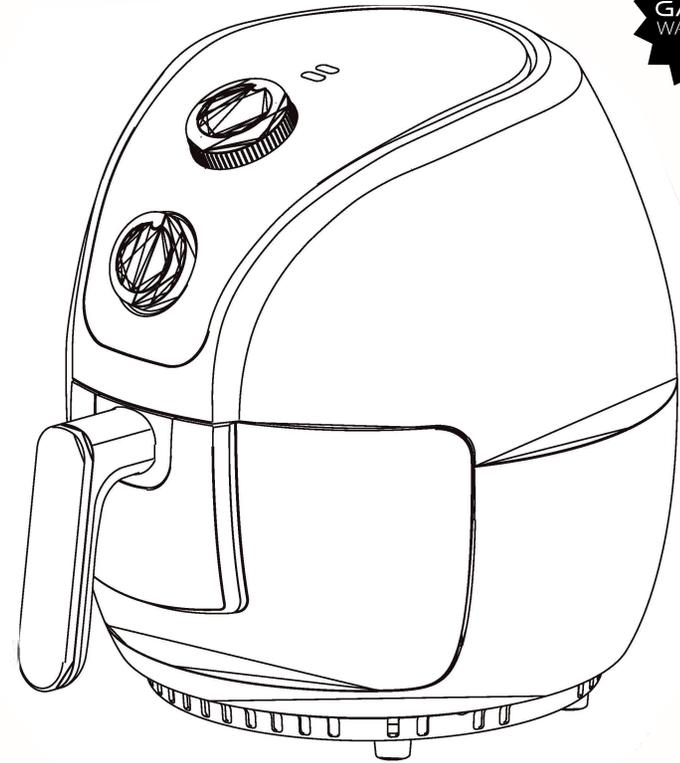


CUK
by GADNIC

FREIDORA DE AIRE
F40 PRO



MANUAL DE USUARIO

FREI0013

**SERVI
TECH**

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

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

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE LA FREIDORA SIN ACEITE

Breve introducción

Gracias por elegir nuestra freidora sin aceite.

La nueva freidora sin aceite le ayudará a cocinar los alimentos y refrescos que le gustan de una manera más saludable.

La freidora sin aceite utiliza el principio del aire caliente combinado con el ciclo de aire de alta velocidad (cambio rápido de aire), proporcionará un calentamiento completo de una sola vez, por lo que para la mayoría de los alimentos, no hay necesidad de añadir aceite para cocinar. Con nuestra freidora sin aceite, ahora tiene una forma más conveniente de hacer deliciosos alimentos como pasteles y galletas de huevo con leche, etc.

Instrucción general (Figura 1)

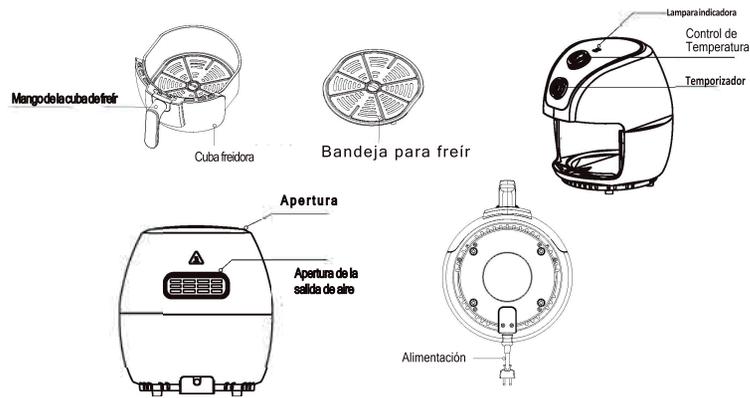
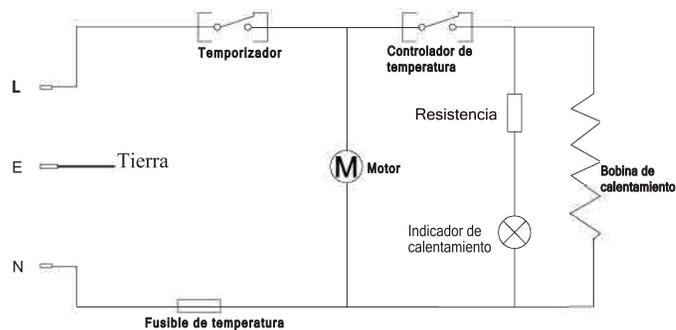


Diagrama del circuito (Figura 2)



Atención

Antes de utilizar este producto, lea el manual de instrucciones y conserve el folleto para su posterior consulta.

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 freidora sin aceite a temperatura 160 grados por 17 minutos.
5. Por último, freír a 180 grados otros 10 minutos para dorar.

I. Peligro

1. No sumerja la corteza en agua ni la lave bajo el grifo, ya que hay componentes eléctricos y componentes de calefacción en la corteza.
2. No deje que entre agua u otro líquido en el producto.
3. Ponga siempre los ingredientes de los alimentos en la cubeta para freír, para evitar su contacto con los componentes de calentamiento.
4. Mientras el producto esté funcionando, no cubra la abertura de entrada y salida de aire.
5. No vierta nunca aceite en la freidora, pues podría provocar un incendio.
6. No toque el interior del producto mientras esté funcionando.

II. Advertencia

1. Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe si la potencia suministrada se ajusta a la potencia nominal del producto.
2. Si los enchufes, el cable de alimentación o el producto están dañados, no debe seguir utilizando el producto.
3. Si el cable de alimentación está roto, para evitar el peligro, debe ser sustituido por los técnicos de servicio del fabricante, el departamento de reparación del fabricante.
4. Este producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, pero la persona especialmente asignada debe dar supervisión y orientación a su uso del producto, para así garantizar su seguridad.
5. Tenga cuidado con los niños, no deje que jueguen con el producto como si fuera un juguete.
6. Cuando el producto esté en funcionamiento o se esté 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 deje que el cable de alimentación toque superficies con alta temperatura.
8. Nunca introduzca las manos mojadas en los enchufes y en el panel de control del producto.
9. El producto debe conectarse con un enchufe con toma de tierra, y hay que asegurarse de que está correctamente insertado.
10. No conecte nunca el producto con un temporizador externo.
11. Nunca ponga el producto sobre o cerca de materiales combustibles.
12. Nunca coloque el producto contra la pared u otros productos. Debe haber al menos 10 cm de espacio libre para la parte trasera, los lados izquierdo y derecho, y la parte superior del producto. No ponga cosas encima del producto.
13. Nunca utilice el producto para fines no ilustrados en el manual.
14. El producto debe ser vigilado por alguien mientras está en funcionamiento.
15. Durante el período de fritura sin grasa, se emitirá vapor con 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. Y se debe tener cuidado con el vapor y el aire caliente mientras se aleja la freidora del producto.
16. Al utilizar el producto, la superficie que toca puede calentarse mucho.
17. Si el producto echa humo, desenchúfelo inmediatamente. Aleje la freidora del producto una vez que haya dejado de humear.

III. Aviso

1. Coloque el producto en una superficie nivelada, uniforme y estable.
2. El producto está limitado al uso doméstico normal. No debe utilizarse en comedores de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos laborales. Y no debe ser utilizado por los clientes en hoteles, moteles, casas de huéspedes o salas de desayuno, 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 su uso, entonces dicho mal uso invalidará la garantía, no nos hacemos responsables de los daños causados por estos.
4. El producto debe ser enviado al centro de reparación autorizado por nuestra empresa para su reparación. No repare el producto por sí mismo, ya que dicha acción invalidará la garantía.
5. Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
6. Antes de tratar o limpiar el producto, se debe dejar enfriar el producto durante 30 minutos.
7. Asegúrese de que los ingredientes alimentarios fritos en el producto adquieran un color dorado, y no un color negro o marrón. Los lugares quemados deben ser desechados.

IV. Cierre automático

El producto está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador cuenta el tiempo hasta 0, el producto sonará y se cerrará automáticamente. Para cerrar el producto manualmente, gire el mando del temporizador en sentido contrario a las agujas del 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 el depósito y la bandeja de freír con agua caliente, detergente y esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del producto con un paño húmedo y caliente.
5. La freidora sin grasa utiliza la tecnología de calentamiento por aire caliente. Nunca vierta aceite o grasa en la freidora.

Preparación de la operación

1. Coloque el producto en una superficie nivelada, uniforme y estable, no coloque el producto en una superficie que no sea resistente al calor.
2. Coloque la bandeja de fritura en el tanque de la freidora correctamente.
3. Nunca vierta aceite u otro líquido en el tanque de la freidora y nunca ponga cosas que cubran la abertura de entrada de aire del producto, ya que esto impedirá el flujo de aire y reducirá el efecto de calentamiento del aire caliente.

Funcionamiento de este producto

La freidora sin grasa puede utilizarse para cocinar muchos tipos de ingredientes alimentarios. El manual adicional de elaboración de alimentos le ayudará a entender este producto.

I. Fritura sin grasa

1. Inserte el enchufe en la toma de corriente con conexión a tierra.
 2. Extraiga con cuidado el depósito de fritura de la freidora sin grasa.
 3. Coloque los ingredientes en el tanque de fritura.
 4. Aviso: 1. Ponga la bandeja de fritura en el tanque de fritura antes de poner los ingredientes de los alimentos en el tanque de fritura.
 5. La cantidad de ingredientes no deben ser demasiadas o demasiado poco, porque puede afectar a la calidad final de la fritura.
 6. Deslice el tanque de fritura de nuevo a la freidora sin grasa. (Aviso: No tocar la freidora poco después de su funcionamiento, para evitar quemaduras. Sólo se puede mover la freidora sujetando el asa).
 7. Ajuste la temperatura correcta girando el botón de control de temperatura. (Consulte la parte de "Ajustes" de este capítulo).
 8. Determine el tiempo de cocción de los ingredientes alimentarios. (Consulte la parte de "Ajustes" de este capítulo).
 9. Para encender el producto, por favor, ajuste la perilla del temporizador para decidir el tiempo de cocción. (Si el producto comienza con el arranque en frío, el tiempo de cocción debe ser 3 minutos más).
- El temporizador comenzará a contar el tiempo de acuerdo con la hora de ajuste.
 - Durante el funcionamiento de la freidora sin grasa, el indicador luminoso de calentamiento se encenderá y apagará continuamente. Esto indica que los componentes de calentamiento se encienden y apagan continuamente, para mantener la temperatura ajustada.
 - El aceite sobrante de los ingredientes alimentarios se recogerá en el fondo del tanque de fritura.
10. Algunos ingredientes requieren ser volcados durante el término medio de la cocción (consulte la parte "Ajustes" de este capítulo). Para volcar los ingredientes alimentarios, sujete el asa y extraiga la cuba de freír del producto, y luego realice el volteo. A continuación, vuelva a colocar la cuba de freír en la freidora sin grasa.
 11. El sonido del temporizador significa que el tiempo de ajuste ha expirado. A continuación, saque el depósito de fritura del producto y colóquelo en una superficie resistente al calor. Aviso: También puede cerrar el producto manualmente cuando esté funcionando. Para ello, gire también el mando del temporizador.
 12. Compruebe si los ingredientes de los alimentos están cocinados en su punto. Si los ingredientes de los alimentos requieren más cocción, entonces deslice el tanque de fritura en el producto, y programe el temporizador con algunos minutos más.
 13. No vuelque la cuba de freír, ya que esto hará que el aceite sobrante recogido en el fondo de la cuba se derrame sobre los ingredientes.
 12. Después de cocinar con la freidora sin grasa, el tanque de fritura y los ingredientes de los alimentos están todavía muy calientes, evite quemarse, no use la mano para tocar los ingredientes de los alimentos directamente. Con respecto a los diferentes tipos de ingredientes de los alimentos en la freidora sin grasa, puede haber chorro de vapor fuera de la freidora.
 14. Utilice pinzas para sacar los ingredientes del tanque de fritura y colocarlos en los cuencos o platos.
 15. Después de completar la cocción de un lote de ingredientes, la freidora sin grasa puede comenzar a cocinar otro lote de ingredientes alimentarios en cualquier momento.

Langostinos



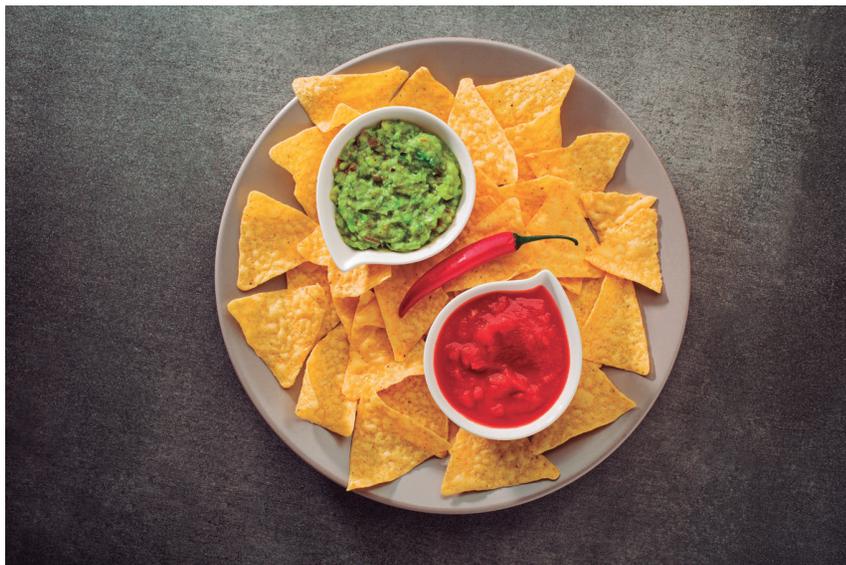
Receta:

- 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.

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.

II. Ajustes

La siguiente tabla le ayudará a elegir los ajustes básicos para los ingredientes que desee cocinar.

Nota: Recuerde que estos ajustes son sólo una referencia. Debido a que los ingredientes de los alimentos difieren en cuanto a su origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar que ofrezcamos los mejores ajustes para sus ingredientes. Como la tecnología de cambio rápido de aire puede dar un nuevo calentamiento al aire dentro del producto inmediatamente, sacar el tanque de fritura de la freidora sin grasa durante la operación apenas afectará al proceso de cocción.

III. Nota

1. En comparación con los ingredientes de mayor tamaño, los ingredientes de pequeño tamaño requerirán menos tiempo de cocción. Con una mayor cantidad de ingredientes, el tiempo de cocción sólo deberá aumentar un poco, con una menor cantidad de ingredientes, el tiempo sólo deberá disminuir un poco..
2. Durante el proceso de cocción, volcar los alimentos de pequeño tamaño puede favorecer el efecto final de la cocción, y puede ayudar a que los ingredientes de los alimentos se frian bien.
3. Añadiendo una pequeña cantidad de aceite a las papas frescas, los alimentos pueden quedar más crujientes. Después de añadir el aceite, los ingredientes deben reposar durante varios minutos antes de freírlos en la freidora sin grasa.
4. Nunca cocine en la freidora los ingredientes con alto contenido en aceite, como las salchichas, etc.
5. Los alimentos que se pueden cocinar en el horno también se pueden cocinar en la freidora sin grasa.
6. El mejor peso de los ingredientes para cocinar papas fritas crujientes es de 500g.
7. Los sándwiches se pueden hacer de forma rápida y cómoda con el uso de masa pre fermentada. En comparación con la masa casera, la masa pre fermentada requiere un menor tiempo de cocción.
8. Puede utilizar la freidora sin grasa para recalentar los ingredientes de los alimentos. Para recalentar los ingredientes de los alimentos, por favor ajuste la temperatura a 150° C, el tiempo máximo de cocción es de 10 minutos.

IV. Papas fritas

| Tipo | Mínimo-Máximo cantidad de ingredientes alimentarios(g) | Tiempo (minutos) | Temperatura(°C) |
|------------------------------------|--|------------------|-----------------|
| Paps fritas congeladas | 300-700 | 12-16 | 200 |
| Discos gruesos congelados | 300-700 | 12-20 | 200 |
| Papas fritas de fabricación propia | 300-800 | 18-25 | 180 |
| Papas fritas hechas por uno mismo | 300-800 | 18-22 | 180 |
| Pasteles de papa | 250 | 15-18 | 180 |
| Papas de manteca | 500 | 18-22 | 180 |

V. Carne

| Tipo | Mínimo-Máximo cant. de ingredientes alimentarios (g) | Time (minutos) | Temperatura(C) |
|---------------------|--|----------------|----------------|
| Desayuno | 100-500 | 8-12 | 180 |
| Cerdo | 100-500 | 10-14 | 180 |
| Hamburguesa | 100-500 | 7-14 | 180 |
| Rollos de salchicha | 100-500 | 13-15 | 200 |
| Palillo de pollo | 100-500 | 18-22 | 180 |
| Pechuga de pollo | 100-500 | 10-15 | 180 |

VI. Comida:

| Tipo | Cantidad mínima máxima de ingredientes (g) | Tiempo (minutos) | Temperatura (°C) | Volcar | Información Adicional |
|---|--|------------------|------------------|--------|-----------------------------------|
| Rollo primavera | 100-400 | 8-10 | 200 | Volcar | Añadiendo 1/2 cucharada de aceite |
| Nuggets de pollo congelados | 100-500 | 6-10 | 200 | Volcar | Añadiendo 1/2 cucharada de aceite |
| Rodajas de pescado congelado para freír | 100-400 | 6-10 | 200 | | Añadiendo 1/2 cucharada de aceite |
| Snack de queso congelado | 100-400 | 8-10 | 200 | | Añadiendo 1/2 cucharada de aceite |
| Vegetales de cerveza | 100-400 | 10 | 180 | | |

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

VII. Prepare usted mismo las papas fritas

Para obtener el mejor efecto, le aconsejamos que utilice las papas fritas precocidas (por ejemplo, las congeladas). Para hacer las papas fritas usted mismo, siga los pasos siguientes.

1. Descascarar las papas y cortarlas en pequeños trozos.
2. Poner las papas en remojo en un bol durante al menos 20 minutos, sacarlas y escurrirlas en el papel de cocina.
3. Verter aceite de oliva en el bol con una cuchara, poner las papas en el bol y mezclarlas en redondo, hasta que todas las papas estén aceitadas uniformemente.
4. Sacar las papas fritas del bol con las manos o con los utensilios de cocina, dejar el aceite sobrante en el bol. A continuación, vierta las papas fritas en el depósito de fritura.

Aviso: 1. Poner la bandeja de freír en el tanque de freír antes de poner las papas fritas en el tanque de freír.

2. No vierta todas las papas fritas en el tanque de fritura de una sola vez, para evitar que se acumule demasiado aceite en el fondo del tanque de fritura al final.
5. Fría las papas fritas siguiendo las instrucciones de este capítulo.

Limpieza

Limpie el producto cada vez que lo utilice.

El interior de la cuba de freír, la bandeja de freír y el producto están cubiertos por una capa de pintura antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos o material de limpieza abrasivo para limpiar el producto, ya que esto dañará la capa de pintura antiadherente.

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que el producto se enfríe.
2. Utilice un paño húmedo para fregar la parte exterior del producto.
3. Limpie el tanque de freír o la bandeja de freír con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva, por favor añada agua caliente en el tanque de freír junto con un poco de detergente. Ponga la bandeja de freír en el tanque de freír, y luego remoje el tanque de freír y la bandeja de freír.
4. Limpie el interior del producto con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Utilice el cepillo para los componentes de calentamiento, barriendo los restos de comida.
6. Limpie oportunamente con un cepillo limpio la abertura de entrada de aire y la abertura de salida de aire, para no afectar el flujo de aire de entrada y salida.

Almacenamiento

1. Extraiga el enchufe del producto y déjelo enfriar bien.
2. Asegúrese de que todos los componentes están limpios y secos.
3. Recoja el cable de alimentación.

CUK
by GADNIC

FREIDORA DE AIRE
F40 PRO

RECETARIO