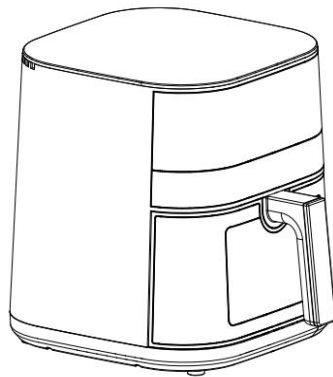


Instrucciones de funcionamiento y habilidades de mantenimiento de la freidora de aire

Nombre del producto: Horno eléctrico (freidora de aire)

Modelo del producto: 00824 y 00831



Estimados usuarios:

Gracias por utilizar nuestra freidora de aire. Para facilitar el uso correcto de este aparato, lea detenidamente las instrucciones antes de utilizarlo. Asegúrese de leer cuidadosamente el primer capítulo, "Precauciones de uso seguro".

(Si hay algún cambio en las especificaciones técnicas de este documento, no se dará un aviso adicional).

Indice

Prefacio y descripción del producto.....	1
Precauciones de uso seguro.....	2-4
Partes y funciones.....	5
Método de uso.....	6-11
Mantenimiento.....	12
Garantía de servicio de mantenimiento.....	12
Análisis de fallas y solución de problemas.....	13-16

Prefacio

Gracias por utilizar nuestra freidora de aire.

Para usar y mantener correctamente este aparato, lea detenidamente las instrucciones antes de utilizarlo y consérvelas adecuadamente para futuras consultas.

Esta especificación es aplicable únicamente

a la serie de freidoras de aire de **1700W 220-240V[~] 50/60Hz**. Todo el contenido de este manual es solo de referencia para el uso y mantenimiento del usuario. Las imágenes y especificaciones son ilustrativas. Si tiene problemas durante el uso, consulte con el centro de servicio postventa.

1. Todo el contenido de este manual ha sido cuidadosamente revisado, pero podrían existir errores tipográficos o malentendidos en su contenido.

Si el producto se actualiza, no se proporcionará un aviso adicional.

Perfil del producto

Este freidor de aire te ayudará a cocinar tus ingredientes y bocadillos favoritos de una manera más saludable. El freidor de aire utiliza aire caliente combinado con el principio de circulación de aire a alta velocidad, lo que te permite cocinar todo tipo de alimentos de manera saludable, rápida y sencilla. Además, proporciona un calentamiento uniforme y completo de los ingredientes, y para la mayoría de los ingredientes no es necesario añadir aceite, lo que permite hacer comida deliciosa. También facilita la preparación de todo tipo de pasteles y huevos estrellados.

1. Especificaciones del parámetro: 220-240V [~] 50/60Hz 1700W
2. Capacidad: la freidora tiene 6 L
3. Rango de control de tiempo: función de temporizador de 0-60 minutos

4. Rango de control de temperatura: control de temperatura de 80–200°C
- 5, Limpieza conveniente: la freidora y la bandeja de hornear se pueden desmontar, y la superficie está recubierta con un revestimiento antiadherente.

Capítulo I: Uso seguro y precauciones

Antes del primer uso

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Retire los adhesivos o etiquetas del producto.
- Limpie a fondo la bandeja de hornear y la freidora con agua caliente, detergente y esponjas no abrasivas. Nota: Estas piezas también se pueden limpiar en un lavavajillas.
- Limpie el interior y el exterior del producto con un paño húmedo (no inmediatamente después de calentar).

La freidora de aire funciona con aire caliente. No vierta aceite ni grasa en la freidora.

Preparación para el uso

- Trabaje con el producto sobre una superficie estable, horizontal y plana.
- No coloque el producto sobre una superficie que no sea resistente al calor.
- Coloque la bandeja de hornear correctamente en la freidora.
- No añada aceite ni otros líquidos en la freidora.
- No coloque objetos encima del producto, ya que bloquearán la convección del aire y afectarán el efecto del calentamiento por aire caliente.

Peligro

- No sumerja la carcasa en agua ni la coloque debajo del grifo, ya que contiene componentes electrónicos y de calefacción.

- No permita que el agua u otros líquidos entren en el producto para evitar descargas eléctricas.
- Siempre coloque los ingredientes en una bandeja de hornear dentro de la freidora para evitar que entren en contacto con el elemento calefactor.
- No cubra la entrada ni la salida de aire cuando el producto esté en funcionamiento.
- No vierta aceite en la freidora, ya que esto puede generar un riesgo de incendio.
- No toque el interior del producto cuando esté en funcionamiento, ya que existe un riesgo de alta temperatura en el interior del aparato.

Advertencia:

- Antes de conectar el producto a la fuente de alimentación, verifique si el voltaje estándar cumple con el voltaje local.
- No utilice este producto si el enchufe, el cable de alimentación o el propio producto están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar el peligro, debe ser reemplazado por el centro de mantenimiento autorizado por el fabricante o por profesionales con la misma cualificación de mantenimiento.
- Este producto no puede ser utilizado por niños de 8 años o menos, ni por personas con miembros no funcionales, trastornos mentales o falta de experiencia y conocimientos relevantes (incluidos los niños), a menos que estén bajo la supervisión y guía de un adulto responsable.
- Coloque el producto y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- No permita que el cable de alimentación toque la superficie de las partes calientes.

- No inserte el enchufe del producto ni el panel de control con las manos mojadas.
- El producto debe ser insertado en una toma de corriente aterrizada y asegúrese de que esté correctamente conectado.
- Este producto no puede ser operado mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- No coloque el producto sobre o cerca de materiales inflamables como manteles y cortinas.
- No coloque el producto contra la pared ni contra otros productos. Se debe dejar al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior, los laterales y por encima del producto. Nunca coloque objetos encima del producto.
- No utilice este producto para ningún otro fin que no sea el indicado en este manual.
- El producto debe ser supervisado mientras se utiliza.
- Durante el periodo de asado con aire caliente, se libera vapor de alta temperatura por la salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y las salidas de aire. Preste atención al vapor y al calor al mover la freidora.
- Al usar el producto, su superficie de contacto puede volverse muy caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras.
- Si el producto emite humo negro, desenchufe inmediatamente la fuente de alimentación. Espere a que el producto deje de emitir humo antes de mover la freidora.

Siempre use guantes aislantes al manejar la bandeja y la freidora.

Preste atención a

- El producto debe colocarse sobre una superficie horizontal, estable y no resbaladiza..

- Este producto está limitado para uso doméstico normal solamente. No debe ser utilizado en tiendas, oficinas, comedores de personal en granjas u otros entornos laborales. Tampoco debe ser utilizado por los huéspedes en hoteles, moteles, casas de huéspedes y otros entornos de alojamiento.
- Si el producto no se utiliza adecuadamente o para fines profesionales o semiprofesionales, o si no se sigue las instrucciones del manual del usuario, la garantía quedará invalidada y el fabricante no será responsable de tales daños.
- No repare el producto por su cuenta, de lo contrario, la garantía de mantenimiento del producto será inválida.
- Después de su uso, recuerde desenchufar el producto.

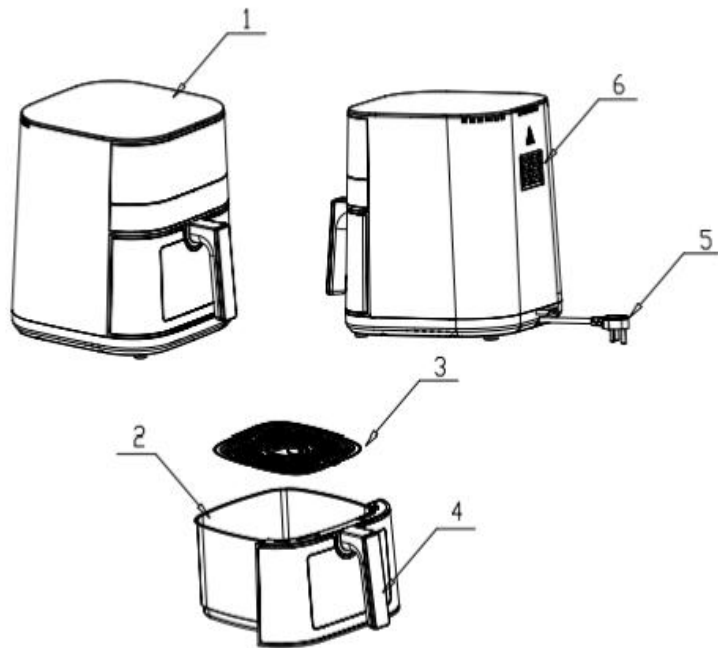
El producto debe enfriarse completamente antes de manipularlo o limpiarlo. Asegúrese de que los ingredientes cocinados en este producto tengan un color dorado, no negro ni marrón. La parte quemada debe desecharse. Nunca fría papas frescas a temperaturas superiores a 180°C.

Campo electromagnético (CEM)

Este producto cumple con los estándares relevantes para el campo electromagnético (CEM). Según la evidencia científica actual, el producto es seguro si se utiliza correctamente y siguiendo las instrucciones de este manual de usuario.

Capítulo 2: Partes y Funciones

¡La imagen es solo para referencia, sujeta al objeto físico!



1. Cuerpo principal
2. Bandeja
3. Utensilios para hornear
4. Componentes del mango
5. Enchufe
6. Salida de aire

Numero de orden	Nombre	Funcion
1	Cuerpo	entrada de aire
2	Bandeja	Para almacenar los residuos de aceite en la bandeja de hornear y hornear alimentos
3	Utensilios	Para servir los ingredientes, se puede desmontar y limpiar.
4	Componentes del mango	Se utiliza para empujar y colocar la sartén.
5	Enchufe	Se utiliza para conectar la fuente de alimentación.
6	Salida de aire	El aire fluye desde el orificio de entrada de aire hasta la salida de aire, formando una circulación interna de aire caliente.

Capítulo 3: Métodos de Uso

1. Uso de este producto

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra y escuchará un "beep" de "goteo".
2. Extraiga cuidadosamente la freidora del cuerpo principal.
3. Coloque los ingredientes en la bandeja de la freidora.

Nota: Nunca llene más de tres cuartos de la freidora ni exceda la cantidad indicada en la tabla a continuación (consulte "Ajustes" en este capítulo), ya que esto puede afectar el resultado final de la fritura.

4. Deslice la freidora de nuevo en el cuerpo principal. Se acompañará de un "beep beep", y el tubo digital mostrará las palabras "OFF". Al mismo tiempo, se encenderá el botón de "encendido", y las otras teclas no se iluminarán. Después, presione la tecla 'key', luego presione la tecla de función para seleccionar el modo de horneado en uno de los 8 menús. Luego presione la tecla de temperatura / tiempo para ingresar al modo de ajuste de temperatura. Use los botones "+ / -" para configurar la temperatura requerida según los requisitos de horneado de los alimentos.

Luego presione la tecla de temperatura / tiempo para ingresar al modo de ajuste de tiempo. Use los botones "+ / -" para establecer el tiempo requerido según los requisitos de tiempo de cocción de los alimentos.

Después de completar todos los ajustes, presione nuevamente la tecla de "encendido" para comenzar el trabajo.

La luz indicadora en el panel de visualización permanecerá encendida después de que comience el trabajo, y mostrará alternativamente el tiempo restante y la temperatura. La luz del horno también permanecerá encendida mientras el aparato está en funcionamiento.

Después de mostrar la palabra "OFF", el ventilador continuará funcionando durante unos 20 segundos, y todo el aparato entrará en modo de espera (la freidora podrá extraerse después de que el ventilador se detenga).

Nota: En un corto período de tiempo después de su uso, la temperatura del cuerpo de la freidora es muy alta. No toque la bandeja de hornear ni la freidora. Solo se puede mover la freidora sujetando el mango.

5. Configure la temperatura y el tiempo correspondientes en el panel de control. Consulte las "Instrucciones de funcionamiento del panel de control" en este capítulo.

Nota: Si desea preparar diferentes ingredientes simultáneamente, asegúrese de verificar el tiempo y la temperatura requeridos para cada uno antes de cocinarlos juntos.

6. Determine el tiempo que se necesita para cocinar los ingredientes (consulte la sección de Ajustes en este capítulo).

7. Si el producto comienza desde frío, el tiempo de cocción debe aumentarse en 3 minutos.

Nota: También puede precalentar el producto sin agregar los ingredientes. El tiempo de precalentamiento es de más de 3 minutos. Después de que el tiempo regrese a "0" (aproximadamente 3 minutos después), coloque los ingredientes en la bandeja de la freidora y ajuste el tiempo de cocción requerido (tenga cuidado de no quemarse al agregar los ingredientes).

En el tubo digital se mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocción establecido.

8. Algunos ingredientes necesitan ser volteados a mitad de la cocción (consulte la sección de Ajustes en este capítulo). Para voltear los ingredientes, sujete el mango y retire la freidora del producto, luego voltee los ingredientes (gire con cuidado para evitar quemaduras) y vuelva a colocar la freidora en la freidora de aire.

9. Verifique si los ingredientes están completamente cocidos. Si los ingredientes aún necesitan más tiempo de cocción, simplemente empuje la freidora de nuevo al producto, y continuará cocinando y friendo automáticamente sin necesidad de realizar ninguna otra operación.

10. Después de la cocción con aire caliente, la freidora y los ingredientes siguen estando muy calientes. Dependiendo de los tipos de ingredientes en la freidora de aire, puede haber vapor saliendo de la freidora.

11. Vierta todos los ingredientes de la freidora en un tazón o plato.

Consejo: Para sacar ingredientes grandes o frágiles, use pinzas para retirarlos de la freidora.

2. configurar

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

Nota: Recuerde que estos ajustes son solo para referencia. Debido a las diferencias en la fuente, tamaño, forma y marca de los ingredientes, no podemos garantizar que estos ajustes sean los mejores para sus ingredientes.

En medio de la cocción de los ingredientes o al voltear la sartén, la temperatura en la freidora cambia y necesita ser recalentada. Por lo tanto, trate de operar lo más rápido posible al agregar ingredientes o al voltear, para que el efecto de cocción no se vea casi afectado.

Indicación:

- Los ingredientes más pequeños requieren un tiempo de cocción ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.
- Cuando la cantidad de ingredientes es grande, solo es necesario aumentar ligeramente el tiempo de cocción, y cuando la cantidad de ingredientes es menor, solo es necesario reducir ligeramente el tiempo de cocción.
- Durante el proceso de cocción, voltear los ingredientes más pequeños mejora el efecto final de cocción y ayuda a que los ingredientes se cocinen y fríen de manera más uniforme.
- Agregar un poco de aceite a las papas frescas hará que los ingredientes queden más crujientes, por lo que se recomienda dejar reposar los ingredientes durante unos minutos antes de asarlos o freírlos.
- No cocine ingredientes muy grasos, como salchichas, en la freidora de aire.
- Los alimentos que se pueden cocinar en hornos también se pueden cocinar en freidoras de aire.
- Para hacer papas fritas crujientes, el mejor ingrediente es menos de 500 gramos.

- Usar masa pre-fermentada puede ser conveniente y rápido para cocinar alimentos tipo sándwich. La masa pre-fermentada requiere menos tiempo de cocción que la masa casera.
- Puede usar la freidora de aire para recalentar los ingredientes. Para recalentar, ajuste la temperatura a 150 grados Celsius y disfrute de un tiempo de ajuste de hasta 10 minutos.



	Cantidad mínima y máxima de ingredientes (Puede)	Tiempo (minutos)	Temperatura (grados Celsius)	revuelva	Inteligencia Artificial
Patatas y patatas fritas					
Patatas fritas congeladas finas	300-700	12-16	200	revuelva	
Patatas fritas congeladas gruesas	300-700	20-25	200	revuelva	

patatas fritas caseras (8x8mm)	300-800	18-25	180	revuelva	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Tiras de patatas caseras	300-800	18-25	180	revuelva	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Bloques de papa caseros	300-700	12-18	180	revuelva	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Torta de papa	250	15-18	180		
Papas con sabor cremoso	500	18-22	180		
Carne y aves de corral					
Filete de res	100-500	8-14	180		
Chuleta de cerdo	100-500	10-14	180		
hamburguesas	100-500	7-14	180		
rollo de salchicha	100-500	13-15	200		
Muslo	100-500	18-25	200		
pechuga de pollo	100-500	10-15	180		
refrigerios ligeros					
rollito de primavera	100-400	8-10	200	revuelva	Uso-listo-para-horne ar
Nuggets de pollo frito congelado	100-500	6-10	200	revuelva	Uso-listo-para-horne ar
Congelar el pescado	100-400	6-10	200		Uso-listo-para-horne ar
Bocadillos congelados de pan y queso	100-400	8-10	180		Uso-listo-para-horne ar
Verduras en infusión	100-400	8-10	160		

cura					
tarta	300	20-25	160		Utilizar bandeja de horno
quiche	400	20-22	180		Utilizar bandeja de horno
magdalena	300	15-18	200		Utilizar bandeja de horno
mousse	400	20	160		Utilizar bandeja de horno

- Prestar atención:
- Para los resultados óptimos, se recomienda utilizar patatas fritas precocinadas (como las congeladas). si quieres hacer patatas fritas caseras, sigue estos pasos;
- Pelar las patatas y cortarlas en tiras pequeñas.
- Remoja las tiras de patata en agua durante al menos 30 minutos, luego retíralas y escúrrelas.
- Pour a tablespoon of olive oil into the bowl and stir thoroughly until all the strips are evenly oiled.
- Vierta una cucharada de aceite de oliva en el bol y revuelva bien hasta que todas las tiras estén uniformemente aceitadas.

Rocíe las tiras de papa fritas como se describe en este capítulo.

Capítulo IV: Mantenimiento y Conservación

- Los productos deben limpiarse inmediatamente después de cada uso.
- Antes de limpiar la freidora, corte la fuente de alimentación y desconéctela hasta que la freidora se enfríe por completo.
- Nota: Saque la freidora y deje que la freidora se enfríe más rápido.
- La freidora y la bandeja para hornear están cubiertas con un revestimiento antiadherente. No limpie con utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente de la sartén.
- Lave la freidora y el molde para hornear con agua caliente y detergente y esponjas no abrasivas.
- Limpie el interior del producto con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida
- Después de la limpieza, deje secar el producto y guárdelo en un lugar fresco y seco.

Capítulo V Garantía de mantenimiento y servicio

- 1、 Esta freidora de aire tiene un periodo de garantía de un año. Si hay algún fallo de calidad del producto durante el período de garantía, se puede enviar al departamento de servicio post-venta para el mantenimiento gratuito con la factura.
- 2、 La fecha de la práctica del período de garantía es el producto y la fecha de la factura después de las ventas.
- 3、 Una de las siguientes circunstancias no está cubierta por la garantía:

- Uso incorrecto, almacenamiento y automantenimiento de los consumidores causan daños.
- Daños causados por el departamento de mantenimiento designado por la empresa.
- El modelo de factura no coincide con el modelo del producto de mantenimiento o está alterado.
- No hay factura válida.
- Daño causado por fuerza mayor.
- Utilizar la freidora de aire para uso comercial.

4. Para los productos no incluidos en el ámbito de la garantía, nuestro centro de atención al cliente seguirá atendiéndole con entusiasmo.

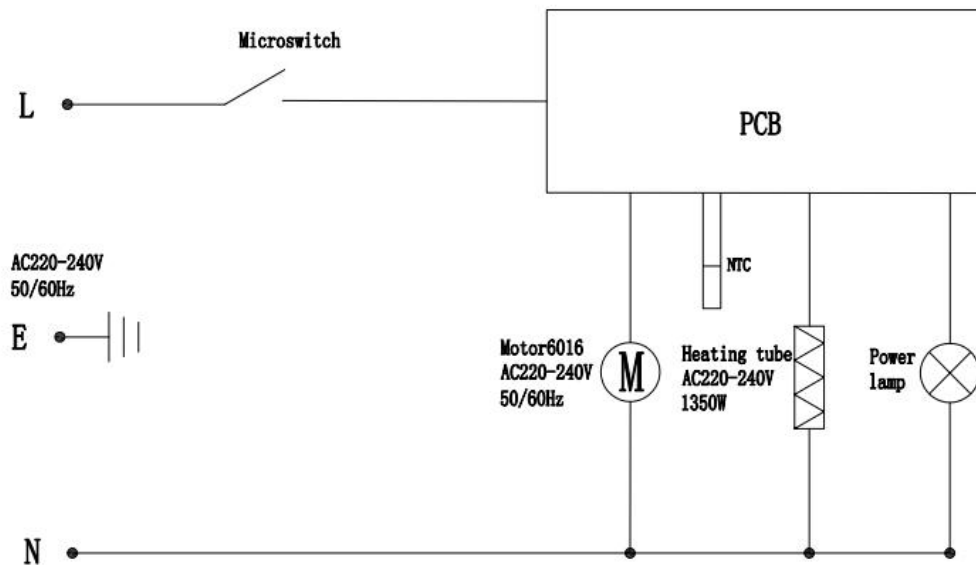
Capítulo VI Análisis de averías y resolución de problemas

orden número	fenómeno de falla	Causas	Resolucion
1	E1	Rotura NTC	Informar sobre el mantenimiento posventa
2	E2	Corto NTC	Informar sobre el mantenimiento posventa
3	E5	Alarma de alta temperatura (superior a 260°C)	Apagar inmediatamente, informar a mantenimiento postventa.
4	La comida se hornea y se fríe de manera desigual.	Demasiada comida en la bandeja para hornear	Hornee la comida en tandas
		La comida no se giró durante la fritura.	Entre la freidora, tire de la freidora hacia arriba y hacia abajo para mover los alimentos.
		Los ingredientes están demasiado llenos.	Sacar parte de los ingredientes

5	Hay humo durante la cocción y la fritura.	La bandeja para hornear no está colocada en la freidora	Póngalo en una sartén.
		Hornear y freír los ingredientes grasosos	En el proceso de horneado y fritura, los ingredientes alimenticios tienen una gran cantidad de fugas de humo, lo cual es un fenómeno normal.
		El residuo que queda en la freidora después de la última fritura en sartén.	Lavar y luego usar

Nota: Lo anterior es el método de diagnóstico y solución de problemas del fabricante. Para otras fallas, comuníquese con el centro de atención al cliente de la empresa o diríjase directamente al punto de mantenimiento designado por la empresa para realizar el mantenimiento. No desarme ni repare el producto usted mismo.

Diagrama esquemático eléctrico



Detalles de los materiales "en contacto con alimentos"

Nombre de la pieza	calidad del material
Soporte de fijación de hoja/termostato/clip de fijación de tubo de calefacción	chapa reducida en frío
Sartén frita / sartén para hornear	Material base: chapa laminada en frío Recubrimiento: teflón
tornillo	SUS304 (acero inoxidable)
Placa de silicona para hornear	Silicona 3500
Tubo de calefacción de acero inoxidable	SUS304 (acero inoxidable)

Instrucciones de protección del medio ambiente

- Este producto cumple con los requisitos de las Medidas Administrativas para la Restricción de Sustancias Peligrosas en Productos Eléctricos y Electrónicos.
- En el período de uso de protección del medio ambiente, los consumidores en el uso normal del proceso no aparecerán fugas de sustancias nocivas, precipitaciones y otros problemas que afecten la salud de los consumidores, pueden estar seguros de su uso.
- El período de vida útil de protección ambiental de los productos de la empresa es de 10 años, y el "período de vida útil de protección ambiental" solo es válido cuando el producto se utiliza en circunstancias normales como se describe en este manual.



Nombre y contenido de sustancias nocivas en el producto

Nombre de la pieza	Material Peligroso						Observaciones
	Plomo (Pb)	mercurio (Hg)	cadmio (Cd)	cromo hexavalente (Cr(VI))	Bifenilo polibromado (PBB)	PBDE (PBDE)	
piezas de plástico	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
los equipos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
dispositivo eléctrico	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Componentes corporales de la fiebre	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
línea eléctrica	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

Este formulario se prepara de acuerdo con las disposiciones de SJ / T 11364

Indica que el contenido de la sustancia nociva en todos los materiales homogéneos del componente está por debajo de los requisitos límite especificados en GB/T 26572

Nota: Entre los componentes anteriormente mencionados etiquetados como "", algunas sustancias nocivas exceden el estándar debido al nivel técnico actual de la industria y temporalmente no se pueden reemplazar ni reducir.