

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MODELO DF2016



Smart-Tek

DEEP Fry
FREIDORA ELÉCTRICA



Medidas de seguridad	pag. 4
Conozca su Deep Fry	pag. 5
Modo de uso	pag. 6
Ajustes de temperatura	pag. 8
Consejos útiles	pag. 9
Limpieza	pag. 10
Solución de problemas	pag. 11

MEDIDAS DE SEGURIDAD

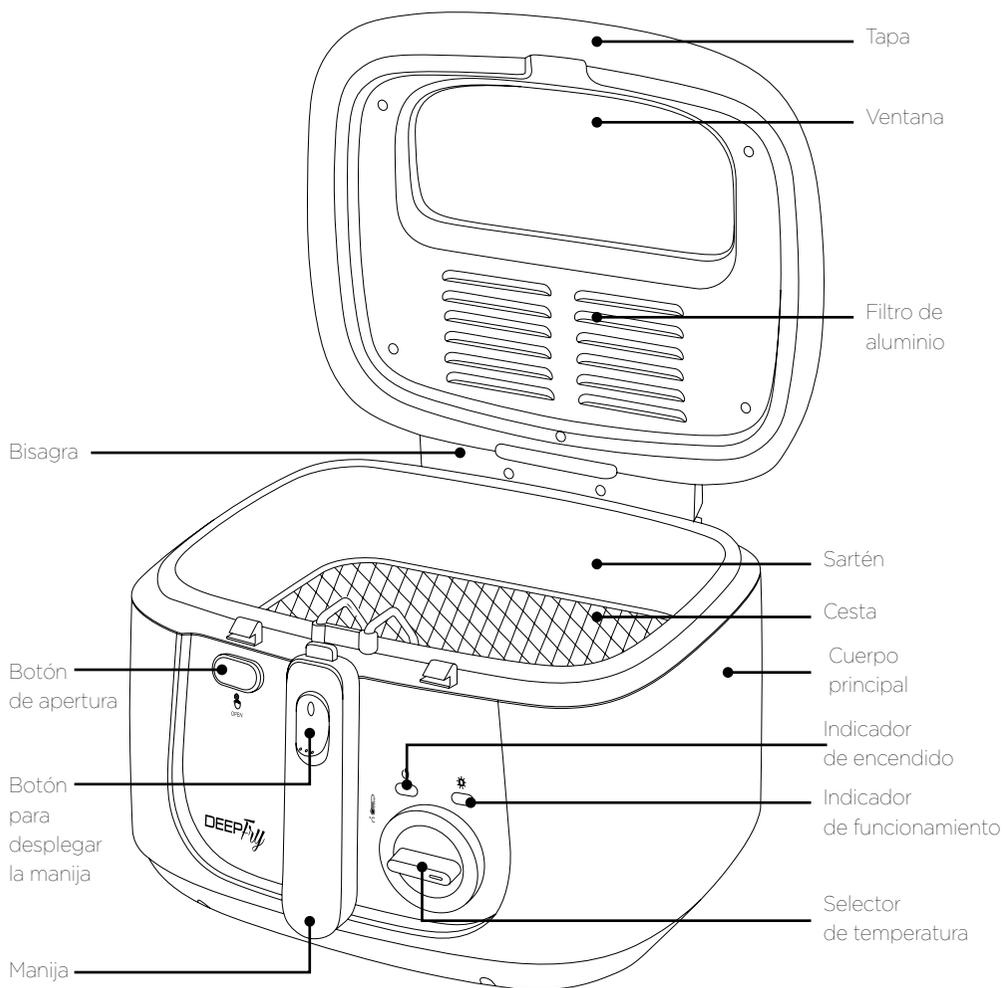
SIGA SIEMPRE LAS SIGUIENTES MEDIDAS DE SEGURIDAD AL UTILIZAR ARTEFACTOS ELÉCTRICOS

Cuando utilice aparatos electrónicos, se aconseja seguir las normas básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. No toque la superficie caliente. Utilice la manija o la perilla.
2. Para protegerse de cortocircuitos, no sumerja el cable, enchufe, o el producto en agua u otro líquido.
3. Desenchufe cuando no esté en uso y antes de limpiar.
4. No coloque el aparato sobre una superficie blanda o que se encuentre cubierta por telas. Asegúrese de colocarlo sobre una superficie rígida.
6. No utilice la freidora con el cable o enchufe dañado, o luego de un mal funcionamiento, o cuando esté dañado. Regrese el aparato al servicio técnico autorizado.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar daños.
8. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la superficie, o que toque superficies calientes.
9. No utilice el aparato eléctrico cuando falte el depósito de aceite, o cuando no tenga suficiente aceite.
10. No utilice sobre o cerca de hornallas a gas o eléctricas, o cerca de un horno encendido.
11. Asegúrese de que la manija esté correctamente colocada en la cesta y trabada en su lugar.
12. Antes de usar, asegúrese que el depósito de aceite este posicionado correctamente.
13. Nunca conecte la freidora a la corriente eléctrica sin colocar primero el aceite en el depósito de aceite.
14. El aceite del depósito de aceite permanecerá caliente luego de apagado. Nunca intente mover la freidora hasta que se enfríe por completo.
15. Aunque el depósito de aceite removible puede ser completamente sumergido en agua y limpiarlo, debe secarse cuidadosamente antes del próximo uso para evitar descargas eléctricas.
16. Nunca llene excesivamente de aceite la freidora. Llene solamente entre los niveles mínimos y máximos, como se indica dentro del depósito de aceite.
17. No coloque comida con cristales de hielo o mojada en el aceite caliente.
18. Este aparato no debe ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, salvo que se haya otorgado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
19. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
20. Luego de freír, levante la cesta freidora y espere unos segundos para que disminuya la presión de vapor.
21. No utilice el aparato para otro fin que no sea el indicado.
22. No utilice en el exterior.
23. Guarde el aparato en el interior para prevenir fallas en las partes electrónicas.
24. **ADVERTENCIA:** Serias quemaduras con aceite caliente pueden ocurrir al retirar de la mesada la freidora. No permita que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de la mesada donde puede ser agarrado por los niños o enredarse con el usuario.
25. El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador exterior o un sistema de control remoto separado.
26. Este aparato está diseñado para ser utilizado en tareas domésticas o de similar aplicación tales como:
 - Áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
 - Casas de campo;
 - Por clientes de hoteles, hostels y otros tipos de residencias.
 - Ambientes del tipo Bed and Breakfast.

Partes del Producto

Cuerpo principal

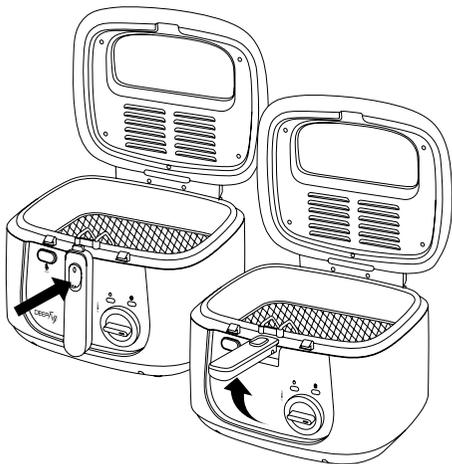


MODO DE USO

Funciones útiles

Mango de la cesta:

Podrá desplegar el mango de la cesta presionando el botón que se encuentra en el mismo:



Antes del primer uso

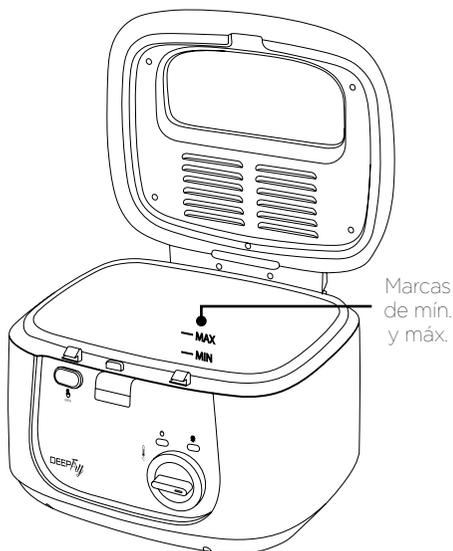
Remueva el todo el packaging, etiquetas y stickers de su Deep Fry.

Uso

ADVERTENCIA: No conecte la freidora antes de llenar el depósito con aceite.

1. Retire la cesta de la freidora.
2. Introduzca entre 2 y 2,5 litros de aceite en el interior de la freidora. El nivel del aceite debe quedar entre las marcas MAX y MIN que se encuentran grabadas en la sartén:

Nota: Puede utilizar aceite vegetal, aceite de maíz, mezcla o aceite de canola. Evite utilizar aceite de oliva, margarina, manteca y grasa animal ya que estos calientan a menor temperatura. *Si desea utilizar grasa sólida, primero deberá fundirla.* Nunca mezcle aceite viejo con aceite nuevo o diferentes aceites y grasas.



3. Frote la ventana de visualización con un poco de aceite (desde el interior) para luego poder visualizar correctamente desde el exterior.

4. Enchufe la freidora y gire la perilla de selección de temperatura hasta la temperatura deseada. La luz indicadora de funcionamiento se apagará una vez que esta temperatura seleccionada se haya alcanzado.

5. Introduzca comida (lo más seca posible) dentro de la cesta de cocción.

a. No sobrecargue la cesta.

b. Coloque comida de igual tamaño para que la misma se cocine toda de manera pareja.

c. Asegúrese de secar toda la comida antes de freír.

6. Coloque la cesta nuevamente dentro de la freidora y cierre la tapa. Pliegue la manija hacia abajo utilizando el botón de la misma para que la cesta se sumerja en el aceite.

Nota: No coloque nada de agua o cosas húmedas dentro de la freidora, ya que las mismas harán que el aceite salpique.

7. Una vez que la comida esté lista, despliegue la manija de la cesta, abra la tapa y ubique la cesta en el escalón superior de la sartén para que el aceite drene de la comida. Una vez que crea que el suficiente aceite ha drenado de la cocción, abra la tapa y retire la cesta con su comida.

ADVERTENCIA: Deje que la freidora se enfríe completamente (2 horas aproximadamente) antes de limpiarla. Nunca mueva o transporte el aparato con aceite caliente dentro.

PRECAUCIONES:

1. Utilice solo utensilios metálicos con mango.

2. Evite que niños merodeen cerca de su freidora cuando está encendida.

Consejos útiles para freír

1. Use siempre la cesta freidora para freír alimentos.

2. Siempre cierre la tapa durante el proceso de cocción.

3. Luego de elegir la temperatura deseada, espere a que se alcance la temperatura del aceite elegida.

4. Baje lentamente la cesta freidora e introdúzcala en el aceite caliente. No realice esta acción rápidamente porque podría causar desbordes o salpicaduras.

5. Es normal que salga vapor por los lados de la tapa mientras fríe.

6. Evite estar demasiado cerca de la freidora mientras esté en funcionamiento.

7. No mezcle el aceite nuevo con el viejo.

8. Reemplace el aceite regularmente. Si los alimentos poseen un alto contenido de proteínas (como aves, carnes rojas y pescados), el aceite se contaminará rápidamente.

Si solo fríe papas y filtra el aceite, este podrá utilizarse hasta 8 o 10 veces, pero no deberá superar los 6 meses desde el primer uso.

9. Cambie el aceite cuando detecte espuma al calentarlo, al oscurecerse o cuando tenga olor rancio y el sabor sea dulce.

10. Asegúrese de que el alimento a freír esté seco. Retire el hielo suelto, de los alimentos congelados, antes de freír.

11. Para que la cocción sea uniforme, las piezas deben ser del mismo tamaño y grosor. Los alimentos con mayor grosor demorarán más en cocinarse.

12. Los tiempos de cocción pueden variar dependiendo de la cantidad de alimentos.

AJUSTES DE TEMPERATURA

En general, utilice la temperatura baja para los alimentos delicados (vegetales, pescado) y utilice altas temperaturas para comida congelada, papas fritas y pollo.

Comida	Tiempo de cocción	Temperatura
Papas fritas	6-9 minutos	190 °C
Filets de pescado	3-5 minutos	150 °C
Patitas de pollo	6-8 minutos	170 °C
Piezas de pollo	13-20 minutos	170 °C
Zucchini frito	3 minutos	150 °C
Hongos fritos	3 minutos	150 °C
Aros de cebolla	3 minutos	150 °C
Torta frita	3-5 minutos	170 °C
Buñuelos	4 minutos	170 °C
Camarones	4-6 minutos	150 °C
Churros	3-5 minutos	180 °C
Bastones de queso	4 minutos	170 °C

1. Freír con grasa sólida

ADVERTENCIA: No introduzca grasa sólida ni en el depósito para el aceite, ni en la canasta.

1. Si utiliza grasa vegetal, derrítala primero en un contenedor separado y luego, cuidadosamente, viértala en el depósito de aceite.

2. La grasa vegetal que ha sido utilizada y se ha endurecido deberá sacarse y volverse a derretir en otro recipiente para utilizar nuevamente.

ADVERTENCIA: Si utiliza la grasa solidificada es altamente probable que la misma se queme antes de poder derretirse en su totalidad. Utilice solamente el siguiente procedimiento:

Cuando derrita grasa sólida en su freidora:

1. Asegúrese de que la grasa se encuentre a temperatura ambiente, ya que si la grasa está fría, es probable que la misma salpique.

2. Utilizando un tenedor, haga agujeros en la grasa, cuidadosamente.

3. Asegúrese de que la tapa se encuentre cerrada durante el proceso en el cual la grasa se derrite.

4. Ajuste la perilla de temperatura a 150°.

IMPORTANTE: La luz de listo se encenderá una vez que conecte su freidora. La luz de encendido se encenderá cuando seleccione la temperatura deseada. Cuando la luz esté encendida, la freidora comenzará a funcionar.

2. Filtro y cambio de aceite

ATENCIÓN: Asegúrese de que su freidora se encuentre desenchufada y que el aceite esté frío (aproximadamente, luego de 2 horas) antes de cambiar el aceite o limpiar y almacenar la misma.

NOTA: El aceite no necesita cambiarse luego de cada uso. En general, el aceite se contaminará al cocinar alimentos con mucha proteína (como carne, pescado y pollo). Cuando el aceite se utilice para freír papas y se filtre luego de cada uso, este podrá ser utilizado, por lo menos, de 8 a 10 veces. De todas formas, no utilice el mismo aceite durante más de 6 meses.

Para filtrar el aceite:

1. Asegúrese de que el aceite se haya enfriado (aproximadamente, luego de 2 horas) y vierta el aceite de la freidora en otro envase o botella.

2. Limpie y seque el depósito de aceite y la cesta.

3. Vuelva a poner el aceite, nuevamente en el depósito, pasándolo a través de un colador o un filtro de papel.

LIMPIEZA

Para que su freidora funcione, por tiempo prolongado, asegúrese de limpiarla de manera habitual.

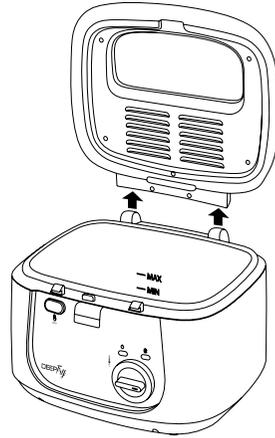
ADVERTENCIA: Siempre desenchufe su freidora del tomacorriente antes de comenzar la limpieza. Recuerde que el aceite debe enfriarse (aproximadamente, luego de 2 horas) antes de comenzar la limpieza.

1. Espere a que el aceite se enfríe completamente. Tenga en cuenta que la grasa y el aceite tardan mucho en enfriarse; evite trasladar su producto con el aceite caliente en su interior.
2. Luego de drenar el aceite, utilice papel absorbente para reducir los rastros de aceite en la sartén. Luego limpie con un paño húmedo con algo de detergente y seque con otro paño. Evite utilizar instrumentos filosos para evitar dañar el recubrimiento de la sartén.
3. Nunca sumerja el cuerpo principal, el cable o el enchufe en agua u otro líquido.
4. No coloque el cuerpo principal dentro del lavavajillas.
5. Limpie el panel de control con un paño húmedo solamente.
6. La cesta puede lavarse en la parte superior de su lavavajillas.
7. La tapa de su freidora se podrá lavar con agua jabonosa cálida. No coloque el cuerpo principal de la freidora en líquido o en su lavavajillas.
8. Para limpiar el filtro de aluminio, remuévalo de la tapa y lávelo con agua jabonosa caliente. Enjuague y seque bien antes de volver a insertarlo en la tapa de la freidora. No utilice el lavavajillas para lavar el mismo.

Tapa:

Podrá retirar la misma para poder retirar el aceite de la sartén con mayor facilidad al momento de la limpieza.

Deberá ubicar la tapa de manera vertical y tirar hacia arriba:



Problema	Causa	Solución
<p>La freidora no funciona</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. El enchufe no está conectado correctamente al tomacorriente. 2. El tomacorriente no entrega la energía suficiente. 3. La perilla de temperatura se encuentra en 0°C. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enchufe su freidora. 2. Reinicie el diyuntor o reemplace un fusible. 3. Gire la perilla de temperatura hacia la temperatura deseada.
<p>El aceite se derrama fuera de la freidora</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hay mucho aceite en el depósito de aceite. 2. La cesta está excedida de ingredientes. 3. El aceite está espumado y se ha utilizado muchas veces. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague su freidora. Deje que el aceite se enfríe completamente, luego retire la cantidad necesaria. 2. Remueva algunos alimentos de la cesta. No se exceda. 3. Apague su freidora. Deje que el aceite se enfríe completamente y vuelva a llenar el depósito con aceite nuevo.
<p>La comida sale húmeda o grasosa</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. El aceite no está lo suficientemente caliente. 2. La cesta está excedida de alimentos. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajuste la perilla de temperatura a la temperatura necesaria. 2. Remueva algunos alimentos de la cesta. No se exceda.
<p>La comida no está cocida</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Las piezas de comida se exceden en tamaño. 2. El tiempo de cocción es muy corto. 3. La temperatura del aceite es muy alta. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Corte la comida en piezas chicas. 2. Continúe friendo hasta que la comida se cocine correctamente. 3. Disminuya la temperatura del aceite para que la comida se cocine por completo.
<p>El aceite está espumando o está echando humo</p>	<p>El aceite ha sido usado con mucha frecuencia.</p>	<p>Reemplace, completamente, el aceite del depósito por aceite nuevo.</p>

Smart-tek
Simplifica tu hogar

www.smart-tek.com.ar