



# Poitiers

Freidora de aire/horno eléctrico

PN-E0251



# Contenidos

---

## Índice

Instrucciones de seguridad . . . . .	3
Desarrollo general del producto . . . . .	5
Uso previsto . . . . .	9
Cociná con Poitiers . . . . .	11
Conexión . . . . .	14
Limpieza . . . . .	17
Solución de problemas . . . . .	19
Garantía . . . . .	22

# Instrucciones de seguridad

---

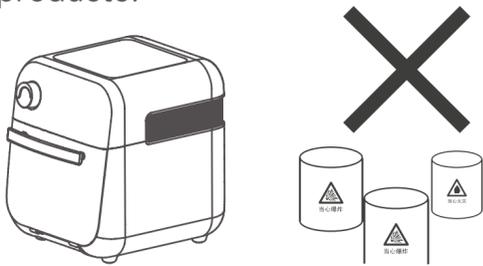
Las precauciones descritas en este manual se refieren exclusivamente al uso adecuado de este producto.

Estas precauciones exponen los posibles peligros, el nivel de riesgo involucrado y los posibles accidentes que puedan ocurrir.

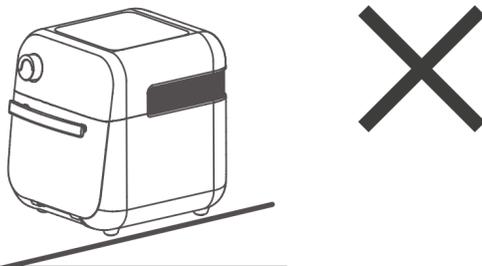
- No utilice accesorios que no hayan sido aprobados por el fabricante. El uso de accesorios no aprobados puede provocar fallas en la máquina, lo que automáticamente anulará la garantía.
- Por favor, verifique cualquier daño en el producto al desempaquetarlo y asegúrese de que todos los accesorios estén presentes.
- En caso de problemas, desconecte rápidamente el cable de alimentación y evite usar el producto defectuoso.
- Este producto solo puede ser reparado en centros de reparación autorizados. Las reparaciones realizadas en centros no autorizados pueden llevar a riesgos adicionales de seguridad.

	<p>Cualquier contenido que lleve este símbolo debe ser prohibido; de no hacerlo, puede resultar en daños al producto o representar un riesgo para la seguridad personal del usuario.</p>
	<p>Cualquier contenido etiquetado con esta marca debe ser operado estrictamente de acuerdo con los requisitos. El incumplimiento puede resultar en daños al producto o poner en peligro la seguridad personal del usuario.</p>
	<p>Cualquier contenido marcado con este símbolo requiere que se preste atención por parte de los usuarios, ya que el incumplimiento puede causar daños al producto u otras pérdidas debido a una operación incorrecta.</p>

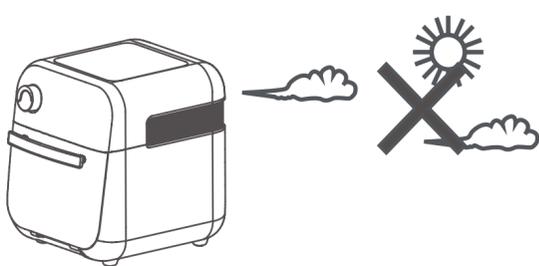
 Está estrictamente prohibido almacenar materiales inflamables y explosivos en las proximidades del producto.



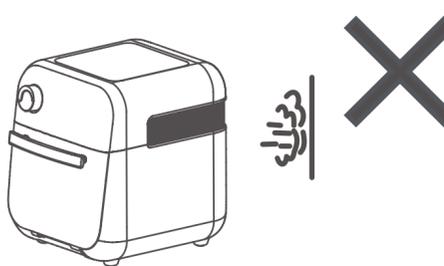
 Evite inclinar o usar el producto en lugares inestables.



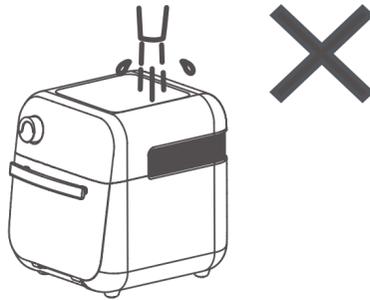
 No se recomienda su uso al aire libre.



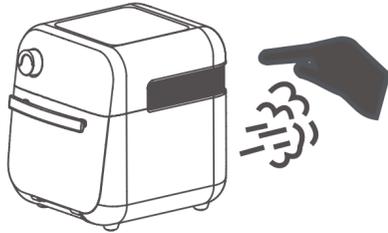
 Asegúrese de que el disipador de calor no esté obstruido durante la operación.



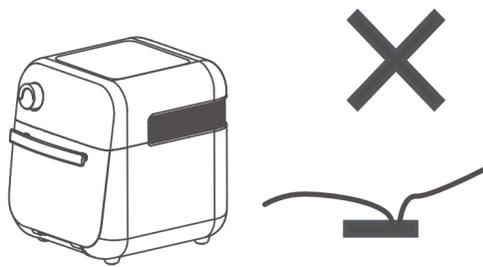
 Evite sumergir el cuerpo del producto en agua o utilizar agua para limpiar, excepto para los accesorios internos.



 Durante el uso del producto, sólo toque la interfaz de funcionamiento designada para evitar quemaduras. Mantenga las manos alejadas de la salida de aire para evitar quemaduras.



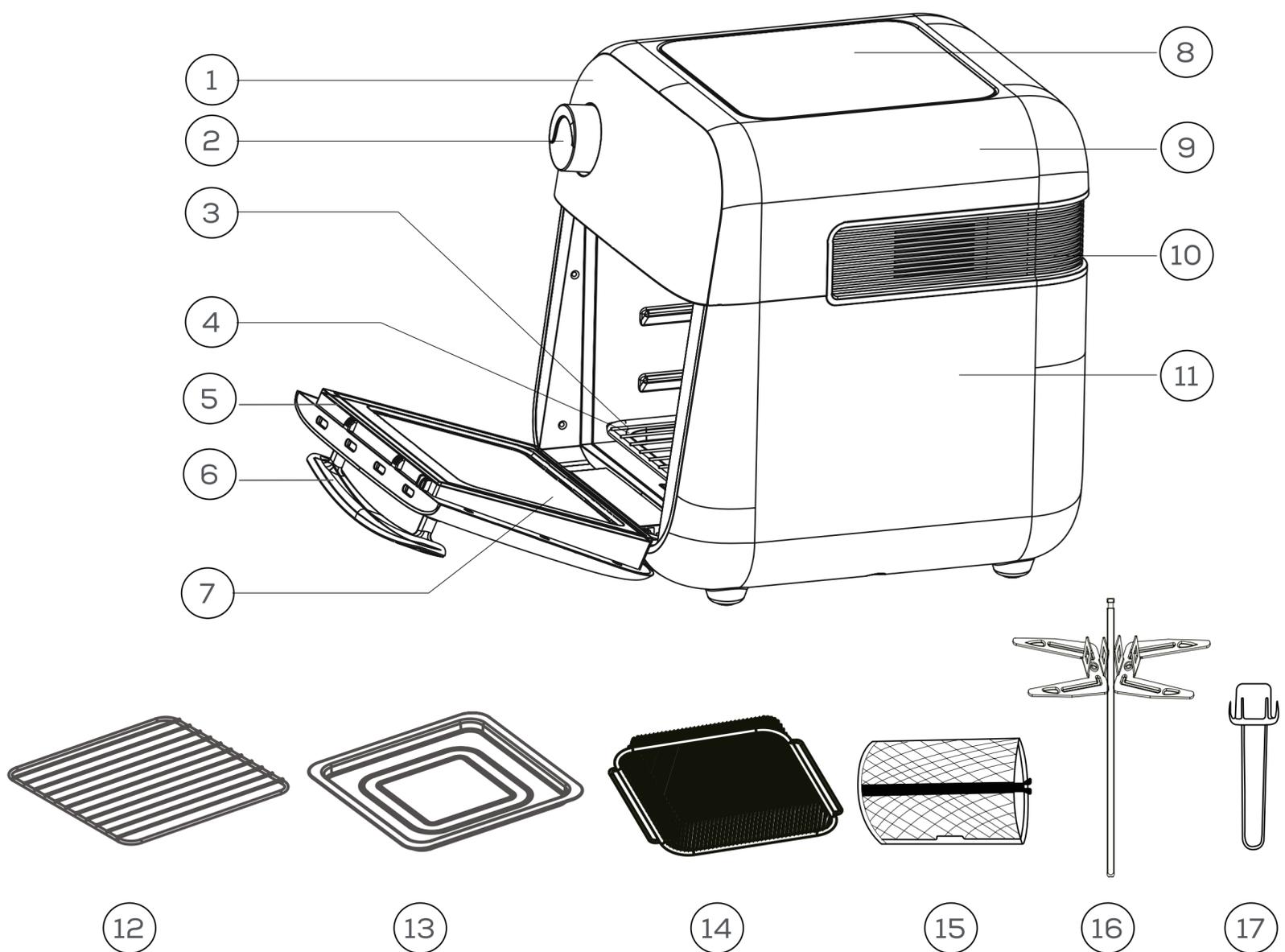
 Evite compartir enchufes con otros electrodomésticos de alta potencia.



 En caso de que el cable de alimentación esté dañado, para evitar posibles peligros, debe ser reemplazado por un profesional del departamento de mantenimiento del fabricante o un servicio autorizado similar.

 Asegúrese de que el producto tenga suficiente espacio alrededor de él, con una distancia mínima de 20 cm de otros objetos, y asegúrese de que la superficie no esté cubierta por ningún objeto.

# Desarrollo general del producto

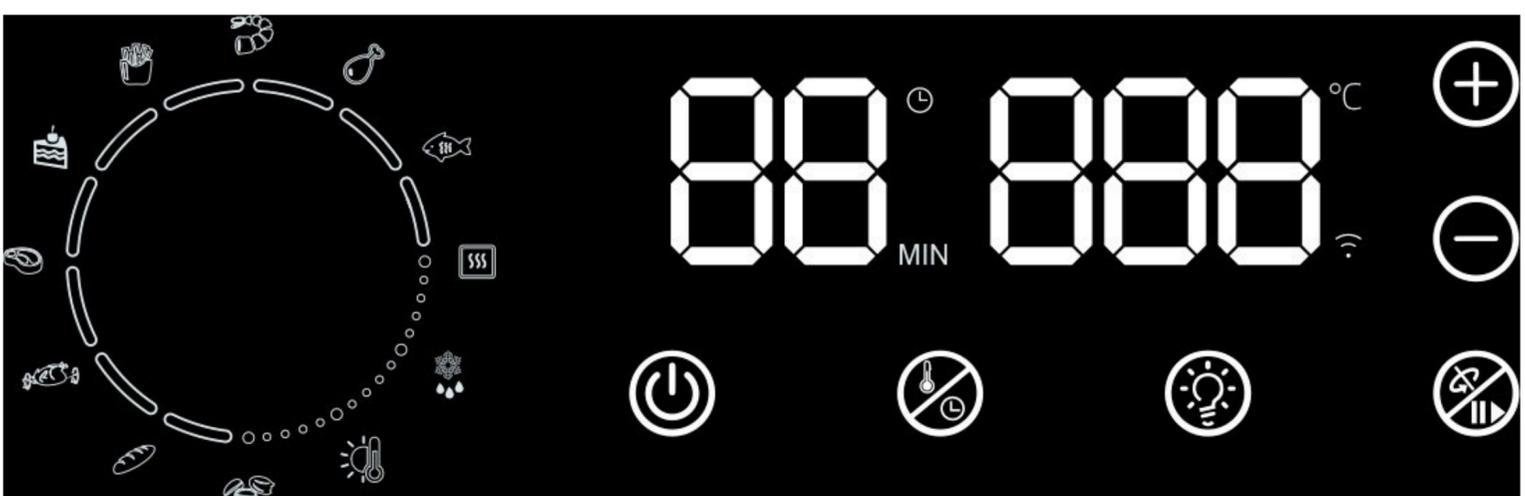


- 1. Panel
- 2. Perilla de comando
- 3. Parrilla
- 4. Bandeja de aceite
- 5. Puerta principal
- 6. Manija
- 7. Ventana transparente

- 8. Cubierta superior
- 9. Cubierta lateral
- 10. Salida de aire
- 11. Carcasa
- 12. Estante de alambre

- 13. Bandeja de hornear
- 14. Cesta freidora
- 15. Cesta hornear
- 16. Tenedor para asar
- 17. Pinza de extracción

## Panel de operación



## Lógica de operación

### 1. Botón de encendido:

- : Modo de espera, luz roja; toque una vez para salir del modo de espera y entrar en el

modo de cocción, indicado por una luz blanca; toque nuevamente para volver al modo de espera.

- : Toque una vez para salir del modo de espera y apagar el dispositivo.

## 2. :

-Modo de cocción: Luz blanca brillante; toque una vez para acceder al ajuste de tiempo y temperatura; toque nuevamente para visualizar continuamente, con el tubo digital parpadeando "888"; toque nuevamente para salir del modo de ajuste de tiempo y temperatura.

## 3. :

-Modo de cocción: Luz blanca brillante; toque una vez para activar la luz de la cocina; toque nuevamente para apagar la luz de la cocina.

## 4. :

-Modo de cocción: Toca para iniciar y pausar la cocción; presiona durante 3 segundos para activar la función de rotación.

## 5. :

- Toca para aumentar a la temperatura y tiempo de cocción deseados.

## 6. :

- Toca para aumentar a la temperatura y tiempo de cocción deseados.

## 7. **Buzzer:**

- Cada toque en el panel emite un único sonido de la máquina.

**8. Después de una exitosa conexión WIFI,** la correspondiente aplicación muestra la interfaz de operación, permitiendo a los usuarios seleccionar menús como papas fritas, pollo, etc. Después de la selección, toque los botones de inicio y detención en la máquina para iniciar la operación. Durante la operación, la función WIFI no puede ajustar parámetros como el tiempo y la temperatura.

**9. Selección de función:** Gire la perilla para seleccionar las funciones. La luz indicadora correspondiente se iluminará para funciones como precalentamiento, papas fritas, bistec, camarones, pizza, pescado, pollo a la parrilla, frutas secas y pastel.

 **Configuración de aumento:**

En este modo, aumente el tiempo y la temperatura según sea necesario.

 **Configuración de reducción:**

En este modo, disminuya el tiempo y la temperatura según sea necesario.

 **Iniciar, pausar o rotar:**

Toca para iniciar y pausar la cocción; presiona durante 3 segundos para activar la función de rotación.

 **Iluminación:**

Presione este botón para activar la luz.

 **Botón de cambio de tiempo y temperatura:**

Cambie entre el modo temporizador y el modo temperatura.

## **Modo de espera:**

El dispositivo entra en modo de espera al encenderlo. Mantén pulsado para salir del programa.

## Especificaciones del producto

Voltaje	220-240V 50/60Hz
Potencia	1600W-1800W
Capacidad	11.6 L
Peso neto	7.5kg
Tamaño	396x310x380mm
Material y espesor	SUS304 T=0.5mm
Modo de control	Microcomputador
Esquema de panel de control	Botones táctiles
Modo de trabajo	Convección de aire
Menú de funciones	Precalentar, descongelar, mantener caliente, frutas secas, pan, pollo asado, carne vacuna, pasteles, papas fritas, camarones, muslos de pollo, pescado.

# Uso previsto

---

Por favor, lea cuidadosamente y siga los pasos a continuación:

- Abra el embalaje del producto. Tenga en cuenta que puede haber un ligero olor a plástico al abrirlo; por favor ventile el área durante un tiempo.
- Quite el producto, todos los accesorios y los materiales impresos de la caja.
- Coloque el producto en una mesa estable y plana, asegurándose de que haya circulación de aire adecuada a su alrededor y mantenga los materiales inflamables alejados.
- Asegúrese de que la bandeja de aceite y la parrilla estén posicionadas como se indica. La bandeja de aceite debe colocarse en la parte inferior de los resistores de alta resistencia inferiores, y la parrilla se puede colocar en los niveles superior, medio e inferior según sea necesario; la bandeja de pizza debe colocarse en la parrilla. Retire la bandeja de aceite, la parrilla y la red protectora.
- Use una esponja o un paño húmedo con detergente para limpiar la bandeja de aceite, la parrilla, la red protectora y otros accesorios.
- Permita que las manchas de agua se sequen al aire o séquelas con un paño después de

limpiar, y luego coloque los accesorios de nuevo en sus respectivas posiciones.

- Se necesitan 10 minutos para el proceso de secado inicial. Puede aparecer un poco de humo blanco o un olor peculiar durante el proceso de quema inicial. Esto es normal.
- La cesta de la parrilla está diseñada para asar alimentos a base de nueces. Se recomienda llenar la jaula solo al 50% de su capacidad al agregar ingredientes para cada ciclo de asado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su centro de servicio oficial para evitar riesgos
- El aparato no está diseñado para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Este aparato está destinado para uso doméstico y aplicaciones similares, incluyendo:
  - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
  - Casas de campo.
  - Clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales.
  - Establecimientos de alojamiento y desayuno.

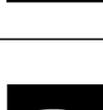
## Protección del medio ambiente



Los electrodomésticos desechados son reciclables y no deben ser arrojados a la basura doméstica. Por favor, apóyenos activamente en la conservación de recursos y la protección del medio ambiente devolviendo este aparato a los centros de recolección designados.

# Cociná con Poitiers

## Tiempo de referencia

 Modo de precalentamiento	El tiempo de cocción predeterminado está configurado en 5 minutos, y la temperatura predeterminada está configurada en 60°C. Presione las teclas de tiempo y temperatura para ingresar al modo de configuración.
 Modo descongelamiento	Tiene un tiempo de cocción predeterminado de 6 minutos y una temperatura predeterminada de 70°C. Presione las teclas de tiempo y temperatura para ingresar al modo de configuración.
 Modo mantenimiento de calor	El tiempo de cocción predeterminado está configurado en 90 minutos, y la temperatura predeterminada está configurada en 60°C. Presione las teclas de tiempo y temperatura para ingresar al modo de configuración.
 Modo de frutos secos	El tiempo de cocción predeterminado está configurado en 90 minutos, y la temperatura predeterminada está configurada en 80°C. Presione las teclas de tiempo y temperatura para entrar en el modo de configuración.
 Modo pan	El tiempo de cocción predeterminado está configurado en 80 minutos, y la temperatura predeterminada está configurada en 180°C. Presione las teclas de tiempo y temperatura para entrar en el modo de configuración.
 Modo brasas	El tiempo de cocción predeterminado está configurado en 25 minutos, y la temperatura predeterminada está configurada en 190°C. Presione las teclas de tiempo y temperatura para entrar en el modo de configuración.
 Modo bife	El tiempo de cocción predeterminado está configurado en 10 minutos, y la temperatura predeterminada está configurada en 190°C. Presione las teclas de tiempo y temperatura para ingresar al modo de configuración.
 Modo torta	El tiempo de cocción predeterminado está configurado en 15 minutos, y la temperatura predeterminada es de 180°C. Presione las teclas de tiempo y temperatura para entrar en el modo de configuración.
 Modo papas fritas	El tiempo de cocción predeterminado está configurado en 8 minutos, y la temperatura predeterminada es de 180°C. Presione las teclas de tiempo y temperatura para entrar en el modo de configuración.
 Modo langostinos	El tiempo de cocción predeterminado está configurado en 8 minutos, y la temperatura predeterminada es de 180°C. Presione las teclas de tiempo y temperatura para entrar en el modo de configuración.
 Modo muslo de pollo	El tiempo de cocción predeterminado está configurado para 20 minutos, y la temperatura predeterminada es de 210°C. Presione las teclas de tiempo y temperatura para ingresar al modo de ajuste.
 Modo pescado	El tiempo de cocción predeterminado está configurado en 8 minutos, y la temperatura predeterminada es de 180°C. Presione las teclas de tiempo y temperatura para ingresar al modo de ajuste.

# Cómo hacer papas fritas

Ingredientes:

- 500g de papas fritas congeladas
- Sal, al gusto

Receta:

1. Coloque las papas fritas en la parrilla, asegurando una distribución pareja, y colóquelas en el centro del horno.
2. Seleccione la función de papas fritas y permítale que se cocinen. Una vez listas, espolvoree uniformemente las papas fritas cocidas con sal.

# Cómo hacer alitas de pollo a la parrilla

Ingredientes:

- 10 alas de pollo
- 5g de sal
- 10g de salsa de soja
- 8g salsa de ostras
- 8g vino
- 10g de condimento de pimienta negra (ajustar con alternativas adecuadas, si es necesario)
- 3 rodajas de jengibre
- Medio diente de ajo
- Receta:

1. Limpie las alas de pollo a fondo, remojándolas en agua y cambiando el agua varias veces.
2. Escorra las alas de pollo y marínelas con vino de cocina, sal, salsa de ostra, salsa de soja,

condimento de pimienta negra, jengibre y ajo.  
3. Cubra las alas de pollo marinadas con film transparente y refrigérelas durante 30 minutos.

4. Coloque las alas de pollo planas en la parrilla, precaliente el horno durante 5 minutos y luego coloque la parrilla en el centro del horno. Elija la función de pollo asado y ajuste el temporizador a 15 minutos. Una vez cocidas, retire las alas de pollo del horno y sirva.

# Conexión

---

1. Utilice su teléfono móvil para escanear el código QR de abajo y descargar la aplicación "Smart Life".
2. Alternativamente, puede buscar "Smart Life" en la App Store o en Google Play para instalar la aplicación.
3. Abra la aplicación "Smart Life", haga clic en "Registrarse" y utilice su número de teléfono o correo electrónico para crear su cuenta de "Smart Life". Luego, inicie sesión en la aplicación.



1. Conecte su teléfono móvil a la red doméstica inalámbrica y active el Bluetooth en su teléfono móvil (por favor, seleccione la red WIFI de 2.4GHz).
2. Abra la aplicación "Smart Life".
3. En la página de inicio de la aplicación "Smart Life", haga clic en el símbolo "+" para seleccionar la opción de agregar un dispositivo. La aplicación le proporcionará la opción entre agregar de forma manual o mediante detección automática
4. Agregación manual: seleccione el nombre del dispositivo que desea agregar y siga las

instrucciones en pantalla para completar el proceso de configuración.

5. Detección automática: Asegúrese de que la autoridad correspondiente esté activada. El dispositivo puede ser descubierto automáticamente. Por favor, asegúrese de que el dispositivo esté en estado de configuración de red y esté encendido.

### ① Configuración Bluetooth:

Cuando el indicador de WIFI en el dispositivo esté parpadeando rápidamente, haz clic en OK y espera a que se establezca la conexión. Una vez que aparezca "Se agregó correctamente 1 dispositivo", la conexión estará completa y tu dispositivo se mostrará en tu aplicación.

### ② Configuración de red de hotspot:

Haz clic en la conexión rápida de WIFI en la esquina superior derecha para seleccionar la red de distribución de hotspot (modo de compatibilidad). Confirma que el indicador de WIFI del dispositivo esté parpadeando lentamente, luego haz clic en OK e ingresa el nombre de tu red WIFI doméstica y la contraseña de WIFI.

A continuación, ve a la interfaz de configuración de WLAN en tu teléfono, selecciona la red Wi-Fi "SmartLife\_XXXX" y conéctate.

Tu dispositivo ahora se mostrará en tu aplicación. Puedes controlar tu dispositivo inteligente a través de la aplicación móvil en cualquier momento y lugar (asegúrate de que tu teléfono móvil y el dispositivo inteligente estén conectados a la red, y asegúrate de que el nombre de tu enrutador se haya cambiado a SmartLife\_XXXX).

# Limpieza

---

1. Antes de limpiar el producto, asegúrese de que el enchufe de alimentación esté desconectado del enchufe de corriente y espere hasta que se haya enfriado por completo para evitar quemaduras. Puede limpiar la cavidad interna o la superficie del producto con un paño húmedo que esté escurrido, asegurándose de que no gotee agua; no enjuague con agua.
2. Limpie inmediatamente la bandeja de aceite para evitar daños en el revestimiento causados por la acumulación de residuos de alimentos después del uso.
3. Evite el uso de agentes de limpieza fuertes y corrosivos para evitar daños a la máquina y proteger su salud.
4. Por favor, use un paño suave y limpio para limpiar la máquina. Evite el uso de un paño mojado para evitar que el agua entre en el interior de la máquina, lo cual podría provocar cortocircuitos o incendios.
5. No use otros equipos de limpieza, como lavavajillas, para limpiar la máquina, de lo contrario podría causar daños y afectar su uso.
6. Use un limpiador neutro multiuso o agua para lavar la bandeja de aceite y la bandeja de pizza.

7. Evite el uso de objetos duros y afilados, como bolas de alambre de acero o cuchillas, para limpiar la bandeja de aceite y evitar rayones.

# Resolución de problemas

---

Para garantizar el uso seguro a largo plazo de este producto, por favor verifique frecuentemente los siguientes elementos:

1. Si el cable de alimentación y el enchufe están deformados o muestran signos de envejecimiento.
2. Verifique si el cable de alimentación y el enchufe se calientan más de lo habitual durante el uso.
3. Si el producto está más caliente de lo habitual o emite un olor peculiar durante el uso.

Si ocurre alguna de las situaciones anteriores, suspenda el uso primero y contacte rápidamente el centro de servicio posventa de la empresa o el punto de mantenimiento designado.

Cuando surja el siguiente problema, no necesariamente indica un malfuncionamiento del producto.

Por favor, verifique los siguientes puntos antes de enviarlo para su reparación: síntoma de falla.

# Fallas y método de manipulación

---

Comprobación diaria: para que pueda utilizar este producto de forma segura durante mucho tiempo, verifique los siguientes elementos con frecuencia.

1. Si el cable de alimentación y el enchufe están deformados y envejecidos.
2. Si el cable de alimentación y el enchufe están más calientes de lo habitual durante el uso.
3. Si el producto está más caliente de lo habitual o emite un olor peculiar durante su uso.

Si ocurre el fenómeno anterior, primero suspenda el uso y comuníquese con el centro de servicio posventa de la empresa o punto de mantenimiento.

El siguiente fenómeno no indica completamente que el producto está funcionando mal, confirme los siguientes elementos antes de enviarlo a reparar:  
Fenómeno de Fallas.

Indicación de falla	Causa	Solución
La luz de estado no está iluminada.	El dispositivo no se está encendiendo.	Asegúrate de que el producto esté firmemente enchufado.
	Fallo en la placa de circuitos.	Ponerse en contacto con los representantes del servicio al cliente de la compañía.
No hay calefacción	La puerta del horno no está cerrada correctamente.	Póngase en contacto con los representantes del servicio al cliente de la empresa.
	La resistencia está quemada.	
El motor no gira o está haciendo ruidos inusuales.	El aspa del ventilador está bloqueada.	Póngase en contacto con los representantes del servicio al cliente de la empresa.
	Falla del motor	
Código de error en el display: E2; E4	Fallo en la placa de circuitos o en el sensor.	Inicialmente, desenchufe el cable de alimentación. Si el problema persiste después de enfriarse, póngase en contacto con el equipo de servicio al cliente de la empresa.

Si el problema persiste, por favor contacta al centro de servicio postventa de la empresa o al centro de mantenimiento autorizado. Está estrictamente prohibido desmontar o volver a ensamblar la máquina por personas no profesionales.

# Garantía

---

Este producto tiene garantía por un (1) año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se presente el comprobante de compra, el producto se encuentre en perfectas condiciones físicas y se le haya dado el uso adecuado, como se explica en este manual de instrucciones.

La garantía no cubrirá las siguientes situaciones:

- El producto haya sido utilizado para fines distintos a los previstos para el mismo, mal utilizado, golpeado, expuesto a la humedad, sumergido en líquidos o sustancias corrosivas, así como cualquier otro defecto imputable al cliente.
- El producto ha sido desmontado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el Servicio de Asistencia Técnica autorizado de Peugeot Smart Living.
- Defectos derivados del desgaste normal de sus partes, debido al uso.

El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación de su electrodoméstico durante 1 año, en base a la legislación vigente, excepto las piezas consumibles. En caso de mal uso, la garantía no se aplicará.

Si en algún momento detecta algún problema con su producto o tiene alguna duda, no dude en ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica Peugeot Smart Living en nuestra web:

[www.peugeot-smartliving.com](http://www.peugeot-smartliving.com)



Spirit of Ingenuity

---

[www.peugeot-smartliving.com](http://www.peugeot-smartliving.com)

The Peugeot logo is a trademark  
of Etablissements Peugeot Frères SA.  
Used under license.