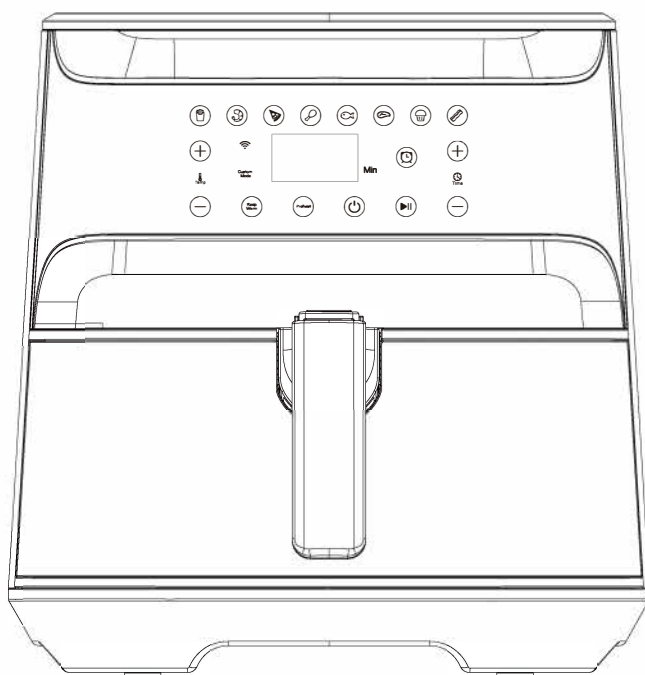
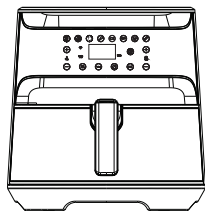




T21

Contenidos del paquete&Especificaciones.....	1
Salvaguardias Importantes	2-3
Usando el dispositivo	4
Conozca La Freidora De Aire.....	5
Visualice Mensajes.....	6-8
Utilice Su Freidora De Aire.....	9
Instrucciones De Uso.....	10-12
Cuidado Y Mantenimiento	13
Solución de problemas.....	14

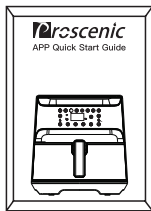
Contenidos del paquete



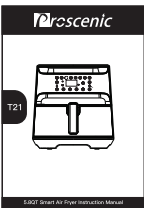
Freidora de aire premium de 5.8 cuartos de galón T21*1



Libro de recetas *1



Guía de referencia *1



Manual del usuario *1

Especificaciones

Fuente de alimentación	AC 220V–240V, 50Hz
Potencia nominal	1700W
Capacidad	5.8 Cuartos de galón/ 5.5 litros (para 3–5 personas)
Temperatura	77°C–204°C
Rango	(77°C–204°C)

Salvaguardias Importantes

Al usar aparatos eléctricos, Siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR!
2. Verifique que el voltaje en su hogar corresponda con el que se indica en el aparato.
3. No toque las superficies calientes. Utilice asas o perillas.
4. Para protegerse contra descargas eléctricas, incendios o lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otro líquido.
5. Es necesaria una minuciosa supervisión cuando se utiliza cualquier aparato por niños o cerca de niños. Como regla general, este dispositivo no está destinado a ser utilizado por niños.
6. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar partes.
7. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No usar al aire libre.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o quemador eléctrico caliente, o en un horno caliente.
12. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar, gire cualquier control a “apagado” (o 0), luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
14. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
15. No se deben insertar alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos en la freidora de aire Inteligente, ya que pueden provocar un incendio y hay riesgo de descarga eléctrica.
16. Se puede producir un incendio si el aparato está cubierto o toca material inflamable, como cortinas, manteles, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No almacene ningún artículo sobre el aparato cuando esté en funcionamiento.
17. No limpiar con estropajos de metal. Las piezas pueden desprenderse de la almohadilla y tocar las partes eléctricas, lo que implica un riesgo de descarga eléctrica.
18. Se debe tener mucho cuidado al usar recipientes contruidos de otro material que no sea metal o vidrio.
19. No almacene ningún material, excepto los accesorios recomendados por el fabricante, en este aparato cuando no esté en uso.
20. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, plástico y similares.
21. No cubra la cesta de cocción ni ninguna parte de la freidora de aire Inteligente con papel metálico. Esto provoca el sobrecalentamiento de la freidora de aire Inteligente.
22. No deje la unidad desatendida cuando esté en uso.

Salvaguardias Importantes

23. Tenga mucho cuidado cuando retire la cesta o el soporte de la cesta y deseche la grasa caliente.
24. La freidora de aire Inteligente puede apagarse mientras utiliza cualquiera de las funciones presionando el botón de encendido / apagado.
25. Durante la fritura de aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga sus manos y cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando retire la bandeja del aparato.
26. Desenchufe inmediatamente el aparato si observa humo oscuro saliendo del mismo. Espere a que se detenga la emisión de humo antes de retirar la sartén del aparato.
27. No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos.
28. Deje al menos 6 pulgadas (15 cm) de espacio libre en la parte posterior, los lados y por encima del aparato.

Precaución!!

- * Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico normal.
- * Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- * Deje que el aparato se enfríe durante al menos 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- * El aparato está equipado con un micro interruptor de seguridad en el interior que apagará el aparato automáticamente si se retira la cesta durante la cocción.
- * Nunca presione el botón de liberación a menos que el soporte de la cesta esté apoyado en una superficie plana, nivelada y resistente al calor!

Precaución!!

- * No llene la canasta de alimentos o el soporte de la canasta con aceite o cualquier otro líquido, ya que esto puede provocar un incendio.
- * Mantenga todos los ingredientes en la cesta para evitar cualquier contacto con los elementos calefactores del aparato. No llene en exceso la canasta de alimentos.
- * No cubra la entrada de aire en la parte superior ni la salida de aire en la parte posterior de la unidad mientras el aparato esté en uso.
- * No toque el interior del aparato mientras esté funcionando.
- * Nunca sumerja la carcasa de la unidad en agua ni la enjuague bajo el grifo.

Usando el dispositivo

la freidora de aire Inteligente se puede utilizar para preparar una gran variedad de alimentos. Consulte la tabla en la sección "Configuración" para conocer los tiempos de cocción básicos, o consulte el libro de recetas incluido.

1. Tire del asa para retirar con cuidado el soporte de la canasta de alimentos de la freidora de aire Inteligente.
2. Coloque los ingredientes que va a freír en la cesta de alimentos y coloque la cesta en el soporte de la cesta.
3. Deslice la cesta de nuevo en la freidora de aire Inteligente.

Nota:

Nunca llene la canasta hasta su capacidad máxima o exceda las cantidades recomendadas (consulte la sección 'Configuración' en este capítulo), ya que esto podría afectar la calidad de la cocción.

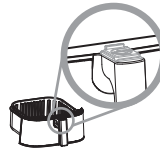
Precaución !!

- * Nunca use la freidora de aire Inteligente sin la canasta de alimentos y el soporte de la canasta de alimentos dentro de ella!
- * No toque la canasta de alimentos, el soporte de la canasta o el interior de la freidora de aire Inteligente durante e inmediatamente después del uso, ya que se calientan mucho. Solo sujete la cesta de alimentos por el asa. Siempre use guantes para horno. ¡La unidad está caliente!

▲ Read Caution on Back ▲



HOT to touch.
Heiß, bitte nicht anfassen.
Ne pas toucher quand il fait chaud



DO NOT try to open top. This is not a lid.
Bitte nicht öffnen, dies ist kein Deckel.
Ne pas ouvrir, ce n'est pas un couvercle.

DANGER: DO NOT press button while moving or shaking basket. See manual.

ACHTUNG: Berühren Sie nicht die Verriegelungstaste, während Sie die Maschine bewegen.

DANGER: Ne pas toucher le bouton de verrouillage lorsque vous vous le déplacez.



DO NOT fill with oil. This is not a deep fryer.
Fügen Sie kein Öl hinzu.
Ne pas ajouter d'huile.

Questions?

Service Email: service@proscenic.tw
Online service: www.proscenic.com

Conozca La Freidora De Aire

INSTRUCCIONES DE ENCHUFE POLARIZADO

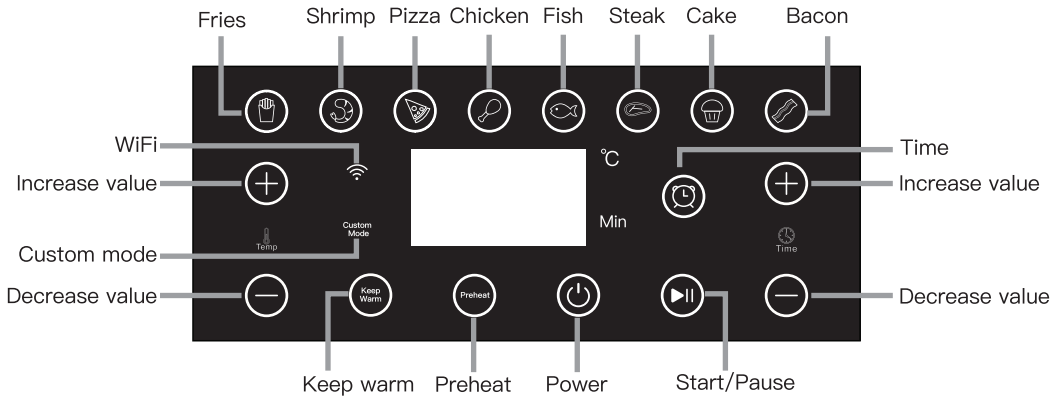
Este aparato está equipado con un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encaja en el tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja correctamente en la toma al principio, inviértalo. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

INSTRUCCIONES DE CORDÓN CORTO

Se proporciona un cable de suministro de energía corto para reducir los peligros resultantes de enredarse o tropezar con un cable más largo. Se pueden usar cables de extensión si se tiene cuidado en su uso.

1. La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser al menos la del aparato. Si la clasificación eléctrica del cable de extensión es demasiado baja, podría sobrecalentarse y quemarse.
2. El cable extendido resultante debe estar dispuesto de modo que no se cuelgue sobre el mostrador o sobre la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezarse con él.

Visualice Mensajes



Descripción de Estado

1. Modo de apagado: No hay energía o el botón de encendido está apagado.
2. Modo de espera: Todos los iconos se iluminan después de presionar el botón de encendido.
3. Modo de trabajo: Seleccione este modo, presione la tecla de inicio y la máquina entrará en el modo de trabajo.
4. Estado de pausa: Presione el botón de pausa cuando la máquina está funcionando, pausará la operación pero no la apagará.

“⏻” Encender/Parar En modo en espera ilumina la luz azul, parpadea la luz azul al parar.

1. Cuando se está encendida, todos los iconos se encienden, luego de un pitido, las luces de los otros iconos se apagarán, dejando solo el botón de encendido / apagado.
2. Presione el botón de encendido / apagado para encender, todos los íconos se iluminarán y la pantalla mostrará de manera predeterminada 188 °F y 15 minutos. La temperatura y el tiempo se muestran alternativamente cada 5 segundos.

“▶||” Ilumina la luz azul de botón después de enchufarse a corriente, se convierte en la luz blanca al encenderse.

1. Función única: seleccione el menú, presione la tecla de inicio, el menú seleccionado parpadeará con una luz blanca, se ocultarán otros iconos del menú que no sean relevantes.
2. Función de combinación: después de seleccionar el menú, la luz blanca del menú parpadea. Después de seleccionar otros iconos para la combinación de cocción, siempre que el menú seleccionado esté siempre completamente iluminado, después de que la olla empiece a funcionar, los otros iconos no relevantes estarán ocultos.

Visualice Mensajes

Modo único:



”Precalentamiento:

en modo de espera, pulsa el botón preheat, la temperatura predefinida es 188°C y duración es 5 minutos.



”Preservación del calor:

El tiempo de retención predeterminado de la máquina es de 170 ° F (77 ° C), 5 minutos, la temperatura no es seleccionable, el tiempo es opcional, presione un segundo para 1 minuto y presione largo tiempo para 5 minutos.



”Timer:

Después del tiempo predeterminado, empieza el modo de trabajo.

Modos de combinación:

1. Menú + Keep warm(Preservación del calor)
2. Menú + timer (Reserva de tareas)
3. Timer(Reserva de tareas) + Keep warm(Preservación del calor)
4. Menú + timer(Reserva de tareas)+ Keep warm (Preservación del calor)

Consejos:

después de terminar la tarea y entrar al modo de preservación del calor, el tiempo de retención predeterminado de la máquina es de 170 ° F (77 ° C), 5 minutos, preservación del calor es el último procedimiento

Nota:

En cualquier modo, después de la selección, la luz azul parpadeará. Al comenzar a trabajar, la luz parpadeada significa el proceso. Si quiere cancelar, vuelve a pulsar el mismo botón y la luz se convierte en blanca, pues está cancelado con éxito.

Apertura y cierre de la cesta de freír

Cuando está trabajando:

1. retire la cesta y se escuchará un pitido, el elemento de calentamiento y el ventilador dejarán de funcionar, la cuenta regresiva en la pantalla se detendrá y la visualización de teclas no se verá afectada.
2. Regrese la canasta, habrá un pitido, la máquina continúa cocinando en el modo anterior.

En otros modos (incluida la pausa y el modo de espera):

1. retirar o volver a colocar la cesta no afectará a la máquina.

Apagado automático

Modo de espera: apagado automático después de 6 minutos sin ninguna operación.

Modo de pausa: apagado automático después de 30 minutos sin ninguna operación.

Visualice Mensajes

Observaciones:

1. Cuando se trabaja, excepto cuando se selecciona un modo, (la temperatura ($\pm$), el tiempo ($\pm$)) otras luces de las teclas no se encienden y no responden cuando se las presiona.
Durante el modo de calentamiento, solo puede elegir ajustar el tiempo ($\pm$).
la temperatura $\pm$ está a la temperatura predeterminada y no se puede cambiar.
Durante el modo de precalentamiento, sólo se puede elegir $\pm$ temperatura, el modo tiene un ajuste de tiempo predeterminado, por lo tanto, no es capaz de aumentar el tiempo $\pm$.
2. En los modos de combinación, la luz que está parpadeando indica el proceso en particular que está funcionando.

Luz WiFi:

Se apaga de forma predeterminada cuando la máquina está encendida. Presione el botón de encendido durante 5 segundos, la luz de WiFi parpadea lentamente (una vez por segundo), cuando está conectada a WiFi, la luz de WiFi permanece encendida; Si no está conectado a WiFi durante más de 10 minutos, las luces de WiFi se apagan automáticamente. 5 segundos después de una pulsación larga en la luz de WiFi, si se detecta una falla en el hardware de WiFi, la luz de WiFi parpadea (tres veces por segundo, se mantiene durante un minuto y luego se apaga).

Configuración predefinida

Configuración de panel de control de recetas:

Receta	Temperatura predeterminada (°C)	Rango ajustable	Tiempo predeterminado (min)	Rango ajustable
Predeterminado	188	77–204°C/ 170–400°F	15	1–60min
Papas fritas	204		18	
Camarones	182		8	
Pizza	166		7	
Pollo	182		20	
Pescado	204		10	
Carne	182		8	
Pastel	182		12	
Bacon	182		12	

Utilice Su Freidora De Aire

Acerca de la función de precalentamiento:

1. Cuando se encuentra en el modo de espera predeterminado, presione el botón de precalentamiento, luego comience a precalentar a menos de 188°C, 5 minutos;
2. Después de elegir la receta, entonces presione el modo de precalentamiento, se iniciará el precalentamiento de acuerdo con la temperatura predeterminada de la receta;
3. En el modo de espera, presione el botón Precalentar, luego ajuste la temperatura, el aparato precalentará según la temperatura ajustada.

La función de precalentamiento solo puede ajustar la temperatura, no se puede ajustar el temporizador (los tiempos relacionados, consulte el cuadro a continuación). Lo máximo es 5mins, después de alcanzar la temperatura establecida, la alarma de 3 pitidos para el modo de espera y está lista para poner alimentos para cocinar.

Ajuste de la temperatura	Tiempo precalentamiento
204	5min
199	5min
193	5min
188	4min
182	4min
177	4min
171	4min
166	3min
160	3min
154	3min
149	3min

ANTES DEL PRIMER USO

1. Desempaque el aparato y sus accesorios (cesta de alimentos, soporte de la cesta de alimentos). Lave los accesorios con agua caliente y jabón y luego séquelos. Limpie el interior de la cavidad de fritura con un paño húmedo o una esponja, y luego seque con una toalla de papel. Asegúrese de que la cavidad esté seca antes de operar la unidad.
2. Ventile la habitación durante este período. Cuando su freidora de aire Inteligente se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal con muchos aparatos de calefacción. Esto no afecta la seguridad de su aparato.

Precaución:

cundo mueva la freidora de aire Inteligente, asegúrese de sostenerla firmemente y de sostener la base. ¡No confíe en el asa de la cesta de alimentos cuando mueva la freidora!

Instrucciones De Uso

Más funciones

1. Durante el proceso de fritura al aire, un sonido de clic perceptible indica cuando se ha alcanzado la temperatura establecida y el elemento de calefacción se apaga. El sonido de clic se escuchará varias veces durante la operación, lo que indica que la freidora de aire está manteniendo la temperatura establecida.
2. Durante la cocción, el exceso de aceite y los jugos de los ingredientes se acumularán en el soporte de la cesta. Esto es de esperar.
3. Algunas recetas requieren agitar la comida en la cesta a la mitad del tiempo establecido (consulte la sección "Configuración" en este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque la cesta del soporte de la cesta utilizando el asa. Luego suavemente, pero con firmeza, agítelo. Deslice el soporte de la cesta nuevamente dentro de la freidora de aire Inteligente y continúe cocinando.

Nota:

Debido a que la rápida tecnología de aire caliente recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato, sacar la cesta brevemente del aparato durante la fritura con aire caliente no interrumpirá el proceso de cocción.

Consejo:

A veces, es más fácil dividir los tiempos de cocción en 2 fases para las recetas que requieren que la canasta se agite a media cocción. Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de cocción requerido, escuchará que suena el timbre cuando tenga que agitar los ingredientes.

Consejo:

Si ajusta el temporizador a tiempo completo de cocción, el timbre del temporizador no se apagará hasta que se complete la cocción. Puede retirar la canasta en cualquier momento para verificar el estado de cocción de los ingredientes. La alimentación de energía se apagará automáticamente y se reanudará después de deslizar el soporte de la cesta nuevamente dentro del aparato. Tenga en cuenta que el temporizador deja de contar automáticamente en esta situación.

1. Cuando escuche el timbre del temporizador (5 pitidos), el tiempo de preparación establecido habrá transcurrido. Con los guantes para horno y el asa de la cesta, saque el soporte de la cesta del aparato y colóquelo sobre una superficie resistente al calor.

Instrucciones De Uso

Nota:

También puede apagar el aparato en cualquier momento. Para hacer esto, simplemente presione la tecla On / Off. El icono de Encendido / Apagado se vuelve rojo mientras el ventilador continúa funcionando por 20 segundos, enfriando la unidad antes de apagarse.

1. Compruebe si los ingredientes están listos. Si no están listos, simplemente deslice la canasta nuevamente dentro del aparato y programe el temporizador por unos minutos adicionales.
2. Para desmontar la cesta de alimentos del soporte de la cesta, deslice la cubierta de protección hasta que el botón esté completamente visible y presione el botón de liberación de la cesta.
3. Sosteniendo la cesta por el asa, vacíe los alimentos fritos en un recipiente o en un plato.

Consejo:

para eliminar ingredientes grandes o frágiles, puede usar un par de pinzas para sacar los ingredientes de la canasta. Use pinzas o utensilios con puntas de plástico resistentes al calor, ya que las puntas metálicas o los utensilios pueden rayar el revestimiento de la canasta.

1. Cuando un lote de alimentos está listo, la freidora de aire Inteligente está lista instantáneamente para preparar otro lote.

IMPORTANTE

si observa que el ventilador no está funcionando una vez que el producto comienza a cocinar (no hay ruido ni flujo de aire), deje de usarlo inmediatamente y comuníquese con el servicio de atención al cliente.

Uso de los menús preestablecidos:

1. Se proporcionan 8 funciones predeterminadas de "atajo": FRIES (PAPAS FRITAS), STEAK (CARNE), CHICKEN (POLLO), CUPCAKE (PANQUÉ), SHRIMP (CAMARÓN), PIZZA, FISH (PESCADO) y BACON (TOCINO).
2. Para seleccionar un ajuste preestablecido, presione la tecla de receta directamente. Presione la tecla On / Off para comenzar a freír. Alternativamente, al seleccionar un tiempo, temperatura o preset, la unidad comenzará automáticamente después de 5 segundos si no se presiona ninguna tecla después.
3. Los ajustes de tiempo y temperatura se pueden ajustar en cualquier momento al usar los menús predeterminados.
4. Para cambiar a un ajuste preestablecido después de que se inicie la unidad, presione la tecla Encendido / Apagado y luego presione los iconos de receta directamente para cambiar al ajuste preestablecido deseado. Presione la tecla On / Off para reiniciar la unidad con el preajuste deseado.

CONFIGURACIÓN

La siguiente tabla lo ayudará a seleccionar la configuración básica para los ingredientes que desea preparar.

Nota:

Tenga en cuenta que estas configuraciones son sugerencias.

Instrucciones De Uso

	Mín. Máx. (Lb)	Tiempo (min.)	Temp (°C)	Batido	Información adicional
Patatas y papas fritas					
finas congelada	0.6–1.5	9–16	204	Agitar	
Papas fritas gruesas congeladas	0.6–1.5	11–20	204	Agitar	
Papas fritas caseras (8 x 8 mm)	0.6–1.7	18–25	204	Agitar	Agregue 1/2 cucharada. de aceite
Cuñas de papa caseras	0.6–1.7	18–22	182	Agitar	Agregue 1/2 cucharada. de aceite
Cubos de papa caseros	0.6–1.6	12–18	182	Agitar	Agregue 1/2 cucharada. de aceite
Hash Brown	0.5	15–18	182	Agitar	
Au Gratén de patata	1.1	15–18	182		
Carnes y aves					
Corte de Carne	0.2–1.1	8–12	204		
Chuletas de cerdo	0.2–1.1	10–14	182		
Hamburguesas	0.2–1.1	7–14	204		
Salchicha	0.2– 1.1	13–15	204		
Baquetas	0.2– 1.1	18–22	182		
Pechuga de pollo	0.2– 1.1	10–15	182		
Bocadillos					
Rollitos de primavera	0.2– 1.0	8–10	204	Agitar	Usar freidora precalentada
Pepitas de pollo congeladas	0.2– 1.1	6–10	204	Agitar	Usar freidora precalentada
Dedos de pescado congelados	0.2– 1.0	6–10	204		Usar freidora precalentada
Bocaditos de queso con pan molido congelado	0.2– 1.0	8–10	182		Usar freidora precalentada
Verduras congeladas	0.2– 1.0	10	160	Agitar	Usar freidora precalentada
Hornear					
Pastel	0.7	20–25	182		
Quiche	0.9	20–22	204		
Muffins	0.7	20–25	182		
Bocadillos dulces	0.9	20	182		

Consejos:

1. Cualquier alimento que pueda prepararse en un horno tradicional también puede prepararse en la freidora de aire Inteligente.
2. Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir alimentos fritos de manera desigual.
3. Una mayor cantidad de ingredientes requiere un tiempo de preparación un poco más largo; una cantidad menor de ingredientes requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
4. Si algunos alimentos tienden a pegarse en el fondo de la canasta, piense en agregar un poco de aceite de cocina en la canasta antes de agregar los ingredientes para cocinar.

Cuidado Y Mantenimiento

5. No prepare ingredientes muy grasos, como salchichas, en la freidora de aire Inteligente ya que la grasa podría incendiarse.
6. Agregue un poco de aceite a las papas frescas para un resultado crujiente. Freír los ingredientes en la freidora de aire Inteligente unos minutos después de agregar el aceite.
7. La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es de 500 gramos / 1.2 lb
8. Utilice una masa preparada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa hecha en casa.
9. Coloque un molde para hornear o una lata para hornear en la cesta de la freidora de aire Inteligente si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír los ingredientes frágiles o rellenos.
10. También puede usar la freidora de aire Inteligente para recalentar alimentos. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 290°F durante un máximo de 10 minutos.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Asegúrese de limpiar el aparato después de cada uso!
2. Apague el aparato. Antes de limpiar, desenchufe el aparato del tomacorriente y deje que se enfríe completamente.
3. La cesta y el soporte de la cesta se pueden limpiar con agua caliente con detergente suave / jabón para lavar platos o en el lavavajillas. No utilice utensilios de cocina de metal o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente. Enjuague y seque bien después de limpiar.
4. Para quitar los alimentos horneados, llene el soporte de la canasta con agua caliente y jabón. Coloque la cesta de alimentos en la sartén y deje que la sartén y la cesta se remojen durante unos 10 minutos antes de limpiarlos en el fregadero.

Limpieza dentro de la cavidad:

1. Limpie la cavidad con un paño húmedo o una esponja. Secar con una toalla de papel.
2. Nunca use productos abrasivos en la cavidad!
3. Nunca sumerja el aparato en agua y asegúrese de que no penetre agua ni humedad en la parte superior de la freidora de aire Inteligente.
4. Limpie el elemento calefactor dentro de la freidora de aire Inteligente con un cepillo de limpieza para eliminar los residuos de alimentos.

Limpieza del exterior de la freidora de aire Inteligente:

1. Limpie con una esponja o paño húmedo. Secar en seco
2. No permita que ningún líquido ingrese a la entrada de aire en la parte superior de la freidora de aire Inteligente.

*Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

NO PONGA LA FREIDORA EN NINGUNA ESTUFA EN NINGÚN MOMENTO!

Solución de problemas

Problemas	Causa posible	Soluciones
La freidora Inteligente no funciona.	El aparato no está enchufado.	Coloque el enchufe principal en una toma de corriente con toma de tierra.
	No has configurado el temporizador.	Ajuste la configuración al tiempo de preparación requerido para encender el aparato.
	El soporte de la cesta no está correctamente bloqueado.	Empuje el soporte de la cesta de nuevo en la Freidora Inteligente correctamente.
Los ingredientes fritos con la freidora Inteligente no están cocinados del todo.	Hay demasiada comida en la cesta.	Poner lotes más pequeños de ingredientes en la cesta. Los lotes más pequeños se frien más uniformemente.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Ajuste la configuración a la temperatura requerida (consulte la sección 'Configuración')
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Ajuste la configuración al tiempo de preparación requerido (consulte la sección 'Configuración')
Los bocadillos fritos no son crujientes cuando salen de la freidora Inteligente.	Usó un tipo de bocadillo para preparar en una freidora tradicional.	Use bocadillos hechos para ser preparados en el horno, o aplique un poco de aceite en los bocadillos para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar la cesta en el aparato correctamente.	Hay demasiada comida en la cesta.	No llene la canasta al máximo; Consulte la tabla "Configuración" de arriba para las cantidades máximas.
	La cesta no está colocada correctamente en el soporte de la cesta.	Empuje la cesta hacia abajo en el soporte de la cesta hasta que escuche un ligero clic.
Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes grasientos.	Cuando fría los ingredientes grasosos en la Freidora Inteligente, se derramará una gran cantidad de aceite en la sartén. El aceite produce humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La bandeja todavía contiene residuos de grasa del uso anterior.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en el soporte de la cesta; Asegúrese de limpiar la cesta y el soporte de la cesta a fondo después de cada uso.
Las papas fritas frescas se frien de manera desigual en la freidora Inteligente.	No usó el tipo correcto de papa.	Use papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No enjuagó bien las rebanadas de papa antes de freírlas.	Enjuague las rebanadas de papa a fondo para eliminar el almidón del exterior.
Las papas fritas frescas no son crujientes cuando salen de la freidora Inteligente.	El sabor crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas fritas.	Asegúrese de secar las rebanadas de papa correctamente antes de agregar el aceite.
		Cortar las papas en rebanadas más finas para un resultado más crujiente.