

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MODELO AF 2090 D

9 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 la 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.

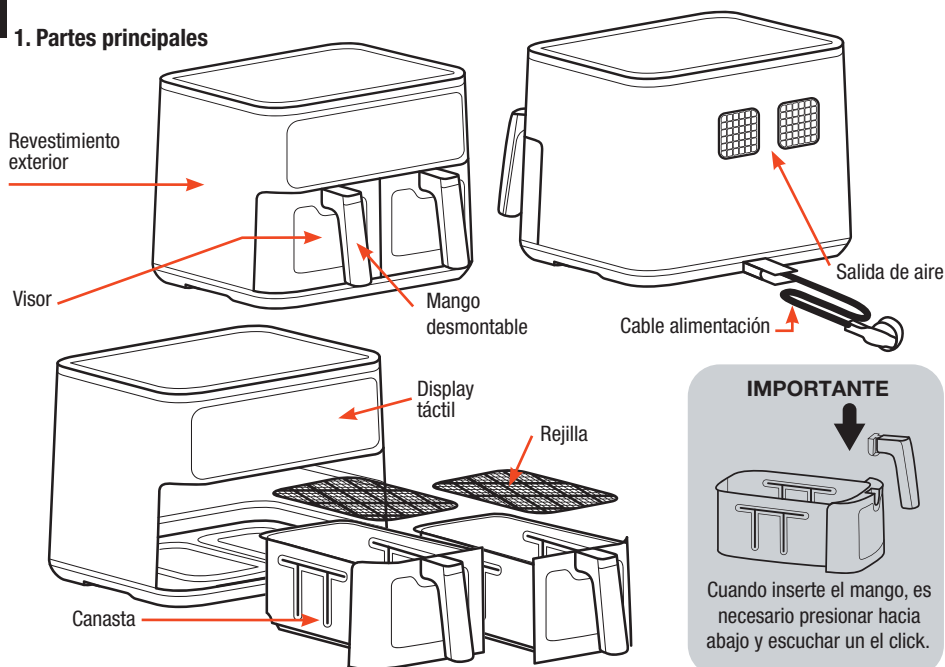
38. Guarde el aparato en el interior para prevenir fallas en las partes electrónicas.

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

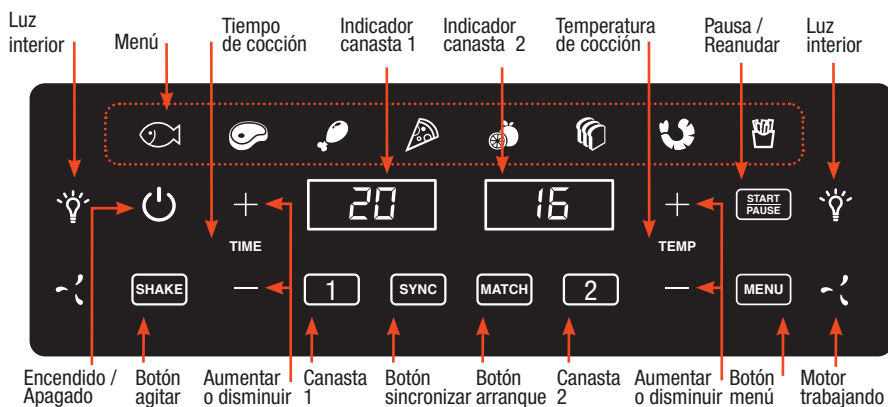
40. Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas.

CONOZCA SU FREIDORA

1. Partes principales



2. Display digital



3. Especificaciones técnicas

Capacidad: 9 litros (4.5L+4.5L)
Tiempo de cocción: 01~60min,
1 hora~24 horas.

Temperatura: 40° a 200°.
Se detiene automáticamente cuando la temperatura
excede los 240

USANDO SU FREIDORA

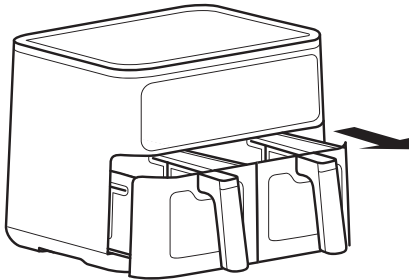
Smart-tek

Primer uso

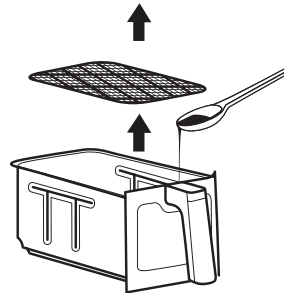
1. Verifique que todos los accesorios estén completos y que la unidad no esté dañada.
2. Retire todos los materiales de embalaje y los stickers del aparato.
3. Limpie su Air Fryer como se indica más adelante.
4. Ubique el aparato sobre una superficie estable, horizontal y elevada, resistente al calor.

Freír con aire caliente:

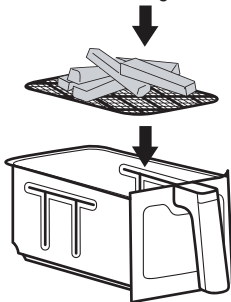
1. Conecte el cable principal en una toma de corriente con descarga a tierra. Cuidadosamente retire la canasta de la freidora.



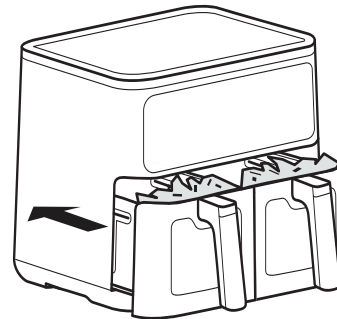
2. Retire la parrilla de la canasta y vierta una cucharada de aceite en el fondo.



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 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 de 4,5 L es : ancho 160mm, largo 242 mm y alto 107mm (máx.), el recipiente a utilizar no debe superar la altura.

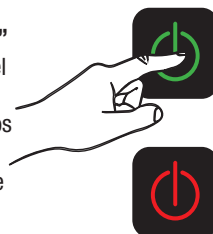
No es necesario adicionar aceite o manteca a menos que usted lo desee.

USO DEL PANEL DIGITAL

Conozca como funciona:

Conecte el cable principal en una toma de corriente con descarga a tierra, inserte las dos canastas y el ícono de **"ENCENDIDO"** se encenderá en rojo, se escuchará un pitido y la pantalla LCD se encenderá mostrando todos los íconos del menú.

Haga clic en el botón de **"ENCENDIDO"** el ícono se volverá verde y entrará en el estado de selección de modo. En modo inactivo, después de 5 minutos sin ninguna operación, la energía se apagará automáticamente y el ícono de encendido se pondrá rojo.



A continuación usted podrá elegir entre la selección del menú. El menú seleccionado comenzará a parpadear mientras que los otros 7 modos permanecerán encendidos.



SELECCIÓN DE MODO

Presione el botón de **"ENCENDIDO"** rojo y los botones, **"1"**, **"2"**, y **"MATCH"**, estos se encenderán, y el botón de **"ENCENDIDO"** se pondrá verde. Puede hacer clic en **"1"**, **"2"** para seleccionar **canasta izquierda/derecha** para operación independiente y libre, o hacer clic en **"SYNC"** para seleccionar operación sincrónica de las canastas.

En este momento, los 8 botones del menú están encendidos, y el botón de ajuste de parámetros está apagado. Después de seleccionar cualquiera de los 8 menús, el seleccionado parpadeará, con **"TIEMPO"** Y **"TEMP" +/-**, **"INICIO/PAUSA"** y **"SYNC"**. Si el menú seleccionado admite la función **"SHAKE"**, parpadeará, el visor digital mostrará alternativamente el tiempo y la temperatura predeterminados, y este será en "minutos y cuando reste menos de 1 minuto se mostrarán los segundos".



El ajuste de temperatura de las teclas **"+"** y **"-"** está limitado a los límites superior e inferior. Cuando la temperatura se ajusta al máximo o mínimo, los botones **"+"** y **"-"** se apagarán. Cuando se realiza el ajuste, la pantalla LCD de temperatura de la canasta correspondiente permanecerá encendida. Mantenga presionado el botón para aumentar o disminuir.



El ajuste del tiempo con las teclas **"+"** y **"-"** mantenga presionado el botón para aumentar o disminuir continuamente los parámetros.

Después de configurar el tiempo y la temperatura, presione el botón **"INICIO/PAUSA"** y la máquina comenzará a funcionar. Las luces de selección de la canasta izquierda y derecha permanecen encendidas. En la pantalla LCD mostrará alternativamente el tiempo, la temperatura y la cuenta regresiva del tiempo. (Si se selecciona finalización de sincronización, esta requiere que ambas funciones izquierda y derecha estén configuradas para poder comenzar).



Oprima **"INICIO/PAUSA"** para comenzar o detener la cocción, si se encuentra en modo match o sincronización de finalización detendrá ambos cubos de cocción en simultáneo, si la cocción se configuro independiente en ambas canastas presione la que desea iniciar o detener oprimiendo **"1"** o **"2"** y luego el botón **"INICIO/PAUSA"**.

Después de configurar los parámetros, si presiona el botón **"ENCENDIDO"** directamente, la máquina volverá al modo de espera, y este se iluminará en rojo.

Cuando las dos canastas estén funcionando en simultáneo, (función match activa) el botón **“INICIO/PAUSA”** emitirá un pitido, y las dos canastas se detendrán y el botón y la pantalla parpadearán. Presione nuevamente el botón **“INICIO/PAUSA”** para comenzar a trabajar según la configuración reservada.

Si solo una de las dos canastas está en pausa, presione el botón **“1”** o **“2”** y luego presione el botón **“INICIO/PAUSA”** para iniciar nuevamente la operación.

En modo de trabajo, presione el botón **“ENCENDIDO”** para detener la función de la máquina y volver al modo de espera con un aviso de pitido. El motor continúa funcionando durante 20 segundos y muestra en la pantalla LCD la palabra **“End”**.

“MODO ESPERA”

Si el producto no está en este modo o el usuario deja de operar, el producto volverá automáticamente al modo de espera después de 5 minutos, y el botón de encendido se iluminará en rojo.

Después de completar el estado de calentamiento, la máquina sonará 5 veces y volverá al modo **“End”**. Se mostrará en la pantalla LCD y se apagará, y la luz de encendido se pondrá roja.



“SINCRONIZACIÓN ”

Asegúrese de configurar esta función adecuadamente antes de iniciar cualquier menú, ya que no se puede ajustar durante el proceso.

Presione el botón **“INICIAR/PAUSAR”** para comenzar a trabajar. La canasta configurada mostrará en el visor **“ESPERA”**. Cuando el tiempo de la canasta en ambos lados alcance el mismo nivel, ambos cubos de cocción trabajarán juntos.



“SINCRONIZACIÓN MATCH”

Después de presionar el botón **“MATCH”**, seleccione el menú y presione el botón **“INICIAR/PAUSAR”** para comenzar la operación.

Ambos lados comenzarán a trabajar simultáneamente. La pantalla LCD mostrará el mismo tiempo y temperatura, y las teclas de selección de la canasta izquierdo y derecho se iluminarán.

En modo de trabajo, los botones **“+”** y **“-”** para aumentar y disminuir la temperatura y el tiempo que se muestran en las pantallas LCD en ambos lados simultáneamente.

FUNCIÓN DE MEMORIA

Al apagarse la freidora la función de memoria, es efectiva dentro de los 5 minutos siguientes. En modo normal, si hay cinco cortes de energía consecutivos dentro de los 5 minutos, el programa determinará un estado anormal, y la memoria de apagado se cancelará y entrará en modo de espera.

Si luego de configurar la función “MATCH” vuelve a oprimir el botón 1 o 2 para modificar una cocción la función “MATCH” se desactivara.

Cuando la función “MATCH” está activa, permanecerá encendida.



“FUNCIÓN DE AGITAR”

Si se admite la función “SHAKE”, puede hacer clic en el botón para activar o desactivar la función. Parpadea cuando está activado y permanece encendido cuando está apagado. Use el botón “SYNC” para activar o desactivar la función de sincronización de finalización.

Nota:

SHAKE y SYNC solo se pueden ajustar antes de comenzar a trabajar, y no se pueden activar o desactivar después de comenzar a trabajar).



“LUZ DEL HORNO”

- 1- Después de comenzar a cocinar, la luz del horno se encenderá durante dos minutos y luego se apagará.
- 2- En modo de espera y de retirada, las luces del horno están apagadas (pero las luces del horno se pueden encender manualmente).
- 3- Después de comenzar la cocción la luz se encenderá, puede apagar la misma manualmente en todo momento.

PARA UN BUEN FUNCIONAMIENTO

- 1- Inserte el cable de alimentación en el enchufe correspondiente con toma de tierra.
- 2- Opere el panel de control ajustando la temperatura.
- 3- Ajuste el temporizador a 3 minutos para precalentar.
- 4- Espere.
- 5- Cuando el indicador del menú seleccionado se apague, retire con cuidado la canasta y coloque los alimentos dentro. (No exceda la línea máxima); Vuelva a colocar la canasta en la freidora.

Nota:

Para obtener un mejor resultado de cocción, voltee los ingredientes agitando la cesta en el medio del proceso de cocción.

EXTRACCIÓN DE LA CANASTA

En las funciones “SYNC” y “MATCH”, cuando las dos canastas están trabajando simultáneamente, si saca una canasta de fritura se pausaran ambos lados y el otro lado se enfriará por aire durante 20 segundos.

1- Si la canasta se devuelve dentro de los 5 minutos, ambos cubos de fritura comenzarán a trabajar simultáneamente según el tiempo configurado.









2- Si la canasta no se devuelve dentro de los 5 minutos, esa canasta sale del modo de espera y se detiene, mientras la del otro lado permanecerá en funcionamiento.

3- La pantalla muestra “POT” cuando la canasta está abierta y las otras luces indicadoras siguen en estado de pausa, como la pantalla LCD, las teclas de función, las teclas de pausa parpadean, y “SYNC”, “SHAKE” y “MATCH” parpadean si están activados.

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.

	MENÚ	TEMPERATURA " °C "	TIEMPO DETERMINADO " MIN "	RANGO DE AJUSTE DE TIEMPO " MIN "	RANGO DE AJUSTE DE TEMPERATURA " MIN "	AGITAR
1		160	15	1-60	80-200°C	2/3 de horas de trabajo AGITAR
2		170	15	1-60	80-200°C	2/3 de horas de trabajo AGITAR
3		200	25	1-60	80-200°C	2/3 de horas de trabajo AGITAR
4		150	12	1-60	80-200°C	NO ES NECESARIO
5		70	8H	1-24H	40-80°C	NO ES NECESARIO
6		150	12	1-60	80-200°C	NO ES NECESARIO
7		180	8	1-60	80-200°C	2/3 de horas de trabajo AGITAR
8		200	20	1-60	80-200°C	2/3 de horas de trabajo AGITAR

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 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 fyer 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, llévalo 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.

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.

Smart-tek
Simplifíca tu hogar

www.smart-tek.com.ar