

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMA

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN
La freidora de aire no funciona.	La freidora de aire no está enchufada.	Conecte el enchufe principal a una toma de corriente con conexión a tierra.
	No se ha ajustado el temporizador.	Pulse el icono táctil de aumento y/o el de disminución para ajustar el tiempo de cocción necesario para encender la freidora de aire.
	El cestillo no se introduce correctamente en la freidora de aire.	Deslice bien el cestillo en la freidora de aire.
El cestillo no cabe dentro de la freidora de aire.	El cestillo está demasiado lleno.	No llene el cestillo más allá de la línea de máximo.

Los ingredientes no se cocinan correctamente.	Hay demasiados ingredientes en el cestillo.	Ponga lotes más pequeños de ingredientes en el cestillo. Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Pulse el icono táctil de aumento y/o el de disminución para ajustar la temperatura deseada.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Pulse el icono táctil de aumento y/o el de disminución para ajustar el tiempo de cocción deseado.
Los alimentos se cocinan de forma desigual.	Ciertos tipos de alimentos deben agitarse a mitad del tiempo de cocción.	Los alimentos que se colocan unos encima de otros o unos enfrente de otros (por ejemplo, las patatas fritas) deben sacudirse a mitad del tiempo de cocción.
Los alimentos no quedan crujientes.	Ha utilizado un tipo de alimento pensado para ser cocinado en una freidora tradicional.	Emplee alimentos pensados para ser cocinados en freidoras de aire para obtener un resultado más crujiente.
Sale humo blanco de la freidora de aire.	Estás preparando alimentos muy grasos.	Cuando cocine alimentos grasientos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtrará en el cestillo. El aceite produce humo blanco y el cestillo puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta a la freidora de aire ni al resultado final.
	El cestillo contiene restos de grasa de un uso anterior.	El humo blanco se debe a que la grasa se calienta en el cestillo. Asegúrese de limpiar bien el cestillo después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se cocinan de forma desigual.	Las patatas de calidad proporcionarán una cocción uniforme.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura.
	Las patatas tienen demasiado almidón.	Enjuague bien las patatas y séquelas para eliminar el almidón del exterior.

Las patatas fritas frescas no están crujientes.	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Asegúrese de secar bien las patatas antes de añadir el aceite. Corte las patatas más pequeñas para un resultado más crujiente. Añada un poco más de aceite para un resultado más crujiente.
---	---	--