

**CUK**  
by GADNIC

FREIDORA DE AIRE DOBLE  
*HEITT 17*

---



**MANUAL DE USUARIO**

**FREI0017**

## **Breve introducción**

Gracias por elegir nuestra freidora digital sin aceite.

La freidora sin aceite recientemente presentada le ayudará a cocinar los alimentos que le gustan 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 de aire rápido), proporciona un calentamiento integral único, por lo que para la mayoría de los alimentos, no es necesario agregar aceite para cocinar.

Capítulo 1: Accesorios y Función

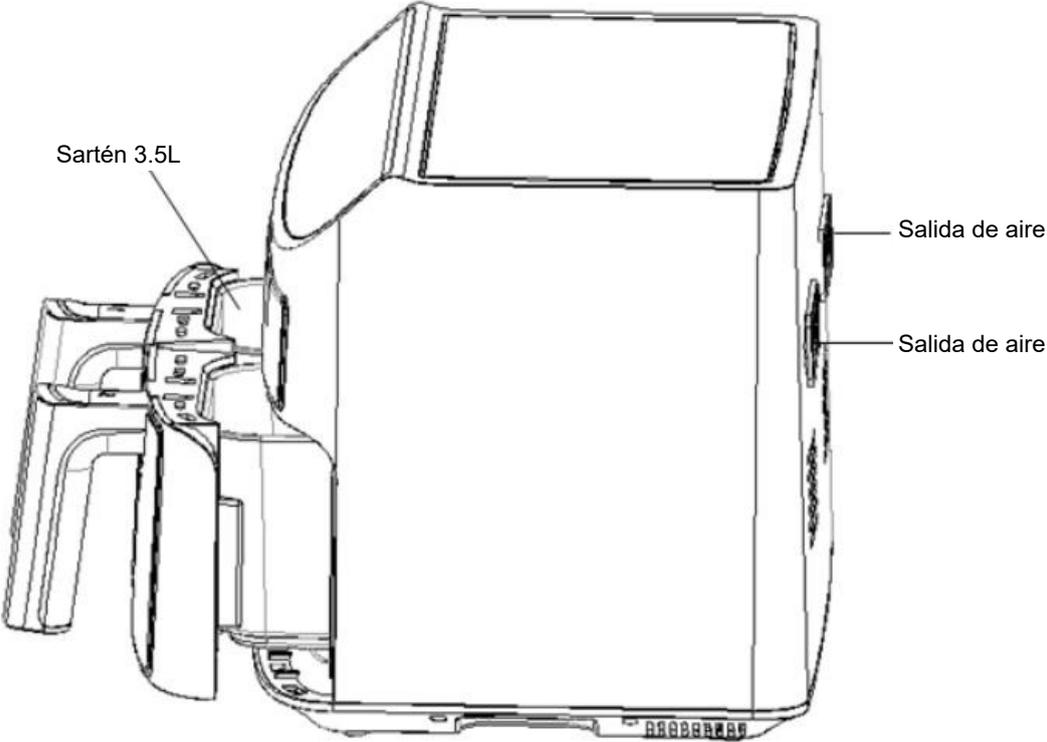
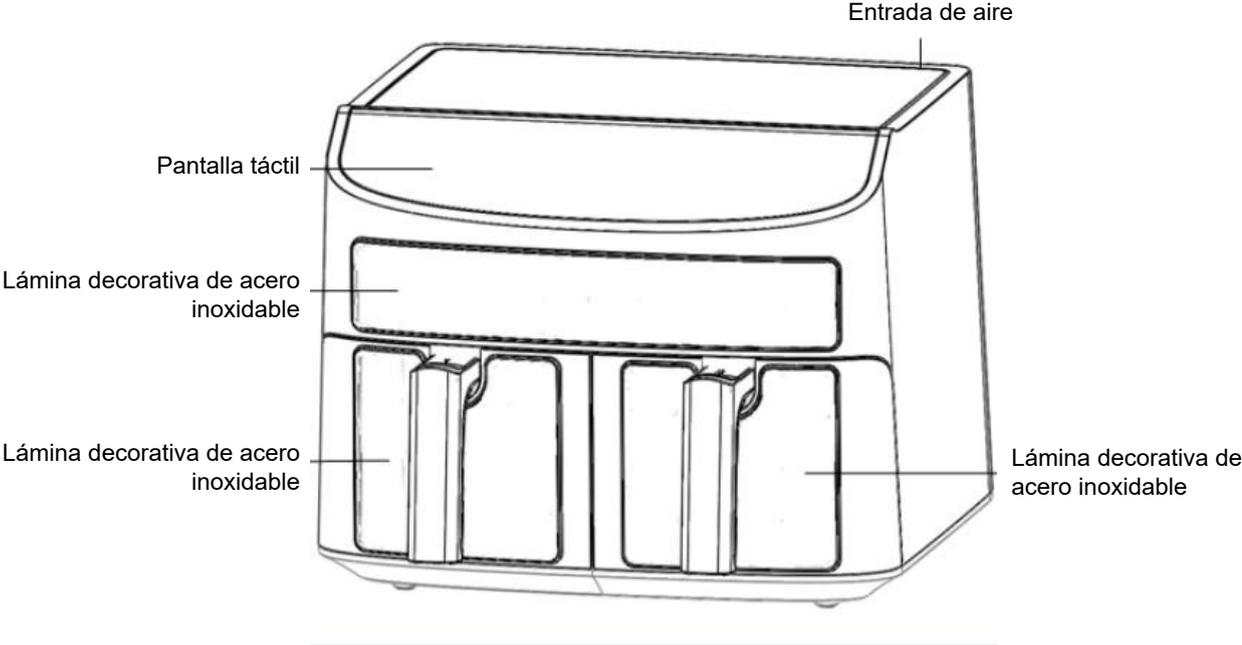
Capítulo 2: Panel de operación y Función

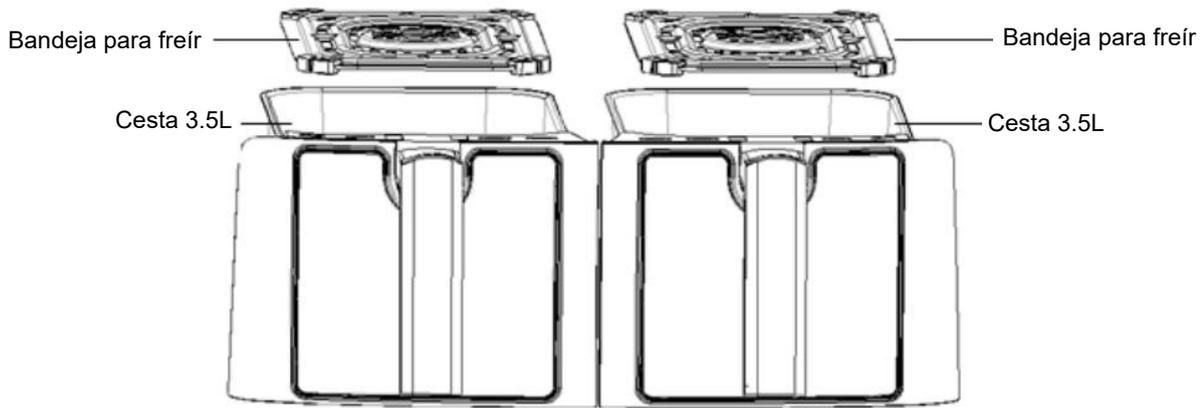
Capítulo 3: Método de aplicación

Capítulo 4: Limpieza y mantenimiento

Capítulo 5: Solución de Problemas

# Capítulo 1: Accesorios y Función

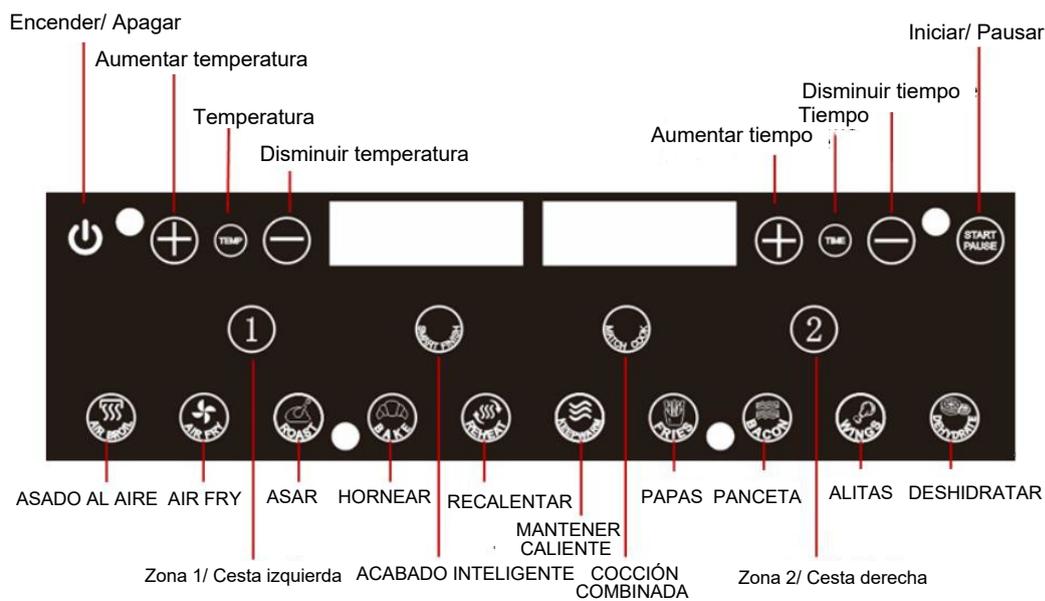




No.	Nombre de las partes	Función
1	Pantalla de control	Establece la temperatura y el tiempo y, operaciones como iniciar/ cancelar
2	Freidora de aire de doble zona 7.0L (3.5L * 2)	Hornea diferentes alimentos a diferentes temperaturas y tiempos
3	Salida de aire	Salida de aire caliente
4	Entrada de aire	Entrada de aire frío para enfriar la máquina
5	Cesta para freír	Diseño de trinchera de desvío, puede hornear grandes cantidades de comida
6	Bandeja para freír	Verduras al horno

## Capítulo 2: Panel de operación y Función

### Introducción



: "Luz de pantalla"/ "Apagar".



: "Encender" y "Pausar".

**COCCIÓN COMBINADA:** Configuración de los mismos datos de la cesta izquierda y derecha al mismo tiempo.

**ACABADO INTELIGENTE:** Configuración del menú según la solicitud de los consumidores (las secciones izquierda y derecha pueden ser iguales, también pueden configurarse diferentes):

**Detalles:**

1.1. Encienda la fuente de alimentación, el zumbador emitirá dos pitidos y el icono de encendido se ilumina , otras luces de iconos no se iluminarán.

1.2 ENCENDIDO: toque el ícono de encendido , todos los íconos se encenderán y las secciones 1 y 2 se iluminarán (cada esquina muestra ENCENDIDO); cuando no hay operación después de 5 minutos, ingresará automáticamente al estado de encendido (el ícono de encendido se encenderá).

1.3 APAGADO: cuando esté encendido, mantenga presionado  durante 3 segundos para apagar.

1.4 Para establecer el tiempo   , presione "+" y el tiempo aumentará o presione "-" y el tiempo disminuirá, el aumento o disminución del valor de tiempo de cada función es diferente, y la configuración del parámetro de función específica está de acuerdo con la tabla de parámetros de función, después de seleccionar la hora, parpadeará durante 3 segundos.

1.5 Para establecer la temperatura   , presione "+" y la temperatura aumentará o presione "-" y la temperatura disminuirá, el aumento o disminución del valor de tiempo de cada función es diferente, y la configuración del parámetro de función específica está de acuerdo con el parámetro de función.

1.6 COCCIÓN COMBINADA: El sistema puede configurar los parámetros de función (temperatura y tiempo) en la zona 1 y la zona 2 de manera uniforme.

1.7 ACABADO INTELIGENTE: Los parámetros de función (temperatura y tiempo) de la zona 1 y la zona 2 se pueden configurar de acuerdo con las necesidades del consumidor.

1.8 ASADO AL AIRE: El asado al aire puede hacer que la comida quede crujiente y que el condimento sea más fácil de saborear.

1.9 AIR FRY: frito al aire.

2.0 ASADO

2.1 HORNEAR

2.2 RECALENTAMIENTO

2.3 MANTENER CALIENTE

2.4 PAPAS FRITAS

2.5 PANCETA

2.6 ALITAS

2.7 DESHIDRATAR

### Capítulo 3: Método de aplicación

### **Preparación antes del primer uso:**

1. Retire todos los materiales de embalaje;
2. Retire la freidora y la bandeja del paquete;
3. Limpie la freidora y la cesta con agua tibia y limpie los lados y la parte inferior de la freidora con un paño húmedo empapado en detergente. Deje secar completamente antes de usar;
4. Coloque la freidora de aire sobre una superficie estable y use un cable de alimentación separado;
5. Debe dejarse un espacio adecuado alrededor de la freidora, asegurándose de que la superficie esté a una distancia mínima de 10 cm de otros objetos. No se deben colocar objetos en la salida de aire;
6. Cuando la freidora esté funcionando, las manos no deben tocar la tapa de la freidora y el movimiento humano debe estar a una distancia mínima de 10 cm de la freidora para evitar quemaduras.

### **Instrucciones de operación:**

1. Coloque la bandeja en la freidora y coloque los alimentos en ella. La comida no debe ser excesiva;
2. Coloque la bandeja de alimentos terminados en la máquina;
3. Enchufe a la alimentación, elija la función de acuerdo con la receta o preferencia personal, configure el tiempo y la temperatura de trabajo, toque "INICIAR/ PAUSAR" para iniciar el trabajo;
4. Cuando termine de trabajar, retire la comida. Tenga cuidado con el goteo de los alimentos.

### **Modo de trabajo de doble zona**

#### **1. ACABADO INTELIGENTE**

Las dos zonas utilizan diferentes funciones, diferentes parámetros de temperatura y tiempo para cocinar diferentes alimentos. Hay dos modos de operación:

1°:

- ① Coloque los ingredientes preparados por separado en la cesta, luego coloque la cesta en el producto;
- ② Presione "ACABADO INTELIGENTE";
- ③ Configure los parámetros para una de las zonas en primer lugar, como la primera configuración de temperatura y hora de la zona 1, los parámetros parpadearán 3 segundos después del cambio automático a la zona 2, y luego configure la temperatura y la hora de la zona 2, y presione "INICIAR/ PAUSAR" en las dos zonas para iniciar el trabajo. Se mostrará una cuenta regresiva del tiempo de la zona 1 y la zona 2 respectivamente.

2do:

- ① Coloque los ingredientes preparados por separado en la cesta, luego coloque la cesta en el producto;
- ② Configure los parámetros para una de las zonas primero, como la primera configuración de temperatura y hora de la zona 1, luego presione el interruptor "ACABADO INTELIGENTE" a la zona 2, configure la temperatura de la zona 2, la hora, luego presione "INICIAR/ PAUSAR", las zonas duales comienzan a funcionar y se mostrará una cuenta regresiva del tiempo de la zona 1 y la zona 2 respectivamente.

#### **2. COCCIÓN COMBINADA**

Las dos zonas utilizan la misma función, los mismos parámetros de temperatura y tiempo para cocinar una gran cantidad del mismo alimento o de alimentos diferentes. Hay dos modos de operación:

1°:

- ① Coloque los ingredientes preparados por separado en la cesta, luego coloque la cesta en el producto;
- ② Presione "COCCIÓN COMBINADA" y los indicadores en ambas áreas parpadearán y la pantalla digital mostrará la misma información;
- ③ Ajuste la temperatura y el tiempo, luego presione "INICIAR/ PAUSAR", las zonas duales comienzan a funcionar y se muestra la cuenta regresiva de tiempo de la zona 1 y la zona 2 respectivamente.

2do:

- ① Coloque los ingredientes preparados por separado en la cesta, luego coloque la cesta en el producto;
- ② Ajuste de la temperatura y la hora en una de las zonas;
- ③ Presione "COCCIÓN COMBINADA", los indicadores en ambas áreas parpadearán y las 2 pantallas digitales muestran la misma información; luego presione "INICIAR/ PAUSAR", las zonas dobles comenzarán a funcionar y se mostrará la cuenta regresiva de la zona 1 y la zona 2 respectivamente.

### **3. Detener el trabajo en una de las zonas**

Cuando las zonas duales están funcionando, primero toque el código de zona digital que desea detener y luego presione "INICIAR/ PAUSAR", finalmente presione "Apagar" . La zona correspondiente detendrá su función y la pantalla digital en el lado correspondiente muestra el estado. La zona de trabajo normalmente se muestra (solo aplicable al modo ACABADO INTELIGENTE, no al modo COCCIÓN COMBINADA).

### **4. Detener el trabajo al mismo tiempo en zonas duales**

Cuando ambas zonas duales funcionen, primero presione "INICIAR/ PAUSAR", luego las zonas duales dejarán de funcionar y las dos pantallas digitales muestran "ENCENDER"  respectivamente.

### **5. Pausar una de las zonas**

Cuando las dos zonas funcionan, presione la zona que quiere pausar y luego presione "INICIAR/ PAUSAR" para pausar el área seleccionada. Si necesita continuar funcionando, presione "INICIAR/ PAUSAR" para reanudar el trabajo (solo aplicable al modo ACABADO INTELIGENTE, no al modo COCCIÓN COMBINADA).

### **6. Pausar para trabajar al mismo tiempo en zonas duales**

Cuando ambas zonas duales funcionan, presione "INICIAR/ PAUSAR", la zona dual dejará de funcionar y si necesita continuar trabajando, presione "INICIAR/ PAUSAR" para reanudar el trabajo.

### **Modo de trabajo de zona única**

#### **ASADO AL AIRE (esta función solo permite el modo de zona única)**

- ① Coloque la placa de la parrilla en la cesta, coloque los ingredientes preparados en la placa y luego coloque la cesta en la freidora;
- ② El modo de trabajo predeterminado del producto es la zona 1 (si usa la zona 2, presione la zona 2), luego presione "ASADO AL AIRE";
- ③ Presione "+" "-" para configurar la temperatura, el rango de temperatura: 400-450 °F;
- ④ Presione "+" "-" para configurar la hora, el rango de tiempo 1-30mins; presione "INICIAR/ PAUSAR" para comenzar a funcionar después de la configuración;

- ⑤ Durante el proceso de trabajo, puede sacar la cesta directamente para verificar el estado de la comida o darle la vuelta, la pantalla digital mostrará "DETENER" y automáticamente ingresará al estado de pausa, vuelva a colocarla en la freidora para reanudar el trabajo;
- ⑥ Cuando la freidora de aire termina de funcionar, la pantalla emitirá un pitido y la pantalla digital correspondiente mostrará "Fin";
- ⑦ Vierta o saque la comida.

**AIR FRY**

- ① Coloque la placa de la parrilla en la cesta, coloque los ingredientes preparados en la placa y luego coloque la cesta en la freidora;
- ② El modo de trabajo predeterminado del producto es la zona 1 (si usa la zona 2, presione la zona 2), luego presione "AIR FRY";
- ③ Presione "+" "-" para configurar la temperatura, rango de temperatura: 300-400 °F;
- ④ Presione "+" "-" para configurar el tiempo, rango de tiempo 1-60 minutos; presione "INICIAR/ PAUSAR" y comenzará a funcionar después de la configuración;
- ⑤ Durante el proceso de trabajo, puede sacar la cesta directamente para verificar el estado de la comida o darle la vuelta, la pantalla digital mostrará "DETENER" y automáticamente ingresará al estado de pausa, vuelve a colocarla en la freidora para reanudar el trabajo;
- ⑥ Cuando la freidora de aire termina de funcionar, la pantalla emitirá un pitido y la pantalla digital correspondiente mostrará "Fin";
- ⑦ Vierta o saque la comida.

**HORNEAR**

Coloque la placa de la parrilla en la cesta, coloque los ingredientes preparados en la placa y luego coloque la cesta en la freidora;

El modo de trabajo predeterminado del producto es la zona 1 (si usa la zona 2, presione la zona 2), luego presione "ASAR";

Presione "+" "-" para configurar la temperatura, rango de temperatura: 250-400 °F;

Presione "+" "-" para configurar la hora, intervalo de tiempo de 1 min a 4hrs; presione "INICIAR/ PAUSAR" para comenzar a trabajar después de la configuración;

Durante el proceso de trabajo, puede sacar la cesta directamente para verificar el estado de los alimentos o voltear la comida, la pantalla digital mostrará "DETENER" y automáticamente ingresará al estado de pausa, vuelva a colocarla en la freidora para reanudar el trabajo;

Quando la freidora de aire termina de funcionar, la pantalla emitirá un pitido y mostrará "Fin";

Áierta o saque la comida.

**ASAR**

Coloque la placa de la parrilla en la cesta, coloque los ingredientes preparados en la placa y luego coloque la cesta en la freidora;

El modo de trabajo predeterminado del producto es la zona 1 (si usa la zona 2, presione la zona 2), luego presione "ASAR";

Presione "+" "-" para configurar la temperatura, rango de temperatura: 250-400 °F;

Presione "+" "-" para configurar la hora, intervalo de tiempo de 1 min a 4hrs; presione "INICIAR/ PAUSAR" para comenzar a trabajar después de la configuración;

Durante el proceso de trabajo, puede sacar la cesta directamente para verificar el estado de los alimentos o voltear la comida, la pantalla digital mostrará "DETENER" y automáticamente ingresará al estado de pausa, vuelva a colocarla en la freidora para reanudar el trabajo;

- ⑥ Cuando la freidora de aire termina de funcionar, la pantalla emitirá un pitido y mostrará "Fin";
- ⑦ Vierta o saque la comida.

### **RECALENTAMIENTO**

- ① Coloque la placa de la parrilla en la cesta, coloque los ingredientes preparados en la placa y luego coloque la cesta en la freidora;
- ② El modo de trabajo predeterminado del producto es la zona 1 (si usa la zona 2, presione la zona 2), luego presione "RECALENTAR";
- ③ Presione "+" "-" para configurar la temperatura, rango de temperatura: 270-400°F;
- ④ Presione "+" "-" para configurar la hora, intervalo de tiempo de 1 a 60 minutos; presione "INICIAR/ PAUSAR" para comenzar a trabajar después de la configuración;
- ⑤ Durante el proceso de trabajo, puede sacar la cesta directamente para verificar el estado de la comida o darle la vuelta, la pantalla digital mostrará "DETENER" y automáticamente ingresará al estado de pausa, vuelve a colocarla en la freidora para reanudar el trabajo;
- ⑥ Cuando la freidora de aire termina de funcionar, la pantalla emitirá un pitido y mostrará "Fin";
- ⑦ Vierta o saque la comida.

### **MANTENER CALIENTE**

- ① Coloque la placa de la parrilla en la cesta, coloque los ingredientes preparados en la placa y luego coloque la cesta en la freidora;
- ② El modo de funcionamiento predeterminado del producto es la zona 1 (si usa la zona 2, presione la zona 2), presione "MANTENER CALIENTE";
- ③ Presione "+" "-" para configurar la temperatura, rango de temperatura: 150-200°F;
- ④ Presione "+" "-" para configurar la hora, intervalo de tiempo de 30 minutos a 8 horas; presione "INICIAR/ PAUSAR" para comenzar el calentamiento después de la configuración;
- ⑤ Cuando la freidora de aire termina de funcionar, la pantalla emitirá un pitido y mostrará "Fin";
- ⑥ Vierta o saque la comida.

### **PAPAS FRITAS**

- ① Coloque la placa de la parrilla en la cesta, coloque los ingredientes preparados en la placa y luego coloque la cesta en la freidora;
- ② El modo de funcionamiento predeterminado del producto es la zona 1 (si usa la zona 2, presione la zona 2), luego presione "PAPAS FRITAS";
- ③ Presione "+" "-" para configurar la temperatura, rango de temperatura: 170-400°F;  
Presione "+" "-" para configurar la hora, rango de tiempo 1-60,mins; presione "INICIAR/ PAUSAR" para comenzar a trabajar después de la configuración;  
Durante el proceso de trabajo, puede sacar la cesta directamente para verificar el estado de la comida o darle la vuelta, la pantalla digital mostrará "DETENER" y automáticamente ingresará al estado de pausa, vuelva a colocarla en la freidora para reanudar el trabajo;  
Cuando la freidora de aire termina de funcionar, la pantalla emitirá un pitido y mostrará "Fin";  
Vierta o saque la comida.

## **PANCETA**

- ① Coloque la placa de la parrilla en la cesta, coloque los ingredientes preparados en la placa y luego coloque la cesta en la freidora;
- ② El modo de funcionamiento predeterminado del producto es la zona 1 (si usa la zona 2, presione la zona 2), luego presione "PANCETA";
- ③ Presione "+" "-" para configurar la temperatura, rango de temperatura: 170-400°F;
- ④ Presione "+" "-" para configurar la hora, intervalo de tiempo de 1-60min; presione "INICIAR/ PAUSAR" para comenzar a trabajar después de la configuración;
- ⑤ Durante el proceso de trabajo, puede sacar la cesta directamente para verificar el estado de la comida o darle la vuelta, la pantalla digital mostrará "DETENER" y automáticamente ingresará al estado de pausa, vuelva a colocarla en la freidora para reanudar el trabajo;
- ⑥ Cuando la freidora de aire termina de funcionar, la pantalla emitirá un pitido y mostrará "Fin";
- ⑦ Vierta o saque la comida.

## **ALITAS**

- ① Coloque la placa de la parrilla en la cesta, coloque los ingredientes preparados en la placa y luego coloque la cesta en la freidora;
- ② El modo de funcionamiento predeterminado del producto es la zona 1 (si usa la zona 2, presione la zona 2), luego presione "ALITAS";
- ③ Presione "+" "-" para configurar la temperatura, rango de temperatura: 170-400°F;
- ④ Presione "+" "-" para configurar la hora, rango de tiempo 1-60mins; presione "INICIAR/ PAUSAR" para comenzar a trabajar después de la configuración;
- ⑤ Durante el proceso de trabajo, puede sacar la cesta directamente para verificar el estado de la comida o darle la vuelta, la pantalla digital mostrará "DETENER" y automáticamente ingresará al estado de pausa, vuelva a colocarla en la freidora para reanudar el trabajo;
- ⑥ Cuando la freidora de aire termina de funcionar, la pantalla emitirá un pitido y mostrará "Fin";
- ⑦ Vierta o saque la comida.

## **DESHIDRATAR**

- ① Coloque una capa de ingredientes en la placa de la parrilla (no debe apilar los ingredientes) y luego coloque la cesta en la freidora de aire;
- ② El modo de funcionamiento predeterminado del producto es la zona 1 (si usa la zona 2, presione la zona 2), luego presione "DESHIDRATAR";
- ③ Presione "+" "-" para configurar la temperatura, rango de temperatura: 105-195°F;
- ④ Presione "+" "-" para configurar el tiempo, rango de tiempo 1-12hrs; presione "INICIAR/ PAUSAR" para comenzar a DESHIDRATAR después de la configuración;
- ⑤ Después de DESHIDRATAR, la pantalla emitirá un pitido y mostrará "Fin";
- ⑥ Vierta o saque la comida.

#### Referencia para el ajuste de temperatura y tiempo de diferentes ingredientes

Alimento	Peso del contenido (gramo)	Temperatura	Tiempo
Papas	900g	400°F	36min
Pollo	900g	390°F	22min
Camarones	500g	390°F	10min
Torta	500g	340°F	25min
Pescado	500g	390°F	20min
Carne	500g	400°F	20min

#### Consejos:

1. No utilice recipientes de plástico o papel que no sean resistentes al calor para llevar alimentos a la freidora. No utilice platos o tapas de vidrio o cerámica.
2. Para un mejor efecto de cocción, se recomienda precalentar durante unos 5 minutos antes de usar. Parte de la comida se puede envolver en papel de aluminio para un mejor resultado.
3. Ajuste el tiempo según sus preferencias personales, saque la freidora para observar y gire los alimentos durante la cocción para evitar que se quemen.
4. La temperatura de la freidora de aire puede ser muy alta cuando la freidora de aire está funcionando y después de funcionar durante un período de tiempo. No toque ni mueva la freidora de aire para evitar peligros.
5. Limpie los residuos de la última cesta al asar y freír, para evitar quemar y humear o afectar la apariencia de los alimentos al asar nuevamente.

## Capítulo 4: Limpieza y mantenimiento

Limpie el producto cada vez que lo use.

El interior de cesta para freír y el producto están cubiertos con una capa pintada antiadherente. No use utensilios de cocina de metal o material de limpieza abrasivo para limpiar, ya que esto dañará la capa pintada antiadherente.

1. Saque el enchufe de la toma de corriente y deje que el producto se enfríe. (Nota: Saque la cesta para que la freidora se enfríe más rápido).
2. Utilice un paño húmedo para limpiar la parte exterior del producto.
3. Limpie la cesta o el fondo de la cesta con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva, agregue agua caliente a la cesta junto con un poco de detergente.
4. Limpie el interior del producto con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Use un cepillo de limpieza para limpiar los componentes de calentamiento y elimine los restos de alimentos restantes.
6. Utilice 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.

## Capítulo 5: Solución de Problemas

Problema	Causa posible	Solución
El producto no funciona	El enchufe del producto no está insertado en la toma de corriente.	Inserte el enchufe en la toma de corriente con conexión a tierra
	La cesta no está en la posición correcta del producto	Coloque la cesta correctamente en el producto
	No ha presionado el botón 	Presione el botón 
Los ingredientes de la comida cocinados por la cesta no están lo suficientemente maduros	Demasiados ingredientes en la cesta	Coloque los ingredientes en la cesta en lotes pequeños ya que así se puede distribuir de manera más uniforme
	La temperatura de calentamiento es demasiado baja	Establecer una temperatura más alta
	El tiempo de cocción es demasiado corto	Establecer un tiempo de cocción más largo
Los ingredientes no se hornean uniformemente en la cesta	Algunos ingredientes deben voltearse durante el proceso de cocción	Si algunos ingredientes están encima o se unen con otros ingredientes (p. ej., papas fritas), deben voltearse durante el proceso de cocción.
El alimento frito que sale de la freidora no queda crujiente	El alimento que escogió debe ser horneado en freidora tradicional	Puede agregar un poco de aceite en el alimento para aumentar su calidad crujiente
Problemas introduciendo la cesta en la freidora	Las pies de goma de la bandeja para freír no ensamblan bien	Montar los pies de goma correctamente
	Comprobar si hay otras cosas en la cesta	Limpiar de la cesta
La cesta no se introduce en el producto	Demasiados ingredientes en la cesta	Ajuste la altura de los ingredientes. Coloque los ingredientes según la capacidad especificada
	Las cesta no están colocadas en la zona correspondiente correcta	Colocar en la zona correspondiente según el número de zona

Sale humo blanco del producto	Está cocinando ingredientes con un alto contenido de aceite	Cuando esté cocinando ingredientes con un contenido de aceite alto en la freidora una gran cantidad de humo de aceite se infiltrará en la cesta, el aceite producirá humo y la cesta podría estar más caliente de lo normal, pero esto no afectará el efecto de cocción final
	La suciedad de aceite del último uso aún permanece dentro de la cesta	Asegúrese de limpiar la cesta cada vez que la use
Cuando se detiene o cancela el trabajo, el ventilador no se detiene a tiempo	El ventilador ha retrasado el apagado para proteger el producto	Es normal, el ventilador se detiene automáticamente después de 20 segundos
Pantalla digital muestra "E01", "E02", "E03"	Circuito abierto del sensor de temperatura del producto	Reinicie la visualización de la pantalla digital

**SERVITECH**

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC  
[www.servitech.com.ar](http://www.servitech.com.ar)

☎ 11 6260 1114 (sólo texto)  
[serviciotecnico@servitech.com.ar](mailto:serviciotecnico@servitech.com.ar)