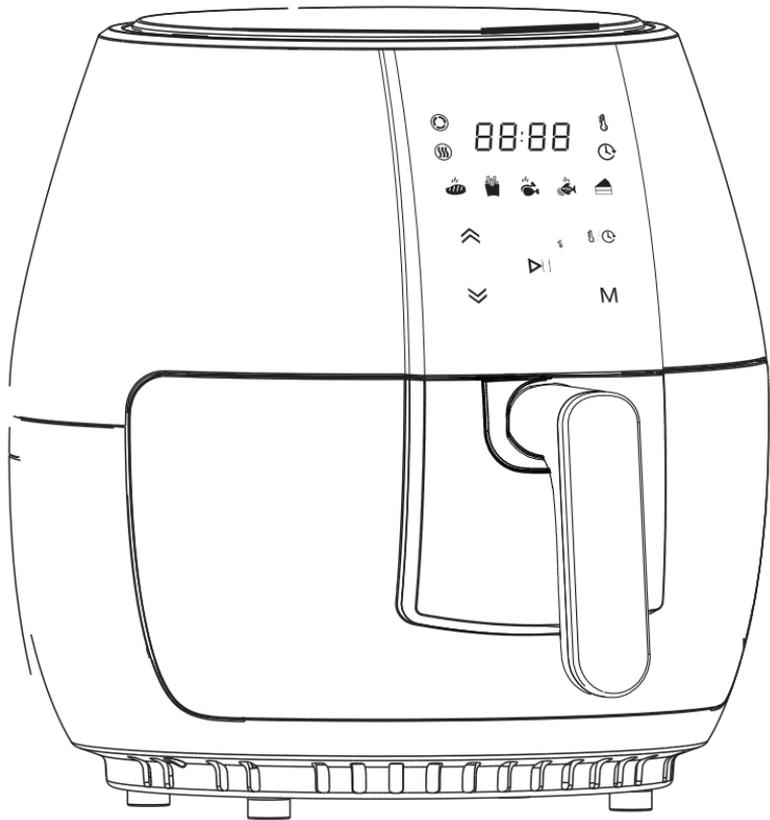


MANUAL DE USUARIO
FREIDORA DE AIRE **F4.0 PRO**



FREI003

Breve introducción

Gracias por elegir nuestra freidora digital sin aceite!

La freidora sin aceite adquirida le ayudará a cocinar la comida y snack de una manera más saludable.

La freidora sin aceite utiliza el principio de combinación de aire caliente con ciclos de aire de alta velocidad (cambio rápido de aire), proporcionando un calentamiento integral único, por lo que para la mayoría de los alimentos no es necesario agregar aceite para cocinar. Con nuestra freidora sin aceite, ahora tiene una manera más conveniente de preparar alimentos deliciosos.

INSTRUCCIONES GENERALES FIGURA 1

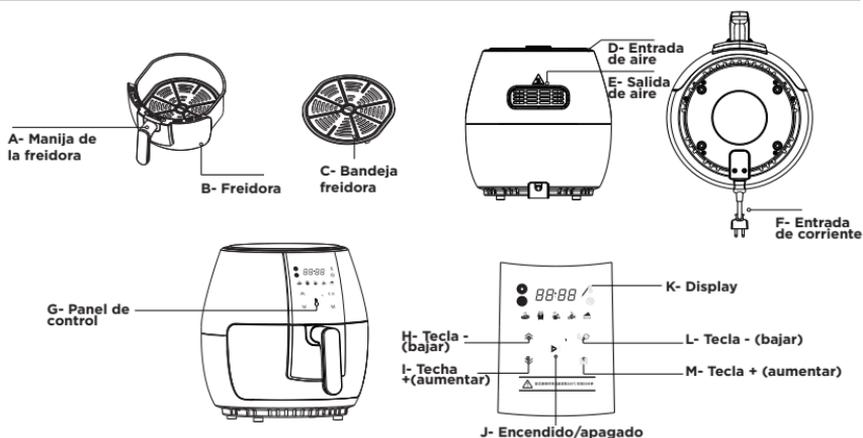
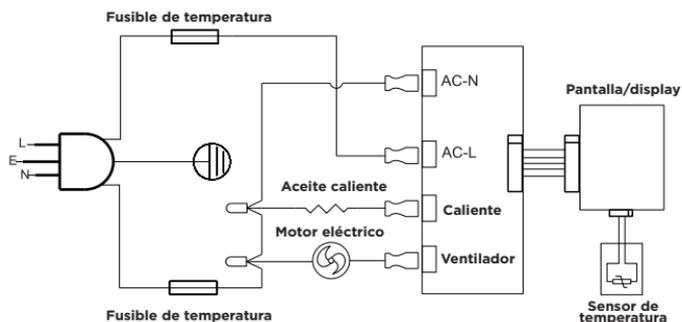


DIAGRAMA DEL CIRCUITO FIGURA 2



ATENCIÓN

Antes de utilizar este producto por favor preste especial atención a todas las instrucciones de este manual y consérvelo para futura referencia.

I. Peligro

1. No sumerja la carcasa en agua ni la lave bajo el grifo, ya que hay componentes eléctricos y resistencias en la misma.
2. No permita que entre agua u otros líquidos en el producto, ya que se pueden producir cortocircuitos eléctricos.
3. Coloque siempre los ingredientes de los alimentos en la cesta de freír, para evitar su contacto con los componentes de la freidora.
4. Mientras el producto está funcionando, no cubra la entrada y salida de aire.
5. No vierta nunca aceite en la freidora, ya que podría provocar un incendio.
6. No toque el interior del producto mientras esté funcionando.

II. Advertencia

1. Antes de conectar el producto a la energía eléctrica, compruebe que la corriente sea la indicada de acuerdo con la potencia nominal del producto.
2. Si hay daños en los enchufes, el cable de alimentación o en el producto, deje de utilizarlo.
3. Si el cable de alimentación está roto, para evitar peligros debe ser reemplazado por técnicos del servicio autorizado por el fabricante, departamento de reparación del fabricante o departamentos similares.
4. Este producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con alguna discapacidad física, falta de experiencia y conocimientos relevantes (excepto psicópatas), pero deben estar estrictamente bajo supervisión de un adulto responsable para orientarlos en el uso del producto y garantizar su seguridad.
5. Cuide a los niños, no deje que jueguen con el producto como si fueran juguetes.
6. Cuando el producto está encendido o se está enfriando, el producto y el cable de alimentación deben colocarse en un lugar fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
7. No permita que el cable de alimentación toque superficies con alta temperatura.
8. Nunca inserte las manos mojadas en los enchufes y el panel de control del producto.
9. El producto debe estar conectado con un enchufe con descarga de tierra y hay que asegurarse de que esté insertado correctamente.
10. Nunca conecte el producto con un temporizador externo, podría ser peligroso.
11. Nunca coloque el producto sobre o cerca de materiales combustibles como un mantel, una cortina, etc.
12. Nunca coloque el producto contra la pared u otros productos. Debe haber al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior, los lados izquierdo / derecho y la parte superior del producto. No coloque cosas encima del producto.
13. Nunca use el producto para propósitos que no se ilustran en el manual.
14. El producto debe ser supervisado durante su funcionamiento.
15. Durante el período de fritura sin aceite, se emitirá vapor a alta temperatura por la abertura de salida de aire. Las manos y la cara deben estar alejadas del vapor y de la abertura de salida de aire. Tenga mucho cuidado al remover los productos calientes de la freidora. Puede correr riesgo de quemaduras.
16. Al estar en funcionamiento, la superficie del producto puede calentarse mucho.
17. Si el producto emite humo, desenchufe de la alimentación inmediatamente. Retire los alimentos de la freidora después de que haya dejado de humear.

III. Aviso

1. Coloque el producto sobre una superficie nivelada, uniforme y estable.
2. El producto está limitado al uso doméstico normal. No debe utilizarse en los comedores de negocios, oficinas, u otros entornos de trabajo, de educación o establecimientos sanitarios. Y no debe ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, casas de huéspedes u otros entornos de alojamiento.
3. Si el cliente no ha utilizado el producto correctamente, o ha utilizado el producto con fines profesionales o semiprofesionales, o no ha seguido las instrucciones del manual durante el uso, dicho mal uso invalidará la garantía, ni el fabricante ni el vendedor serán responsables por los daños causados por estas situaciones.
4. El producto debe enviarse al centro de reparación autorizado por nuestra empresa para su reparación. No repare el producto usted mismo, ya que tal acción invalidará la garantía.
5. Desenchufe siempre la freidora de la corriente después de su uso.
6. Antes de limpiar el producto, el mismo debe dejarse enfriar durante 30 minutos.
7. Asegúrese de que los alimentos fritos en el producto adquieran un color dorado y no negro o marrón. Los alimentos quemados deben ser desechados.

IV.Cierre automático

El producto está equipado con un temporizador y un termostato. Ajuste el tiempo y la temperatura de cocción con los comandos determinados, presione el botón de encendido y el temporizador comenzará la cuenta regresiva, cuando esta llegue al tiempo total , el producto sonará y se detendrá automáticamente.

Para detener el producto manualmente, presione el botón de encendido , y el producto se detendrá.

Nota: Cuando finalice la cuenta regresiva o detenga el producto manualmente, el motor seguirá funcionando durante 10 segundos.

Antes del primer uso

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire el pegamento y las etiquetas del producto.
3. Limpie bien la cesta y la sartén con agua caliente, detergente y sin esponja abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del producto con un paño húmedo y tibio.
5. La freidora sin aceite utiliza la tecnología de calentamiento por aire caliente. Nunca vierta aceite o grasa en la freidora.

Preparación para el funcionamiento

1. Coloque el producto sobre una superficie nivelada, uniforme y estable, no coloque el producto sobre una superficie que no sea resistente al calor.
2. Coloque correctamente la cesta de freír en la freidora.
3. Nunca vierta aceite u otro líquido en la freidora. Nunca cubra la abertura de entrada de aire del producto, ya que esto evitará el flujo de aire y reducirá el efecto del calentamiento del aire caliente.

Utilización de este producto

La freidora sin aceite se puede utilizar para cocinar muchos tipos de alimentos. El manual de preparación de alimentos adicional le ayudará a maximizar el uso de este producto.

I. Fritura libre de grasa

1. Inserte el enchufe en el toma corriente con conexión a tierra, el producto emitirá un sonido y la lámpara indicadora roja en la pantalla parpadeará.
2. Saque con cuidado la sartén de la freidora sin aceite.
3. Coloque los alimentos en la cesta para freír. (Aviso: la cantidad de alimentos nunca debe ser demasiado ni demasiado poca, ya que puede afectar la calidad final de la fritura).
4. Vuelva a colocar la sartén en la freidora sin aceite. No utilice la freidora antes de colocarle la cesta para freír. (Aviso: No toque la freidora durante o poco después de su funcionamiento, evite las quemaduras. Solo se puede mover la freidora sujetándola por la manija).
5. Ajuste el tiempo y la temperatura de cocción de los ingredientes alimentarios. (Consulte la parte "Configuración" de este capítulo).

5.1 Ajuste del tiempo . Presione el botón  para iluminar la pantalla digital. Hay un botón  en el panel de operación del producto, presione el botón  , el "min" se encendera la luz en el mínimo , presione el botón   , el tiempo aumentará o disminuirá 1 minuto, si presiona prolongadamente el botón  o  , el tiempo aumentará o disminuirá rápidamente durante 1 minuto cada vez.

5.2 Ajuste de la temperatura. Después de configurar la hora, presione el botón  / a nuevamente, el "° C" indica que la lámpara se encenderá, presione el botón  o  , la temperatura aumentará o disminuirá 5 ° C, Si mantiene presionado el botón "@(aumentar)" o(disminuir)", la temperatura aumentará o disminuirá rápidamente en 5 ° C cada vez.

6. Después de configurar la hora y la temperatura, presione el botón  en el panel de operación. En este punto, el motor comienza a girar. La lámpara indicadora (lámpara roja) estará encendida y la pantalla digital cambiará  cada 5 segundos. La lámpara indicadora (lámpara roja) se apaga cuando alcanza la temperatura establecida, y se enciende de nuevo cuando la temperatura es inferior a la configurada.

Nota: Si se presenta un error en la configuración, puede presionar el botón  para cambiar "temperatura" o "tiempo" para realizar el ajuste directamente.

7. Hay 6 iconos de acceso directo en el panel de operaciones. Introduzca los alimentos en la freidora, presione el botón  , seleccione el icono de acceso directo correspondiente a los alimentos a cocinar, y finalmente presione el botón  para comenzar a cocinar el producto.

Nota 1: Cuando el producto este funcionando, y necesite ajustar la temperatura o el tiempo, puede presionar el botón I / O(tiempo/temperatura) para cambiar "temperatura" o "tiempo" directamente.

Nota 2: El producto se enciende y apaga con en un botón @(encendido).

8. Cuando escuche el tono de advertencia "bip", que indica que ha llegado el tiempo de cocción, y el panel muestre "00", el motor dejará de funcionar después de 10 segundos, la lámpara indicadora (lámpara roja) parpadeará. En este momento, saque la sartén de la freidora y colóquela sobre una superficie resistente al calor. El aceite sobrante de los alimentos quedará en el fondo de la sartén.

Nota 1: Si no presiona el botón @(inicio), el tono de advertencia durará 15 segundos.

Nota 2: La lámpara indicadora (lámpara roja) siempre estará encendida cuando el producto esté enchufado.

Nota 3: Si necesita detener o apagar el producto cuando el producto está funcionando, puede apagarlo manualmente. Para hacer esto, presione el botón @(inicio) en el panel de operación.

9. Función de protección de retardo de apagado del motor: el ventilador se apagará después de 10 segundos cuando la función esté terminada, para proteger y refrigerar el motor.

10. Algunos alimentos deben darse vuelta en algún momento intermedio de la cocción (consulte la parte de "Configuración" de este capítulo). Para dar vuelta los ingredientes antes de terminada la cocción, sujete el asa y saque la sartén de la freidora, y muévalos. Después de eso, vuelva a colocar la sartén en la freidora sin aceite.

Aviso: No ejecute el botón de desmontaje de la tapa de la canasta de freír durante el proceso de dar vuelta los alimentos; si abre el botón de desmontaje de la tapa de la canasta de freír, la tapa puede caer y el usuario puede sufrir lesiones y quemaduras.

Nota: Para reducir el peso durante el proceso de dar vuelta los alimentos, puede sacar la cesta de freír de la sartén. Para sacar la cesta para freír, extraiga la sartén del producto, colóquela sobre una superficie resistente al calor, luego ejecute el botón de desmontaje de la tapa de la cesta y desmonte la cesta de freír.

11. Compruebe si los alimentos están bien cocidos. Si los alimentos requieren más cocción, introduzca la sartén en el producto y programe el temporizador con algunos minutos más.

12. Para verter los alimentos de tamaño pequeño (por ejemplo, papas fritas), ejecute el botón de desmontaje de la tapa de la cesta de freír y retire la cesta de freír de la sartén. No vuelque la cesta de freír antes de desmontar la sartén, ya que esto hará que el aceite sobrante acumulado en el fondo de la sartén se derrame sobre los alimentos. Después de cocinar con la freidora sin aceite, la sartén y los alimentos aún estarán muy calientes, tenga cuidado. Tenga precaución, ya que algunos ingredientes durante la cocción podrían largar vapor, evite riesgos de quemaduras.

13. Vierta todos los ingredientes de la cesta para freír en los bowls o platos.

Nota: Para retirar los ingredientes frágiles o de gran tamaño, puede utilizar pinzas para sacarlos de la cesta para freír.

14. Después de completar la cocción de una tanda o porción de alimentos, la freidora sin aceite puede comenzar a cocinar otra porción de ingredientes en cualquier momento.

II. Configuraciones

La siguiente tabla le ayudará a elegir los ajustes básicos para los alimentos que desea cocinar.

Nota: recuerde que estas configuraciones son solo una referencia. En el caso de que los alimentos difieran en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar que proporcionemos la mejor configuración de cocción para sus ingredientes alimentarios. Debido a la tecnología de cambio rápido de aire, sacar la sartén con alimentos de la freidora sin aceite durante la operación puede afectar íntegramente el proceso de cocción.

III. Nota

- Tenga en cuenta que los alimentos de mayor tamaño requerirán mayor tiempo de cocción que los alimentos más pequeños.

- Si se cocina una mayor cantidad de alimentos, sólo será necesario aumentar un poco el tiempo de cocción, así mismo con una menor cantidad de alimentos, sólo será necesario disminuir el tiempo un poco.

- Durante el proceso de cocción, dar vuelta los alimentos de tamaño pequeño puede beneficiar el efecto de cocción final y puede ayudar a que los alimentos se cocinen parejos.

- Al agregar una pequeña cantidad de aceite (o aceite en aerosol) a las papas frescas, pueden quedar más crujientes. Después de agregar el aceite, los alimentos deben descansar durante varios minutos antes de freírlos en la freidora sin aceite.

- Nunca cocine ingredientes con alto contenido de grasa en la freidora sin aceite, como las salchichas, chorizos, etc.
- Todo alimento que se puede cocinar en el horno también se puede cocinar en la freidora sin aceite.
- El peso ideal de los ingredientes para cocinar papas fritas crujientes es de 500 g.
- Los panes para sándwiches se pueden cocinar rápida y cómodamente con el uso de masa fermentada. En comparación con la masa casera, la masa fermentada requiere un tiempo de cocción más corto.
- Puede utilizar la freidora sin aceite para recalentar los alimentos. Ajuste la temperatura a 150 ° C, el tiempo máximo debería ser de 10 minutos.

IV. Papas y Papas fritas

TIPO	CANTIDAD MINIMA Y MAXIMA DE INGREDIENTES	TIEMPO (MINUTOS)	TEMPERATURA	DAR VUELTA	INFORMACIÓN ADICIONAL
Papas fritas congeladas finas	300-700	12-16	200	Dar vuelta	
Papas fritas congeladas gruesas	300-700	12-20	200	Dar vuelta	
Papas fritas caseras (6/8 mm)	300-800	18-25	180	Dar vuelta	Agregar ½ cucharada de aceite
Papas fritas caseras	300-800	18-22	180	Dar vuelta	Agregar ½ cucharada de aceite
Tortillas de papas	250	15-18	180		
Batatas	500	18-22	180		

V. CARNES

Carne vacuna	100-500	8-12	180	Dar vuelta	
Costillas de cerdo	100-500	10-14	180	Dar vuelta	
Hamburguesas	100-500	12-14	180	Dar vuelta	Agregar ½ cucharada de aceite
Chorizo/salchicha	100-500	13-15	200	Dar vuelta	Agregar ½ cucharada de aceite
Cuarto trasero de pollo (pata y muslo)	100-500	18-22	180	Dar vuelta	Agregar ½ cucharada de aceite
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180	Dar vuelta	

VI. SNACKS

Arrolladitos primavera	100-400	8-10	200	Dar vuelta	Agregar ½ cucharada de aceite
Patitas de pollo	100-500	6-10	200	Dar vuelta	Agregar ½ cucharada de aceite
Trozos de pescado congelado	100-400	8-10	200		Agregar ½ cucharada de aceite
Bastoncitos de queso congelados	100-400	8-10	200		Agregar ½ cucharada de aceite
Vegetales empanizados	100-400	10	180		

Nota: Si la freidora libre de aceite comienza a cocinar desde el punto frío, se deben considerar 3 minutos más de cocción.(si no se ha pre-calentado)

VII. Prepara papas fritas tú mismo

Para obtener el mejor resultado, le recomendamos que utilice las papas fritas precocidas (por ejemplo, papas fritas congeladas). Para hacer papas fritas usted mismo, siga los pasos a continuación.

1. Pele las papas y córtelas en trozos pequeños.
 2. Remojar las papas en un bol durante al menos 20 minutos, sacarlas y escurrirlas sobre el papel de cocina.
 3. Vierta aceite de oliva en el bowl con una cuchara, ponga las papas en el bowl y mezcle hasta que todas las papas estén aceitadas uniformemente.
 4. Saque las papas del bowl con las manos o con utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el bowl. Luego vierta las papas en la canasta para freír.
- Aviso: No vierta todas las papas en la cesta de freír una sola vez, para evitar que se acumule demasiado aceite en el fondo de la sartén al final.
5. Freír las papas siguiendo las instrucciones de este capítulo.

Limpieza

Limpie el producto cada vez que lo use.

El interior de la sartén, y la cesta freidora están cubiertos con una capa de pintura antiadherente. No utilice utensilios de cocina de metal o material de limpieza abrasivo para hacer la limpieza, ya que esto dañará la capa pintada antiadherente.

1. Saque el enchufe del toma corriente y deje que el producto se enfríe. (Nota: Saque la sartén para que la freidora sin aceite se enfríe más rápidamente).
2. Utilice un paño húmedo para limpiar la parte exterior del producto.
3. Limpiar la sartén o el fondo de la sartén con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva. Colocar la cesta de freír en la sartén y luego remojar la sartén y la cesta de freír durante 10 minutos.
4. Limpiar el interior del producto con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Utilice un cepillo de limpieza para limpiar los componentes de calentamiento y eliminar los restos de comida .
6. Utilice frecuentemente o cuando sea necesario un cepillo limpio para limpiar la abertura de entrada de aire y la abertura de salida de aire para no afectar la entrada de aire y el flujo de aire de salida.

Almacenamiento

1. Saque el enchufe del producto y deje que se enfríe completamente.
2. Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.
3. Empaque el cable de alimentación.

Garantía y servicios

Si necesita servicios o reparaciones, o tiene alguna duda, puede comunicarse con el Centro de Atención al Cliente local

Si no hay un Centro de atención al cliente cerca de su ubicación, puede comunicarse con su distribuidor local.

SERVITECH

Líder en soluciones tecnológicas

Tel: 011 5278 1149
serviciotecnico@servitech.com.ar

www.servitech.com.ar

Servicio técnico oficial de GADNIC

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCION
El producto no funciona	<ol style="list-style-type: none"> 1) El enchufe del producto no está insertado en la entrada de corriente 2) El usuario no ha presionado el botón de encendido. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Enchufe el producto al toma corriente 2) Presione el botón de encendido.
La pantalla digital muestra el mensaje "E1/E2"	<ol style="list-style-type: none"> 1) El sensor de temperatura muestra un circuito abierto 2) El sensor de temperatura del dispositivo se ha roto. 	Por favor envíe su producto al servicio técnico autorizado más cercano.
Los alimentos no se encuentran del todo cocidos	<ol style="list-style-type: none"> 1) Hay demasiados ingredientes en la canasta de la freidora 2) La temperatura de cocción es muy baja 3) El tiempo de cocción es demasiado corto. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Trate de cocinar los ingredientes en tandas para su mejor cocción. 2) Ajuste la temperatura de cocción de acuerdo a la tabla de referencia 3) Ajuste el tiempo de cocción de acuerdo a la tabla de referencia.
Hay alimentos que no se han cocinado en la cesta de freír	Algunos ingredientes deben darse vuelta durante la cocción.	Si algunos ingredientes se han pegado entre sí, o requieren darse vuelta, no se han cocinado bien. Refiera a la tabla de cocción determinada para cada tipo de ingredientes.
Los snacks que salen de la freidora no están crujientes.	Los snacks que seleccionó posiblemente deben cocinarse en freidora tradicional	Puede agregar un poco de aceite para mejorar la calidad de la fritura de estos alimentos específicos.
Sale humo de la freidora	<ol style="list-style-type: none"> 1) Usted está cocinando ingredientes con demasiado contenido de grasa 2) Hay restos de comida o grasa de cocción anterior en el fondo de la freidora. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Cuando usted está cocinando en la freidora alimentos que tienen mayor cantidad de grasa de lo normal, una gran cantidad de humo blanco puede salir de la freidora. Por favor tenga cuidado que la freidora puede estar más caliente de lo normal. Esto no debería afectar la calidad en el resultado de la cocción. 2) El humo blanco es el resultado de la excesiva cantidad de grasa en la freidora. Por favor limpie la freidora bien después de