

air light fry 2

MANUAL DE INSTRUCCIONES



MODELO AF 2016

Smart-tek
Simplifica tu hogar

ÍNDICE

FREIDORA A AIRE

Medidas de seguridad	pag. 4
Conozca su freidora	pag. 5
Usando su freidora	pag. 6
Ajustes	pag. 8
Limpieza y mantenimiento	pag. 10
Fallos, causas y soluciones	pag. 11

MANUAL DE INSTRUCCIONES

FREIDORA A AIRE

Smart-Tek
Simplifica tu hogar

MODELO AF 2016

ADVERTENCIA

Por favor, lea este manual ya que contiene información importante acerca de la seguridad, uso y mantenimiento de su electrodoméstico.

Consérvelo en un lugar seguro para futuras consultas.

Luego de quitar del envase, asegúrese que el electrodoméstico no este dañado.

Si duda del estado del equipo, no lo utilice y contacte al Servicio Técnico autorizado de Smart-Tek más cercano (ver el listado de Servicios Técnicos adjuntos en el envase).

- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, mentales y sensoriales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que se los haya supervisado o instruido acerca del uso del producto por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deberán ser supervisados para asegurarse de que no utilicen el producto.
- Si el cable de la fuente está dañado, no lo utilice y contacte al Servicio Técnico autorizado de Smart-Tek más cercano (ver el listado de Servicios Técnicos adjuntos en el envase).
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Este artefacto no está diseñado para ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, salvo que tengan la supervisión e instrucción adecuada por parte de una persona responsable por su seguridad. Los niños no deben jugar con el producto. Si el artefacto se encuentra cercano o al alcance de niños, se necesitará la supervisión de un adulto durante el uso del mismo.
- Mantenga el producto y su cable de salida lejos del alcance de los niños menores de 8 años.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

Lea el manual atentamente antes de usar el producto, no lo guarde para futuras referencias.

1. Por favor, lea este manual ya que contiene información importante acerca de la seguridad, uso y mantenimiento de su electrodoméstico.

Consérvelo en un lugar seguro para futuras consultas.

Luego de quitar del envase, asegúrese que el electrodoméstico no este dañado.

Si duda del estado del equipo, no lo utilice y contacte al Servicio Técnico autorizado de Smart-Tek más cercano (ver el listado de Servicios Técnicos adjuntos en el envase).

2. Asegurese de que el voltaje de salida corresponda al voltaje establecido en la etiqueta de clasificación de la freidora.

3. Para proteger contra fuego, descargas eléctricas y lesiones a personas, no sumerja el cable, el enchufe, o la unidad en agua o cualquier otro líquido.

4. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso o para realizar una limpieza del mismo.

5. Deje enfriar el producto antes de colocar o quitar piezas, o de limpiarlo.

6. Nunca use el aparato con el cable o el enchufe dañado, o después de un mal funcionamiento, o cualquier daño ocurrido al mismo. Contacte al Servicio Técnico Smart-tek autorizado para la examinación, reparación o ajuste.

7. El uso de un accesorio no recomendado por el fabricante puede resultar en descargas eléctricas, fuego o personas lastimadas.

8. El aparato está pensado y diseñado para el uso en interiores. No lo utilice en exteriores.

9. No deje que el cable cuelgue de la mesa, o toque la superficie caliente.

10. Para evitar posibles incendios, no ponga el aparato sobre o cerca de un material combustible, tal como un mantel o una cortina.

11. No utilice el aparato para otro propósito que no esté descrito en este manual.

12. Este aparato se calentará durante el uso. Colóquelo en una superficie horizontal y estable al momento de utilizarlo.

13. Limpiar y secar la sartén y la canasta antes de colocar los ingredientes dentro.

14. IMPORTANTE: No presione el botón para desprender la canasta de la sartén si esta aún está dentro del aparato. Ubique la sartén en una superficie horizontal antes de separarlos, o la sartén puede caer y herir a alguien.

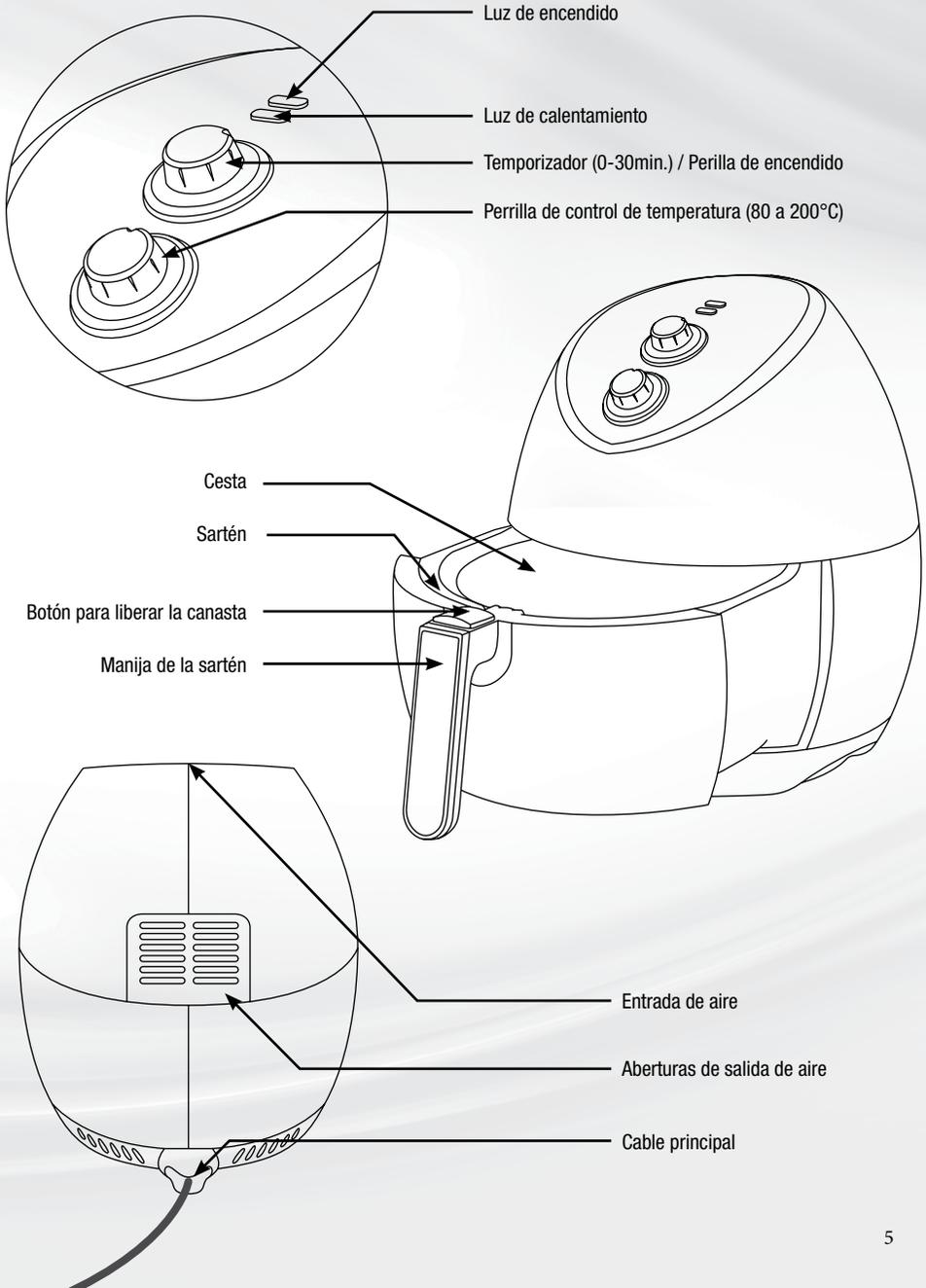
15. Este producto posee una perilla de seguridad en su interior. Por lo tanto, funcionará únicamente si la sartén está completamente dentro de la freidora.

16. Luego de usar, con el aparato apagado, desenchúfelo. No desenchufe directamente.

17. Mientras el aparato esté en funcionamiento, vapor caliente saldrá por las aberturas de expulsión de aire. Mantenga sus manos y su cara a una distancia segura. Cuide sus manos y su cara al remover la sartén del aparato.

18. Algunas partes del aparato estarán calientes durante la operación, como por ejemplo la sartén y la canasta. Utilice siempre la manija para operar el producto. No toque las superficies externas con la mano durante ni al terminar la cocción.

1. Partes principales



ANTES DEL PRIMER USO

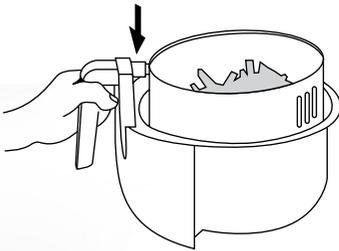
Verifique que todos los accesorios estén completos y que la unidad no esté dañada.

Limpiar la canasta, la sartén, y cualquier otra parte que se desprenda como se indica en LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO (pag.10).

USANDO SU FREIDORA

Antes de cocinar:

- Ubique el aparato sobre una superficie estable, horizontal y elevada. No ubique el aparato sobre superficies que no resistan el calor.
- Coloque la cesta en la sartén.

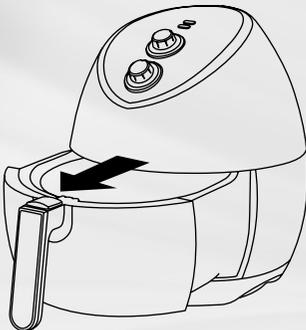


Nota:

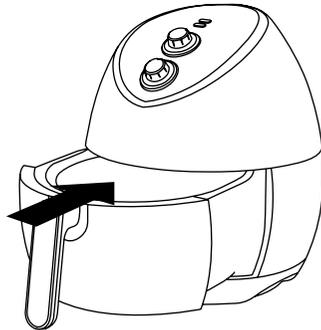
- 1) No llene la sartén de aceite u otro líquido.
- 2) No coloque nada sobre el aparato ya que puede ocasionar deficiencias en la toma de aire.

Freir con aire caliente

- 1) Conecte el cable principal en una toma de corriente con descarga a tierra.
- 2) Cuidadosamente retire la sartén de la freidora.



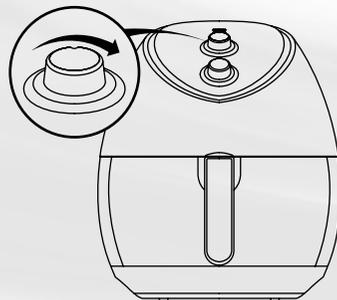
- 3) Coloque los ingredientes en la cesta.
- 4) Deslice la sartén nuevamente hacia adentro.



Nota:

- 1) Nunca utilice la sartén sin la cesta y una cuchara de aceite.
- Precaución:** No toque la freidora durante la cocción o la sartén de manera inmediata una vez retirada, ya que estará muy caliente; manipúlela utilizando la manija.

- 5) Gire la perilla de temperatura hacia la temperatura que usted desee. Vea la sección "ajustes" para determinar la temperatura correcta.



6) Para encender el aparato, gire la perilla del temporizador para seleccionar el tiempo de cocción deseado.

Agregue 3 minutos a la preparación si el aparato está frío.

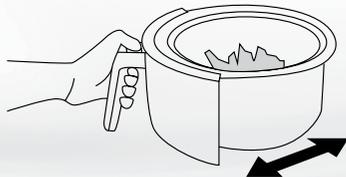
Nota:

Si lo desea, puede precalentar el aparato sin ingredientes dentro del mismo. En este caso, seleccione al menos 3 minutos de cocción mediante la perilla del temporizador, y una vez que el aparato se detenga y se apague, ingrese los ingredientes en la cesta e indique el tiempo de cocción deseado.

7) Al empezar la cocción:

- a) La luz de encendido y la luz de calentamiento se encienden.
- b) El temporizador comienza la cuenta regresiva a partir del tiempo seleccionado para la preparación.
- c) Durante el proceso de cocción, la luz de calentamiento se apagará y se encenderá momentáneamente. Esto indica que el elemento que genera calor se apaga y se prende para poder mantener la temperatura seleccionada dentro del aparato.
- d) El exceso de aceite se acumulará en el fondo de la sartén.

8) Algunos ingredientes deben darse vuelta durante el proceso de cocción. Para eso, deslice la sartén hacia afuera, de vuelta los ingredientes, y vuelva a introducirla dentro de la freidora.



! Precaución: No presione el botón de la manija cuando esté agitando la sartén.

Consejo: puede remover la cesta de la sartén y agitar solo la cesta para reducir el peso.

9) Escuchará la campana del temporizador una vez que el tiempo determinado se haya finalizado. Retire la sartén y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

Nota:

También puede apagar el aparato usted mismo girando la perilla de temperatura hacia la posición 0.

10) Compruebe que los ingredientes estén listos. Si no están listos, vuelva a deslizar la sartén hacia adentro de la freidora y agregue unos minutos de cocción extra mediante la perilla del temporizador.

11) Para remover ingredientes pequeños (por ejemplo: papas fritas), presione el botón situado sobre la manija de la sartén y retire la cesta.

No introduzca lo que cocinó dentro de la sartén ya que el aceite que se acumula en el fondo de la misma puede alterar la comida.

La sartén y los ingredientes están calientes luego de haber sido fritos. Algunos ingredientes pueden generar vapor que se libera al retirar la sartén de la freidora.

12) Coloque los ingredientes ya cocidos en un bowl o un plato.

Consejo: para remover ingredientes pequeños de la cesta puede ayudarse mediante una pinza de cocina.

13) Al terminar de cocinar una tanda de alimentos, la freidora puede volver a ser utilizada de manera inmediata.



AJUSTES

La tabla que se encuentra en la página a continuación le ayudará a seleccionar la temperatura y tiempo de cocción de los ingredientes más utilizados.

Nota:

Estos ajustes solo son de referencia. Cada ingrediente difiere en cuanto a su origen, forma, tamaño y marca; no podemos garantizarle que serán los mejores ajustes para los ingredientes que usted posea.

Consejos:

- Los ingredientes más pequeños usualmente requieren menor tiempo de cocción que los ingredientes más grandes.
- Una gran cantidad de ingredientes solo requerirá un leve incremento en cuanto al tiempo de cocción. Si la cantidad de ingredientes es menor, se deberá disminuir levemente el tiempo de cocción.
- Si se agitan los ingredientes de menor tamaño a la mitad del proceso de cocción se obtendrán mejores resultados. También ayudará a prevenir que los ingredientes se fríen de manera desigual.
- Agregue un poco de aceite sobre las papas para obtener un resultado más crocante. Ingrese la sartén con las papas a la freidora luego de unos minutos de haber agregado el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos, tales como salchichas, en la freidora.
- La cantidad óptima para realizar papas fritas crocantes es de 500gr.
- También puede utilizar la freidora para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes ajuste la temperatura en 150°C y el tiempo de cocción en 10 minutos.

	Cantidad Min-Max (gr)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Información Extra
Papas y papas fritas					
Papas fritas delgadas y congeladas	300-700	9-16	200	Agitar	
Papas fritas gruesas congeladas	300-700	11-20	200	Agitar	
Papas fritas caseras (8x8mm)	300-800	16-10	200	Agitar	Añadir media cucharada de aceite más
Cuñas de papa caseras	300-800	18-22	180	Agitar	Añadir media cucharada de aceite más
Papas en cubo caseras	300-750	12-18	180	Agitar	Añadir media cucharada de aceite más
Rösti de papa	250	15-18	180	Agitar	
Papa gratinada	500	15-18	200	Agitar	
Carne y carne de ave					
Bistec	100-500	8-12	180		
Churrasco de cerdo	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Pata de pollo	100-500	18-22	180		
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180		
Aperitivos					
Verduras rellenas	100-400	10	160		
Panadería					
Torta	300	20-25	160		Usar molde para horno
Tarta	400	20-22	180		Usar molde para horno o plato resistente a altas temperaturas
Muffins	300	15-18	200		Usar molde para horno
Aperitivos dulces	400	20	160		Usar molde para horno o plato resistente a altas temperaturas

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Precaución: Asegúrese de desenchufar el aparato para comenzar a limpiar.

- 1) Limpie la sartén y la canasta con agua o detergente. Evite que el agua ingrese a la manija y al panel frontal de la sartén.
- 2) Limpie el cuerpo del aparato con un trapo humedecido con agua. No utilice detergente.
- 3) No sumergir el cable de corriente, el enchufe o el cuerpo del aparato en agua u otro líquido. Esto puede resultar en fuego, descargas eléctricas, o una persona herida.
- 4) Luego de secar, coloque todas las partes y tenga su aparato listo para un próximo uso.

FALLOS, CAUSAS Y SOLUCIONES

Problema	Causa Posible	Solución
La freidora no funciona	El aparato no está conectado a una toma de corriente	Enchufe el aparato a una toma de corriente con descarga a tierra
	No ha girado la perilla del temporizador	Gire la perilla del temporizador para seleccionar el tiempo que usted desee. La freidora se encenderá
Los ingredientes freídos aun no están listos	La cantidad de ingredientes en la cesta es muy grande	Cocine los ingredientes en varias tandas
	La temperatura que ajustó es muy baja	Gire la perilla de temperatura y seleccione una temperatura mayor, acorde a lo que usted desea freír
Los ingredientes se cocieron de forma desigual	Algunos ingredientes necesitan rotarse para cocinarse mejor	Algunos ingredientes necesitan darse vuelta a mitad de la cocción
Los aperitivos fritos no están crocantes cuando salen de la freidora	Usó aperitivos preparados para freír de manera tradicional	Vierta un poco de aceite sobre los aperitivos antes de comenzar a freír para lograr un resultado más crocante
No puedo deslizar la sartén hacia el interior de la freidora	Hay muchos ingredientes en la cesta	No llenar la cesta superando la indicación "MAX"
	La cesta no está puesta de manera correcta en la sartén	Empuje la cesta hacia abajo, dentro de la sartén, hasta escuchar un <i>Click</i> .
Sale humo blanco de adentro del aparato	Está preparando ingredientes grasosos	Cuando cocine ingredientes grasosos en la freidora, la cantidad de aceite que se acumule en la sartén será mayor
	La sartén aun contiene residuos grasos de cocciones previas	El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en la sartén. Asegúrese de limpiar bien la sartén luego de cada uso
Papas fritas no se frien de manera pareja	No utilizó el tipo de papa correcto	Use papas frescas y firmes
	No cortó de manera correcta los bastones de papa	Corte los bastones apropiadamente y remueva el almidón que se encuentra fuera de estos
Papas fritas no quedan crocantes	La crocantes de las papas depende de la cantidad de aceite y de agua en la freidora	Asegúrese de escurrir bien las papas antes de introducir el aceite
		Corte los bastones más finos para que salgan aun más crocantes
		Adhiera un poco más de aceite para un resultado más crocante

Smart-tek
Simplifica tu hogar

www.smart-tek.com.ar