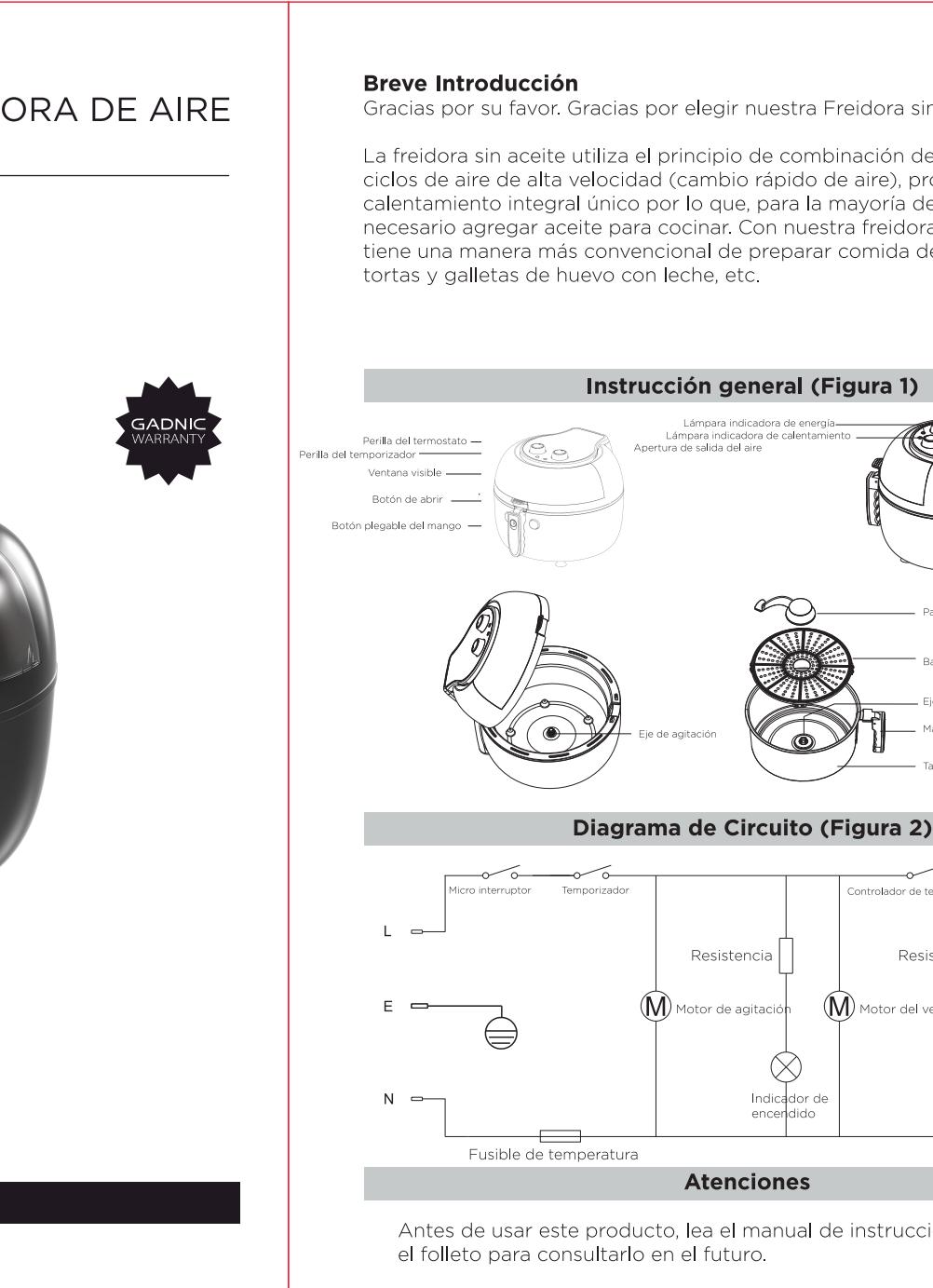


Size: 130X190mm

Garantía y Servicios
Si requiere de algún servicio o reparación, o si tiene alguna duda, puede comunicarse con el centro de atención al cliente local. Si no hay un centro de atención cerca de su ubicación, puede comunicarse con su distribuidor local.

Mal funcionamiento y método de tratamiento

Problemas	Posibles Causas	Método de resolución	
La freidora no funciona	1. El enchufe del producto no está conectado a la toma de corriente con conexión a tierra. 2. El temporizador no está en establecer el temporizador para establecer el tiempo correcto necesario para cocinar y luego lo apagando.	1. Inserte el enchufe en la toma de corriente con conexión a tierra. 2. Coloque el temporizador para establecer el tiempo correcto necesario para cocinar y luego lo encienda.	
Los ingredientes de los alimentos no están completamente cocidos	1. Demasiados ingredientes en las porciones de la comida. 2. La temperatura de calentamiento establecida es demasiado baja. 3. El temporizador para cocinar es demasiado corto.	1. Ponga los ingredientes de la comida en pequeñas porciones debido a que la fruta se puede distribuir más uniformemente. 2. La perilla de control de la temperatura para cocinar debe estar en la posición de alta temperatura. 3. El temporizador para cocinar para decidir el tiempo de cocción. Consulte la parte de "Configuración" en el capítulo "Funcionamiento de este producto".	
Los ingredientes de los alimentos no están suficientemente maduros			
Sin revolverse durante cocción		Deje de insertar la corriente en la bandeja de agitación.	
El refrigerador frio que el de la freidora no está caliente		Puede elegir el refrigerador del horno o apagar un termostato.	
Humedad térmica que sale del producto		1. Esta cocinando los ingredientes de la comida con un contenido relativamente alto de aceite en la freidora sin grasa. 2. La suciedad de aceite del último uso aún permanece dentro del tanque de freír.	1. Cuando cocine ingredientes de alimentos con un contenido relativamente alto de aceite en la freidora sin grasa, infiltre una gran cantidad de aceite de cocina en la bandeja de freír y el panel de control de la temperatura para cocinar para promover la circulación del aire. 2. Debe tener mucho cuidado para evitar que la humedad térmica que sale de la freidora sin grasa sea demasiado alta.
La bandeja de freír no se puede colocar suavemente en la freidora		La silicona de la bandeja de freír no se coloca correctamente. Instale la silicona de la bandeja de freír correctamente. Hay un objeto que interfiere dentro de la freidora.	Coloque el manubrio de la freidora correctamente.
La tapa superior de la freidora no se cierra correctamente		El manubrio de la freidora no está colocado correctamente.	
La cuchilla agitadora no funciona		Aliste la cantidad de ingredientes y solo coloque la capacidad especificada.	
El ventilador no se detiene cuando la freidora se apaga		Hay un objeto que interfiere dentro de la freidora.	
El temporizador no se detiene cuando la freidora se apaga		El temporizador tiene un retraso de tiempo para proteger la freidora sin aceite.	
El ventilador no se detiene cuando la freidora se apaga		Es normal, el ventilador se detiene automáticamente después de 45 segundos.	



FREIDORA DE AIRE

GADNIC WARRANTY



MANUAL DE USUARIO

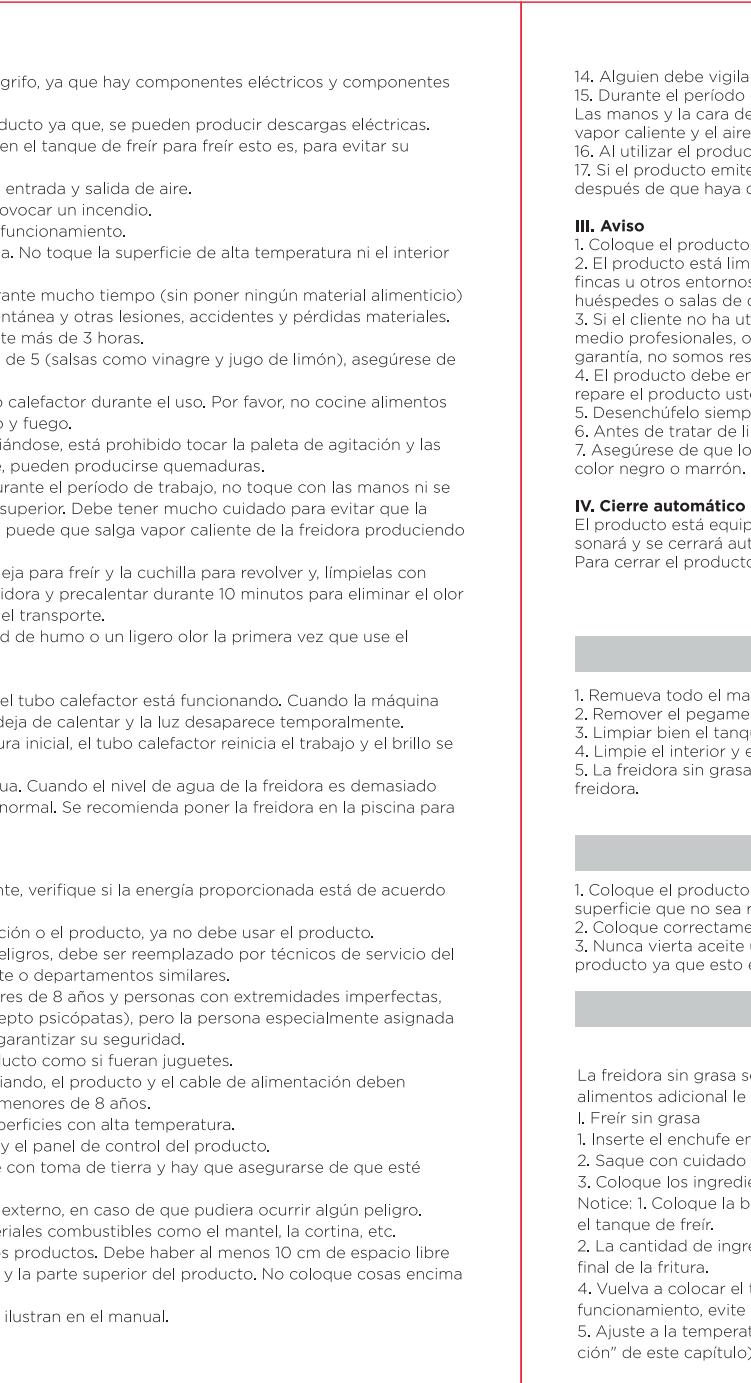
FREI002

RECETARIO

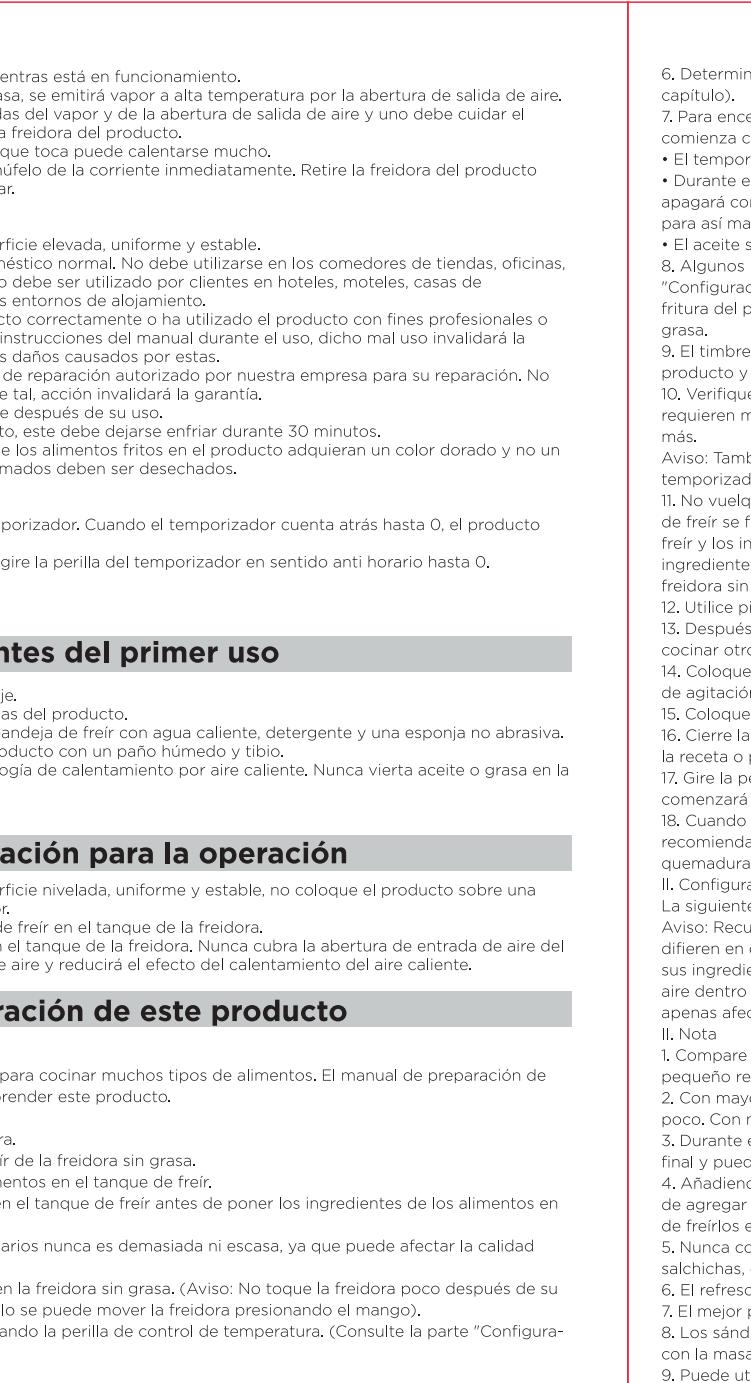
Atenciones

Antes de usar este producto, lea el manual de instrucciones y conserve el folleto para consultar lo futuro.

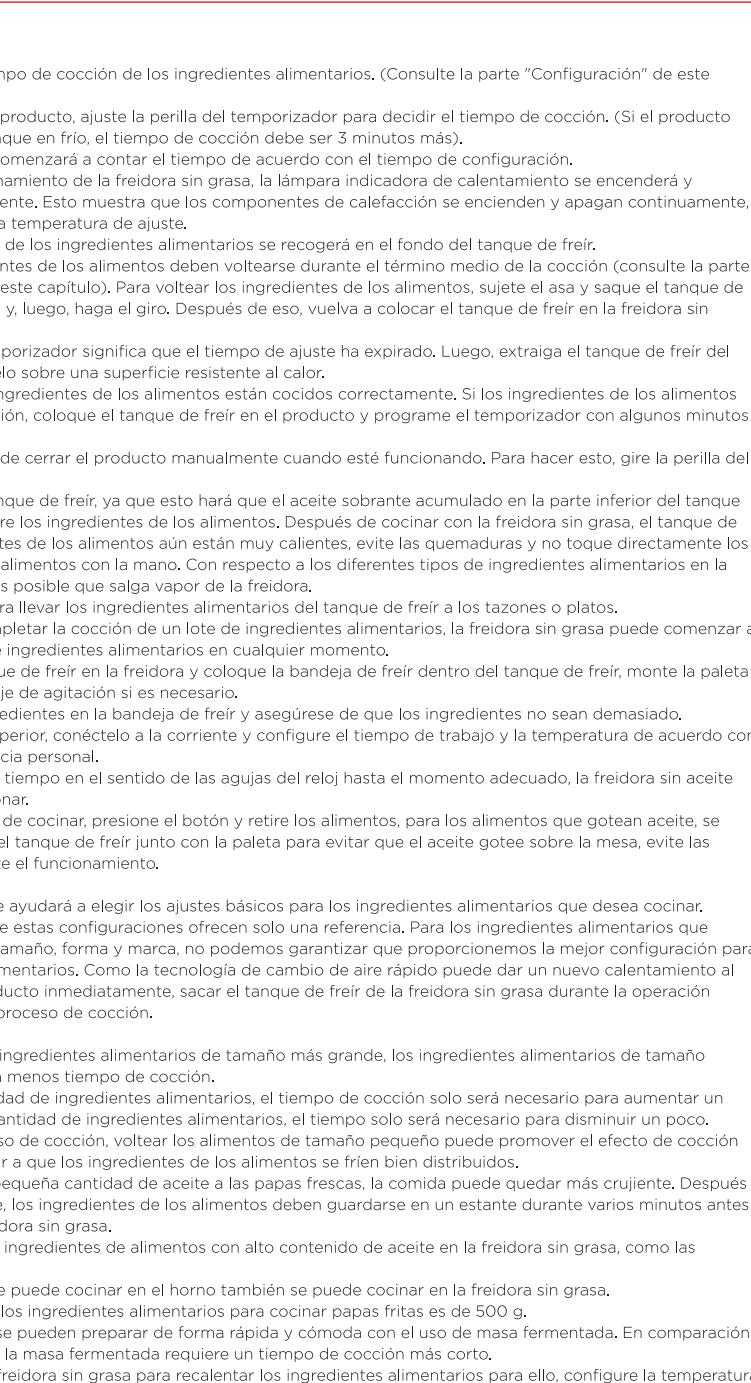
1



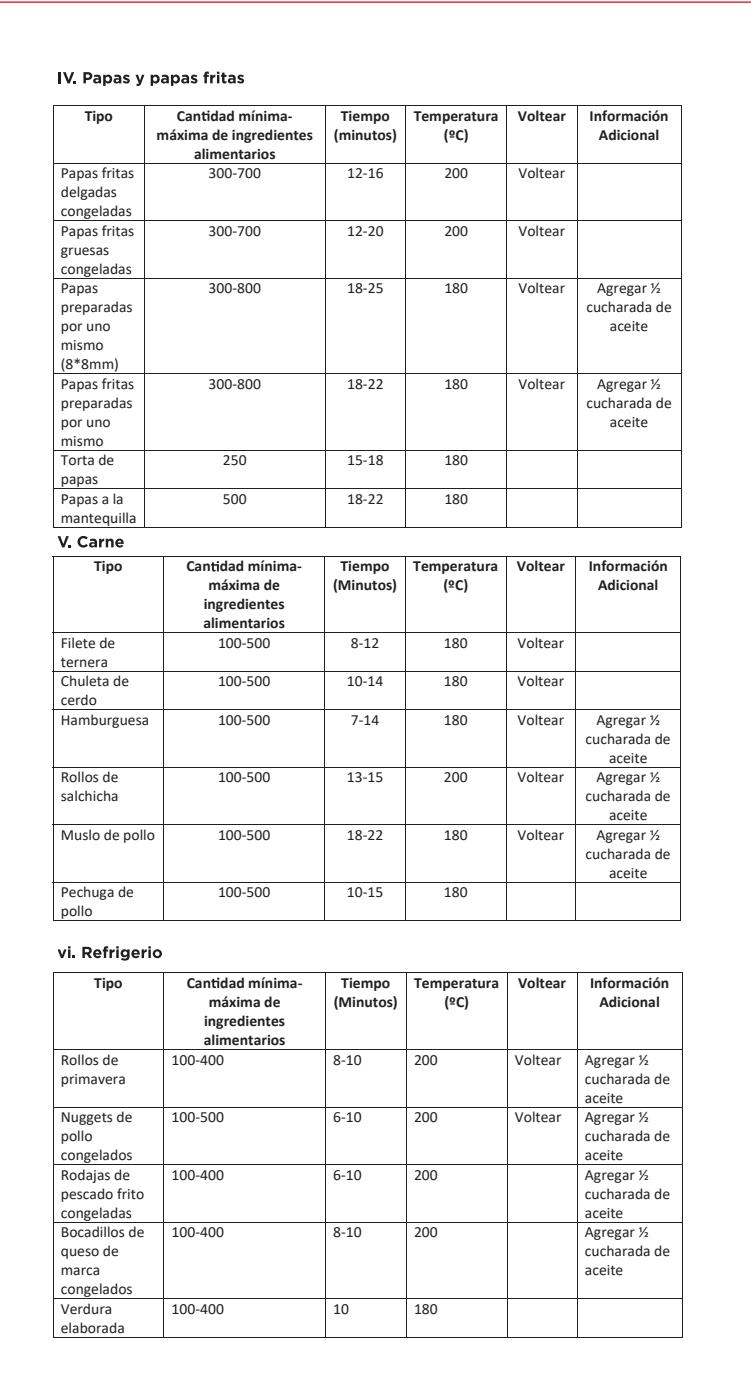
2



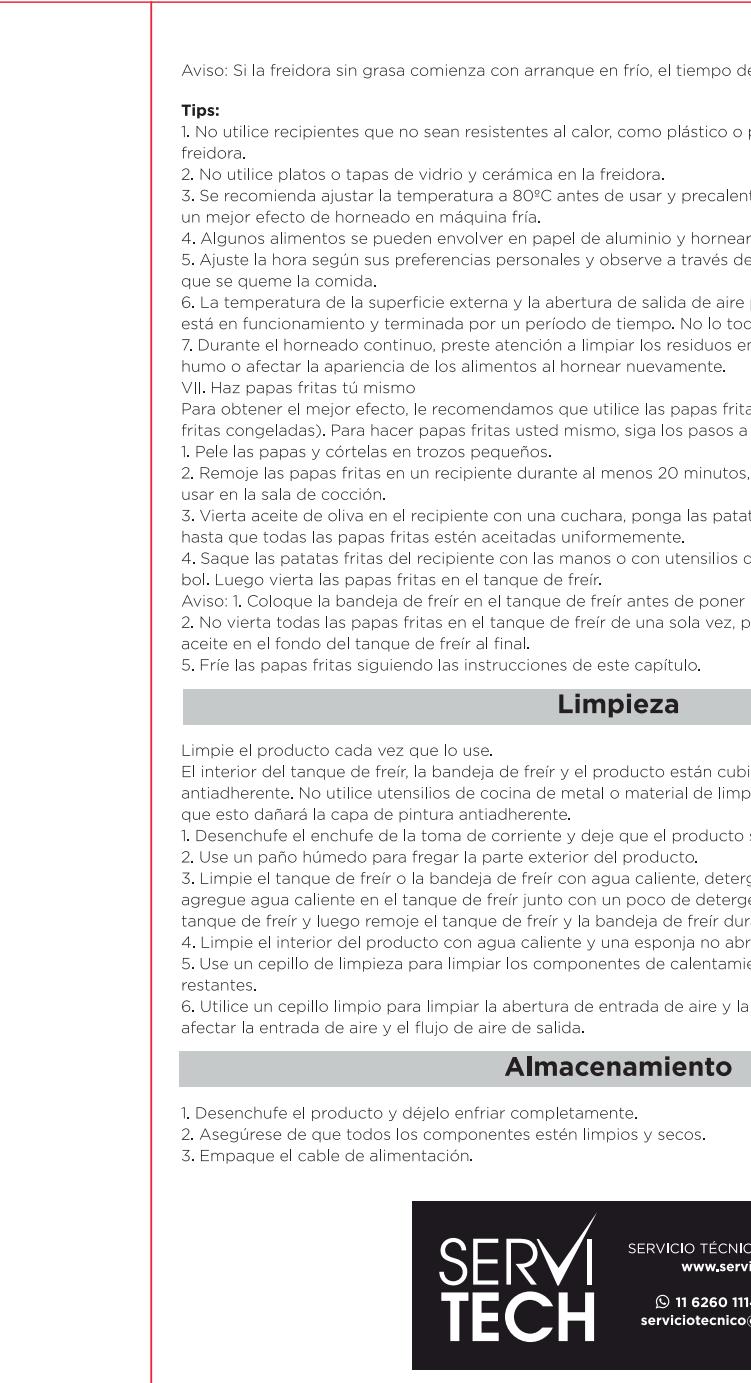
3



4



5



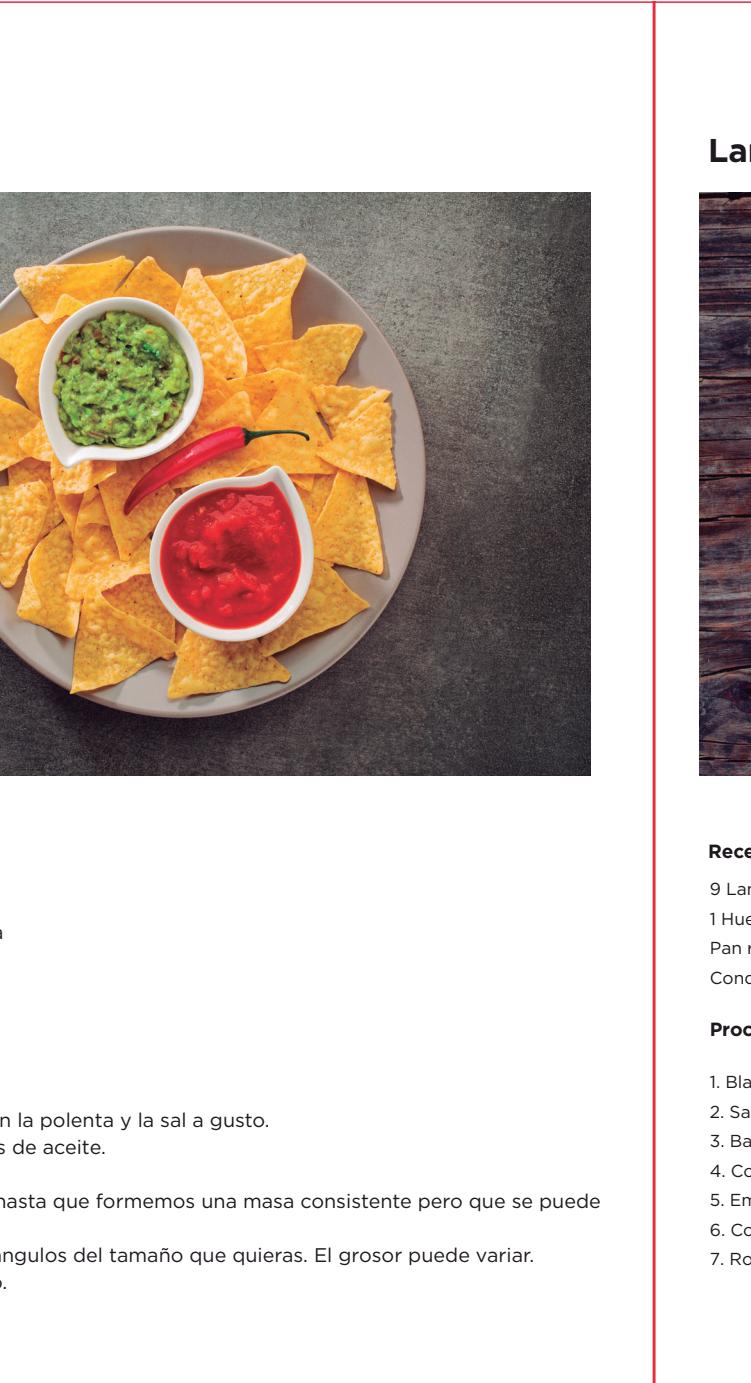
6



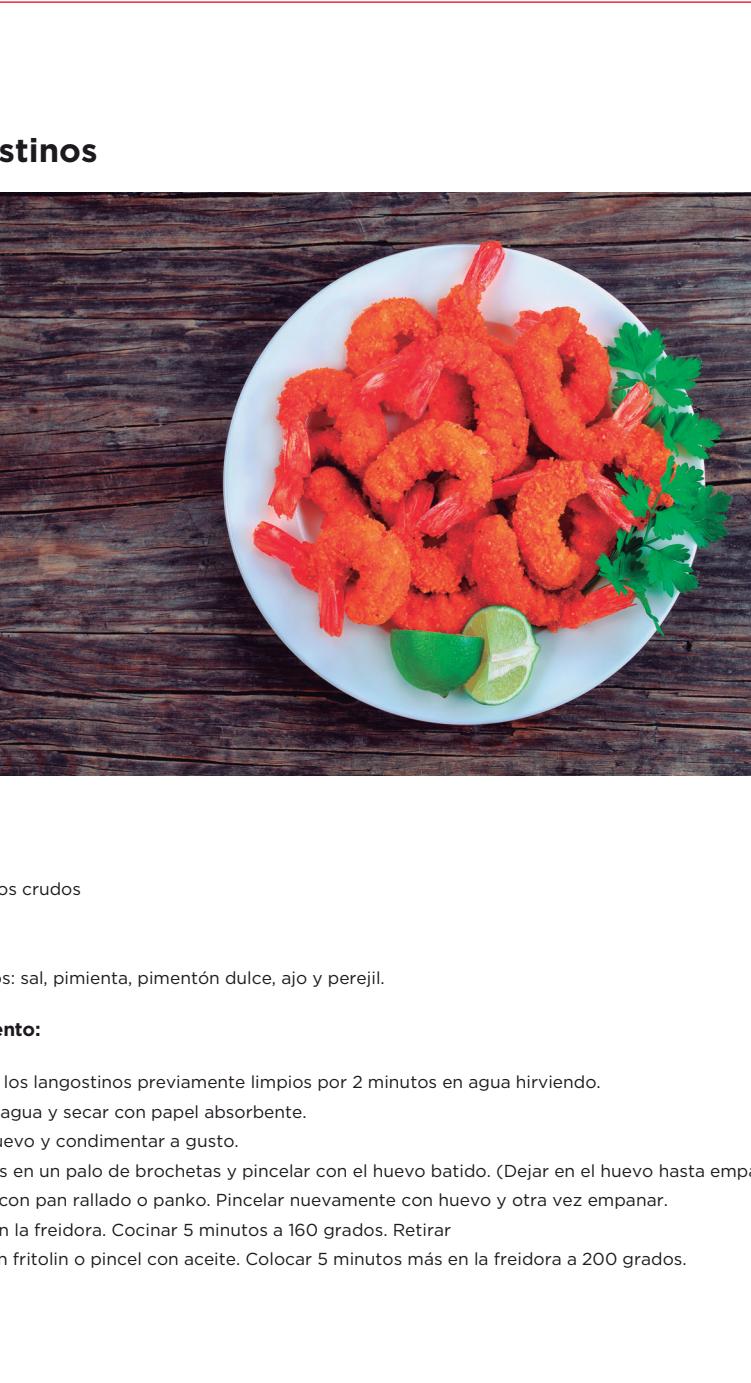
7



8



9



10



11



12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

6