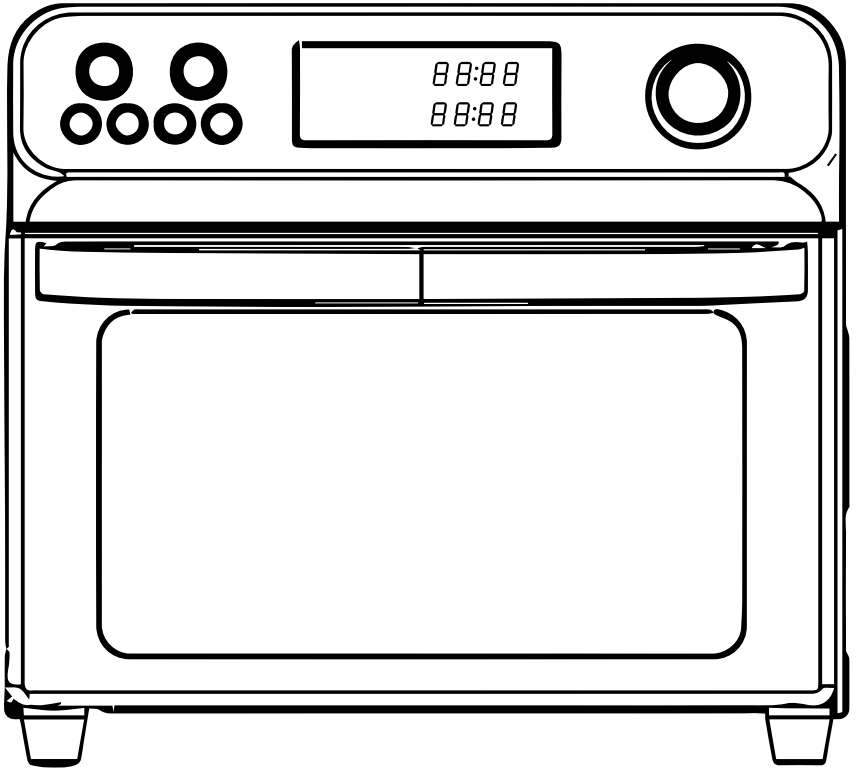
CUK
by GADNIC

FREIADORA DE AIRE
Heitt 26

GADNIC WARRANTY



MANUAL DE USUARIO

FREI0012

SERVI TECH

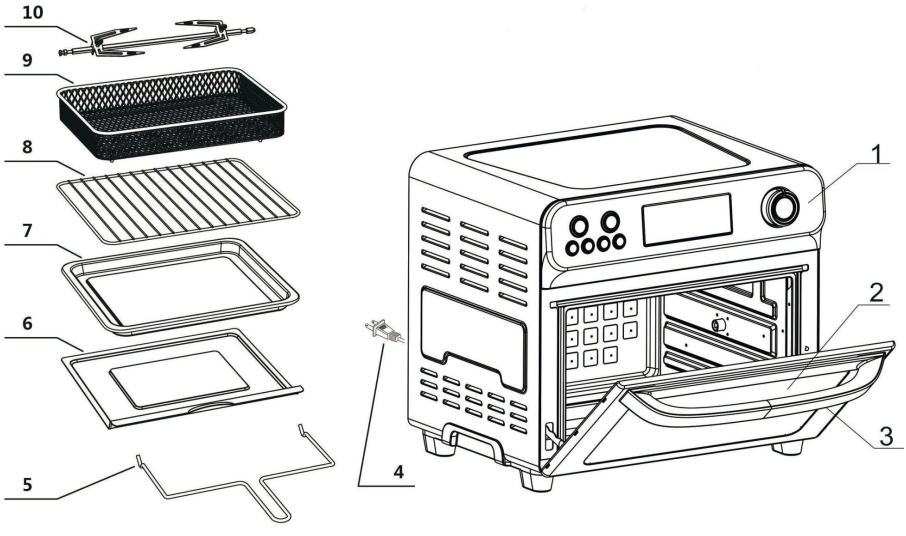
SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC

www.servitech.com.ar

11 6260 1114 (sólo texto)

serviciotecnico@servitech.com.ar

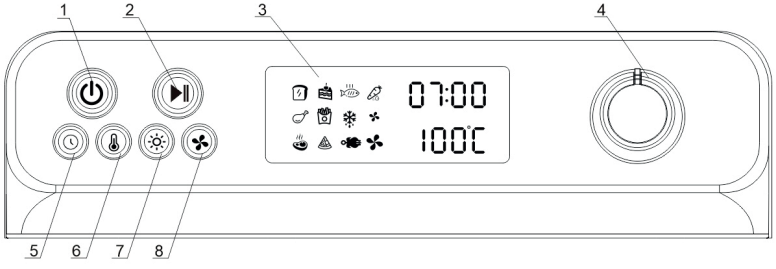
CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE



1. Panel de teclas
2. Puerta de vidrio
3. Mango de la puerta
4. Cable de alimentación
5. Estante
6. Bandeja para migas
7. Bandeja para hornear
8. Rejilla de la freidora
9. Cesta de la freidora de aire
10. Asador

CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE

Panel de Control



1. Botón de encendido/apagado
2. Inicio/ Pausa
3. Pantalla LED
4. Perilla de ajuste
5. Botón de control de tiempo
6. Botón de control de temperatura
7. Botón de luz
8. Botón de velocidad del ventilador

ANTES DEL PRIMER USO

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Retire todas las etiquetas del embalaje de la unidad.
2. Lave la canasta para freír, la rejilla de la freidora, la bandeja para hornear y la bandeja para migas con agua caliente con un poco de jabón para lavar platos y una esponja no abrasiva. Seque antes de colocar las bandejas en la freidora de aire.
3. Coloque la bandeja para migas en la parte inferior de la freidora de aire.

PRECAUCIÓN:

- No coloque la freidora de aire contra una pared o contra otros aparatos. Es importante dejar al menos 4 pulgadas de espacio libre en la parte posterior y los lados, y 4 pulgadas de espacio libre sobre la freidora de aire para permitir una ventilación adecuada.
- No coloque nada encima de la freidora de aire.

USO DE LA FREIDORA DE AIRE

Características del producto

1. La perilla de ajuste se puede girar en sentido horario o antihorario para cambiar rápidamente de modo y ajustar el tiempo y la temperatura.

2. La pantalla LED resalta, operación clara, visualización en tiempo real de temperatura y tiempo restante.

3. Botón de velocidad del ventilador

La freidora tiene dos velocidades de funcionamiento del ventilador: baja o alta. Una luz de velocidad del ventilador está encendida cuando el ventilador funciona a baja velocidad, mientras que dos luces de velocidad del ventilador están encendidas cuando funciona a alta velocidad.

4. Botón de encendido/ apagado

Úselo para encender o apagar la freidora después de que esté bien fijado.

5. Botón de luz

Presione el botón de luz durante todo el proceso de cocción para observar la cocción si lo desea. Presione el botón de luz nuevamente para apagarlo. La luz se apagará después de un minuto.

Instrucciones de Operación

1. Encendido (inicialización de encendido), modo de espera. El panel de control está conectado al modo de espera: el zumbador emitirá un pitido. La pantalla LED de temperatura muestra "APAGADO".
2. Encendido

Presione brevemente el botón de ENCENDIDO para iniciar la máquina y la pantalla LED se iluminará. El modo predeterminado es el modo pan. Se muestra de la siguiente manera:

El símbolo del pan parpadea, todos los demás símbolos están encendidos y la duración, la temperatura y la velocidad del ventilador (la velocidad baja muestra el símbolo de una pala pequeña y la velocidad alta muestra el símbolo de una pala de viento fuerte) se muestran en la siguiente tabla. El proceso anterior se define como la pantalla de inicio. Cuando la perilla de ajuste se gira en el sentido contrario a las agujas del reloj, el icono parpadeante se moverá hacia la izquierda, y cuando la perilla de ajuste se gira en el sentido de las agujas del reloj, el icono parpadeante se moverá hacia la derecha. Presione iniciar ⏯ cuando se seleccione el modo y presione nuevamente para ingresar al proceso de pausa.

Durante el modo de operación:

1. Pantalla de temperatura, temperatura establecida, cuenta regresiva de minutos de visualización de tiempo. Vuelve a la pantalla de arranque al volver a cero.
2. Presione el botón de velocidad del ventilador para cambiar la velocidad del viento. No se permite que el programa preestablecido de viento fuerte se ajuste a la velocidad del viento bajo.
3. Presione el botón de luz para encender o apagar la lámpara halógena. Después de olvidar apagar la lámpara halógena durante 60 segundos, se apagará automáticamente.
4. Presione el botón de tiempo para ajustar la duración en el programa preestablecido, rotación en el sentido de las agujas del reloj +1 min, el máximo 60 min, rotación en el sentido contrario a las agujas del reloj -1 min, el mínimo 0 min. Cada vez que ajuste el zumbador, suelta un sonido breve.
5. Después de presionar el botón de temperatura , la temperatura de control de temperatura en el programa preestablecido se puede ajustar girando en el sentido de las agujas del reloj de +5 , el máximo es de 230 , girando en el sentido contrario a las agujas del reloj de -5 , el mínimo es de 60 . Cada ajuste, emitirá un sonido leve; torta, secado, modo descongelado, solo se permite en el programa bajar la temperatura.

El proceso de ejecución y pausa después de presionar el modo: la pantalla de tiempo parpadea y el zumbador cae tres veces cada 1 minuto para recordar al usuario.

Programas inteligentes

La freidora diseñó varios programas inteligentes como se muestra en el siguiente gráfico. Los programas inteligentes controlan los tiempos y las temperaturas de cocción automáticamente. Seleccione un programa inteligente, con la perilla de selección de función, la pantalla muestra la hora y la temperatura en consecuencia, el ícono se encenderá. Presione el botón de inicio, la freidora funcionará según el programa inteligente seleccionado.
Cuando está en la función inteligente, la luz de encendido estará blanca;
Cuando está en la función Tostar, la luz parpadeará azul;

Nombre de la Función	Temperatura por defecto (ºC)	Temporizador por defecto	Velocidad por defecto	Motor sincrónico
Pan	230	5	Alto	APAGADO
Torta	140	40	Bajo	APAGADO
Pescado	230	25	Alto	ENCENDIDO
Deshidratar	70	240	Alto	APAGADO
Pollo	230	20	Alto	APAGADO
Papas fritas	190	20	Alto	ENCENDIDO
Calentar	60	30	Bajo	APAGADO
Carne	230	12	Alto	APAGADO
Pizza	230	7	Alto	APAGADO
Asado	180	45	Alto	ENCENDIDO

CONSEJOS SOBRE LA CONFIGURACIÓN DE CONVECCIÓN

CONSEJOS SOBRE EL USO DE LA CONFIGURACIÓN DE CONVECCIÓN
Debido a que la convección cocina los alimentos más rápido y está más caliente, puede reducir la temperatura de cocción en 25° y verificar que estén listos tres cuartas partes del tiempo de cocción.

Los alimentos cubiertos se benefician del calor uniforme de la convección y se cocinarán más rápido sin pérdida de humedad.

La circulación de aire a alta temperatura produce alimentos tostados dorados por fuera y jugosos y tiernos por dentro.

Cocinar uniforme significa que puede usar más de una rejilla y no tiene que voltear los alimentos ni rotar las bandejas para hornear.

A continuación, se muestran los alimentos que se benefician de la configuración de convección y cuándo usarla:

Tostado por convección:
Carne, verduras, pescado entero
Horneado por convección:
Tartas, pasteles, galletas, bizcochos
Asado a la parrilla por convección:
Carne, pescado, para derretir queso, para dorar la parte superior de guisos
Pizza:

- Use la posición inferior de la parrilla y verifique con frecuencia para que el queso no se queme.
- Comience sin convección y luego encienda la convección durante los últimos minutos para dorar el queso.

No recomendado para:
Natillas y flanes, suflés, tortas, panes rápidos, panes

Consejos adicionales:

- Asegúrese de que el aire pueda circular alrededor de los alimentos y las ollas.
- Utilice bandejas, bandejas para asar y bandejas para hornear con lados bajos.
- No cubra los estantes de la freidora con papel aluminio.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
La freidora de aire no funciona	Asegúrese de que la unidad esté enchufada a una toma de corriente adecuada.
La comida no se cocina	Use lotes más pequeños para una cocción más pareja.
	Subir la temperatura y seguir cocinando
La comida no se fríe uniformemente	Voltee la comida a la mitad del proceso de cocción
	Cocine alimentos de tamaño similar juntos
Sale humo blanco de la freidora de aire	Limpie la freidora de aire y los accesorios después de cada uso para eliminar los residuos de grasa.
Las papas fritas no se cocinan uniformemente	Freír menos papas a la vez
	Lavar las papas antes de freír
	Use papas firmes y frescas cortadas en palitos
Las papas fritas no son crujientes	Eliminar el exceso de agua de las papas.
	Cortar las papas en palitos más estrechos
	Rocíe con un poco más de aceite

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: Nunca sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido. No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.

• Limpie el aparato después de cada uso.

• Desenchufe siempre el aparato y déjelo enfriar completamente antes de limpiarlo.

• Nunca utilice utensilios abrasivos o productos corrosivos para limpiar el aparato.

• Aplique un agente de limpieza a un paño y limpie el exterior.

• Aplique una solución de jabón líquido suave a un paño húmedo o una esponja y limpie el interior. Retire cualquier residuo con un paño húmedo.

• Limpie los accesorios en el lavavajillas o lávelos a mano con un estropajo de nailon o un cepillo con agua tibia y jabón.

ALMACENAMIENTO
• Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
• Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
• Guarde el aparato en un lugar limpio y seco.

MEDIOAMBIENTE
No tire el aparato con la basura doméstica normal al final de su vida útil, sino llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclaje. Al hacer esto, ayuda a preservar el medio ambiente.