



AVERA

# FREIDORA DE AIRE

## MANUAL DE USO



Marca: AVERA

Modelo: FE01



ESPECIFICACIONES: 120V, 60Hz, 1500W



AVERA

*Estás a punto de comenzar a vivir la experiencia AVERA, pero antes es importante que conozcas tu dispositivo y sepas lo que es capaz de hacer para superar tus expectativas.*

*Por favor lee este manual con atención antes de utilizarlo por primera vez, ya que su uso incorrecto puede resultar peligroso o no darte los resultados que buscas.*

*Te recomendamos conservar este documento como futura referencia.*

## CONTENIDO

Componentes de tu freidora de aire Avera	2
Dónde colocarla	3
Cómo conectarla de forma segura	3
Usos incorrectos y peligrosos	3
Antes del primer uso	5
Uso de la freidora	5
Ajustes	8
Apagado automático	8
Tips Avera	8
Cómo hacer papas fritas caseras	9
Recetas Avera	10
Cómo limpiar tu freidora	11
Cómo almacenarla	12
Ayúdanos a cuidar el medio ambiente	12
Guía para la solución de problemas	12
Garantía y servicio Avera	14

## ESTOS SON LOS COMPONENTES DE TU NUEVA FREIDORA DE AIRE AVERA:

1. Asa de la canasta
2. Canasta
3. Bandeja para freír
4. Pantalla LED
5. Temporizador (0-30 min)
6. Control de temperatura (80-200°C)
7. Botón de encendido/apagado
8. Botón de preajustes
9. Entrada de aire
10. Aberturas para salida de aire
11. Cable de alimentación eléctrica



## ¿DÓNDE COLOCAR TU FREIDORA DE AIRE AVERA?

Debe ubicarse en una superficie horizontal, lisa y estable.

Ten cuidado de no ponerla contra una pared o pegada a otro electrodoméstico. Deja por lo menos 10 cm de espacio libre detrás, a los lados y encima.

No la places encima o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas.

No le pongas ningún objeto encima.

Mantén la freidora y su cable de alimentación eléctrica lejos de superficies calientes.

## ¿CÓMO CONECTARLA DE FORMA SEGURA?

Comprueba que el voltaje indicado en el empaque corresponda al de tu casa o del lugar en que la operarás.

Asegúrate de conectarla sólo a enchufes de pared con toma de tierra. Verifica que las clavijas estén insertadas de manera adecuada.

No la utilices si hay cualquier daño en el enchufe, el cable de alimentación eléctrica u otras partes.

Para reemplazar o reparar cualquier cable o parte dañada, no vayas con una persona no autorizada. Contáctanos.

No la conectes ni operes su panel de control con las manos mojadas.

No la conectes a un temporizador externo.

## USOS INCORRECTOS Y PELIGROSOS

La freidora de aire Avera necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse antes de ser manipulada o limpiada de forma segura.

No sumerjas su cubierta en agua ni la coloques bajo el chorro del grifo.

Recuerda que tiene componentes eléctricos y de calentamiento.

Cuida que ningún líquido entre al aparato para prevenir cualquier descarga eléctrica o corto circuito.

Mantén todos los ingredientes en la canasta para prevenir cualquier contacto con elementos calientes.

No cubras la entrada de aire ni las aberturas para su salida cuando la freidora esté en funcionamiento.

Llenar la freidora con aceite puede causar riesgos de incendio.

No toques el interior del aparato mientras esté operando.

No permitas que la freidora opere desatendida.

No la utilices para otro propósito que el descrito en este manual.

Cuando está en funcionamiento, vapor caliente es liberado a través de las aberturas para salida de aire. Por eso, por favor mantén tus manos y cara a una distancia segura. También ten cuidado del vapor y del aire caliente cuando retires la bandeja de la freidora. Cualquier superficie cercana puede calentarse durante el uso.

Si ves humo oscuro salir del dispositivo, desconéctalo inmediatamente. Espera a que deje de salir para retirar la bandeja.

La freidora de aire Avera está diseñada únicamente para uso doméstico. Puede no ser conveniente su utilización en entornos tales como cocinas industriales, granjas, moteles y otros espacios no residenciales.

La garantía será inválida si el dispositivo es utilizado para propósitos profesionales o semi-profesionales, o si no es utilizado de acuerdo a las indicaciones de este manual.

---

*Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.*

*Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.*

*La freidora no se destina para funcionar por medio de un temporizador externo o por medio de un sistema de control remoto separado.*

*Si el cordón de alimentación es dañado, este debe sustituirse por un cordón o ensamble especial disponible por parte del fabricante o por su agente de servicio autorizado.*

*La freidora está destinada únicamente para uso domestico .*

*No sumergir la freidora en agua para su limpieza.*

## ANTES DEL PRIMER USO


1. Retira todos los materiales de empaquetado, calcamonías y etiquetas.
2. Limpia la canasta y la bandeja con agua caliente. Puedes utilizar un jabón líquido y una esponja no abrasivos. Estas dos partes pueden ser lavadas de forma segura en un lavavajillas.
3. Limpia el interior y el exterior del aparato con un paño seco. Recuerda que no hay necesidad de llenarlo con ningún tipo de aceite, ya que funciona con aire caliente.

## USO DE LA FREIDORA DE AIRE AVERA

1. Colócala en una superficie horizontal, estable y lisa. **Asegúrate de que sea resistente al calor.**
2. Pon la canasta en la bandeja (*figuras 1 y 2*). **No la llenes con aceite ni con ningún otro líquido.**
3. Mete los ingredientes a la canasta y después colócala en su lugar dentro del aparato (*figuras 3 y 4*).
4. Para encender el dispositivo presiona el botón de encendido/apagado. Después selecciona los preajustes que desees, la temperatura y el tiempo que quieras. Utiliza de nuevo el botón de encendido/apagado

para iniciar el proceso. La pantalla LED mostrará la temperatura fijada (no la temperatura en tiempo real) y el tiempo elegidos. El temporizador comenzará la cuenta regresiva.

**Nota:** hay ocho atajos disponibles para las funciones: papas (*chips*), cerdo (*pork*), pescado (*fish*), camarón (*shrimp*), pollo (*chicken*), pastel (*cake*), carne de res (*steak*) y pizza (*pizza*). Presiona repetidas veces el botón de preajustes para alternar entre estas opciones. Si se requiere una programación de tiempo y temperatura más flexible, el ajuste puede hacerse directamente con los botones correspondientes: hay dos en el panel de control que permiten controlar el tiempo (*time*), señalados con los símbolos + y -. Se incrementará o reducirá un minuto cada vez que se presionen o, si se dejan presionados, diez. También hay dos botones (+ y -) que permiten controlar la temperatura (*temp*). Ésta puede incrementarse o reducirse 1 grado cada vez que se presionen, o diez si el respectivo botón se deja presionado. Si no seleccionas ninguna temperatura y tiempo, el dispositivo utilizará su configuración por defecto ( 180°C durante 15 minutos ).

**5.** El ícono del *soplador*  parpadeará mientras esté en funcionamiento (*figura 6*).

**6.** El aceite que provenga de los ingredientes se reunirá al fondo de la bandeja.

**7.** Ciertos ingredientes requieren ser sacudidos a la mitad del proceso de preparación (ver la sección de “Ajustes”). Para hacer esto, retira la canasta tomándola del asa y sacúdela. Después deslízala de vuelta en la freidora de aire (*figura 4*).

#### **Tips Avera:**

- Si sacas la bandeja cuando el dispositivo está en funcionamiento, se apagará automáticamente.
- Al deslizarla de regreso, el dispositivo reanudará el trabajo durante el resto del tiempo programado.
- Si presionas el icono *on/off* después de sacar la bandeja, cuando la devuelvas a su sitio no se reanudará el proceso automáticamente, deberás reiniciar el dispositivo tomando en cuenta que regresará a su programación por defecto.
- Puedes retirar la canasta de la bandeja y sacudirla sólo para reducir el peso. Para hacer esto, extrae la bandeja del dispositivo, colócala en el recipiente resistente al calor y presiona el botón del asa (*figura 8*).

**Precaución: no presiones el botón del asa mientras la sacudes.**

**8.** Cuando el tiempo de preparación seleccionado haya transcurrido, el soplador de aire seguirá trabajando durante 20 segundos. Después escucharás cinco pitidos. Entonces podrás extraer la bandeja del aparato y colocarla en el recipiente resistente al calor.

- 9.** Comprueba que los ingredientes estén listos. **\*Nota:** si no estuvieran listos todavía, simplemente desliza la bandeja de regreso en el aparato. Selecciona los ajustes que desees y cocina durante el tiempo adicional que consideres necesario.
- 10.** Para retirar ingredientes, presiona el botón de asa y desliza la canasta fuera de la freidora (*figura 7*). **\*Nota:** no voltees por completo la bandeja porque el aceite reunido al fondo se verterá sobre los ingredientes.
- 11.** Vacía la canasta en un bol o plato (*figura 9*). **\*Nota:** para retirar ingredientes largos o frágiles, utiliza pinzas o tenazas.
- 12.** Cuando una tanda de ingredientes está lista, esta freidora mágica ya estará instantáneamente lista para preparar otra tanda.
- 13.** Puedes apagar manualmente el dispositivo cuando está funcionando, sólo presiona el ícono *on/off*. El soplador seguirá trabajando por 20 segundos, después escucharás cinco pitidos. Entonces la freidora se habrá apagado por completo.





## AJUSTES

Las tabla de recetas Avera, que se incluye más adelante, te ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes. Sólo ten en mente que estos son generales, ya que los ingredientes tienen variaciones de origen, tamaño, forma y marca, por lo que no podemos garantizar que la configuración sea la ideal específicamente para los que tú utilices.

Como la tecnología Avera recalienta al instante el aire al interior del aparato, sacar la bandeja brevemente durante el proceso no lo afectará de manera significativa.

## APAGADO AUTOMÁTICO

La freidora de aire Avera cuenta con un temporizador interno que la apagará automáticamente. También puedes hacerlo de forma manual indicando con el botón hacia abajo que deseas cancelar. Esto último la apagará en 20 segundos.

## TIPS AVERA

Los ingredientes pequeños por lo general requieren un tiempo ligeramente más corto de preparación que los ingredientes grandes.

Una cantidad mayor de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo. Una cantidad menor, de un lapso ligeramente más corto.

Sacudir los ingredientes más pequeños a la mitad del proceso optimiza el resultado final y puede ayudar a que se fríen de manera uniforme.

Puedes freír tus ingredientes durante unos cuantos minutos más para que queden más crujientes.

No prepares ingredientes que sean extremadamente grasosos en la freidora de aire.

Bocadillos que puedan prepararse en el horno, también podrán prepararse en la freidora de aire Avera.

La cantidad óptima para preparar frituras crujientes es de 500 gramos.

Utiliza masa precocida para obtener bocadillos de forma rápida y fácil.

Este tipo de masa requiere menor tiempo de preparación que la hecha en casa.

Coloca un molde de estaño o un recipiente para hornear en la canasta si quieres hornear un pastel o quiche. También si quieres freír ingredientes frágiles o rellenos.

También puedes usar la freidora de aire para calentar ingredientes. Ajusta la temperatura a 150°C por hasta 10 minutos.

## CÓMO HACER PAPAS FRITAS CASERAS

1. Pela y rebana las papas en palitos.
2. Lávalos minuciosamente.
3. Sécalos con papel de cocina.
4. Vierte media cucharada de aceite de oliva en un tazón, coloca los palitos de papa encima y mezcla hasta que todos queden bien cubiertos.
5. Pásalos a la canasta usando tus dedos o un utensilio de cocina para que el exceso de aceite se quede en el tazón.
6. Fríelos de acuerdo a las indicaciones de la tabla para papas fritas caseras.

Ingredientes	Min-Max Cantidad (g)	Tiempo (min)	Temp. (°C)	Sacudir	Información adicional
Papas fritas delgadas congeladas	300-700	9-16	200	Sacudir	
Papas fritas gruesas congeladas	300-700	11-20	200	Sacudir	
Papas fritas caseras (8×8mm)	300-800	16-10	200	Sacudir	+ 1/2 ctda. de aceite
Papas fritas caseras en rodajas	300-800	18-22	180	Sacudir	
Papas fritas caseras en cubos	300-750	12-18	180	Sacudir	+ 1/2 ctda. de aceite
Rösti de papas	250	15-18	180	Sacudir	
Gratin de papas	250	15-18	200	Sacudir	
Carne de res	100-500	8-12	180		
Chuletas de cerdo	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Rollo de salchicha	1100-500	13-15	200		
Muslos de pollo	100-500	18-22	180		
Pechugas de pollo	1100-500	10-15	180		
Rollitos primavera	100-400	15-20	200	Sacudir	Usar precocinados
Nuggets de pollo congelados	1100-500	10-15	200	Sacudir	Usar precocinados
Dedos de pescado congelados	1100-400	6-10	200	Sacudir	Usar precocinados
Dedos de queso congelados	100-400	8-10	180	Sacudir	Usar precocinados
Vegetales rellenos	1100-400	10	160		
Pastel	300	20-25	160		Usar molde de estaña*
Quiche	400	20-22	18		Usar molde de estaña*
Muffins	300	15-18	200		Usar molde de estaña*
Bocadillos dulces	400	20	160		Usar molde de estaña*

\*Usar molde de estaña o o recipiente para horno.

## CÓMO LIMPIAR TU FREIDORA DE AIRE AVERA

Es importante limpiar el dispositivo después de cada uso.

No limpies la bandeja, canasta o interior del aparato con utensilios metálicos de cocina o materiales abrasivos de limpieza. Esto podría dañar su recubrimiento antiadherente.

**1.** Desconecta el enchufe de la toma de corriente para hacer que el aparato se enfríe. Puedes remover la bandeja para que suceda más rápido.

**2.** Limpia el exterior del dispositivo con un paño húmedo.

**3.** Limpia la bandeja y la canasta con agua caliente, algún detergente líquido para trastes y una esponja no abrasiva. Puedes remover la suciedad restante con líquido desengrasante. **\*Nota:** la bandeja y la canasta son a prueba de lavavajillas.

**Tip Avera:** si quedan residuos pegados a la canasta o el fondo de la bandeja, coloca la primera dentro de la segunda y déjalos remojar durante 10 minutos con un poco de detergente líquido.

**4.** Limpia el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

**5.** Limpia el elemento calentador con un cepillo para remover cualquier residuo de comida.

## CÓMO ALMACENAR TU FREIDORA DE AIRE AVERA

1. Desconecta el dispositivo y déjalo enfriar completamente.
2. Antes de guardarlo, asegúrate de que todas sus partes estén frías y limpias.

## AYÚDANOS A CUIDAR EL MEDIO AMBIENTE

No tires el aparato con la basura doméstica común cuando se haya desgastado. Llévelo a un centro de reciclaje para contribuir a la protección de nuestro planeta. En Avera nos enorgullece ser parte de la solución para un futuro sustentable, ayúdanos a cumplir con este objetivo.

## GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible Causa	Solución
La freidora de aire no funciona.	El dispositivo no está conectado a la corriente eléctrica.	Conecta el enchufe a la toma de corriente.
	No has programado el temporizador.	Ajústalo al tiempo deseado para encender el aparato.
Los ingredientes cocinados con la freidora no están listos.	La cantidad de ingredientes puestos en la canasta es demasiado grande.	Coloca tandas más pequeñas de ingredientes en la canasta. <b>Las tandas más pequeñas se fríen de manera aún más pareja.</b>
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Ajusta el control de temperatura a la requerida (encuentra la más indicada en la sección de recetas).

Problema	Posible Causa	Solución
Los ingredientes se fríen de forma dispareja.	Ciertos tipos de ingredientes requieren ser sacudidos a la mitad del proceso.	Los ingredientes que quedan hasta arriba o encimados (por ejemplo: papas) necesitan ser sacudidos a la mitad del proceso de preparación. Consulta la sección de recetas.
Los bocadillos fritos no quedan crujientes.	Utilizaste un tipo de bocadillos hechos para prepararse en una freidora tradicional.	Usa bocadillos para horno o cúbrelos ligeramente con pinceladas de aceite para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar la bandeja en el aparato de forma adecuada.	Hay demasiados ingredientes en la canasta.	No llenes la canasta más allá del <b>indicador máximo</b> .
	La canasta no está colocada en la freidora correctamente.	Empújala hacia abajo dentro de la freidora hasta que escuches un clic.
Humo blanco sale del dispositivo.	Estás preparando ingredientes muy grasosos.	Cuando cocinas ingredientes muy grasosos, una gran cantidad de aceite se vierte en la freidora. Éste produce humo blanco y además puede ocasionar que el aparato se caliente más de lo normal. Esto no afectará a la freidora ni el resultado final.
	La freidora aún contiene residuos grasosos de un uso previo.	El humo blanco es causado por grasa calentándose en la bandeja. Asegúrate de limpiarla muy bien después de cada uso.
Las papas frescas se fríen de forma dispareja.	No estás utilizando el tipo de papa correcto.	Utiliza papas frescas y asegúrate de que se mantengan firmes durante el proceso.
	No enjuagaste los palitos de papa adecuadamente antes de freírlos.	Enjuaga los palitos de papa adecuadamente para remover el almidón de su superficie.

Problema	Posible Causa	Solución
Las papas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora.	Lo crujiente depende de la cantidad de aceite y agua que tengan las papas.	Asegúrate de secar los palitos de papa adecuadamente antes de agregar el aceite.
		Corta los palitos de papa más pequeños para un resultado más crujiente.
		Añade un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

## GARANTÍA Y SERVICIO AVERA

Si requieres soporte, información o tienes cualquier problema, por favor visita nuestra página web <https://avera.mx/> o contacta a tu distribuidor.



AVERA

## PÓLIZA DE GARANTÍA

FREIDORA DE AIRE 4.5L

### IMPORTADO POR:

GRUPO JINIM S.A. DE C.V.

Av. Ejército Nacional #1112 Col. Los Morales,  
Miguel Hidalgo, C.P. 11510 Ciudad de México, México.

Tel. (55) 62715511 [www.avera.mx](http://www.avera.mx)

Marca: AVERA

Modelo: FE01

**GRUPO JINIM S.A. DE C.V.**, garantiza la freidora de aire 4.5L, en todas sus partes excepto componentes y piezas electrónicas, contra defectos de fabricación por el término de 1 año a partir de la fecha de compra, o fecha de factura, siempre y cuando se destine para uso doméstico.

### CONDICIONES:

- La freidora de aire 4.5L AVERA ha sido fabricada y se ha comprobado su buen funcionamiento en la fábrica, bajo condiciones domésticas normales de uso. Además cumple con todas las normas vigentes en el país.
- El cumplimiento de la garantía será válida al presentar esta póliza con la nota o factura de compra debidamente sellada por el distribuidor junto con el equipo para revisar si efectivamente es un defecto de fabricación.
- En caso de presentar desperfecto en fabricación de materiales se reparará el equipo o reemplazará por un nuevo equipo (lo dictaminará el equipo técnico de GRUPO JINIM S.A. DE C.V.) por GRUPO JINIM S.A. DE C.V. enviándolo sin cargo alguno al domicilio del consumidor. En dado caso de que el desperfecto no sea por razones de desperfecto de fabricación se le hará saber al consumidor y se le cobrará la reparación necesaria de su equipo para poderlo regresar, así como los gastos de envío. Los gastos de envío del equipo al centro de reparación de GRUPO JINIM S.A. DE C.V. corren por cuenta de la persona que solicite la reparación, ya sea dentro o fuera de garantía.
- El tiempo de reparación de la freidora de aire 4.5 L en ningún caso será mayor a 30 días hábiles, contados a partir de la fecha de solicitud de garantía.

### ESTA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS:

- Cuando el aparato o piezas, tengan alteraciones o averías, debido a manipulaciones de personas no autorizadas.
- Cuando la operación y manejo del aparato sea en condiciones no prescritas en el manual de instalación y manejo.
- Cuando se observen alteraciones en los datos del certificado de garantía, como también la ruptura de cualquier sello que el aparato lleve.
- Los daños ocasionados por transporte y siniestros.
- Las fallas o daños ocasionados por cambios en voltajes.
- Las fallas por falta de mantenimiento o por instalación de piezas no originales.

### NOTAS:

- GRUPO JINIM S.A. DE C.V. no asume responsabilidad alguna por daños personales, a la propiedad o la tetera electrónica que pudieran causar la conexión, o la incorrecta instalación por personas no autorizadas.