de control.
- Nunca use el aparato al aire libre.
- Si el cable de alimentación se daña, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o personas similarmente calificadas para evitar peligros.

- Úselo solo sobre una superficie seca, antideslizante y nivelada.
- Antes de colocar una bandeja removible con revestimiento cerámico en la unidad principal, asegúrese de que la bandeja y la unidad estén limpias y secas con un paño suave. NO use el electrodoméstico sin la bandeja removible con revestimiento cerámico instalada. SIEMPRE asegúrese de que la sartén esté correctamente cerrada antes de utilizarla.
- Este aparato es solo para uso doméstico. NO utilice este aparato para ningún otro uso que no sea el previsto. NO lo use en vehículos o embarcaciones en movimiento. El mal uso puede provocar lesiones. Está diseñado únicamente para uso en encimeras. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. NO mueva el aparato cuando esté en uso. NO coloque el aparato cerca del borde de una encimera durante el funcionamiento.
- NO coloque el aparato sobre superficies calientes, cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente, ni dentro de un horno caliente.
- Las superficies del aparato están calientes durante y después del funcionamiento. Para evitar quemaduras o lesiones personales, utilice SIEMPRE almohadillas protectoras para calor o guantes de cocina aislados y use los mangos disponibles. Evite el contacto físico al retirar la sartén o el plato del aparato. SIEMPRE coloque el recipiente sobre una superficie resistente al calor después de retirarlo.
- Evite el contacto de los alimentos con los elementos calefactores. NO llene demasiado al cocinar. El llenado excesivo puede causar lesiones personales, daños a la propiedad o afectar el uso seguro del aparato.
- Si la unidad emite humo negro, desconéctela inmediatamente. Espere a que deje de emitir humo antes de retirar cualquier accesorio de cocina.
- Para desconectarlo, apague el aparato y luego desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de limpiar, desmontar, colocar o retirar piezas y almacenar. NO limpie con estropajos metálicos. Los pedazos pueden desprenderse de la almohadilla y tocar partes eléctricas, creando riesgo de descarga eléctrica. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños.

### 3. Uso del producto

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Extraiga cuidadosamente el recipiente que desea utilizar.
3. Coloque la bandeja de fritura dentro del recipiente.
4. Coloque los ingredientes en el recipiente sin sobrepasar la indicación MAX.
5. Introduzca completamente el recipiente en la freidora.
6. Toque el botón de encendido/apagado.
7. Seleccione el modo de cocción y configure el recipiente correspondiente.
8. Presione inicio para comenzar la cocción.

**PRECAUCIÓN:** No toque los recipientes durante el uso ni inmediatamente después. Sujételos únicamente por el asa.

# 4. Especificaciones técnicas

## Características del producto

La **FA09** es una freidora de aire de doble cesta. Cada zona de cocción dispone de su propia cesta y bandeja de fritura, lo que permite configurar la cesta superior, la cesta inferior o ambas mediante las diferentes funciones.

| Especificación       | Información FA09                 |
|----------------------|----------------------------------|
| Modelo comercial     | FA09                             |
| Alimentación         | 220 V 50 Hz                      |
| Potencia nominal     | 2200 W                           |
| Configuración        | Doble cesta: superior e inferior |
| Rango de temperatura | 40–200 °C                        |
| Rango de tiempo      | 1 minuto–8 horas                 |
| Frecuencia           | 50–60Hz. Clase I                 |

## Piezas y accesorios

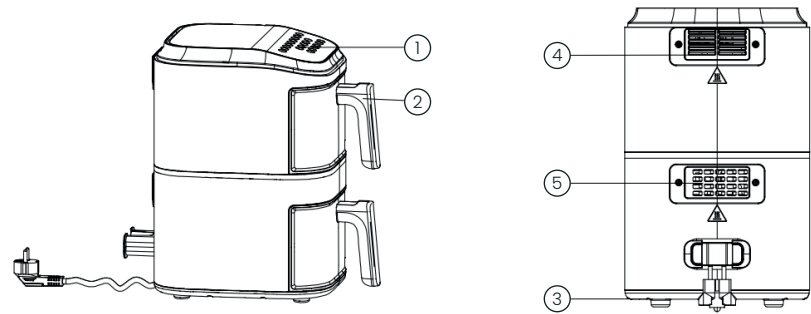
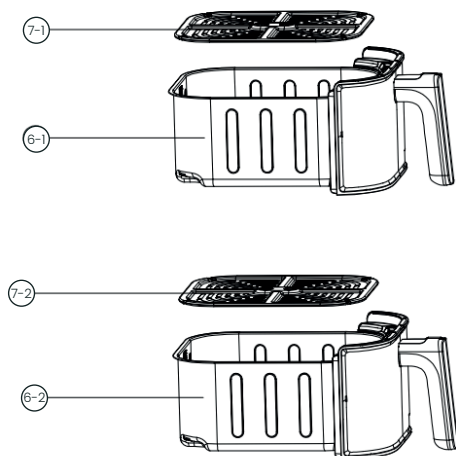


Figura 1: Vista general

| N.º | Elemento               | N.º | Elemento        |
|-----|------------------------|-----|-----------------|
| 1   | Panel de visualización | 2   | Asa             |
| 3   | Entrada de aire        | 4-5 | Salidas de aire |



*Figura 2: Recipientes y bandejas de fritura*

| N.º | Elemento                                   | N.º | Elemento                                   |
|-----|--------------------------------------------|-----|--------------------------------------------|
| 6-1 | Recipiente superior                        | 6-2 | Recipiente inferior                        |
| 7-1 | Bandeja de fritura del recipiente superior | 7-2 | Bandeja de fritura del recipiente inferior |

# 5. Panel de control

La **FA09** dispone de nueve funciones preajustadas: papas fritas, carne, pescado, muslos de pollo, torta, pizza, verduras, frutas deshidratadas y recalentar.

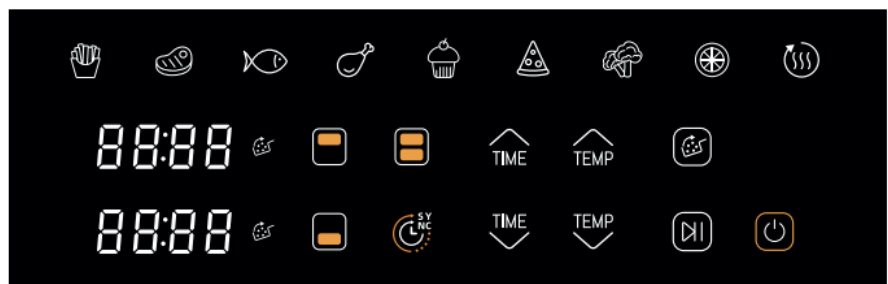


Figura 3: Panel de control de la FA09

La FA09 dispone de nueve funciones preajustadas: papas fritas, carne, pescado, muslos de pollo, torta, pizza, verduras, frutas deshidratadas y recalentar.

| Icono | Control             | Descripción                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | Inicio / pausa      | Pulse para iniciar o pausar. Mantenga pulsado para restablecer el programa seleccionado.                                                                                                                                                                                                              |
|       | Encendido / apagado | Toque para encender o apagar la freidora de aire.                                                                                                                                                                                                                                                     |
|       | TEMP / TIME         | Alterna entre temperatura y tiempo. Ajuste con el selector giratorio: 1 minuto por paso para el tiempo y 5 °C por paso para la temperatura.                                                                                                                                                           |
|       | SYNC                | Activa o desactiva el fin sincronizado. Solo funciona cuando ambos recipientes están activos. El recipiente con menor tiempo espera para que ambos finalicen al mismo tiempo. Si un recipiente permanece pausado o fuera del aparato durante más de 5 minutos, la función se cancela automáticamente. |
|       | DUAL COOK           | Permite aplicar simultáneamente la misma configuración a los dos recipientes.                                                                                                                                                                                                                         |
|       | Recipiente superior | Pulse para elegir y configurar el menú del recipiente superior. Mantenga pulsado para cancelar su selección durante el ajuste.                                                                                                                                                                        |
|       | Recipiente inferior | Pulse para elegir y configurar el menú del recipiente inferior. Mantenga pulsado para cancelar su selección durante el ajuste.                                                                                                                                                                        |

Durante la cocción, si se extrae uno de los recipientes, los botones no pueden utilizarse. Para elegir una función preajustada, pulse Menu. Cuando el alimento no corresponda a ninguno de los programas, ajuste manualmente la temperatura y el tiempo.

## 6. Preajustes de cocción

| Programa             | Icono                                                                             | Temp.  | Tiempo | Recordatorio / giro                                       |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|-----------------------------------------------------------|
| Papas fritas         |  | 200 °C | 22 min | Primer aviso a los 13 min;<br>segundo aviso a los 18 min. |
| Carne                |  | 200 °C | 12 min | Giro predeterminado cada 6 min.                           |
| Pescado              |  | 200 °C | 17 min | Giro predeterminado a los 9 min.                          |
| Muslos de pollo      |  | 180 °C | 27 min | Giro predeterminado a los 14 min.                         |
| Torta                |  | 160 °C | 14 min | Sin recordatorio.                                         |
| Pizza                |  | 160 °C | 13 min | Sin recordatorio.                                         |
| Verduras             |  | 180 °C | 10 min | Giro predeterminado a los 5 min.                          |
| Frutas deshidratadas |  | 60 °C  | 5 h    | Sin recordatorio.                                         |
| Recalentar           |  | 160 °C | 8 min  | Sin recordatorio.                                         |

El rango general de funcionamiento es de 40 a 200 °C y de 1 minuto a 8 horas. Después de elegir una función, presione el selector giratorio para comenzar la cocción.

## Indicador de agitar



El indicador se ilumina cuando el ciclo alcanza el momento previsto para agitar o voltear los alimentos. Esta acción favorece una cocción uniforme. Durante la configuración, la luz SHAKE indica que el menú admite recordatorio de agitado. Pulse el control para activar o desactivar la función.

Cuando la función está activada, su indicador permanece encendido; cuando se desactiva, se apaga. Los programas compatibles pueden requerir que el usuario habilite manualmente la función, mientras que los programas con giro predeterminado la activan de forma automática.

**INDICACIÓN DEL PANEL:** Durante la fritura con aire caliente, la pantalla LED permanece encendida. Al pulsar encendido/apagado, la pantalla muestra "END".

## 7. Procedimiento de cocción

**1.** Si el alimento requiere agitado o giro, extraiga el recipiente sujetándolo por el asa, agite o voltee los alimentos y vuelva a introducirlo.

**2.** Al finalizar el ciclo, el aparato emitirá cinco avisos sonoros. Extraiga el recipiente y colóquelo sobre una superficie resistente al calor.

**3.** Al terminar el tiempo programado, la cocción se detiene, pero el ventilador continúa funcionando durante aproximadamente 20 segundos para expulsar el aire caliente.

**4.** Compruebe si los ingredientes están listos. Si necesitan más cocción, vuelva a introducir el recipiente, ajuste la temperatura y el tiempo y reinicie el aparato.

**5.** Para retirar carnes u otros alimentos grasos, utilice pinzas y extraiga las piezas una por una.

**6.** Para retirar papas, chips o verduras y dejar el exceso de grasa en el recipiente, utilice pinzas.

# 8. Tabla orientativa de cocción

| Alimento                         | Min.-máx.<br>(g) | Tiempo<br>(min) | Temp. °C | Agitar | Observación                                  |
|----------------------------------|------------------|-----------------|----------|--------|----------------------------------------------|
| Papas congeladas finas           | 300-700          | 9-16            | 200      | Si     |                                              |
| Papas congeladas gruesas         | 300-700          | 11-20           | 200      | Si     |                                              |
| Papas caseras (8 x 8 mm)         | 300-800          | 10-16           | 200      | Si     | Añadir 1/2 cucharada de aceite.              |
| Gajos de papa caseros            | 300-800          | 18-22           | 180      | Si     | Añadir 1/2 cucharada de aceite.              |
| Cubos de papa caseros            | 300-750          | 12-18           | 180      | Si     | Añadir 1/2 cucharada de aceite.              |
| —                                | 250              | 15-18           | 180      | Si     | La denominación no figura en la fuente FA09. |
| Gratinado de papa                | 500              | 15-18           | 200      | Si     |                                              |
| Carne                            | 100-500          | 8-12            | 180      |        |                                              |
| Bifes                            | 100-500          | 10-14           | 180      |        |                                              |
| Hamburguesa                      | 100-500          | 7-14            | 180      |        |                                              |
| Roll de salchicha                | 100-500          | 13-15           | 200      |        |                                              |
| Muslos                           | 100-500          | 18-22           | 180      |        |                                              |
| Pechuga de pollo                 | 100-500          | 10-15           | 180      |        |                                              |
| APERITIVOS                       |                  |                 |          |        |                                              |
| Rollitos de primavera            | 100-400          | 8-10            | 200      | Si     | Utilice productos aptos para horno.          |
| Nuggets de pollo congelados      | 100-500          | 6-10            | 200      | Si     | Utilice productos aptos para horno.          |
| Palitos de pescado congelados    | 100-400          | 6-10            | 200      |        | Utilice productos aptos para horno.          |
| Alimentos empanizados congelados | 100-400          | 8-10            | 180      |        | Utilice productos aptos para horno.          |
| Verduras rellenas                | 100-400          | 1-10            | 160      |        |                                              |
| Torta                            | 300              | 20-25           | 160      |        | Utilice molde para hornear.                  |
| Tarta                            | 400              | 20-22           | 180      |        | Utilice molde o plato apto para horno.       |
| Magdalenas                       | 300              | 15-18           | 200      |        | Utilice molde para hornear.                  |
| Aperitivos dulces                | 400              | 1-20            | 160      |        | Utilice molde o plato apto para horno.       |

## 9. Limpieza y mantenimiento

- La unidad debe limpiarse a fondo después de cada uso.
- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que se enfríe por completo.
- Limpie la unidad principal y el panel de control con un paño húmedo. No utilice estropajos ni lana de acero ya que podrían dañar el equipo.
- Limpie la superficie de la olla y la bandeja de la freidora con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva. Estas piezas son aptas para lavavajillas.
- Si hay suciedad adherida, llene el recipiente con agua caliente y detergente y deje ambas piezas en remojo durante aproximadamente 10 minutos.
- Limpie el interior con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- Cuando sea necesario limpiar el elemento calefactor, utilice un cepillo de cerdas de nailon o un limpiador no abrasivo.
- Seque completamente todas las piezas antes de volver a colocarlas o guardarlas.
- Si no utilizará el aparato durante un período prolongado, límpielo y guárdelo en un lugar fresco y seco.

**IMPORTANTE:** Nunca sumerja la unidad principal en agua ni en ningún otro líquido. No lave la unidad principal en el lavavajillas.

Importa, Garantiza y distribuye:  
**SATECH SAS**  
Cuit: **33-71877342-9**

Contacto:  
**[www.sibiu.ar/contacto](http://www.sibiu.ar/contacto)**

# 10. Guía de solución de problemas

| Problema                                       | Posible causa                                                           | Solución                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La freidora no funciona                        | El aparato no está enchufado.                                           | Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra.                                                                            |
|                                                | No se ajustó el temporizador.                                           | Ajuste el tiempo de funcionamiento necesario para encender el aparato.                                                                       |
| Los ingredientes no quedan cocidos             | La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande.            | Cocine lotes más pequeños. Los lotes reducidos se cocinan de manera más uniforme.                                                            |
| Los ingredientes se cocinan de forma desigual  | Algunos alimentos necesitan agitarse a mitad de la preparación.         | Agite los alimentos que se superponen, como las papas fritas, a mitad del tiempo. Consulte «Ajustes».                                        |
| Los aperitivos no quedan crujientes            | Se utilizó un producto pensado para freidora tradicional por inmersión. | Use aperitivos aptos para horno o aplique una capa ligera de aceite para mejorar la textura crujiente.                                       |
| El recipiente no entra correctamente           | Hay demasiados ingredientes.                                            | No sobrepase la indicación MAX.                                                                                                              |
|                                                | La cesta no está correctamente colocada.                                | Empújela hasta su posición correcta y compruebe que quede encajada.                                                                          |
| Sale humo blanco                               | Se están preparando ingredientes grasos.                                | La grasa puede acumularse y producir humo o más calor del habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.                         |
|                                                | Quedan residuos de grasa de usos anteriores.                            | Limpie correctamente la cesta después de cada uso.                                                                                           |
| Las papas frescas se cocinan de forma desigual | No se usó el tipo de papa adecuado.                                     | Utilice papas frescas y firmes durante la fritura.                                                                                           |
|                                                | Los bastones no se enjuagaron correctamente.                            | Enjuáguelos para retirar el almidón de la superficie.                                                                                        |
| Las papas frescas no quedan crujientes         | La textura depende de la cantidad de aceite y del agua presente.        | Seque bien los bastones antes de añadir aceite. Córtelos más pequeños o añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente. |

## Códigos de error

| Código | Significado                                                 | Acción                                                                               |
|--------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| E1     | Mal funcionamiento o circuito abierto del cableado interno. | Tome una fotografía del código y póngase en contacto con el servicio o distribuidor. |
| E2     | Mal funcionamiento o cortocircuito del cableado interno.    | Tome una fotografía del código y póngase en contacto con el servicio o distribuidor. |

### NO DESMONTE EL EQUIPO

Ante un código E1 o E2, desconecte el equipo y solicite asistencia. No intente reparar el cableado interno por cuenta propia.

# 11. Certificado de Garantía

**Duración de la garantía:** La garantía tiene una duración de 12 meses a partir de la fecha de compra indicada en la factura original.

**Cobertura:** La garantía cubre fallas de fabricación o funcionamiento del producto bajo condiciones normales de uso. En caso de comprobarse un defecto cubierto por esta garantía, el producto será reemplazado sin costo alguno para el cliente.

## Condiciones para la validez de la garantía

- La garantía será válida únicamente con la presentación de la factura o comprobante de compra original, donde consten:
- Fecha de compra.
- Nombre del comercio vendedor.
- Modelo.

## El producto no debe presentar daños físicos causados por:

- Uso indebido o fuera de las instrucciones del manual.
- Instalación incorrecta.
- Accidentes, caídas o alteraciones.
- Intervenciones o reparaciones realizadas por personal no autorizado por la marca.

## Quedan excluidos de esta garantía los daños ocasionados por:

- Factores externos como variaciones de voltaje, descargas eléctricas, exposición a humedad u otros agentes externos.
- Daños ocasionados por el uso indebido o contrario a las instrucciones del manual del usuario.
- Desgaste o deterioro normal de las piezas, considerando su vida útil limitada.
- Uso del producto con fines comerciales.
- Falta de mantenimiento adecuado según las indicaciones del fabricante.

**Importante:** Esta garantía es otorgada conforme a los términos de la Ley de Defensa del Consumidor N.º 24.240 y no limita los derechos del consumidor. El plazo de validez comienza a partir de la fecha de compra



Fabricado en china



**SIBIU**