FREIDORA DE AIRE

8067

CUK
by GADNIC

SERVI TECH
SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar
☎ 11 6265 1114 (solo zona)
servicios@servitech.com.ar

GADNIC

MANUAL DE USUARIO

FRE10015

Atención

Antes de utilizar este producto, lea el manual de instrucciones y conservelo para futuras consultas.

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE LA FREIDORA DE AIRE

Breve introducción

Gracias por elegir nuestra freidora de aire. La nueva freidora de aire le ayudará a cocinar los alimentos y refrigerar que le gustan de una manera más saludable.
La freidora de aire utiliza el principio de la combinación de aire caliente con ciclos de aire de alta velocidad (puntos rápido de aire), proporcionar un calentamiento completo de una sola vez, por lo que puede cocinar los alimentos que le gustan. Su funcionamiento es sencillo y puede disfrutar de una freidora de aire, ahora tiene una nueva más conveniente de hacer deliciosa comida como patatas y galletas de huevo de leche, etc.

Instrucción general (Figura 1)

Circuit Diagram (Figure 2)

MANUAL DE USUARIO

FRE10015

Atención

Antes de utilizar este producto, lea el manual de instrucciones y conservelo para futuras consultas.

1. PELIGRO
1. No sumerja la carcasa en agua ni la lleve bajo el grifo, ya que hay componentes eléctricos.
2. Para evitar el riesgo de incendio, no coloque el producto cerca de materiales inflamables.
3. Preste atención a las superficies que los alimentos entre la comida para freír, para evitar así su contacto con los componentes internos al equipo.
4. Si el producto no funciona correctamente, apague la freidora de aire inmediatamente y saque la freidora de aire, ahora tiene una nueva más conveniente de hacer deliciosa comida como patatas y galletas de huevo de leche, etc.

Antes del primer uso

1. Quitar todos los envoltorios que protegen el equipo.
2. Retire el pegamento y las etiquetas del producto.
3. Limpie a fondo la cesta y la sartén con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior del producto con un paño ligeramente humedecido.
5. Ponga la cesta y la sartén de nuevo en el cuerpo principal.
6. Nunca vierta aceite o grasa en la freidora.

Preparación de la operación

1. Colocar el producto sobre una superficie nivelada, uniforme y estable, no colocar el producto cerca de la pared o de otros electrodomésticos.
2. Coloque la cesta de freír en la freidora correctamente.
3. Nunca vierta aceite o otro líquido en la freidora.
4. Nunca cubra la ventana de observación, la rejilla de entrada de aire del producto, pues esto impedirá la circulación de aire.

Funcionamiento de este producto

La freidora de aire puede utilizarse para cocinar muchos tipos de ingredientes. Un 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. Saque la sartén con cuidado de la freidora sin grasa.
3. Ponga los ingredientes en la cesta de freír, no exceda la cantidad de ingredientes no debe ser demasiada o demasiado poca, porque puede afectar a la calidad final de los alimentos.
4. Ajuste el temporizador a la duración deseada, el producto comenzará a funcionar y se encenderá el indicador de freír. No toque la freidora por después de su funcionamiento, para evitar quemaduras.
5. Cuando el temporizador se apague, el producto dejará de funcionar.
6. Ajuste la temperatura de acuerdo con la receta y ajuste el control de la temperatura. (Consulte la parte de "Ajuste" de este capítulo).
7. Ajuste el tiempo de acuerdo con los ingredientes. (Consulte la parte "Ajuste" de este capítulo).
7. Para encender el producto, ajuste el temporizador para activar el producto y el tiempo de cocinado. (Si el producto no comienza con el arranque del ventilador, el termostato no está en la posición de encendido, por lo que el ventilador no funcionará hasta que el termostato se encienda y apagará continuamente. Esto indica que los componentes de calentamiento se encuentran en el proceso de enfriamiento, por lo que no se puede cocinar.
8. El exceso sobrante de los ingredientes se recogerá en el fondo de la sartén.

II. Algunos ingredientes requieren ser rociados durante el tiempo medio de la cocción (consulte la parte "Ajuste" de este capítulo). Para rociar los ingredientes alimentarios, saque el asa y extraiga la sartén del producto. Después de rociar los ingredientes alimentarios, vuelva a colocar la sartén en el asa. Antes: No pulse el botón de desenchufe de la cesta del horno durante el proceso de cocinar.
Nota: Para reducir el ruido del cocinado, puede tocar la cesta de freír de la sartén y, así actuar sobre la cesta de freír. Si la cesta de freír se atasca, puede ajustar la posición de la sartén y la cesta de freír nuevamente al calor. Luego presione el botón de desenchufe de la asa de la cesta de freír. Si ha ajustado el tiempo con el temporizador sólo es mitad del tiempo de cocinado, puede que aquí el timbre del temporizador suene antes de que la comida esté lista. Si es así, ajuste el temporizador para que ajuste el resto del tiempo de cocinado. Si ha ajustado el tiempo con el temporizador, también puede ajustar el tiempo de cocinado nuevamente.
Nota: Si el producto se apaga por sí mismo, es porque se ha activado el termostato de seguridad del producto, y ningún otro componente sólo puede encender el calor. Avisa: Tambien puede cerrar el producto y volver a encenderlo. Si el producto no funciona, por favor, contacte con el servicio técnico.

Almacenamiento

1. Extraiga el enchufe del producto de la toma de corriente.
2. Asegúrese de que todos los componentes estén fríos y secos.
3. Recoja el cable de alimentación.

11. Para evitar los alimentos de pequeño tamaño (por ejemplo, papas fritas) pulse el botón de desenchufe de la cesta de freír, para que el aire caliente no sea tan fuerte, para evitar que la comida se levante y se quemen, ya que así nada se pegue al aceite. Asimismo, no se olvide de la sartén en demasia antes los ingredientes de los alimentos. Después de cocinar con la freidora sin grasa, la sartén y la cesta de freír se pueden limpiar con agua caliente y detergente. Si hay demasiado aceite en los ingredientes de la freidora sin grasa, puede sale caer al fondo.
12. Si la comida se pega a la cesta de freír, puede ajustar la temperatura de cocinado y utilizar.
13. Después de completar la cocción de un lote de ingredientes, la freidora sin grasa puede comenzar a cocinar otro lote de ingredientes alimentarios cuando haya enfriado.

II. Ajustes

Ajuste el tiempo y ajuste el tiempo de cocinado y ajuste la temperatura.

Preparación de la operación

Nota: Por favor, recuerde que estos Ajustes ofrecen sólo una referencia. Para los ingredientes de los alimentos diferentes en la freidora, el sentido, la forma y la cantidad, no podemos garantizar para los ingredientes de los alimentos que se ajusten a los ajustes de la receta. Por lo tanto, los ajustes rápido de aire puede remover el aire en el interior del producto, por lo que secar la sartén de la freidora durante la operación debemos efectuar el proceso de cocinado.

III. Aviso

Durante el proceso de cocción, retirar los alimentos de pequeño tamaño puede favorecer el efecto final de la cocción, y puede ayudar a que los ingredientes de los alimentos se frían bien. Cuando cocine los ingredientes de los alimentos, no se olvide de la sartén en demasia para evitar que nada caiga. Después de abrir el puerta, los ingredientes deben mezclar durante o varios minutos antes de pasarlos por la freidora sin grasa.
Nota: Si la sartén de la freidora sin grasa no está en el interior del contenido en aceite, como las patatas fritas, no se puede cocinar en el horno también se pueden cocinar en la freidora sin grasa.
Nota: Si hay gran cantidad de ingredientes para cocinar pasas fritas congeladas en la freidora sin grasa, los ingredientes se pegan entre sí. Por lo tanto, se recomienda que se mezcle los ingredientes de los alimentos después de cocinar para que no se pegue.
Nota: Por recalentar los ingredientes de la comida se puede utilizar la freidora. Para recalentar los alimentos, ajuste la temperatura a 160°C, y el tiempo depende de cocción de de 10 minutos.

IV. Papas fritas

Tipo	Cantidades mínimas y máximas de alimentos	Tiempo (minutos)	Temperatura(°C)	Girar	Información adicional
Tipo congelado	300-700	15-20	200	Dar vuelta	Sacudir la cesta
Papas fritas frescas	300-700	12-25	200	Dar vuelta	
Papas fritas congeladas	300-800	18-25	180	Dar vuelta	Sacudir la cesta
Pollo	500	18-22	180	Dar vuelta	
Tortitas de pollo	500	18-22	180	Dar vuelta	
Pasas de pasa	250	10-15	160		

V. Carne

Tipo	Cantidades mínimas y máximas de alimentos	Tiempo (minutos)	Temperatura(°C)	Girar	Información adicional
Hamburguesa	100-500	9-14	200	Dar vuelta	
Filete	100-500	13-15	200	Dar vuelta	
Hamburguesa	100-500	9-14	200	Dar vuelta	
Filete	100-500	13-15	200	Dar vuelta	
Pollo entero	100-500	18-22	180	Dar vuelta	
Pechuga de pollo	100-500	18-22	180	Dar vuelta	

VI. Refrigerio

Tipo	Cantidades mínimas y máximas de alimentos	Tiempo (minutos)	Temperatura(°C)	Girar	Información adicional
Rollo de primavera congelado	100-400	8-10	200	Dar vuelta	Colocar en la cesta
Palitos de pescado congelado	100-400	8-10	200	Dar vuelta	Colocar en la cesta
Bocadillo de queso congelado	100-400	8-10	200	Dar vuelta	Colocar en la cesta
Bocadillo de queso congelado	100-400	8-10	200	Dar vuelta	Colocar en la cesta
Pastel	100-400	10-15	160		Colocar en la cesta

Los tiempos indicados son el arranque en frío, el tiempo de cocción debe ser 3 minutos más.

VII. Hacer papas fritas por 1 persona

Para que el producto sacar el mejor efecto, le aconsejamos que utilice las papas frías precocidas. Para hacer papas fritas por 1 persona, siga los pasos de la siguiente manera:
1. Desenvuelve las papas y corte en tiras.
2. Ponga las papas frías en remojo en un bol durante al menos 20 minutos, sacarlas y secarlas.
3. Ponga las papas frías en la cesta de freír y ajuste el temporizador a 15 minutos. Si quiere que sea crujiente las papas frías extra adicionales, ajuste el temporizador a 20 minutos.
4. Ajuste la temperatura a 200°C. Si quiere que sea crujiente las papas frías extra adicionales en el bol, 5 minutos, vierta las papas frías en la cesta de freír.
5. Ponga la cesta de freír en la freidora sin grasa. Si quiere que sea crujiente las papas frías extra adicionales, pulse el botón de desenchufe de la cesta de freír y sacudir.
6. Cuando el temporizador suene, el producto dejará de funcionar.
7. Si quiere que sea crujiente las papas frías extra adicionales, pulse el botón de desenchufe de la cesta de freír y sacudir.
8. Cuando el temporizador suene, el producto dejará de funcionar.
9. Saque la cesta de freír y sirva las papas frías.

LIMPIEZA

Limpie el producto cada vez que lo utilice.
1. Limpieza del exterior del producto: El producto sólo cuidarlos con una capa de jabón ligeramente. No utilice productos de limpieza o materiales abrasivos para limpiar el producto, ya que esto dañará la capa de pintura antiadherente.
2. Limpieza del interior del producto: Limpiar el interior del producto de antiho.
Utilice un paño humedecido para limpiar la parte exterior del producto.
Limpieza de la sartén y la cesta de freír: Limpiar la sartén y la cesta de freír con agua caliente y una esponja no abrasiva.
Ponga la sartén en el fondo, y luego remoje la sartén y el fondo durante 10 minutos.
Limpieza de la rejilla de entrada de aire del producto: Limpiar la rejilla de entrada de aire.
Utilice un paño para limpiar los componentes del calentador, termostato y sensor.
Limpieza de la rejilla de salida de aire: Limpiar la rejilla de salida de aire, para no obstruir el flujo de aire, para no obstruir el entrada y la salida de aire.

Garantía y servicios

Si necesita servicios o reparaciones, o tiene alguna duda, puede comunicarse con el Centro de Atención al Cliente local.
Para obtener el número de teléfono del Centro de Atención al Cliente cerca de su localidad, puede comunicarse con su distribuidor local.

Mal funcionamiento y método de tratamiento

Problema	Posibles causas	Método de resolución
La freidora no funciona	A. El enchufe del producto no está en la toma de corriente o no está bien conectado. B. El usuario no ha encendido el interruptor.	1. Inserte el enchufe en la toma de corriente y encienda el interruptor. 2. Ajuste el tiempo del temporizador para ajustar el tiempo necesario para la cocción.
Los ingredientes de los alimentos no están cocinados por la sartén no están lo suficientemente cocinados	C. Demasiados ingredientes en la cesta de freír. D. La temperatura de cocinado no es la adecuada. E. El temporizador no está en la posición correcta.	3. Reduzca la cantidad de ingredientes. 4. Ajuste la temperatura de cocinado. 5. El temporizador debe ajustarse a "0" para que el aparato funcione.
Los ingredientes de los alimentos no están cocinados en el sartén	Algunos ingredientes deben ser rociados durante el tiempo de cocinado.	6. Algunos ingredientes deben ser rociados durante el tiempo de cocinado.
Humo blanco que sale del producto	El refrigerio de fritura que utiliza demasiado aceite.	Puedes drajef el alimento al horno, o puedes añadir un poco de aceite al refrigerio, para evitar que se quemen..
Humo blanco que sale del producto	Usted está cocinando ingredientes que son contenido en aceite. La suciedad de aceite del fondo de la sartén.	Cuando cocine alimentos con un contenido de aceite considerable, puede que aparezca un poco de humo. Es posible producir un humo de aceite blanco. Es normal. Es posible producir un humo de aceite blanco. Es normal. Es posible producir un humo de aceite blanco. Es normal.
Las papas fritas frescas no se fríen completamente en el interior	Tu ha hecho remojar las papas frías consumidas antes de la fritura.	Asegúrese de secarlo bien las papas antes de la fritura.
Las papas fritas que salen de la sartén no están crujientes	El grado de crujiente se decide por el contenido de aceite y el contenido de humedad de las papas frías.	Asegúrese de secarlo bien las papas antes de la fritura. Si quieres que sea crujiente las papas frías, puedes hacer más tiempo y ajustar la temperatura. Las papas frías de congelación son un producto con un contenido de aceite considerable y una cantidad de aceite.

CUK
by GADNIC

FREIDORA DE AIRE

8067

RECETARIO

Doritos

Receta:
1 Taza harina DOOO
1/2 Taza polenta instantánea
Condimento a gusto
1 Cucharada de pimentón
Aqua tibia

Procedimiento:
1. Mezclar la Farina DOOO con la polenta y la sal y gusto.
2. Colocar los 4 cucharadas de aceite.
3. Agregar condimento.
4. Agregamos el aqua tibia hasta que formamos una masa consistente para que se pueda amasar.
5. Amasar y cortarlos en triángulos del tamaño que quieres. El grosor puede variar.
6. Por último freírlos a gusto.

Langostinos

Receta:
8 Langostinos crudos
1 Huevo
Cornflakes
Condimentos: sal, pimienta, pimentón dulce, ajo y perejil.

Procedimiento:
1. Remojar los langostinos previamente limpios por 2 minutos en aqua hervida.
2. Secar cada papa con una servilleta absorbente y rodizarlas en otro recipiente seco.
3. Cuando estén todas secas, rociar con aceite y pincelar con aceite de oliva y condimentar con sal y lo que quieres.
4. Empanar con cual cebollas. Pincelar nuevamente con huevo y otra vez empanar.
5. Colocar la freidora con aceite a temperatura 160 grados por 7 minutos.
6. Por ultimo, freir a 180 grados otros 10 minutos para dorar.

Papas españolas

Receta:
400 g papa
Aqua
1 cucharada aceite oliva
Sal

Procedimiento:
1. Remojar las papas en aqua durante aproximadamente 5 O 5 M de esposor.
2. Secar cada papa con una servilleta absorbente y rodizarlas en otro recipiente seco.
3. Cuando estén todas secas, rociar con aceite y pincelar con aceite de oliva y condimentar con sal y lo que quieres.
4. Agregamos el aqua tibia hasta que formamos una masa consistente para que se pueda amasar.
5. Amasar y cortarlos en triángulos del tamaño que quieres. El grosor puede variar.
6. Por último freírlos a gusto.