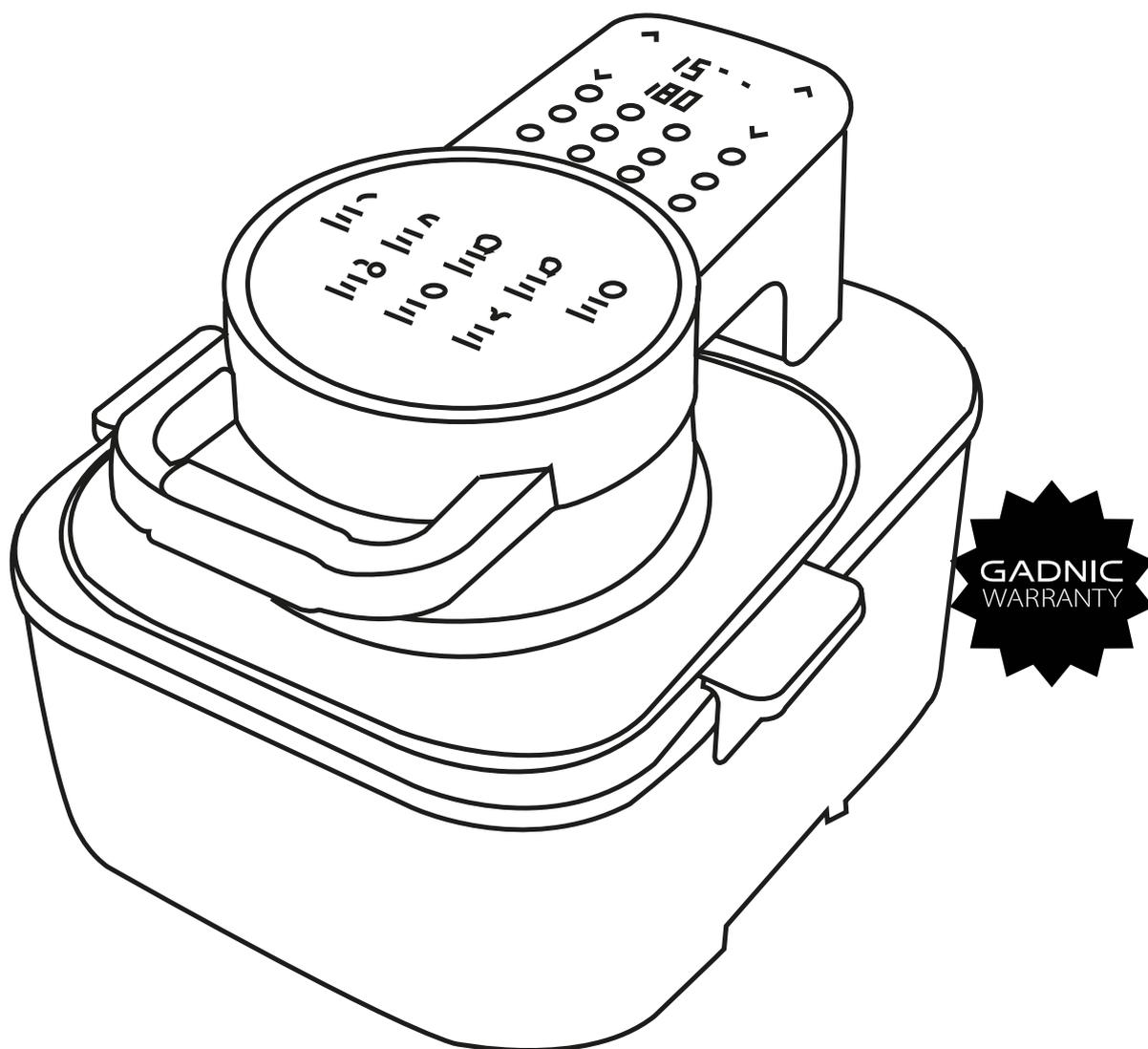


CUK
by GADNIC

FREIDORA DE AIRE
FUTURE V7.2



MANUAL DE USUARIO

FREI0027

Advertencia

1. Esta aplicación sólo se utiliza para hornear alimentos en casa, no para otros fines.
2. Esta aplicación no es apta para niños ni personas con problemas mentales.
3. No coloque este aparato en lugares inflamables, explosivos, cerca de fuentes de calor y/o ambientes húmedos.
4. Los artículos inflamables y explosivos, los recipientes de plástico y los recipientes de alta temperatura no se pueden hornear junto con los productos.
5. Queda prohibido desmontar y montar el producto por cuenta propia y utilizar piezas especiales y utensilios de barbacoa no suministrados por el fabricante del producto.
6. No lave el producto con agua ni lo rocíe con
7. No deje el aparato sin vigilancia cuando lo utilice.
8. No cubra ni bloquee el disipador de calor de la parte superior de la cubierta con un paño o cualquier otro material.
9. No toque el radiador ni la cubierta transparente del horno en el proceso de cocción de los alimentos para evitar quemarse.
10. No abra la tapa del horno durante la cocción para evitar quemarse las manos y la cara.
11. No toque directamente la sartén sin enfriar para evitar quemaduras.
12. La toma de corriente utilizada por el usuario debe tener un dispositivo de conexión a tierra.
13. El producto debe colocarse en un lugar firme y plano para su uso.
14. Es necesario quitar el envoltorio del bote antes de usándolo.

Advertencia

15. Este producto no puede ser operado en la forma de un externo temporizador o un sistema de control remoto independiente.
16. Si se produce algún mal funcionamiento o fenómeno anormal en el proceso de uso, por favor suspenda el uso inmediatamente, y continúe con el uso sólo después de enviar a la red de mantenimiento post-venta de la empresa para pasar la inspección.
17. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un profesional del servicio técnico del fabricante o similar para evitar peligros.

Atenciones

1. Antes de usar, por favor saque la olla interior (sartén) y los utensilios de horneado para limpiar, y limpie los utensilios de horneado necesarios.
2. Si la tapa no está cerrada en su lugar o la olla interior no está colocada correctamente, no se puede iniciar el trabajo; El calentamiento se detendrá automáticamente cuando se abra la tapa durante el proceso de trabajo.
3. En el proceso de apertura de la tapa, ésta debe girarse hasta la posición vertical antes de soltarla.
4. En el proceso de cierre de la tapa, la tapa del horno debe girarse hacia el interior de la olla.
5. La distancia entre los alimentos y la tapa del horno debe ser superior a 3 cm, para no afectar al efecto de cocción.

Funciones y características del producto

La freidora de aire adopta calefacción de alta eficiencia, radiación infrarroja y tecnología de circulación de aire de alta velocidad para producir rápidamente aire caliente uniforme en la olla (estufa). Mediante el control de la temperatura de cocción, el tiempo y la combinación con el equipo de cocción humanizado, puede realizarse.

Función de la máquina

Gran variedad de productos horneados

- Alitas de pollo, salchichas, carne a la parrilla, pescado, gambas, etc.
- Pizza, pan, pasteles, bollería, etc.
- Patatas fritas, cacahuetes, frutos secos, etc.
- Maíz, verduras, frutas, etc.

Características de la máquina

1. Horneado sin humo

-Adoptando aire caliente para hornear los alimentos, la grasa de los alimentos se separa hacia el fondo de la olla interior (bandeja del horno), sin grasa ni humo. Respetuoso con el medio ambiente y saludable.

2. Horneado rápido y delicioso

-Adopta radiación infrarroja y tecnología de circulación de aire de alta velocidad para equilibrar la temperatura del aire caliente en la bandeja en todas las direcciones, asegurando que la comida se hornee uniformemente desde el exterior al interior.
-Alta temperatura de horneado (hasta 200 grados, no es fácil de desengrasar), Ahorra tiempo y electricidad, nutritivo y delicioso.

3. Horneado visual

Fácil de observar el efecto de la superficie de los alimentos en el proceso de cocción, de acuerdo a las necesidades personales y oportunas de condimentos, la experiencia dinámica de la diversión de cocinar.

4. Cocción segura y conveniente

-La temperatura y el tiempo de horneado pueden ser ajustados por usted mismo, conveniente para un horneado personalizado.

5. Diseño de concha de almeja de una pieza, fácil de manejar y limpiar.

-La cámara interior (o bandeja del horno) y el cuerpo del horno tienen un diseño separado, fácil de limpiar.

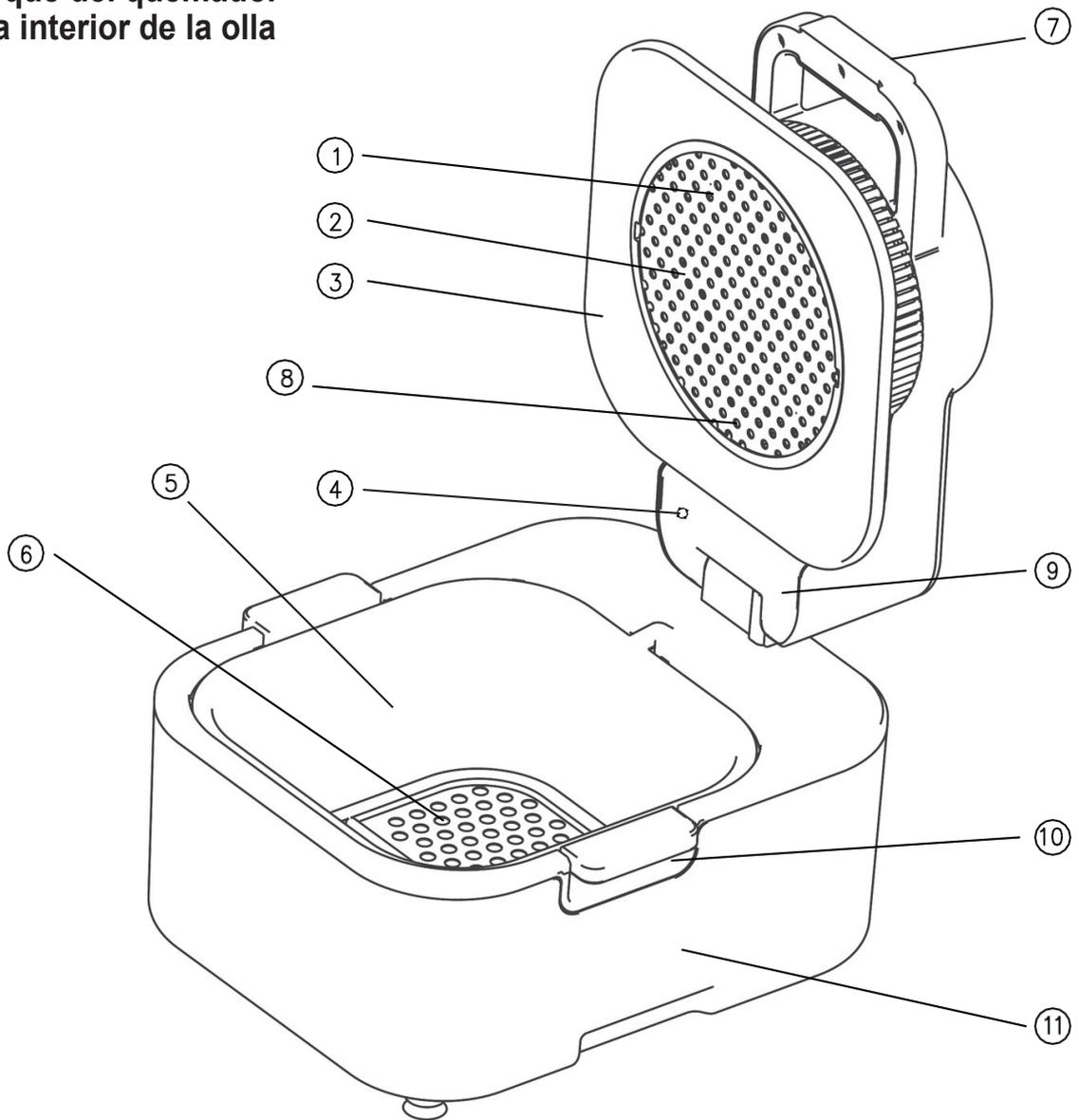
-El cuerpo del horno adopta un diseño de estructura antiquemaduras de doble capa para garantizar que no se queme.

-La apertura de la tapa corta automáticamente la alimentación eléctrica, la tapa no se cierra sin alimentación; Con dispositivo de protección contra sobretensión para garantizar la seguridad.

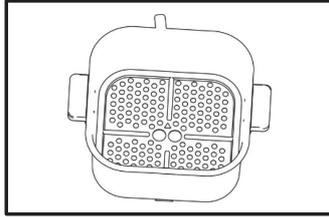
Piezas del producto e instructor de funcionamiento

Productos

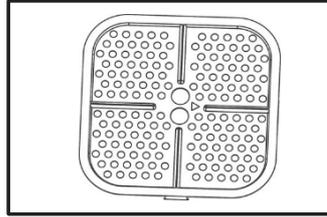
1. Tubo calefactor
2. Cuchilla
3. Tapa de cristal
4. Tapa de cierre
5. Olla interior
6. Cesta de la parrilla
7. Asa de la cesta de la parrilla
8. Tapa del horno
9. Carcasa protectora
10. Bloque del quemador
11. Asa interior de la olla



Instrucciones para la barbacoa



Cesta para asar



bandeja para hornear

Método de apertura

-En el proceso de apertura de la cubierta, gire la cubierta (como se muestra en la Fig. 1) hasta la posición vertical (-Fig. 2.)

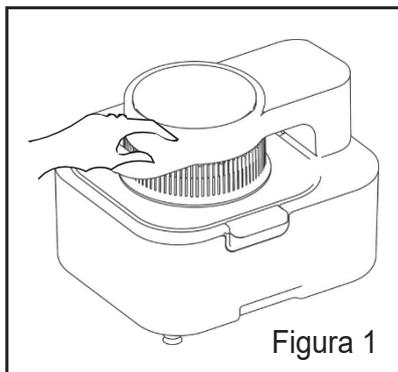


Figura 1

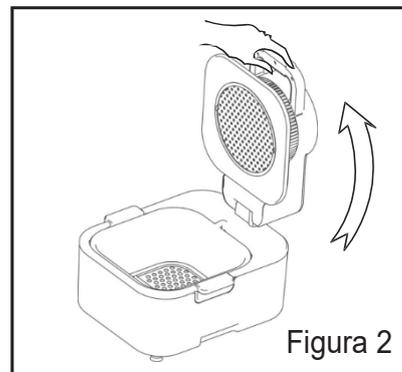


Figura 2

Método de "cierre de la tapa

-Cuando cierre la tapa, por favor sujete el asa ver Figura 3, y gire la tapa sobre la olla en posición horizontal (ver Figura 4).

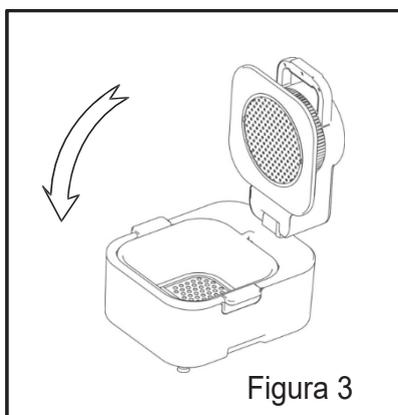


Figura 3

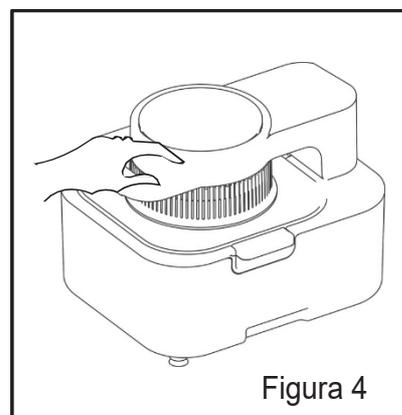


Figura 4

Método de colocación de la maceta interior

- Sujete el asa de la olla interior con ambas manos y bájela paralelamente al interior del cuerpo del horno (véase la figura 5), de forma que la pieza limitadora de la olla interior quede correctamente colocada en la ranura del cuerpo del horno (véase la figura 6).

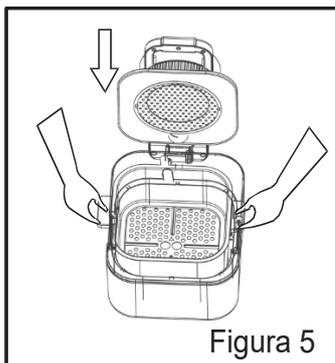


Figura 5

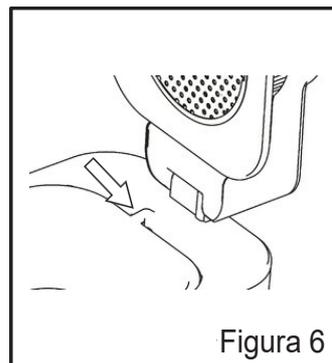


Figura 6

1. si desea hornear alimentos como muslos de pollo, patatas fritas, etc., seleccione la bandeja de horneado y coloque los alimentos directamente en la bandeja de horneado (ver fig. 7).
2. si desea hornear pizzas, galletas, pasteles, etc., seleccione la bandeja de horneado y coloque los alimentos en la bandeja de horneado (ver fig. 8).

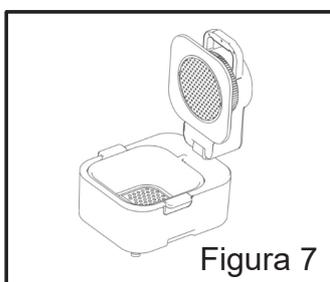


Figura 7

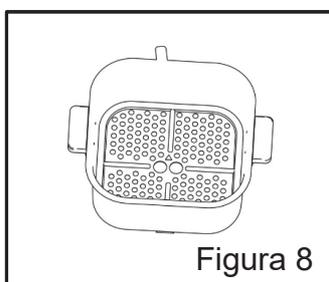
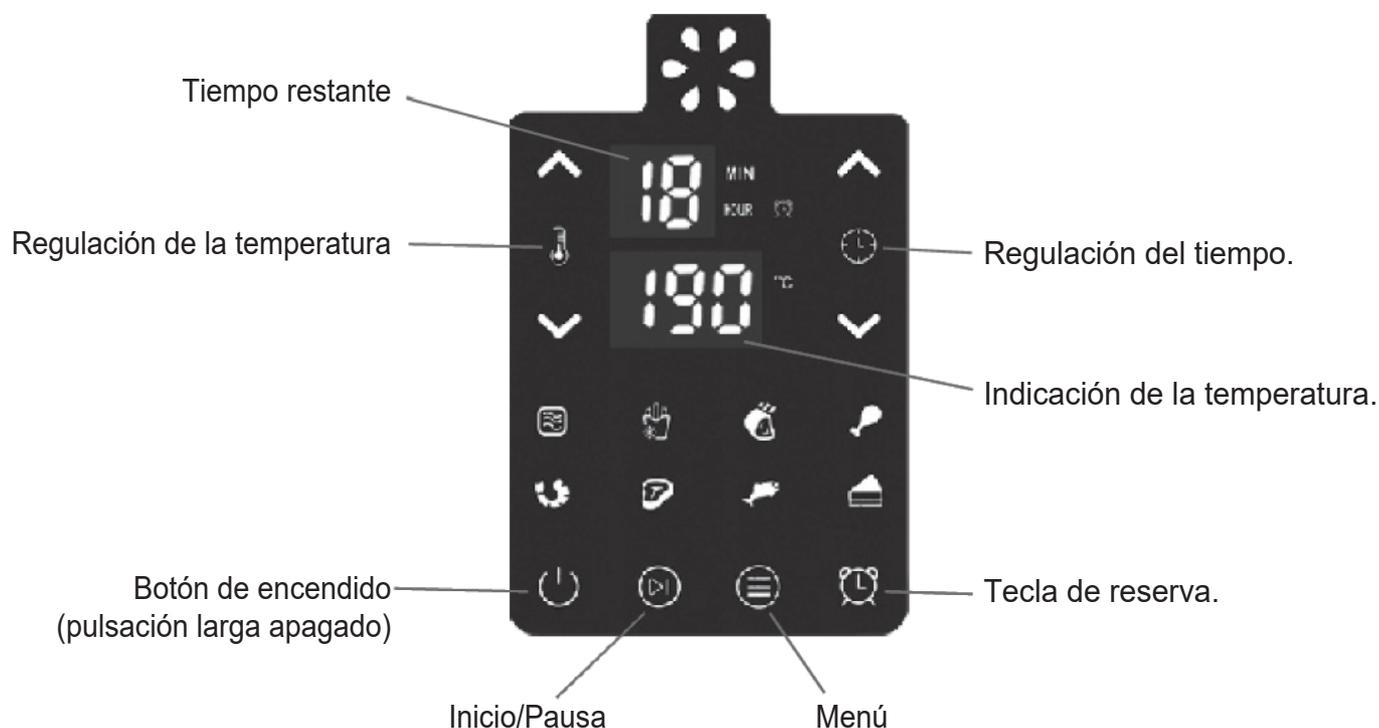


Figura 8

Descripción del panel de control



Método de funcionamiento para hornear alimentos

1. Abra la tapa del horno según el "Método de apertura" y coloque la olla interior en el cuerpo del horno según el "Método de colocación de la olla interior".
2. Coloque el horno y los alimentos según el "Método de uso del horno".
3. Cierre la tapa según el método "Cerrar tapa".
4. Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente y se encenderá la luz indicadora de encendido.
5. Seleccione la temperatura y el tiempo de cocción

Inicio del trabajo y fin de la cocción

⏻ Haga clic en el botón de conmutación, la máquina entra en el estado de trabajo, y el "inicio" y "pausa" funciones de la máquina se establecen en Pl. ▶

1. Menú de funciones:

En las teclas del menú de funciones hay 8 grupos de modos predeterminados que se pueden seleccionar independientemente. En los modos predeterminados, las temperaturas y los tiempos de las recetas correspondientes ya están ajustados. Simplemente prepare los ingredientes según las cantidades y métodos de la receta. Por último, toque

2. Ajuste de la temperatura:

Después de seleccionar el modo de cocción, determine la temperatura necesaria para cocinar los ingredientes. Utilice los botones de ajuste de temperatura para ajustar la temperatura deseada. En el panel de mandos hay iconos "▲" y "▼" para el ajuste de la temperatura. Cada vez que pulse el icono, el ajuste de temperatura aumentará o disminuirá en 5 °C. Si mantiene pulsado uno de los iconos, la temperatura aumentará o disminuirá rápidamente en 5 °C. (Rango de ajuste de temperatura: 80-210 °C).

Nota 1: La hora y la temperatura también se pueden ajustar si el producto está funcionando y calentando.

3. Ajuste del tiempo:

Determine el tiempo necesario para cocinar los ingredientes. Utilice los botones de ajuste del tiempo para ajustar el tiempo deseado. En el panel de mandos hay dos iconos "▲" y "▼" para ajustar el tiempo. Cada vez que pulse el icono, el valor de ajuste del tiempo aumentará o disminuirá en 1 minuto. Mantenga pulsado uno de los iconos y la hora aumentará o disminuirá rápidamente en 1 minuto (intervalo de ajuste de la hora: 01-60 minutos, puede ajustarse cíclicamente).

NOTA 1: El tiempo y la temperatura también se pueden ajustar si el producto está funcionando y calentando.

4. Inicio/Cancelación

Después de determinar la temperatura y el tiempo de cocción deseados, toque el icono Iniciar/Cancelar en el panel de control. La pantalla mostrará tanto la temperatura como el tiempo. Si es necesario apagarlo a mitad de la cocción, puede desconectarse manualmente.

Para ello, toque el botón "Encendido/Apagado" del panel de control. Una vez finalizado el trabajo, si es necesario seguir trabajando, accione los botones y reajuste como se ha descrito anteriormente.

Inicio del trabajo y fin de la cocción

5. Función de reserva

Pulse el botón "function™" para seleccionar el modo, ajuste el tiempo y la temperatura de horneado y mantenga pulsado "function" Pulse el botón "Sí" para activar el modo de reserva. En este momento, se encenderá el indicador de reserva. Pulse los botones "AJUSTE DE TIEMPO" y para ajustar la hora de la cita y, a continuación, pulse el botón "INICIO/CANCELACIÓN" para iniciar la cuenta atrás.

6.Tabla:Menú

Tipo	Mínimo a máximo (g)	Tiempo (minutos)	Temp. (°C)	Observación
Patatas fritas congeladas	200-500	12-20	200	Agitar
Patatas fritas caseras	200-500	18-30	180	añadir 1/2 ,cucharada de aceite, Agitar
Snacks de queso empanado	200-300	8-15	190	
Nuggets de pollo	100-500	10-15	200	
Filete de pollo	100-500	18-25	200	Dar la vuelta si es necesario
Muslos	100-500	18-22	180	Dar la vuelta si es necesario
Bistec	100-500	8-15	180	Dar la vuelta si es necesario
Chuletas de cerdo	100-500	10-20	180	Dar la vuelta si es necesario
Hamburguesa	100-500	7-14	180	añadir 1/2 cucharada de aceite
Palitos de pescado congelados	100-400	6-12	200	añadir 1/2 cucharada de aceite
Pastel	5 unidades	15-18	200	

Observaciones

1. Al final de la cocción, se oirán 5 sonidos "didi" para indicar que se ha alcanzado el tiempo de cocción ajustado y la interfaz mostrará "00 minutos". 30 segundos después, el ventilador dejará de funcionar. Una vez finalizada la cocción, retire la freidora del producto y colóquela sobre una encimera resistente al calor.
2. Cuando se abra la tapa, las partes principales de trabajo de la máquina, como el ventilador, el tubo de calentamiento y el panel de control se desconectarán de la fuente de alimentación, pero el programa de control permanecerá en condiciones de trabajo y continuará funcionando después de cerrar la tapa.

7. Detener el funcionamiento

Desconecte el enchufe de alimentación para detener el suministro eléctrico.

Método de limpieza

1. Antes de limpiar el producto, desenchúfelo de la corriente para evitar descargas eléctricas y espere hasta que las piezas de la máquina se hayan enfriado completamente.
2. Retire el tostador y la olla interior del horno y límpielos bien con agua y detergente.
3. Para limpiar las superficies de la tapa y de la olla, pase un paño suave húmedo o una esponja húmeda y limpie con un paño seco. No las limpie directamente con agua.
4. Para abrir la tapa, limpie la tapa de cristal y la cubierta protectora con un paño suave o una esponja, retire el revestimiento interior y limpie la tapa, no la enjuague directamente con agua.
5. No utilice cepillos duros o metálicos para limpiar el producto y el tostador para evitar dañar el revestimiento y la superficie.

Nombre del producto	Freidora de aire
Tensión nominal/Frecuencia nominal	220-240V 50/60Hz
Potencia nominal de entrada	1500W
Ajuste de la temperatura	80-210 grados
Ajuste del tiempo	1-60 minutos

rev.1

SERVITECH

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

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