

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MODELO AF 2040

4 LITROS



Smart-tek

air light fry

MEDIDAS DE SEGURIDAD

SIGA SIEMPRE LAS SIGUIENTES MEDIDAS DE SEGURIDAD AL UTILIZAR ARTEFACTOS ELÉCTRICOS.

- 1.** Evite el contacto con el producto cuando esté en uso ya que el mismo podría estar caliente. Solo utilice la manija para retirar la canasta.
- 2.** Las superficies que no sean de agarre deberán tener suficiente tiempo para enfriarse antes de ser tocadas.
- 3.** Para protegerse de cortocircuitos, no sumerja el cable, enchufe, o el producto en agua u otro líquido.
- 4.** No coloque el aparato sobre una superficie blanda o que se encuentre cubierta por telas. Asegúrese de colocarlo sobre una superficie rígida y estable.
- 5.** No utilice la freidora con el cable o enchufe dañado, o luego de un mal funcionamiento, o cuando esté dañado. Lleve el aparato al servicio técnico de Smart-Tek más cercano.
- 6.** No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la superficie, o que toque superficies calientes.
- 7.** No utilice sobre o cerca de hornallas a gas o eléctricas, o cerca de un horno encendido.
- 8.** No traslade la freidora mientras la misma se encuentre en funcionamiento.
- 9.** Asegúrese de que la canasta esté correctamente colocada y trabada dentro de la freidora antes utilizarla.
- 10.** Antes de usar, asegúrese que la rejilla este posicionada correctamente dentro de la canasta.
- 11.** Luego de freír, tenga en cuenta que los alimentos dentro se encuentran a altas temperaturas. Sea precavido al retirarlos.
- 12.** 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.
- 13.** Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- 14.** Asegurese de que el voltaje corresponda al voltaje establecido en la etiqueta de clasificación de la freidora.
- 15.** No acuda a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar el cable principal dañado.
- 16.** 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.
- 17.** No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- 18.** Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm de espacio libre por encima del aparato.
- 19.** No coloque ningún elemento encima del aparato.
- 20.** No deje que el aparato funcione sin vigilancia.
- 21.** Desenchufe el aparato cuando no esté en uso o para realizar una limpieza del mismo. Para realizar la limpieza siga las instrucciones de la página 10.
- 22.** Desenchufe cuando no esté en uso y antes de limpiar. Antes de desconectar, apage el equipo desde el panel.

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

24. El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para que se enfríe y pueda manipularse o limpiarse con seguridad..

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

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

27. Limpie y seque la rejilla y la canasta antes de colocar los ingredientes dentro.

28. No llene la sartén con aceite ya que esto puede causar un riesgo de incendio.

29. Este producto posee un dispositivo de seguridad en su interior. Por lo tanto, funcionará únicamente si la canasta está completamente dentro de la freidora.

30. 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.

31. Tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando retire la canasta del aparato.

32. Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso.

33. Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del mismo. Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar el canasta del

aparato.

34. No cubra la entrada de aire y las aberturas exteriores de aire mientras el aparato está funcionando.

35. Algunas partes del aparato estarán calientes durante la operación, como por ejemplo la parrilla 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.

36. El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador exterior o un sistema de control remoto separado.

37. No utilice en el exterior.

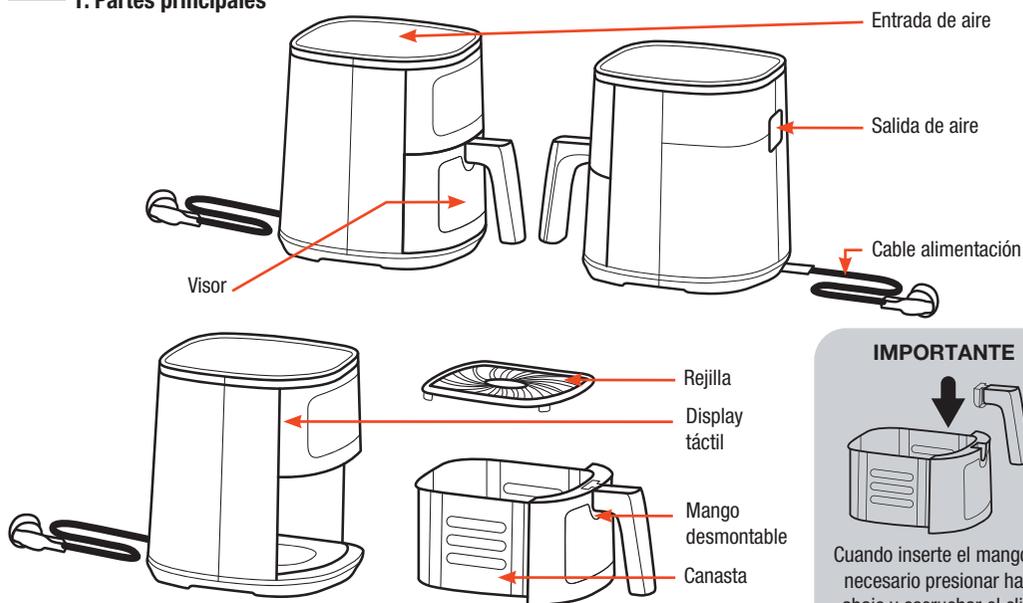
38. Guarde el aparato en el interior para prevenir fallas en las partes electrónicas.

39. No utilice su Air Fryer para otro propósito que no esté descrito en este manual.

40. Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas.

CONOZCA SU FREIDORA

1. Partes principales



2. Display digital



3. Especificaciones técnicas

Voltaje: 220-240V~50-60Hz.

Potencia: 1300W

Capacidad: 4 litros.

Temperatura: 80° a 200°.

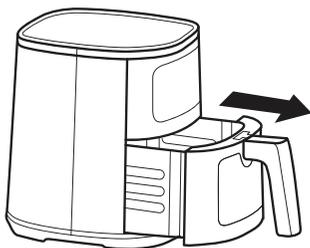
Tiempo de cocción: 0-60 minutos.

Primer uso

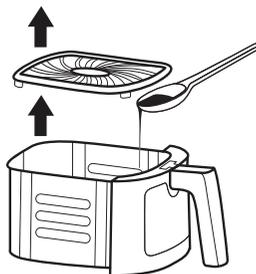
1. Verifique que todos los accesorios estén completos y que la unidad no esté dañada.
2. Retire todos los materiales de embalaje y los stickers del aparato.
3. Limpie su Air Fryer como lo indica la página 10.
4. Ubique el aparato sobre una superficie estable, horizontal y elevada, resistente al calor.

Freír con aire caliente:

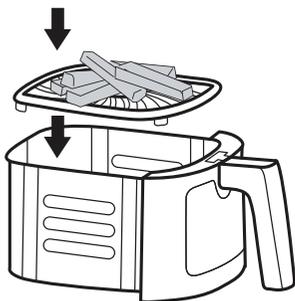
1. Conecte el cable principal en una toma de corriente con descarga a tierra. Cuidadosamente retire la canasta de la freidora.



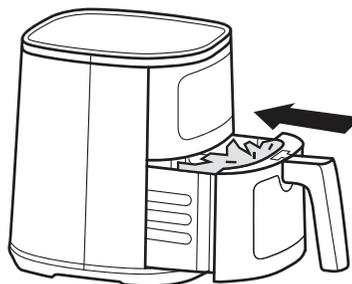
2. Retire la parrilla de la canasta y vierta una cucharada de aceite en el fondo.



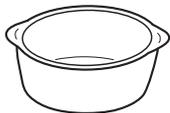
3. Coloque de nuevo la parrilla en la canasta y luego introduzca los ingredientes.



4. Para finalizar deslice la canasta dentro de su Air Fryer y encienda su freidora desde el panel.



Cocción con rejilla y molde para tortas:



Para cocinar tortas, muffins, tartas o ingredientes frágiles y/o rellenos se recomienda utilizar el molde (no viene como accesorio) o de lo contrario un plato resistente al calor.

Teniendo en cuenta que el tamaño de la canasta es de, el recipiente a utilizar no debe superar la altura.

No es necesario adicionar aceite o manteca a menos que usted lo desee.

Coloque la preparación en el molde, luego introduzcalo dentro de la canasta. Deslice la canasta en su Air fryer y procesa con la cocción.

USO DEL PANEL DIGITAL

Conozca cada función del panel:

Para comenzar presione el ícono de **“ENCENDIDO”**, se escuchará un pitido y la pantalla se encenderá mostrando todos los íconos del menú.



A continuación usted podrá elegir entre la selección manual o el menú de alimentos:



El menú alimentos le permite elegir entre 6 configuraciones estandarizadas de cocción.

Presione el botón **“MENÚ”** y podrá visualizar el primer ícono, vuelva a presionar el mismo botón **“MENÚ”** para pasar al siguiente ícono. Se visualizarán de a uno por vez.



Freír



Tostar



Cocinar



Secar



Hornear



Calentar



Una vez seleccionado el ícono deseado, presione el botón **“INICIO/PAUSA”**, e inmediatamente la unidad comenzará a cocinar.

Si desea ponerla en pausa vuelva a presionarlo.

Para apagar mantenga presionado el botón encendido unos segundos.



2. SELECCIÓN TEMPERATURA Y TIEMPO DE COCCIÓN

Debe presionar el botón **“MENÚ”** y luego el botón tiempo y temperatura, para cambiar entre la configuración de uno o de otro.



Utilice los símbolos **“MÁS”** y **“MENOS”** para aumentar o disminuir temperatura o tiempo.



Tiempo de cocción:
Podrá seleccionar un rango entre 1 y 60 minutos.



Para seleccionar la temperatura, vuelva a presionar el botón **“TEM / RELOJ.”**



Temperatura de cocción:
Podrá seleccionar un rango entre 80° y 200°.



Una vez seleccionado los valores deseados presione el botón **“INICIO/PAUSA”** para darle inicio a la cocción.



3. SELECCIÓN CALENTAR

Este programa de **“CALENTAR”** comida tiene la siguiente configuración: 120 minutos, / temperatura 90°C. Usted puede seleccionar entre 1-120 minutos, y temperatura de 60-90°C.



4. INDICADOR DE VOLTEAR

Cuando el programa seleccionado se encuentre a mitad del proceso, el indicador led de **“SACUDIR / DAR VUELTA”** se iluminará y la alerta sonora se emitirá 3 veces. Retire cuidadosamente la canasta, de vuelta la comida y coloque la canasta nuevamente en su Air fryer.



5. BOTÓN DE LUZ INTERIOR

Para visualizar la comida mientras se está cocinando haga click en el icono de **“LUZ INTERIOR”** y la luz de su freidora se encenderá. (apagándose automáticamente luego de 1 minuto)



Nota:

Cuando el programa se haya concluido, la pantalla mostrará la palabra **“OFF”**. El ventilador continuara funcionando por algunos segundos hasta el final y se escuchará un pitido 5 veces. Su freidora volverá al modo espera y el botón **“ENCENDIDO”** permanecerá parpadeando. Finalizada la cocción, asegúrese de apagar el aparato y desconectar el enchufe del tomacorriente. Retire cuidadosamente la canasta (tomándola desde el mango con un repasador) y colóquela en una superficie firme y resistente al calor. Luego retira su comida de la bandeja.

TABLA DE INGREDIENTES

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar la temperatura y tiempo de cocción de los ingredientes más utilizados. Tenga en cuenta que 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.

Icono	Programa	Temperatura (°C)	tiempo (min)
	Freír	200	18
	Cocinar	200	14
	Tostar/ gratinar dorar	185	30
	Hornear	160	10
	Deshidratar frutas	70	480
	Calentar	90	120
	Valor inicial	180	15

Nota: Si la freidora está en frío agregue 3 minutos más a la cocción.

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 se ha configurado el temporizador.	encienda el aparato y seleccione primero tiempo , luego temperatura y presione play.
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.	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.	Los ingredientes que se encuentran uno encima o sobre el otro (ej., papas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.
Los snacks fritos no están crocantes cuando salen de la freidora.	Use snacks 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 se desliza la canasta en el aparato correctamente.	Hay muchos ingredientes en la canasta.	No llenar la canasta superando la indicación "MAX".
	La parrilla no está puesta de manera correcta en la canasta.	Empuje la parrilla hacia abajo, dentro de la canasta, hasta escuchar un <i>Click</i> .
Sale humo blanco de adentro del aparato.	Está preparando ingredientes grasos.	Cuando cocine ingredientes grasos 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.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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 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 frían de manera desigual.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos, tales como salchichas, en la freidora.

Limpieza:

Limpie el aparato y accesorios después de cada uso. No use utensilios de cocina de metal o limpiadores abrasivos para limpiar la parrilla y canasta ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

1. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje su Air Fryer enfriar.

Nota: Retire la canasta para que se enfríe más rápido.

2. Limpie el exterior con un paño húmedo. Puede utilizar líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.

Nota: si hay suciedad adherida a la rejilla o a la canasta, déjelas en remojo en agua caliente y detergente durante 10 minutos.

3. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

Almacenamiento:

- 1 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
- 2 Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

No deseche el aparato con los residuos domésticos normales, llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclaje. Al hacerlo, ayudas a preservar el medio ambiente.

Garantía y servicio:

Si necesita servicio o información o si tiene un problema, comuníquese con el Servicio Técnico autorizado de Smart-Tek más cercano.

Smart-tek

Smart-tek
Simplifíca tu hogar

www.smart-tek.com.ar