SMARTLIFE




# MANUAL DE INSTRUCCIONES

FREIDORA SIN ACEITE
SL-AF0075DB

Freidora SL-AF0075DB Manual.indd 1 6/9/24 5:18 p. m.

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

Las siguientes indicaciones de seguridad están destinadas a prevenir riesgos imprevistos o daños derivados de un uso inseguro o incorrecto del aparato. Verifique el embalaje y el aparato al recibirlo para asegurarse de que todo esté intacto y garantizar un funcionamiento seguro. Si encuentra algún daño, comuníquese con el minorista o distribuidor. Por su seguridad, no se permiten modificaciones ni alteraciones en el aparato. El uso indebido puede causar riesgos y la pérdida de la garantía.

## EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



**PELIGRO** Este símbolo indica que existen peligros para la vida y la salud de las personas debido a gases extremadamente inflamables.



**ADVERTENCIA DE VOLTAJE ELÉCTRICO** Este símbolo indica que existe un peligro para la vida y la salud de las personas debido al voltaje.



**ADVERTENCIA** La señal indica un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede resultar en muerte o lesiones graves.



**PRECAUCIÓN** La señal indica un peligro con un bajo grado de riesgo que, si no se evita, puede resultar en lesiones menores o moderadas.



**ATENCIÓN** La señal indica información importante (por ejemplo, daño a la propiedad), pero no un peligro.



**OBSERVE LAS INSTRUCCIONES** Este símbolo indica que solo un técnico de servicio debe operar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.



Freidora SL-AF0075DB Manual.indd 2 6/9/24 5:18 p. m.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos los niños menores de 8 años) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Verifique si el voltaje indicado en el aparato corresponde al voltaje de la red eléctrica local antes de conectar el aparato.
- No use el aparato si el enchufe, el cable de red o el propio aparato están dañados.
- Si el cable de red está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar riesgos.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable de red fuera del alcance de los niños menores de 8 años cuando el aparato esté encendido o se esté enfriando.
- Mantenga el cable de red alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- Conecte el aparato solo a una toma de corriente con conexión a tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado correctamente en la toma de corriente.
- Nunca conecte este aparato a un temporizador externo o a un sistema de control remoto separado para evitar una situación peligrosa.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y los laterales, y 10 cm de espacio libre sobre el aparato. No coloque nada sobre el aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No deje el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor y el aire caliente al retirar la sartén del aparato.



Freidora SL-AF0075DB Manual.indd 3 6/9/24 5:18 p. m.

- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Después de usar el aparato, la cubierta metálica interior está muy caliente; evite el contacto con el metal caliente después de cocinar.Desenchufe el aparato inmediatamente si ve humo oscuro saliendo del aparato. Espere a que la emisión de humo se detenga antes de retirar la sartén del aparato.
- Nunca sumerja la carcasa, que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores, en agua ni enjuague bajo el grifo.
- No permita que entre agua u otro líquido en el aparato para prevenir descargas eléctricas.
- Siempre coloque los ingredientes a freír en la cesta, para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No llene la sartén con aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- Nunca sumerja la carcasa, que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores, en agua ni enjuague bajo el grifo.
- Este aparato es solo para uso doméstico. No lo utilice en exteriores.
- ⚠ Por favor, preste atención a las quemaduras donde hay un símbolo de alta temperatura.

## COMPONENTES DEL PRODUCTO




**NOTA:** La figura anterior es solo para referencia, los detalles están sujetos a los objetos reales en la caja de embalaje.



Freidora SL-AF0075DB Manual.indd 4 6/9/24 5:18 p. m.

## GUÍA DE COMIENZO RÁPIDO

1. Después de encender el aparato, la freidora de aire entra en estado de espera, y la pantalla muestra la información como se muestra en la figura. Si no hay ninguna operación durante 2 minutos, el aparato entra en el estado de pantalla apagada. Toque el botón ⏯ para volver a entrar en el modo de espera cuando la pantalla esté APAGADA.




2. Haga clic en el botón ☰ para seleccionar el menú en el modo de espera, y el menú seleccionado parpadeará. Haga clic en el botón Jugoso o Crujiente para seleccionar el sabor Jugoso o Crujiente; entonces la tecla del sabor seleccionado parpadeará y la tecla del sabor no seleccionado permanecerá encendida de forma continua. Cuando seleccione el sabor Jugoso, la luz de "Agregar agua" advertencia parpadeará, y deberá llenar el tanque de agua con agua purificada y encender el aparato.




3. Después de confirmar el menú y el sabor, presione el botón ⏯ y el aparato comenzará a funcionar.






Freidora SL-AF0075DB Manual.indd 5 6/9/24 5:18 p. m.

4. Cuando el aparato esté a mitad del tiempo establecido, el zumbador del aparato emitirá 5 pitidos, mientras que la pantalla mostrará "Girar comida" para indicar que debe voltear los alimentos. Luego, retire la cesta de freír, sostenga el mango de la cesta, agítela suavemente para voltear los ingredientes, y luego use palillos para separarlos y continuar horneando de manera uniforme hasta que se complete la cocción.




GIRAR COMIDA

Mostrado de manera alternada

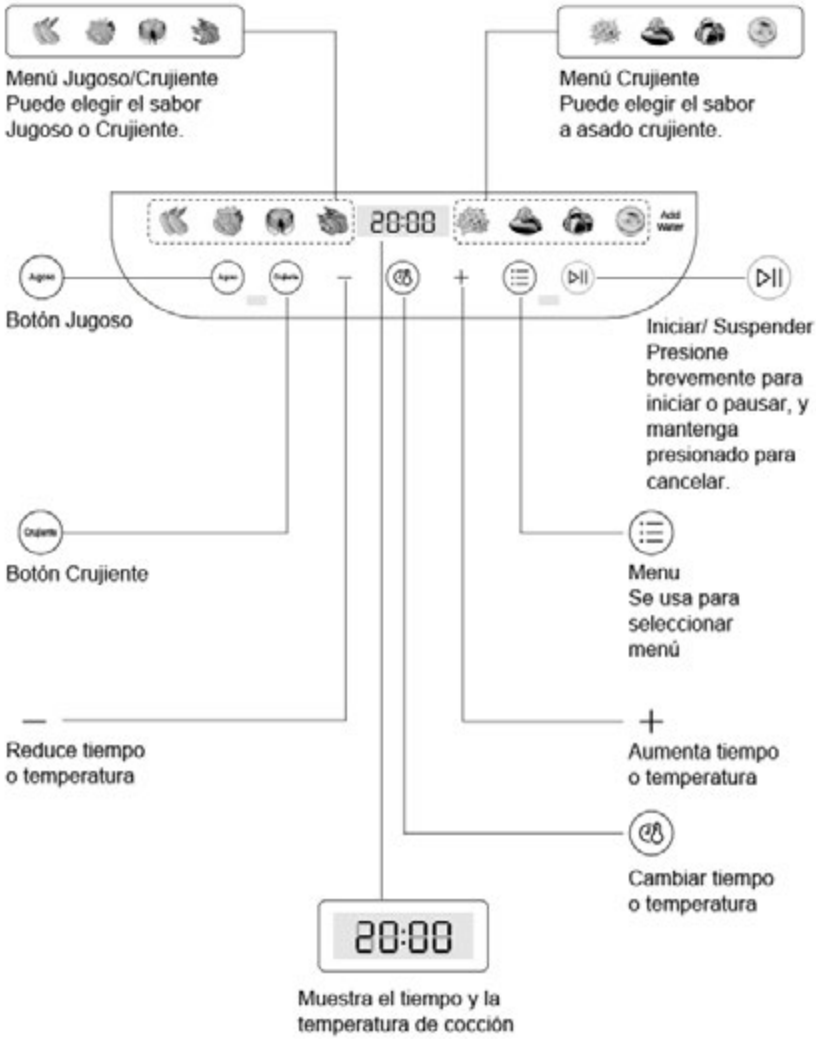
**Consejos:**

Los ajustes de temperatura y tiempo para el sabor Crujiente se pueden ajustar; pero para el sabor Jugoso, los ajustes están fijos para asegurar los mejores resultados de cocción.



Freidora SL-AF0075DB Manual.indd 6 6/9/24 5:18 p. m.

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN






Freidora SL-AF0075DB Manual.indd 7 6/9/24 5:18 p. m.

## COMIENZO RÁPIDO

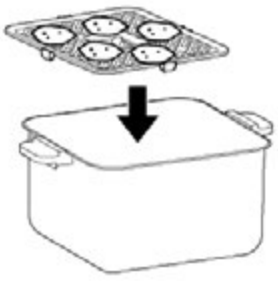
(Cocinando batatas como ejemplo; las siguientes imágenes del aparato son solo para referencia rápida. Por favor, consulte el producto real.)

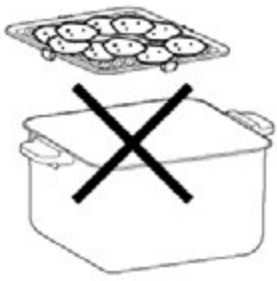
1. El aparato debe colocarse de manera estable sobre una mesa plana, el cable de alimentación debe tener la longitud necesaria para enchufarse a una toma de corriente. Además, el aire alrededor del aparato debe mantenerse en circulación y no debe estar cerca de objetos inflamables.





2. Lave las batatas y colóquelas de manera plana en una bandeja para hornear.





**Consejos:**

- Tome la cantidad adecuada de batatas según sus necesidades y colóquelas en la bandeja para hornear. ¡No apile los ingredientes demasiado alto!
- Superponer los alimentos puede causar una cocción desigual.



Freidora SL-AF0075DB Manual.indd 8 6/9/24 5:18 p. m.

3. Después de colocar la cesta en la freidora de aire y cerrar la tapa superior, seleccione la función deseada y presione el botón para elegir el menú y comenzar a trabajar con el aparato.




Interfaz de selección de funciones

**Consejos:**

- Ajuste el tiempo y la temperatura de cocción según su gusto. Después de seleccionar el menú, haga clic en el botón para seleccionar el tiempo o la temperatura, y luego presione el botón " + "/" - " para ajustar el tiempo y la temperatura.
- El aparato está equipado con una unidad de protección de seguridad, a través de la cual el aparato no puede iniciarse y aparece el código "C4" en la pantalla cuando el componente de la freidora no está colocado en la cavidad.

4.Cuando el aparato esté a mitad del tiempo de funcionamiento establecido, el aparato indicará que debe voltear. Retire la cesta y agite suavemente la cesta para voltear las batatas y continuar cocinando; para otros ingredientes, use palillos para separar los ingredientes de manera uniforme y continúe horneando hasta el final de la cocción



**Nota:** Cuando abra la freidora para retirar la cesta tenga cuidado con los vapores salientes.



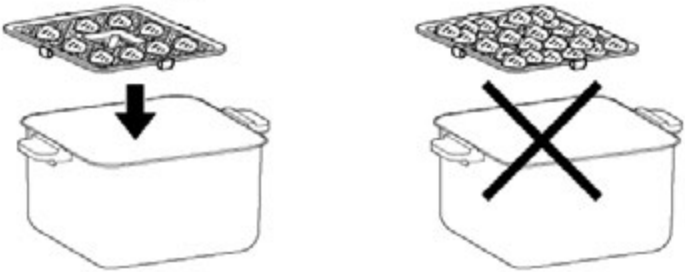
Freidora SL-AF0075DB Manual.indd 9 6/9/24 5:18 p. m.

5. Cuando el aparato emita un pitido y la cocción esté completa, retire la cesta con cuidado y use palillos o una pinza para sacar la comida.

## INICIO RÁPIDO DEL SABOR JUGOSO

(Cocinando "alitas de pollo" como ejemplo; las siguientes imágenes del aparato son solo para referencia rápida. Por favor, consulte el producto físico.)

1. Marine las alitas de pollo en el condimento durante media hora o más según su gusto. Una vez marinadas, coloque las alitas de pollo de manera plana en una bandeja para hornear.



**Consejos:**

- El sabor y color de las alitas de pollo mejoran después de marinar; de lo contrario, el color superficial será blanco. Ingredientes de marinada recomendados: salsa de soja, vino de cocina, salsa de ostras, sal y comino en polvo.
- Distribuya los ingredientes según sus necesidades; ¡no los apile demasiado alto!

2. Coloque la cesta en la freidora de aire y cierre la tapa superior. Haga clic en el botón para seleccionar el menú . Haga clic en el botón del sabor Jugoso, llene el tanque de agua con agua purificada y encienda el aparato.




Interfaz de selección de funciones



Freidora SL-AF0075DB Manual.indd 10 6/9/24 5:18 p. m.

**Consejos:**

- Para evitar que la bomba se bloquee debido al uso prolongado de agua del grifo, por favor, llene el tanque de agua con agua purificada al seleccionar la función Asado Jugoso.
- El aparato está equipado con una unidad de protección de seguridad, mediante la cual el aparato no puede iniciarse y aparece el código "C4" en la pantalla cuando el componente de la freidora no está colocado en la cavidad.

3. Cuando el producto esté a mitad del tiempo de funcionamiento establecido, el aparato indicará que debe voltear. Voltee las alitas y continúe horneando.



4. Cuando el aparato emita un pitido y la cocción esté completa, retire la cesta con cuidado y use palillos o una pinza para sacar la comida.

5- Cierre la tapa, pero mantenga el aparato encendido después de haber terminado de cocinar, presiona la tecla (☰) para encender las teclas (Asado) y (Crujiente), luego mantenga presionadas las teclas (Asado) y (Crujiente) durante 3 segundos para iniciar el procedimiento de drenaje del agua y vaciar el circuito de agua del aparato.



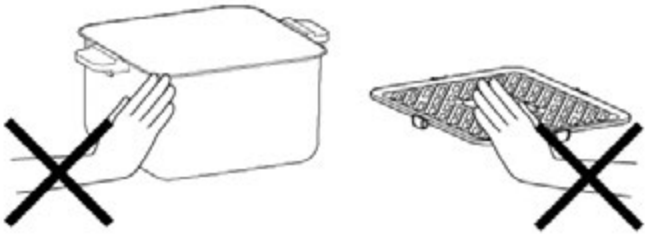

**Nota:** Cuando abra la freidora para retirar la cesta tenga cuidado con los vapores



Freidora SL-AF0075DB Manual.indd 11 6/9/24 5:18 p. m.

## ⚠ Precaución

No toque la canasta y la bandeja de la cesta con las manos, ya que están calientes al final de la cocción.



- No utilice recipientes que no sean resistentes al calor, como plástico o papel, para llevar alimentos a la freidora de aire.
- No utilices platos ni tapas de vidrio o cerámica (aunque pueden usarse para recetas frías como el yogur).
- El tiempo de cocción puede ajustarse según los gustos personales y se recomienda verificar los alimentos con frecuencia durante el proceso para evitar que se quemen.
- Para obtener mejores resultados en asado y horneado, se recomienda precalentar durante 3-5 minutos antes de usar.
- No toques ni muevas la freidora de aire, ya que la temperatura en la superficie exterior y la salida de aire puede estar muy alta cuando la freidora está en funcionamiento y durante un tiempo después para evitar peligros.
- Cuando la freidora de aire esté en funcionamiento, asegúrate de que esté bien cerrada y que el interruptor de cierre se active para no afectar la seguridad del aparato y el efecto de cocción.
- La silicona en la bandeja de hornear está hecha de material de grado alimenticio resistente a altas temperaturas y está diseñada para evitar que los bordes de la bandeja rayen el recubrimiento del cubo.



Freidora SL-AF0075DB Manual.indd 12 6/9/24 5:18 p. m.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Falla | Posible Causa | Solución |
|---|---|---|
| La freidora de aire no funciona | El electrodoméstico no está enchufado. | Conecta el enchufe a una toma de corriente con puesta a tierra. |
| | No has configurado el temporizador. | Configure el temporizador al tiempo de preparación deseado para encender el electrodoméstico. |
| | La sartén no está colocada correctamente en el electrodoméstico. | Introduce la sartén en el electrodoméstico de manera correcta. |
| Los ingredientes fritos con la freidora de aire no están cocidos. | La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande. | Coloca cantidades más pequeñas de ingredientes en la cesta. Las cantidades más pequeñas se fríen de manera más uniforme. |
| | La temperatura ajustada es demasiado baja. | Configure el control de temperatura a la configuración de temperatura deseada (consulta la sección "ajustes" en el capítulo "Uso del electrodoméstico"). |
| | El tiempo de preparación es demasiado corto. | Configure el temporizador al tiempo de preparación deseado (consulta la sección "Ajustes" en el capítulo "Uso del electrodoméstico"). |



Freidora SL-AF0075DB Manual.indd 13 6/9/24 5:18 p. m.

| Falla | Posible Causa | Solución |
|---|---|---|
| Los ingredientes se frien de manera despareja en la freidora de aire. | Ciertos tipos de ingredientes deben ser agitados a la mitad del tiempo de preparación. | Los ingredientes que se encuentran encima o sobrepuestos (por ejemplo, papas fritas) deben ser agitados a la mitad del tiempo de preparación. Consulta la sección "Ajustes" en el capítulo "Uso del electrodoméstico". |
| Los aperitivos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire. | Usaste un tipo de aperitivos destinados a ser preparados en una freidora tradicional. | Usa aperitivos para horno o pincela ligeramente con aceite sobre los aperitivos para obtener un resultado más crujiente. |
| No puedo introducir la sartén en el electrodoméstico de manera correcta. | Hay demasiados ingredientes en la cesta. | NO LLENES la cesta más allá del nivel indicado; consulta la tabla de "Ajustes" arriba. |
| | La cesta no está colocada correctamente en la sartén. | Presiona la cesta hacia abajo en la sartén hasta que escuches un clic. |
| Sale humo blanco del electrodoméstico | Estás preparando ingredients grasientos | Cuando fríes ingredientes grasientos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtrará en la sartén. El aceite produce humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al electrodoméstico ni al resultado final. |
| | La sartén aún cotiene residuos de grasa de usos anteriores. | El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en la sartén. Asegúrate de limpiar bien la sartén después de cada uso. |



Freidora SL-AF0075DB Manual.indd 14 6/9/24 5:18 p. m.

| Falla | Posible Causa | Solución |
|---|---|---|
| Las papas fritas frescas se fríen de manera despareja en la freidora de aire. | No utilizaste el tipo de papa adecuado. | Utiliza papas frescas y asegúrate de que se mantengan firmes durante la fritura. |
| | No enjuagaste bien las papas antes de freírlas. | Enjuaga bien las papas para eliminar el almidón de la superficie de las tiras. |
| Las papas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire. | La crocancia de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas. | Asegúrate de secar bien las tiras de papa antes de añadir el aceite. |
| | | Corta las tiras de papa más pequeñas para obtener un resultado más crujiente. |
| | | Añade un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente. |



Freidora SL-AF0075DB Manual.indd 15 6/9/24 5:18 p. m.

## NOTAS



Freidora SL-AF0075DB Manual.indd 16 6/9/24 5:18 p. m.

SMARTLIFE

SMARTLIFE
visuar

## CERTIFICADO DE GARANTIA VISUAR S.A. / VISUAR URUGUAY S.A.

| | |
|---|---|
| Modelo:<br><br>Nº de Serie: | Fecha de Venta: |

| COMPRADOR | VENDEDOR |
|---|---|
| Nombre:<br><br>Dirección: | Factura Nº:<br><br>Sello y Firma del Comercio: |

## CONDICIONES GENERALES

**Estimado cliente, en primer lugar reciba Ud. nuestro saludo y agradecimiento por haber elegido un producto SMARTLIFE. Le rogamos remitirse al Manual de Instrucciones adjunto para cuestiones relativas a las especificaciones técnicas de uso, instalación y mantenimiento del producto.**

**VISUAR S.A. garantiza al comprador de cada producto, la reparación del mismo y/o la reposición de las piezas que resultaren con defecto de fabricación durante el período de garantía, según las CONDICIONES GENERALES que figuran a continuación:**

I- El período de garantía es 24 (veinticuatro) meses corridos siendo estos computados en todos los casos a partir de la fecha de compra que surja de la factura original correspondiente a la venta del producto por parte de un distribuidor autorizado por Visuar S.A. o Visuar Uruguay S.A.
II- La presente garantía no implica la reposición y/o reparación de los elementos o partes deteriorados por el uso normal del equipo (accesorios, piezas desgastables, pilas, baterías, cintas, lámparas, cabezas de audio/video, etc.). Esta garantía cubre mano de obra y repuestos.
III- El uso de este producto deberá hacerse siguiendo y respetando las especificaciones técnicas, instalación y consejos que se formulen en el "MANUAL DE INSTRUCCIONES, MANUAL DE INSTALACION y/o GUIA DEL USUARIO", que se entregan junto con el producto.
IV- Esta garantía no cubre desperfectos por incorrecta instalación, conexión, ni impericia en el manejo del producto, ello está indicado en el "MANUAL DE INSTRUCCIONES, MANUAL DE INSTALACION y/o GUIA DEL USUARIO", que se entregan junto con el producto.
VI- El servicio de esta garantía deberá ser solicitado exclusivamente a un SERVICIO TECNICO AUTORIZADO por Visuar S.A. o Visuar Uruguay S.A.
Visuar S.A. o Visuar Uruguay S.A. se compromete a realizar sus mejores esfuerzos para que las reparaciones que deban efectuarse bajo la presente garantía queden concluidas dentro del plazo que no excederá de los 90 días corridos, contados a partir de la entrega del producto a tales efectos, salvo caso fortuito o fuerza mayor.
VII- Esta garantía perderá y/o carecerá de validez en los siguientes casos:
1. Daños producidos por el transporte después de la compra.
2. Roturas, daños o desperfectos que no sean de fabricación.
3. Daños ocasionados por el mal manejo o uso abusivo del producto.
4. Derrame de sustancias sobre el producto.
5. Daños ocasionados por su utilización con corriente eléctrica que no corresponda o por fluctuación del voltaje provisto por las compañías de electricidad.



Freidora SL-AF0075DB Manual.indd 17 6/9/24 5:18 p. m.

6. Daños producidos por incorrecta instalación o conexiones externas.
7. Cualquier deterioro producido por siniestros, meteoros o accidentes diversos (rayos, incendios, inundaciones, descargas por líneas de tensión, etc.).
8. Presencia de arena, líquido de pilas, agua, o cualquier elemento extraño en el interior del producto.
9. Si el producto fue reparado por personal no autorizado por Visuar S.A. o Visuar Uruguay S.A.o ha sido modificado parcial o totalmente, o se le hubieran agregado elementos extraños al mismo.
10. Defectos estéticos o cosméticos.
11. Defectos que fuesen ostensibles o manifiestos al momento de la adquisición.
12. Si el número de serie no coincidiera con el impreso en esta garantía o se observa su alteración.
Esta enumeración no es de carácter taxativo, quedando excluidos de la presente garantía todos aquellos supuestos en los que en términos generales el funcionamiento anormal del producto se deba a causas que no sean directa y exclusivamente atribuible a Visuar S.A. o Visuar Uruguay S.A.
VIII- Esta garantía conjuntamente con la boleta de compra debe permanecer en poder del usuario para ser presentada ante nuestro SERVICIO TECNICO AUTORIZADO, solamente si el producto requiere atención técnica dentro del período de garantía.
IX- Este certificado de garantía es válido únicamente en el Territorio de la Republica Argentina o en la República Oriental del Uruguay, según corresponda.
X- Todo conflicto vinculado a la aplicación del presente certificado de garantía se dilucidará en la jurisdicción de los tribunales de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, o en tribunales de la ciudad de Montevideo, según corresponda.
XI- En todo momento, Visuar S.A. o Visuar Uruguay S.A. podrá optar por sustituir el producto objeto de esta garantía por otro de similares o superiores características técnicas, de acuerdo con las disponibilidades de productos al momento de la sustitución, sin que deba responder por daños y perjuicios especiales, consecuentes o incidentales, resultado de la venta, compra o uso de este producto, sin importar el motivo. Se excluye de esta garantía todo tipo de responsabilidad por daños y perjuicios especiales, consecuentes o incidentales (incluidos, pero sin limitarse a ellos, el lucro cesantes, costes por tiempo de indisponibilidad de uso del equipo, coste de reclamaciones de sus clientes por tales daños resultantes de la compra, uso o falla del producto), sin importar la causa del incumplimiento de cualquier garantía escrita implícita.

## SERVICIO TECNICO AUTORIZADO

**Argentina:** Tel: 0800-122-SMLF (7653)
e-mail: soporte@smartlife.com.ar
HORARIO DE ATENCION: DE LUNES A VIERNES DE 8 A 16 HS.
**Uruguay:** Joaquín Requena 1374 Tel.: 2401-1976. Para mas información de servicios técnicos en el interior del país visite www.smartlife.com.uy

## IMPORTANTE

PARA QUE ESTA GARANTÍA TENGA VALIDEZ DEBERÁ TENER LOS DATOS COMPLETOS QUE FIGURAN EN LA MISMA, Y ADEMÁS DEBE ESTAR ACOMPAÑADA POR LA FACTURA DE COMPRA ORIGINAL DEBIDAMENTE CONFECCIONADA POR LA CASA VENDEDORA.

visuar

**Visuar S.A.**
B. Quinquela Martín 1924 -C1296ADN
Ciudad Autónoma de Buenos Aires - Argentina.
Tel: (011) 4109.3000 - **www.visuar.com.ar**

**Visuar Uruguay S.A.**
Ruta 101 Km. 28.600
Canelones - Uruguay
Tel.: +598.2288 2288 - **www.visuar.com.uy**

# INICIO RÁPIDO DEL SABOR JUGOSO

## Instrucciones importantes para el Medio Ambiente

Cumplimiento con la Directiva WEEE y Eliminación del Producto Desechado:

Este producto cumple con la Directiva WEEE de la UE (2012/19/EU). Este producto lleva un símbolo de clasificación para residuos de equipos eléctricos y electrónicos (WEEE).



Este símbolo indica que el producto no debe ser desechado con otros residuos domésticos al final de su vida útil. Los dispositivos eléctricos y electrónicos usados deben ser reciclados adecuadamente. Para encontrar los sistemas de recogida, por favor, contacte a las autoridades locales o al minorista donde se compró el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de electrodomésticos viejos. La eliminación adecuada del electrodoméstico usado ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

## ESPECIFICACIONES Y CARÁCTERISTICAS

Visuar S.A.: Origen China. 220-240V~; 50/60 Hz,1400 W -1650 W; Clase I
Visuar Uruguay S.A.: Origen China. 220-240V~; 50/60 Hz,1400 W -1650 W; Clase I

**SERVICIO TÉCNICO**
ARGENTINA : Si necesita información o tiene una duda, 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 más información de servicios técnicos en el interior del país visite www.smartlife.com.uy

**INGRESÁ A**
www.smartlife.com.ar/accesorios
o escaneá el código QR para
**encontrar accesorios originales**



Freidora SL-AF0075DB Manual.indd 19 6/9/24 5:18 p. m.

SMARTLIFE

En **Argentina**: Importado, distribuido y garantizado por Visuar S.A. Quinquela Martín 1924, C1296ADN, C.A.B.A., Argentina. C.U.I.T.: 30-65553446-2. **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**

visuar