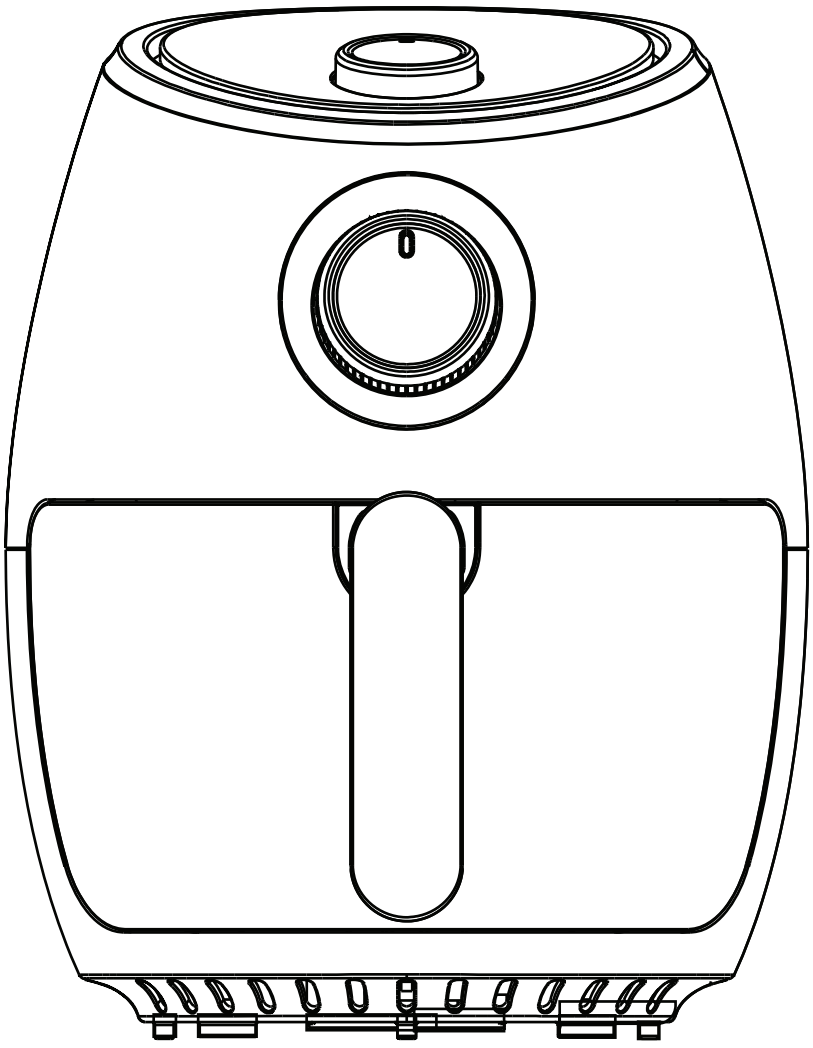
CUK
by GADNIC

FREIDORA DE AIRE
F2.0



GADNIC
WARRANTY

MANUAL DE USUARIO

FREI0004

Breve introducción

Gracias por elegir nuestra freidora sin aceite!
La freidora sin aceite recientemente adquirida le ayudará a cocinar sus comidas y snacks de una manera mucho 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 mucho más conveniente de preparar alimentos deliciosos .

Instrucciones generales

A- Manija/agarradera de la cesta de la freidora
B- Freidora (cesta)
C- Bandeja freidora
D- Control de temperatura
E- Lampara indicadora
F- Control de tiempo (timer)
G- Entrada de Aire
H- Salida de Aire
I-Cable de alimentación

Timer - control de tiempo
Temperature fuse - fusible de temperatura
Motor - motor
Temperature controller - Control de temperatura
Resistance - Resistencia
Heating coil - bobina de calentamiento
Heating indicator - Indicador de calor

Atención

Antes de utilizar este producto, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y conserve el folleto para consultarlo en el futuro.

Peligro

1. No sumerja la carcasa en agua ni la lave bajo la canilla , ya que hay componentes eléctricos y componentes de calentamiento en la misma.

2. No permita que entre agua u otros líquidos en el producto, esto podría producir cortocircuitos eléctricos.
3. Coloque siempre los ingredientes de los alimentos en la canasta para freír, para evitar su contacto con los componentes de calentamiento.
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 si la energía disponible es compatible con la potencia nominal del producto.
2. Si hay daños en los enchufes, el cable de alimentación o el producto, deje de utilizarlo.
3. Si el cable de alimentación está roto, para evitar peligros, debe ser reemplazado por técnicos de servicio técnico del fabricante, departamento de reparación del fabricante o departamentos similares.
4. Este producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sean supervisados por un adulto capacitado en el uso del producto para 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 a tierra y hay que asegurarse de que esté insertado correctamente.
10. Nunca conecte el producto con un temporizador externo, en caso de que pudiera ocurrir algún peligro.
11. Nunca coloque el producto sobre o cerca de material combustible como un mantel, cortina, etc.
12. Nunca coloque el producto contra la pared o muy cerca de otros productos. Debe haber al menos 10 cm de espacio libre para 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. Mientras esté funcionando el dispositivo de fritura sin aire , 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. Debe tener mucho cuidado al sacar la cesta de la freidora ya que vapores calientes pueden producir quemaduras u otras lesiones.
16. Al utilizar el producto, la superficie de la misma puede calentarse mucho.
17. Si el producto emite humo, desenchufelo de la alimentación inmediatamente. Retire la freidora del producto después de que haya dejado de humear.

III. Aviso

1. Coloque el producto sobre una superficie nivelada, uniforme y estable.
2. El producto está estrictamente destinado para uso doméstico normal. No debe utilizarse en los comedores de comercios , oficinas u otros entornos de trabajo. Y no debe ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, casas de huéspedes u otros tipos 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 distribuidor/vendedor serán responsables de daños causados por estos.
4. El producto debe enviarse al centro de servicio autorizado por nuestra empresa para su reparación. No repare el producto usted mismo, ya que tal acción invalidará la garantía.
5. Desenchufe siempre 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. Apagado automático

El producto está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador llegue a 0, el producto sonará y se apagará automáticamente.
Para apagar el producto manualmente, gire la perilla del temporizador en sentido antihorario (contrario a las agujas de reloj) hasta 0.

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 de freír y la bandeja de freír con agua caliente, detergente y una esponja no 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 la cocción

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 bandeja de freír en la cesta de la freidora.
3. Nunca vierta aceite u otro líquido en la cesta de 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.

Operación 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. Freír sin aceite.

1. Inserte el enchufe en el toma corriente.
2. Saque con cuidado la cesta de freír de la freidora sin aceite.
3. Ponga los ingredientes en la cesta de freír.

Aviso: 1. Coloque la bandeja de freír en la cesta de freír antes de poner los alimentos en la cesta de freír. 2. La cantidad de ingredientes no debe ser demasiada ni demasiado poca, ya que puede afectar la calidad final de la fritura.

4. Vuelva a colocar la cesta de freír en la freidora sin aceite. (Aviso: no toque la freidora poco después de utilizarla para evitar quemaduras . Solo se puede mover la freidora sujetandola del asa).
5. Ajuste a la temperatura correcta girando la perilla de control de temperatura. (Consulte la parte "Configuración" de este capítulo).
6. Determine el tiempo de cocción de los alimentos. (Consulte la parte "Configuración" de este capítulo).
7. Para encender el producto, ajuste la perilla del temporizador para decidir el tiempo de cocción. (Si comienza a cocinar desde el punto frío, es decir que no ha precalentado la freidora antes), el tiempo de cocción debe ser 3 minutos más.

• El temporizador comenzará a contar el tiempo de acuerdo con el tiempo de configuración.
• Durante el funcionamiento de la freidora sin aceite, la lámpara indicadora de calentamiento se encenderá y apagará continuamente. Esto significa que los componentes de calefacción se encienden y apagan continuamente, para así mantener la temperatura de ajuste.
• El aceite sobrante de los ingredientes alimentarios se depositara en el fondo de la cesta de fritura.

8. Algunos ingredientes deben darse vuelta o retirarse a mitad de la cocción (consulte la parte de “Configuración” de este capítulo). Para retirar los ingredientes, sujete el asa y extraiga la cesta de freír del producto, y proceda a retirar los alimentos. Para continuar la cocción , vuelva a colocar la cesta de freír en la freidora sin aceite.
9. El timbre del temporizador significa que el tiempo de ajuste ha terminado. A continuación, extraiga el recipiente para freír del producto y colóquelo sobre una superficie resistente al calor. Aviso: también puede apagar el producto manualmente cuando esté funcionando. Para hacer esto, gire la perilla del temporizador a 0.
10. Compruebe si los ingredientes de los alimentos están bien cocidos. Si los alimentos requieren más cocción, inserte nuevamente la cesta de freír en el producto y programe el temporizador con algunos minutos más.
11. No vuelque la cesta de freír, ya que esto hará que el aceite sobrante acumulado en el fondo de la cesta se derrame sobre los alimentos. Después de cocinar con la freidora sin aceite, la cesta de freír y los alimentos aún están muy calientes, evite las quemaduras, no toque directamente los ingredientes con la mano. Dependiendo de los diferentes tipos de ingredientes, es posible que salga vapor de la freidora, por favor manejese con mucho cuidado para evitar quemaduras.

12. Utilice pinzas para servir los alimentos.
13. Después de completar la cocción de una tanda de alimentos, la freidora sin aceite puede comenzar a cocinar otra tanda de ingredientes en cualquier momento.

II. Configuraciones

La siguiente tabla le ayudará a elegir los ajustes básicos para los ingredientes alimentarios que desea cocinar.
Nota: recuerde que estas configuraciones son solo una referencia. En el caso de que los ingredientes difieran en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar que proporcionemos la mejor configuración para sus preparaciones. Como la tecnología de cambio de aire rápido puede emitir aire caliente dentro del producto inmediatamente, sacar la cesta de freír de la freidora sin aceite durante la operación difícilmente afectará el proceso de cocción.

III. Nota

1. Proporcionalmente con los ingredientes de tamaño más grande, los ingredientes de tamaño pequeño requerirán menos tiempo de cocción.
2. Al preparar mayor cantidad de ingredientes, solo será necesario aumentar un poco el tiempo de cocción , como así con menor cantidad de ingredientes, solo será necesario disminuir un poco el tiempo de cocción.
3. Durante el proceso de cocción, retirar/mover los alimentos de tamaño pequeño puede mejorar el efecto de cocción final y puede ayudar a que los ingredientes de los alimentos se cocinen uniformemente.
4. Al agregar una pequeña cantidad de aceite a las papas frescas, la comida se vuelve más crujiente. Después de agregar el aceite, los ingredientes deben descansar durante varios minutos antes de freír en la freidora sin aceite.
5. Nunca cocine alimentos con alto contenido de grasa en la freidora sin aceite , como salchichas, chorizos, etc.
6. Los snacks que se pueden cocinar en el horno también se pueden cocinar en la freidora sin aceite.
7. El peso ideal para cocinar papas fritas es de 250 g.
8. La masa de pan se puede preparar rápida y cómodamente con masa fermentada o precocida . En comparación con la masa casera, la masa fermentada requiere un tiempo de cocción más corto.
9. Puede utilizar la freidora sin aceite para recalentar los alimentos. Para recalentar los alimentos ,ajuste la temperatura a 150 ° C, el tiempo máximo de cocción es de 10 minutos.

IV. Papas y papas fritas

Tipo de alimento	Cantidad mínima-máxima de ingredientes (gramos)	Tiempo (minutos)	Temperatura (”C)	Dar vuelta/remover	Información adicional
Papas fritas congeladas finas	200-400	1 2-16	2OO	Dar vuelta	
Papas fritas gruesas congelados	200-400	12-2O	2OO	Dar vuelta	
Papas fritas caseras (8 * 8 mm)	200-350	18-25	18O	Dar vuelta	Agregar ½ cucharada de aceite
Papas caseras	200-400	18-22	18O	Dar vuelta	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Tortillitas de papas	200	15-18	180		

V. Carnes

Tipo	Mínimo-Máximo (cantidad de ingred.gramos)	Tiempo (minutos)	Temperatura ('C	Dar Vuelta	Información adicional	
Bife vacuno	100-300	8-12	180	Dar vuelta		
Costilla de cerdo	100-300	10-14	180	Dar vuelta		
Hamburguesa	100-300	7-14	180	Dar vuelta	Agregar 1/2 cucharada de aceite	
Salchichas	100-300	13-15	200	Dar vuelta	Agregar 1/2 cucharada de aceite	
Muslo de pollo	100-300	18-22	180	Dar vuelta	Agregar 1/2 cucharada de aceite	

Pechuga de pollo	100-300	10-15	180	

VI. Snacks

Tipo	Mínimo-Máximo-Cantidad de ingredientes (gr)	Tiempo (minutos)	Temperatura ("C)	Dar Vuelta	Información Adicional
Arrolladitos primavera	100-300	8-10	200	Dar Vuelta	Agregar ½ cucharada de aceite
Nuggets de pollo congelados	100-300	6-10	200	Dar Vuelta	Agregar ½ cucharada de aceite
Trozos de pescado congelado para freír	100-300	6-10	200		Agregar ½ cucharada de aceite
Bastoncitos de queso (mozzarella)	100-300	8-10	200		Agregar ½ cucharada de aceite
Verduras	100-300	10	180		

Aviso: Si la freidora sin grasa comienza a cocinar en frío, el tiempo de cocción debe ser 3 minutos más.

VII. Prepara papas fritas tú mismo

Para obtener un 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. Remoje las papas en un bol durante al menos 20 minutos, sequelas y ezcurralas en papel antes de proceder a la cocción.
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 cesta de freír.

Aviso:

1. Coloque la bandeja de freír en la cesta de freír antes de poner las papas .
2. No vierta todas las papas en la cesta de freír de una sola vez, para evitar que se acumule demasiado aceite en el fondo de la cesta de freír al final.

5. Cocine (frie) las papas siguiendo las instrucciones de este capítulo.

Limpieza

Limpie el producto cada vez que lo use.
El interior cesta de freír, la bandeja freidora y el producto están cubiertos con una capa de pintura antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos, ya que esto dañará la capa pintada antiadherente.
1.Extraiga el enchufe del toma corriente y deje que el producto se enfríe.
2. Use un paño húmedo para limpiar la parte exterior del producto.
3. Limpie la cesta de freír o la bandeja de freír con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva, agregue agua caliente en la cesta de freír junto con un poco de detergente. Coloque la bandeja de freír en la cesta y luego remojelos durante 10 minutos.
4. Limpie el interior del producto con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Utilice un cepillo para limpiar los componentes de calentamiento y eliminar los restos de comida restantes.
6. Cuando sea necesario, limpie la abertura de entrada de aire y la abertura de salida de aire con un cepillo limpio para no afectar la entrada de aire y el flujo de aire de salida.

Almacenamiento/guardado.

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 servicio técnico 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.

Mal funcionamiento y posibles soluciones.

PROBLEMA	CAUSA	POSIBLE METODO DE RESOLUCION
La freidora no funciona	1. El enchufe del producto no está insertado en el toma corriente. 2. El usuario no pudo configurar el temporizador.	1. Inserte el enchufe en el toma corriente con conexión a tierra. 2. Gire la perilla del temporizador para configurar el tiempo correcto necesario para cocinar y luego encienda la alimentación.
Los alimentos cocinados por la freidora no están lo suficientemente cocidos	1. Demasiados ingredientes en el tanque de freír. 2. La temperatura de cocción programada es demasiado baja. 3. El tiempo de cocción es demasiado corto.	1. Coloque los ingredientes en la cesta de freír en pequeñas tandas, de esta forma , la fritura se puede distribuir de manera más uniforme. 2. Gire la perilla de control de temperatura para ajustar la temperatura requerida. (consulte la parte "Configuración" en el capítulo "Uso de este producto") 3. Gire la perilla del temporizador para corregir el tiempo de cocción. (consulte la parte "Configuración" en el capítulo "Uso de este producto")
Los ingredientes no se cocinan uniformemente en la freidora	Algunos ingredientes deben rotarse o removerse durante el proceso de cocción.	Si algunos ingredientes se encuentran en la parte superior se pueden pegar con otros (por ejemplo, papas fritas), deben rotarse en el proceso de cocción. (consulte la parte "Configuración" en el capítulo "Uso de este producto")

Los snacks no están crujientes.	Los snacks deben cocinarse en una freidora tradicional.	Puede elegir snacks para hornear o puede agregar un poco de aceite al snack para aumentar su textura crujiente.
Sale humo blanco del producto.	1. Está cocinando ingredientes con un alto contenido de aceite. 2. La suciedad de aceite del último uso aún permanece dentro de la cesta de freir.	1. Cuando cocine ingredientes con un contenido graso relativamente alto en la freidora sin aceite, se infiltrará una gran cantidad de humo de aceite en la cesta de freir. El aceite producirá vapores de aceite blanco y la cesta de freír puede estar más caliente de lo normal, operela con mucho cuidado. Pero esto no afectará el resultado de cocción final. 2. El humo blanco se produce al calentar el aceite y la grasa dentro de la freidora. Asegúrese de limpiar la cesta de freír cada vez que lo use.
Las papas fritas fresca/caseras no se fríen uniformemente dentro de la freidora	No ha empapado correctamente las papas en aceite antes de freírlas.	Use papas frescas y siga las instrucciones del capítulo "Haga papas fritas usted mismo".
Las papas fritas que salen de la freidora no están crujientes	Esto depende del contenido de aceite y el contenido de humedad de las papas.	1. Asegúrese de escurrir las papas correctamente antes de agregarles aceite. 2. Al cortar las papas en un tamaño más pequeño, se pueden hacer más ligeras y crujientes. 3. Las papas fritas se pueden hacer más ligeras y crujientes añadiendoles una pequeña cantidad de aceite.

SERVI TECH

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC

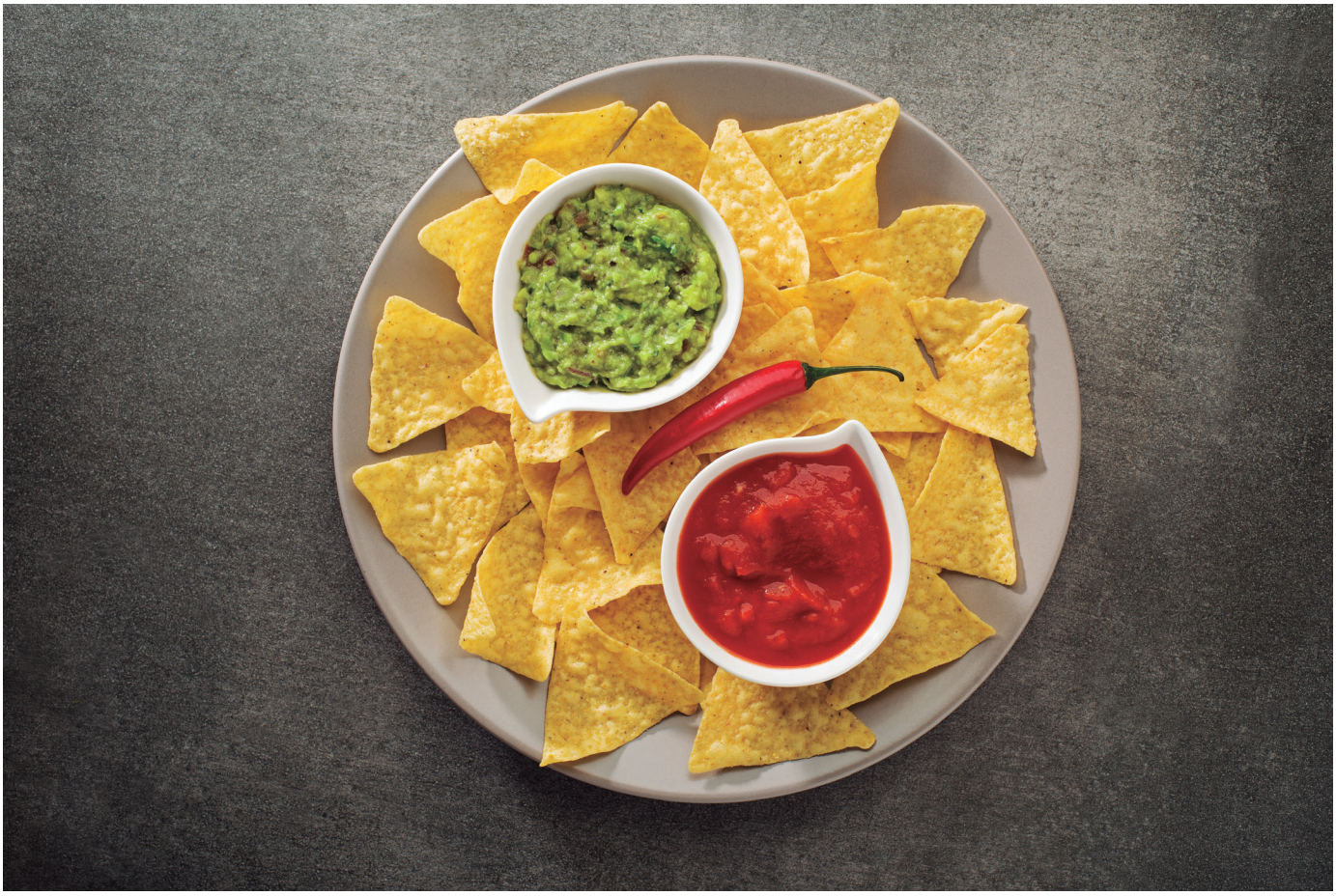
www.servitech.com.ar

11 6260 1114 (sólo texto)

serviciotecnico@servitech.com.ar

RECETARIO

Doritos



Receta:

1 Taza harina 0000
1/2 Taza polenta instantánea
4 Cucharaditas aceite
1 Cucharada de pimentón
Agua tibia

Procedimiento:

1. Mezclar la harina 0000 con la polenta y la sal a gusto.
2. Colocar las 4 cucharaditas de aceite.
3. Agregar el pimentón.
4. Agregamos el agua tibia hasta que formemos una masa consistente pero que se puede amasar.
5. Amasar y cortarlos en triángulos del tamaño que quieras. El grosor puede variar.
6. Por último freírlos a gusto.

Langostinos

Receta:

9 Langostinos crudos
1 Huevo
Pan rallado
Condimentos: sal, pimienta, pimentón dulce, ajo y perejil.

Procedimiento:

1. Blanquear los langostinos previamente limpios por 2 minutos en agua hirviendo.
2. Sacar del agua y secar con papel absorbente.
3. Batir el huevo y condimentar a gusto.
4. Colocarlos en un palo de brochetas y pincelar con el huevo batido. (Dejar en el huevo hasta empanar).
5. Empanar con pan rallado o panko. Pincelar nuevamente con huevo y otra vez empanar.
6. Colocar en la freidora. Cocinar 5 minutos a 160 grados. Retirar
7. Rociar con fritolin o pincel con aceite. Colocar 5 minutos más en la freidora a 200 grados.

Papas españolas

Receta:

400 g papa
Agua
1 cucharada aceite oliva
Sal

Procedimiento:

1. Pelar y cortar la papa en juliana de aproximadamente 0, 5 CM de espesor.
2. Secar cada papa con una servilleta absorbente e ir colocando en otro recipiente seco,
3. Cuando estén todas secas, rociar con aceite o pincelar con aceite de oliva y condimentar con sal y lo que te guste (pimentón dulce, orégano, etc).
4. Configurar la freídora sin aceite a temperatura 160 grados por 17 minutos.
5. Por ultimo, freír a 180 grados otros 10 minutos para dorar.