

CUK
by GADNIC

FREIDORA DE AIRE
F4.0



MANUAL DE USUARIO

FREI0001

Breve Introducción

Gracias por adquirir la freidora digital sin aceite. Este producto ha sido diseñado para que pueda realizar platos de una manera más saludable. La freidora sin aceite utiliza un mecanismo de aire caliente combinado con aire cíclico de alta velocidad (cambio de aire rápido), el cual brinda el suficiente calor sin necesidad de incorporar aceite adicional para sus preparaciones.

Con nuestra Freidora podrá preparar numerosos platos tales como tortas, galletitas, etc.

Instrucciones generales (Figura 1)

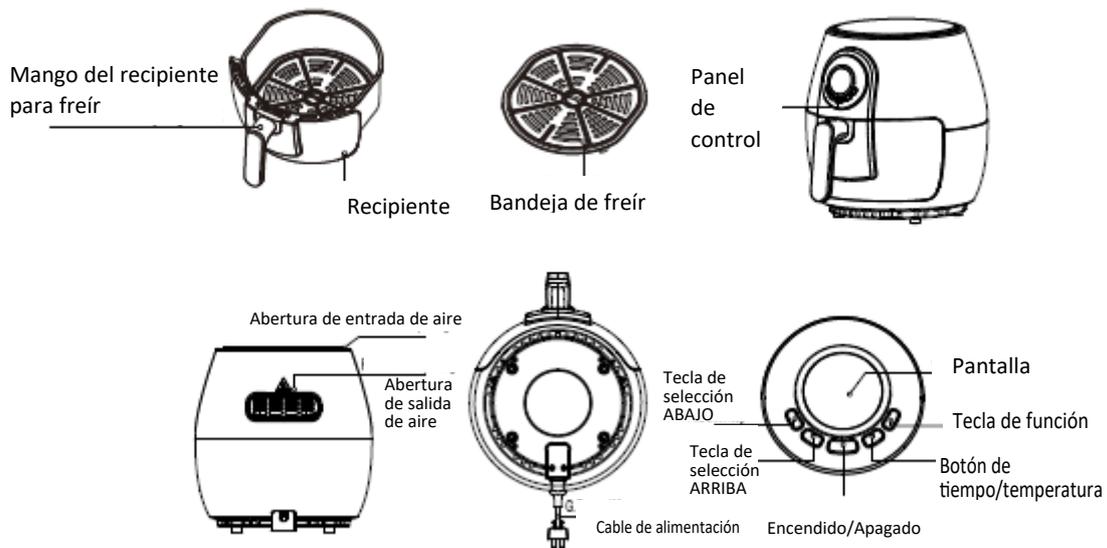
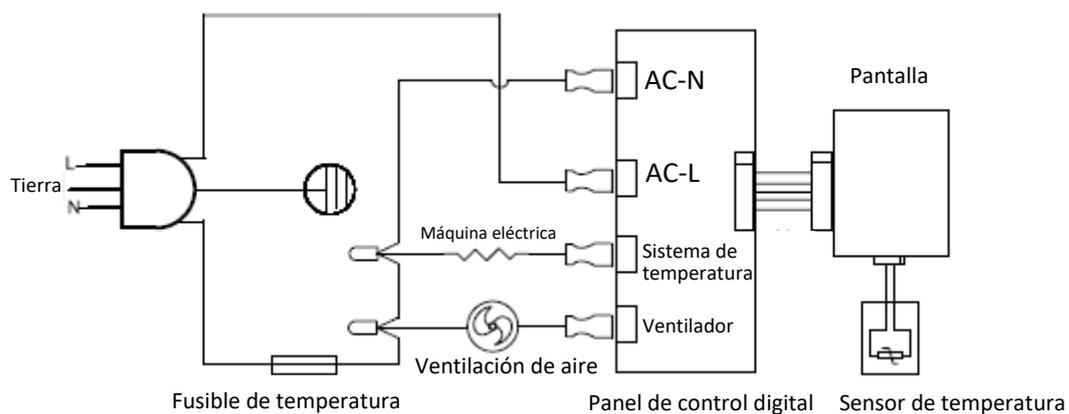


Diagrama del circuito



Atención

Lea atentamente el manual antes de utilizar el producto y guárdelo a modo de referencia para futuras consultas.

I. Peligros

1. No sumerja la base del producto en agua o bajo la canilla ya que contiene componentes eléctricos.
2. No deje que ingrese agua u otros líquidos al producto ya que corre riesgo de descarga eléctrica.
3. Siempre ubique los alimentos en el recipiente para evitar el contacto con otros componentes del aparato.
4. Mientras el producto esté en funcionamiento, mantenga ventilada la entrada y salida de aire.
5. Nunca agregue aceite a la freidora ya que corre riesgo de que se quemé o se incendie.
6. No toque el interior del producto mientras esté en funcionamiento.

II. Precaución

1. Antes de enchufar el producto fijarse la alimentación del producto sea igual a la que posee en el domicilio.
2. Si nota que los enchufes, el cable o el producto están dañados, deje de utilizarlo inmediatamente.
3. Si el cable de alimentación está roto, para evitar cualquier tipo de peligro, debe ser reemplazado por el fabricante o el departamento técnico autorizado por el fabricante.
4. Este producto puede ser utilizado por niños mayores a 8 años o con capacidades reducidas siempre con supervisión de un adulto para garantizar su seguridad.
5. No deje que los niños utilicen la freidora como juguete.
6. Cuando el producto se encuentra en funcionamiento o está enfriándose no permita que los niños jueguen con el mismo.
7. No deje que el cable de alimentación entre en contacto con superficies de alta temperatura.
8. Nunca utilice las manos húmedas al tocar el enchufe o el panel de control.
9. El producto debe ser enchufado a un toma corrientes con puesta a tierra.
10. Nunca enchufe el producto con un timer (contador regresivo) externo, ya que puede ser peligroso.
11. Nunca ubique el producto cerca de materiales inflamables, paños o cortinas.
12. Siempre ubique el producto a mínimo de 10 cm de la pared, dejando los alrededores despejados.
13. Nunca utilice el producto para propósitos que no están detallados en este manual.
14. Siempre mire el producto mientras lo esté utilizando.

15. Durante el periodo de freído, el producto eliminará vapor caliente, por este motivo recomendamos alejarse del mismo.

16. Al utilizar el producto las superficies del mismo están muy calientes, tenga cuidado.

17. Si el producto emite humo, desenchufelo de inmediato.

III. Aviso

1. Ubique el producto en una superficie nivelada y estable.

2. El mismo es para uso doméstico exclusivamente, no debe ser utilizado en otros tipos de ambientes como locales, oficinas, granjas u otras áreas de trabajo. Tampoco debe ser utilizado en hoteles, u otros tipos de ambientes de alojamiento turístico.

3. Si el cliente ha utilizado el producto indebidamente, o no lo ha utilizado con los fines especificados en este manual no nos hacemos responsables de los daños causados, invalidando la garantía.

4. El producto debe ser enviado a un centro técnico autorizado por nuestra empresa. No intente reparar el producto por su cuenta ya que de esta manera queda invalidada la garantía.

5. Desenchufe el producto luego de utilizarlo.

6. Luego de utilizar el producto debe dejarlo 30 minutos para que se enfríe.

7. Asegúrese de que la cocción de los alimentos que ingrese sea la adecuada, los alimentos deben estar dorados o amarronados. En el caso de que los note quemados recomendamos tirarlos.

IV. Apagado automático

El producto está equipado con un timer (contador regresivo) y un termostato. Configure el tiempo de cocción, la temperatura y presione el siguiente botón , el timer comienza la cuenta regresiva, una vez finalizada el misma sonará y se apagará automáticamente.

Para apagar el producto manualmente, presione , de este modo el producto se apagará

Nota: Cuando la cuenta regresiva se completa, o en el caso de que apague el producto manualmente, el motor seguirá funcionando por 10 segundos.

Antes del primer uso

1. Saque el envoltorio
2. Retire el pegamento y las etiquetas
3. Limpie el recipiente de freído y la bandeja con agua caliente y detergente con una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del producto con un paño tibio y húmedo.
5. La freidora libre de aceite utiliza un sistema de calor específico, no intente agregar aceite a la misma.

Prepararse para utilizarla

1. Ubíquela en una superficie estable y resistente al calor.
2. Coloque la bandeja para freír dentro del producto.
3. Nunca ponga aceite en el producto. Mantenga ventiladas las salidas de aire.

Funcionamiento del producto

La freidora libre de aceite le permitirá realizar muchas preparaciones con diferentes tipos de comidas.

I. Freír sin grasas

1. Conecte el enchufe a un toma corrientes con puesta a tierra.
2. Retire el recipiente de freído cuidadosamente.
3. Ponga los ingredientes a freír dentro del recipiente. (Coloque primero la bandeja en el recipiente de freído antes de realizar el procedimiento).
4. Inserte el recipiente en la freidora (no toque la freidora luego de este procedimiento, puede mover la misma desde la manija). Encienda el producto, escuchará un “beep”.
5. Configure el tiempo y la temperatura para la cocción de los alimentos. (Puede ver la parte de “Configuración” del manual).
 - 5.1 Configuración del tiempo de cocción. Presione el botón  se encenderá la pantalla digital, presione el botón  , se encenderá la luz que indica “min”, presione “+” o “-” para aumentar o disminuir los minutos.
 - 5.2 Configuración de la temperatura. Luego de configurar el tiempo, presione el botón  nuevamente, se encenderá la luz de “°C”, presione el botón “+” o “-”, la temperatura subirá o bajará 5°C. Presione sostenidamente el “+” o “-” la temperatura rápidamente subirá o bajará 5°C.

6. Luego de configurar el tiempo y la temperatura, presione el botón  del panel, en este punto el motor comienza a funcionar. La luz roja indicadora está siempre prendida y la pantalla va cambiando cada 5 segundos entre “tiempo” y “temperatura”. La luz roja se apaga cuando llega a la temperatura deseada y se enciende nuevamente cuando la temperatura es más baja que la configurada.

Nota: Si encuentra un error de configuración, puede presionar el botón  para cambiar la temperatura o el tiempo y realizar los ajustes directamente.

7. Hay 6 botones en el panel de operación. Ponga los alimentos en la freidora y presione el botón  de acuerdo a los ingredientes de la comida, luego presione el botón  para comenzar a cocinarlos.

Nota 1: Cuando el producto está en funcionamiento y necesita ajustar la temperatura y/o el tiempo, puede presionar el botón  para realizar los cambios directamente.

Nota 2: La función de encendido y apagado corresponde al botón .

8. Cuando escuche el sonido “beep” de aviso, indica que está por llegar la hora de cocción y la pantalla muestra un “00”, el motor detendrá el funcionamiento luego de 10 segundos y la luz roja queda titilando. En este punto, retire el recipiente para freír y apóyelo sobre una superficie resistente al calor. El aceite que se desprenda de la comida será depositado en la base del recipiente para freír.

Nota 1: Si no presiona el botón , el tono de alarma durará 15 segundos.

Nota 2: La luz roja indicadora estará siempre prendida mientras esté encendido el equipo.

Nota 3: Si necesita detener o apagar el producto cuando está en funcionamiento, puede realizarlo manualmente. En este caso debe presionar el botón  del panel principal.

9. El ventilador de la freidora dejará de funcionar 10 segundos posteriores al apagado del producto, para que de esta manera se proteja el aparato.

10. Algunos ingredientes necesitan ser colados durante su preparación (puede ver esta información en la sección de configuración de la freidora). En este caso, retire el recipiente para freír y realice el colado del líquido, luego de esa acción ubique el recipiente para freír nuevamente en el producto.

11. El sonido de la cuenta regresiva aparecerá cuando se termine el tiempo de cocción. Retire el recipiente para freír y ubíquelo sobre una superficie resistente al calor.

Nota: También puede apagar el producto manualmente, en este caso puede girar el selector de la cuenta regresiva a “0”.

12. Puede chequear la cocción de los alimentos retirando el recipiente. En el caso de que necesiten más tiempo de cocción puede agregar más minutos con el Timer.

13. No intente volcar el recipiente para freír, ya que puede derramar líquido en la comida. Luego de cocinar los ingredientes, tanto la freidora como los alimentos estarán muy calientes, tenga cuidado al retirarlos. Dependiendo del tipo de alimentos que desea cocinar puede variar el tipo de vapor que emita la freidora.

14. Utilice la pinza para comidas para retirar la comida de la freidora y ubicarla en un recipiente externo.
15. Luego de cocinar los alimentos puede retirarlos y volver a utilizar el producto.

Configuración

La siguiente tabla será una referencia en cuanto a la configuración de la freidora.

Nota: Tenga en cuenta que esta tabla es solo una referencia. Cada alimento es diferente en cuanto al tamaño, forma y marca, y no podemos garantizar que esta referencia le brinde la mejor información para configurar el dispositivo. Como el proceso de aire con el que funciona la freidora va cambiando, y el mismo afectará al proceso de cocción de los alimentos.

Nota

- Seleccione los alimentos de mayor tamaño con los de menor tamaño, los cuales requerirán menor tiempo de cocción.
- Cuanto mayor sea la cantidad de alimentos que ingrese mayor será el tipo de cocción que deba configurar.
- Mientras esté realizando la cocción recomendamos distribuir los alimentos para un mejor resultado.
- Puede agregar muy poco aceite a las papas para que queden más crujientes. Luego de agregarles el aceite, se debe dejar reposar los mismos antes de ingresar estos ingredientes a la freidora
- Nunca cocine los alimentos con alto contenido de aceite como por ejemplo las salchichas.
- Los alimentos que cocina en un horno también pueden ser agregados en la freidora.
- El peso ideal para cocinar papas y que queden crujientes es 500 gramos.
- La comida pre-horneada puede tener una cocción más rápida que el resto de los alimentos.
- Puede utilizar la freidora para calentar alimentos. Para recalentarlos configure la temperatura a 150 °C, el tiempo máximo de cocción es de 10 minutos.

IV. Papas

Tipo	Mínimo/ Máximo de alimentos (gramos)	Tiempo (minutos)	Temperatura °C	Colado	Información Adicional
Papas congeladas delgadas	300-700	12-16	200	SI	
Papas congeladas gruesas	300-700	12-20	200	SI	
Papas fritas caseras de 8x8mm	300-800	18-25	180	SI	Agregar media cucharada de aceite
Papas caseras	300-800	18-22	180	SI	Agregar media cucharada de aceite
Tortilla de papas	250	15-18	180		
Papas de manteca	500	18-22	180		

V. Carne

Tipo	Mínimo/ Máximo de alimentos (gramos)	Tiempo (minutos)	Temperatura °C	Colado	Información Adicional
Bife de ternera	100-500	8-12	180	SI	
Chuleta de cerdo	100 -500	10-14	180	SI	
hamburguesa	100-500	7 - 14	180	SI	Agregar media cucharada de aceite
Salchichas	100 - 500	13- 15	200	SI	Agregar media cucharada de aceite
Muslos de pollo	100 - 500	18 - 22	180	SI	Agregar media cucharada de aceite
Pechuga de pollo	100 - 500	10 -15	180		

Alimentos

Tipo	Mínimo/Máximo de alimentos (gramos)	Tiempo (minutos)	Temperatura °C	Colado	Información Adicional
Roll primavera	100 - 400	8 - 10	200	SI	Agregar media cucharada de aceite
Patitas de pollo frizadas	100 - 500	6-10	200	SI	Agregar media cucharada de aceite
Rebanadas de pescado frito	100 - 400	6-10	200		Agregar media cucharada de aceite
Snacks de queso frito de marca reconocida	100 - 400	8-10	200		Agregar media cucharada de aceite
Vegetales	100 - 400	10	180		

Nota: Si cuando arranca la freidora tarda en calentarse, el tiempo de cocción se prolonga 3 minutos más.

VII. Hacer papas fritas por su cuenta

Para lograr mejores resultados, le recomendamos utilizar papas fritas pre-cocidas (por ejemplo las que vienen congeladas). En el caso de que las haga por su cuenta siga los siguientes pasos:

1. Pele las papas y córtelas en pequeños pedazos
2. Sumerja las papas en un recipiente por 20 minutos. Séquelas con un papel absorbente.
3. Ponga aceite de oliva en el recipiente con una cuchara y coloque las papas para que se mezclen con el aceite.
4. Retire las papas del recipiente con sus manos o con algún accesorio de cocina, deje el excedente de aceite en el recipiente. Luego vierta el contenido de las papas en el recipiente para freír.

Nota: 1. Ponga la bandeja para freír antes que el recipiente.

2. No vierta todas las papas de una vez, ubíquelas progresivamente, para que no junte mucho aceite.

5. Freír las papas siguiendo las instrucciones de este capítulo.

Limpieza

Limpie el producto luego de utilizarlo.

El interior del aparato y la bandeja están cubiertos por un material antiadherente.

No utilice material abrasivo o elementos punzantes para limpiar el producto ya que puede dañar la película antiadherente.

1. Una vez utilizado el producto, desenchúfelo y déjelo enfriar.
2. Utilice un paño húmedo para repasar la parte exterior del producto.
3. Limpie la bandeja para freír y el recipiente con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
4. Limpie la parte interior del producto con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Utilice un cepillo para limpiar los componentes que suben de temperatura, retire los restos de comida.
6. Con un cepillo de cerdas suaves limpie la salida de aire del dispositivo.

Almacenamiento

1. Retire el enchufe del producto y deje enfriarlo
2. Asegúrese que todos los componentes están limpios y secos
3. Guarde el cable del producto.

Garantía & Servicio

En el caso de que necesite reparar el producto o tenga alguna consulta, contactese con

Atención al Cliente

Si no tiene un centro de atención al cliente en su zona, se puede comunicar con su proveedor local.

Problema	Posibles Causas	Solución
El producto no funciona	<ol style="list-style-type: none"> 1.El enchufe no se conectó correctamente 2.No se ha presionado el botón  	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enchufe el producto a un toma corrientes con puesta a tierra. 2.Presione el botón 
La pantalla muestra "E1/E2"	<ol style="list-style-type: none"> E 1 Sensor abierto de temperatura E 2 Sensor de temperatura roto 	Por favor envíe el producto a un centro de reparación cercano
Los ingredientes no están lo suficientemente cocidos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Muchos ingredientes en el recipiente de freído. 2. La temperatura es muy baja 3. El tiempo de cocción es bajo 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ponga los alimentos en el recipiente para freír en pequeñas porciones, de esta manera la cocción puede estar mejor distribuida. 2. Configure una temperatura más elevada (Puede realizarlo en la sección de Configuración, "Funcionamiento del producto"). 3. Configure un tiempo más prolongado de cocción. (Puede realizarlo en la sección de Configuración, "Funcionamiento del producto").
Ingredientes crudos	Algunos ingredientes necesitan ser colados durante el proceso de cocción.	Si algunos alimentos necesitan ser puestos en la parte superior o ubicados más cerca de otros alimentos, los mismos deben estar colados. (Puede realizarlo en la sección de Configuración, "Funcionamiento del producto").
Los alimentos no quedan crujientes	<ol style="list-style-type: none"> 1. Está cocinando los alimentos con una alta cantidad de aceite. 2. Quedo restos de aceite de la cocción anterior. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuando cocina los ingredientes con mucho aceite, se filtra humo en el recipiente para freír, haciendo que la misma se encuentre más caliente que lo habitual. De todos modos no afectará la cocción final. 2. El humo blanco y la grasa producida dentro del recipiente para freír. Asegúrese de limpiar el recipiente para freír luego de cada cocción.
Las papas no se fríen	No pudo remojar las papas correctamente antes de freír	Utilice papas frescas. También puede guiarse por la sección "Como realizar sus propias papas fritas".

<p>Las papas fritas no están crujientes</p>	<p>Depende de cuánto aceite agregue y de la humedad propia del vegetal.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Asegúrese de drenar bien las papas antes de agregar aceite.2. Recomendamos cortar las papas en porciones más pequeñas para que puedan estar más livianas y crujientes. Las papas pueden estar más livianas y crujientes si agrega una pequeña cantidad de aceite.
---	---	---

**SERV
TECH**

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

📞 11 6260 1114 (sólo texto)
serviciotecnico@servitech.com.ar