

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MODELO AF 2050



Smart-Tek

air light fry 5



Medidas de seguridad	pág. 4
Conozca su freidora	pág. 6
Usando su freidora	pág. 7
Tabla de ingredientes	pág. 9
Limpieza y mantenimiento	pág. 10
Fallos, causas y soluciones	pág. 11

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 parrilla 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 de salida 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, apague 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 sartén 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. 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.

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

31. 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.

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

33. Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso.

34. 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.

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

36. 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.

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

38. No utilice en el exterior.

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

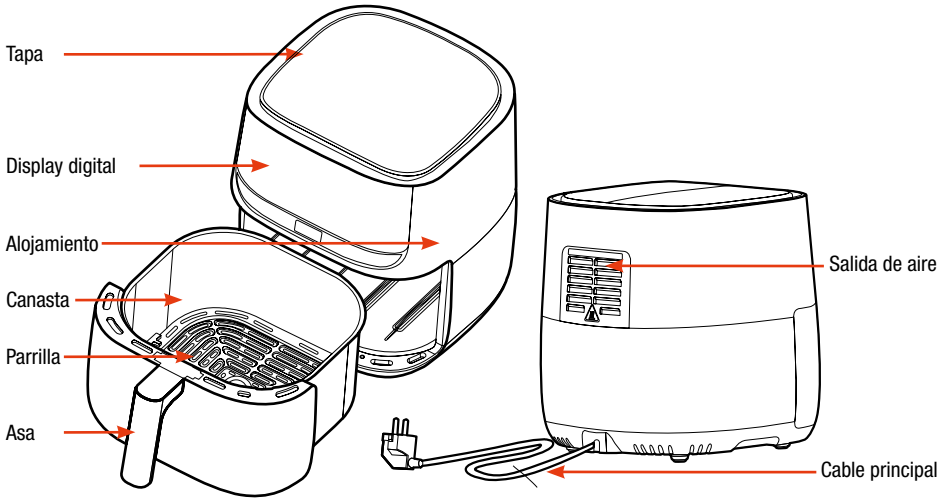
40. No utilice su Air Fryer para otro propósito que no esté descrito en este manual.

41 Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, como:

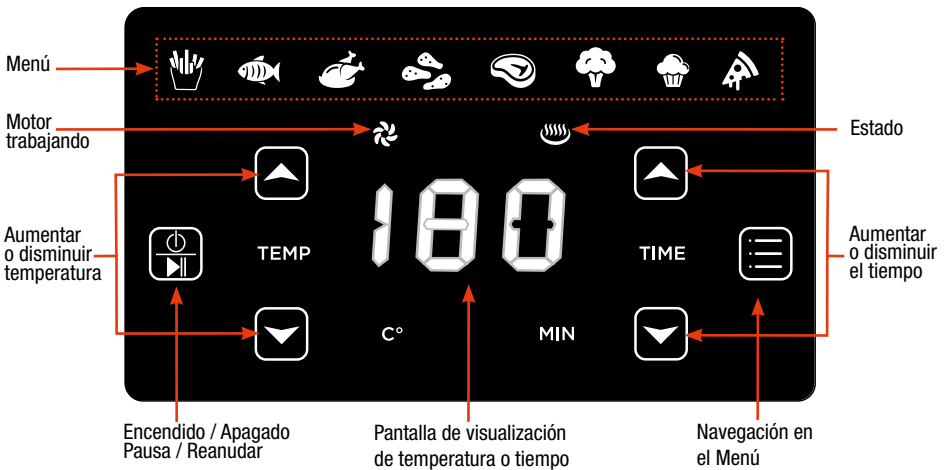
- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas de campo.
- hoteles.
- otros entornos residenciales.

CONOZCA SU FREIDORA

1. Partes principales



2. Display digital



3. Especificaciones técnicas

Voltaje: 220-240V~50-60Hz.
Potencia: 1700W
Capacidad: 5,7 litros.

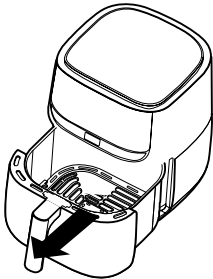
Temperatura: 80° a 200°.
Temporizador: 0-60 minutos.
Solo para uso doméstico.

Primer uso

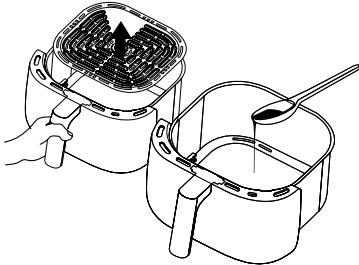
1. Verifique que todos los accesorios estén completos y que la unidad no esté dañada.
2. Retire todos los materiales de embalaje y los stickers del aparato.
3. Limpie su Air Fryer como lo indica la página 10.
4. Ubique el aparato sobre una superficie estable, horizontal y elevada. No ubique el aparato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

Freír con aire caliente:

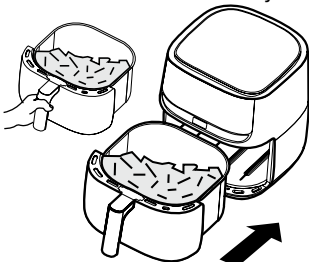
Conecte el cable principal en una toma de corriente con descarga a tierra. Cuidadosamente retire la canasta de la freidora.



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



Coloque de nuevo la parrilla en la canasta y luego introduzca los ingredientes. Finalmente deslice la canasta dentro de la Air Fryer.



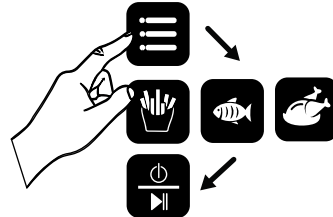
Uso del display:



Para comenzar presione el icono de **"ENCENDIDO"** se escuchará un pitido y la pantalla comenzará a titilar.

Para cocinar usted puede utilizar el menú de 8 tipos de alimentos (ubicado en la parte superior del display). O puede seleccionar tiempo y temperatura de forma manual tomando de referencia la tabla de la página 9.

Menú alimentos:



Presione el botón **"MENÚ"** para acceder a los íconos de comidas, se visualizarán uno por uno. Una vez seleccionado el ícono deseado, seleccione el botón **"INICIO/PAUSA"**, posteriormente la unidad comenzará a cocinar.

Selección manual:

Para elegir el tiempo de cocción presione las flechas ubicadas en la sección **"TIME"**. Podrá seleccionar un rango entre 1 y 60 minutos.





Luego realice el mismo procedimiento en la sección **"TEMP"** para seleccionar el rango de temperatura entre 80° y 200° C. Posteriormente presione **"PLAY"** para empezar la cocción



USANDO SU FREIDORA

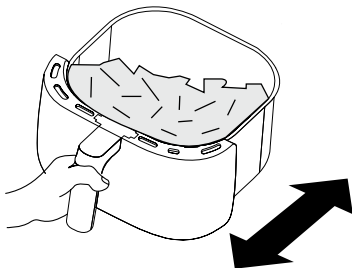
Nota: Si lo desea precalentar su Air Fryer sin ingredientes dentro de la misma. Seleccione al menos 3 minutos de cocción, y una vez que el aparato se detenga y se apague, ingrese los ingredientes en la cesta e indique el tiempo de cocción deseado.

Empieza la cocción:

- El led de estado “” se encenderá.
- El temporizador comienza la cuenta regresiva a partir del tiempo seleccionado para la preparación.
- Durante el proceso de cocción, el led “” 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.
- El exceso de aceite se acumulará en el fondo de la canasta.

Agitar ingredientes:

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



Podrá remover la cesta de la sartén y agitar solo la cesta para reducir el peso. Cuando el tiempo determinado se haya finalizado se escucharán 3 pitidos. Retire la canasta y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

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

No introduzca lo que cocinó sin la parrilla ya que el aceite que se acumula en el fondo de la canasta y puede alterar la comida.

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

Coloque los ingredientes ya cocidos en un bowl o un plato. Para remover ingredientes pequeños de la canasta puede ayudarse mediante una pinza de cocina.

Al terminar de cocinar una tanda de alimentos, la freidora puede volver a ser utilizada de manera inmediata. Apagar y desenchufar el aparato si no va a realizarse ninguna otra cocción.

Recalentar:

También puede utilizar la freidora para recalentar ingredientes ajustando la temperatura en 150 °C y el tiempo de cocción en 10 minutos.

Precauciones:

- No llene la canasta de aceite u otro líquido.
- No coloque nada sobre el aparato ya que puede ocasionar deficiencias en la toma de aire.
- **No toque la freidora durante la cocción o la canasta de manera inmediata una vez retirada, ya que estará muy caliente; manipúlela utilizando la manija.**

TABLA DE INGREDIENTES

Smart-Tek

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.

	Cantidad Min-Max (gr)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Información Extra
Papas fritas					
Papas fritas delgadas y congeladas	500-600	18-25	200	Agitar	Agregar un poco de aceite para obtener un resultado crujiente. Espere que el aceite caliente antes de añadir las papas.
Papas fritas gruesas y congeladas	500-600	20-25	200	Agitar	
Gratinado de papas	600	20-25	200	Agitar	
Carne y carne de ave					
Filet de merluza	100-600	12-18	180		
Churrasco de cerdo	100-600	12-18	180		
Hamburguesa	100-600	10-20	180		
Pata de pollo	100-600	25-30	180		
Pechuga de pollo	100-600	18-25	180		
Verduras					
Verduras rellenas	100-500	12-20	160		
Panadería					
Torta	400	20-25	160		Usar molde para horno.
Tarta	500	20-22	180		Usar molde para horno o plato resistente a altas temperaturas.
Muffins	500	15-18	200		Usar molde para horno.
Snacks dulces	500	20	160		Usar molde para horno o plato resistente a altas temperaturas.

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Consejos:

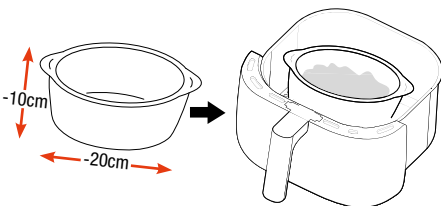
- Los ingredientes más pequeños usualmente requieren menor tiempo de cocción que los ingredientes más grandes.
- Una gran cantidad de ingredientes solo requerirá un leve incremento en cuanto al tiempo de cocción. Si la cantidad de ingredientes es menor, se deberá disminuir el tiempo de cocción.
- Si 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 fríen de manera desigual.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos, tales como salchichas, en la freidora.

Cocción con moldes:

Para cocinar tortas, muffins, tartas o ingredientes frágiles y/o rellenos se recomienda utilizar un molde para horno o plato resistente al calor.

Teniendo en cuenta que la canasta es de 22 x 20 x 12 cm, el recipiente a utilizar no debe superar los 20 cm de diámetro y 10 cm de altura. No es necesario adicionar aceite o manteca a menos que usted lo desee.

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



Nota: Para la cocción de pizza, puede colocarla sobre la canasta y prescindir de un molde.

Limpeza:

Limpe el aparato 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 tire el aparato con los residuos domésticos normales, llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclaje. Al hacerlo, ayuda 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.

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 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