

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Possible causa	Solución
La freidora de aire caliente no funciona	El producto no está conectado.	Conecte el adaptador a una toma de corriente con conexión a tierra.
	No ha pulsado el ícono de encendido/apagado.	Pulse el botón de encendido/apagado.
	El cestillo no está colocado correctamente dentro del aparato	Coloque el cestillo en su posición.
Los ingredientes no están completamente cocinados.	Los ingredientes son demasiado grandes.	Ponga ingredientes más pequeños en el cestillo.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Aumente la temperatura o el tiempo.

Los ingredientes se han frito de forma desigual. (los aperitivos fritos no tienen un resultado crujiente al salir de la freidora de aire).	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el temporizador hasta el tiempo de preparación deseado.
	Algunos alimentos requieren ser volteados a mitad del proceso.	Los ingredientes que se amontonan unos encima de otros (por ejemplo, las patatas fritas) deben voltearse a mitad del proceso.
	Ha cocinado alimentos pensados para ser fritos en una freidora convencional.	Añada un poco de aceite sobre los alimentos para obtener un resultado más crujiente.
El cestillo no se desliza correctamente dentro del producto.	Hay demasiados ingredientes en el cesto.	No exceda la cantidad máxima permitida en el cestillo.
Sale humo blanco de dentro del producto.	Está cocinando alimentos muy grasos.	Cuando se fríen ingredientes grasos en la freidora de aire, se desprende una pequeña cantidad de aceite que produce el humo blanco. Esto no afecta a la freidora o al resultado.
	El cestillo todavía contiene grasa de usos previos.	El humo blanco se debe a que la grasa se calienta en la freidora. Asegúrese de limpiarla correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual o no quedan crujientes cuando salen de la freidora de aire.	No ha limpiado correctamente las patatas antes de freírlas.	Enjuague bien las patatas para quitar el almidón.
	El punto crujiente de las patatas dependerá de la cantidad de agua y de aceite.	Asegúrese de secar las patatas antes de añadir el aceite. Corte las patatas en trozos más pequeños para obtener resultados más crujientes.