



AVERA®

## FREIDORA DE AIRE Y CONVECCIÓN DE 10 LITROS

### MANUAL DE USO



Marca: AVERA®

Modelo: FEHC01



Voltaje: 127 V~  
Frecuencia: 60 Hz  
Potencia: 1700 W



AVERA®

*Estás a punto de añadir a tu estilo de vida un elemento más de la experiencia Avera®, pero antes es muy importante que conozcas tu producto y sepas lo que es capaz de hacer para superar tus expectativas y hacer tu vida mucho más fácil.*

*Por favor lee este manual con atención antes de utilizar tu nueva campana extractora por primera vez, ya que su uso incorrecto puede ser peligroso o no darte los resultados que buscas.*

*Te recomendamos conservar este documento como futura referencia.*

## CONTENIDO

Especificaciones	4
Especificaciones técnicas	7
Componentes	8
Panel de control	9
Tabla para cocinar con funciones predeterminadas	11
Qué hacer antes del primer uso	12
Cómo usar la freidora	12
Cómo colocar el eje del asador o la cesta de rejilla giratoria	16

Cómo limpiarla	18
Cómo guardarla	19
Solución de problemas comunes	19
Preguntas frecuentes	20
Ayúdanos a cuidar el medio ambiente	21
Servicio Avera®	21

## ESPECIFICACIONES

**Advertencia:** para reducir cualquier riesgo de lesiones personales y de daños a tu hogar o al producto, sigue las precauciones básicas e indicaciones de este manual. Por tu seguridad, léelo completo antes de usar el producto por primera vez.

Para evitar riesgos de choque eléctrico, asegúrate de que ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe estén mojados cuando lo conectes. No cortes, tuerzas, dobles o jales bruscamente el cable. Para desconectarlo, jala la parte aislada del enchufe, no el cable. Mantenlo lejos de superficies calientes y objetos con filo. Si el cable llegara a dañarse no vayas con una persona no autorizada para reemplazarlo: contáctanos. La manipulación incorrecta puede tener resultados peligrosos, causar funcionamientos inadecuados y hacer inválida la garantía.

Si el enchufe no entra completamente en la toma, gíralo. Si aún así no cabe, contacta a un electricista calificado, recuerda que no se debe modificar el enchufe de ninguna manera.

Nunca uses este dispositivo conectado a una extensión de ningún tipo. Tampoco lo utilices si su enchufe o cable de alimentación se dañan o si notas cualquier funcionamiento incorrecto. Contáctanos.

Nunca coloques bajo el grifo ni sumerjas en agua la cubierta de la freidora, ya que tiene componentes electrónicos y de calentamiento. Para evitar riesgos de choque eléctrico, tampoco viertas líquidos de ningún tipo en ella.

Para evitar que los alimentos entren en contacto con el dispositivo de calentamiento o la pantalla interior superior, no sobrecargues la cesta de rejilla giratoria.

No obstruyas las entradas y salidas de aire del sistema de ventilación mientras la freidora esté activa. Hacerlo impedirá que los alimentos se cocinen al parejo y puede dañar el dispositivo o causar sobrecalentamiento.

Para prevenir incendios, nunca viertas aceite en la cesta de rejilla giratoria.

Durante la cocción, la temperatura interna de la freidora alcanzará cientos de grados centígrados, así que para evitar accidentes nunca coloques las

manos dentro de ella a menos que se haya enfriado por completo. Mientras cocines, no pongas el dispositivo contra una pared o pegado a otros electrodomésticos. Deja al menos 15 centímetros de espacio libre a su alrededor en todos sus lados y sobre él. Nunca le pongas nada encima.

No lo coloques tampoco sobre la estufa.

Mantén el dispositivo y su cable fuera del alcance de los niños. Sobre todo cuando esté en funcionamiento o en proceso de enfriarse. Nunca lo conectes a un interruptor de temporizador externo ni a un sistema separado de control remoto.

No lo uses encima o cerca de materiales inflamables como manteles o cortinas.

Nunca lo dejes desatendido mientras esté en funcionamiento.

Durante el proceso de cocción, aire caliente será expulsado a través de las salidas de ventilación. Mantén tus manos y cara a una distancia segura. También deberás cuidar esto al sacar la cesta de rejilla giratoria.

Las superficies externas del dispositivo pueden calentarse durante el uso. La cesta de rejilla giratoria también, así que deberás usar guantes de horno o una herramienta adecuada para manipular sus componentes calientes.

Este dispositivo no fue diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de la experiencia o conocimientos necesarios, a menos que reciban una capacitación o sean supervisadas por la persona responsable de su seguridad.

## PRECAUCIONES IMPORTANTES

Si ves salir humo negro del dispositivo, desconéctalo de inmediato. Espera a que el humo se despeje antes de sacar componentes o accesorios de la freidora.

Cuando el tiempo programado haya transcurrido, la cocción se detendrá pero el ventilador seguirá funcionando 20 segundos más para enfriar el dispositivo.

Opera siempre la freidora sobre una superficie horizontal que esté nivelada y estable, cuida también que no esté hecha de ningún material combustible.

### **Desconecta la freidora después de usarla.**

Deja que se enfríe durante al menos 30 minutos antes de manipularla, limpiarla o guardarla.

Asegúrate de que los ingredientes preparados en ella se cocinen hasta adquirir un color dorado, que no llegue a ser oscuro o marrón. Si partes de tus alimentos llegan a quemarse mucho, quítaselas.

### **Este aparato fue diseñado sólo para uso doméstico, no para entornos comerciales o industriales.**

Si tu freidora requiere cualquier reparación o mantenimiento no vayas con personas no autorizadas, contáctanos para prevenir cualquier riesgo y evitar que se anule la garantía.

*Sistema de protección contra sobrecalentamiento.* Si el sistema de control de temperatura interna llegara a fallar, se activará esta protección y el dispositivo dejará de funcionar. En caso de que esto ocurra, desconecta el cable de alimentación eléctrica. Permite que el dispositivo se enfríe antes de volverlo a utilizar o guardarlo.

*Apagado automático.* La freidora tiene incorporada una función que apagará la unidad cuando el temporizador LED llegue a cero. Puedes apagar el dispositivo manualmente con el botón de encendido/apagado. El ventilador seguirá corriendo durante 20 segundos para enfriarlo.

*Corriente eléctrica.* Si el circuito llegar a sobrecargarse con otros electrodomésticos, es posible que tu freidora no funcione correctamente.

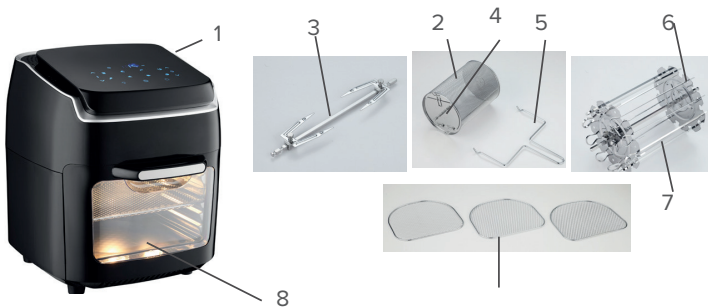
*Campos electromagnéticos.* Esta freidora cumple con todos los estándares referentes a campos electromagnéticos. Si se maneja de manera adecuada y se siguen las indicaciones, de acuerdo a toda la evidencia científica disponible actualmente, es seguro utilizar el dispositivo.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje	127 V~
Frecuencia	60 Hz
Potencia	1700 W
Pantalla	LED Touch Screen
Temperatura	65°C - 200°C

## COMPONENTES

1. Unidad principal
2. Cesta de rejilla giratoria
3. Tenedor para pollo
4. Eje del asador
5. Pinza recolectora del eje asador
6. Rejillas para brochetas ajustables
7. Brochetas (10 piezas)
8. Bandeja de goteo
9. Rejillas para deshidratar



## CARACTERÍSTICAS DE LOS ACCESORIOS

La cesta de rejilla giratoria es ideal para hacer frituras, tostar nueces y preparar otros snacks. Utiliza la pinza recolectora del eje asador para colocar la cesta en la freidora.

*Eje del asador, tenedores y tornillos de fijación.* Úsalos para asados o para pollo entero. Inserta el eje por el centro y atraviesa la carne a lo largo. Desliza los tenedores dentro del eje y dentro de cualquier extremo de la carne, después colócalos en su lugar empleando los tornillos (verás que la barra del eje tiene unas hendiduras para eso). Si es necesario, podrás ajustar los tornillos para que queden más cerca del centro, pero nunca los muevas hacia afuera, en dirección a los extremos. *Nota: asegúrate de que el asado o pollo no sea demasiado largo como para no rotar libremente dentro de la freidora. Peso máximo del pollo o asado: 1.5 – 1.8 kg.*



Pinza recolectora del eje asador. Úsala para retirar ingredientes ya cocidos que hayas cocinado usando el asador o las brochetas. Colócala bajo el eje del asador, del lado izquierdo primero, y extrae con suavidad la comida.

Brochetas. Perfectas para todas tus recetas de brochetas, ya sean carnes, pescados o vegetales.

Rejillas para brochetas ajustables. Úsalas para hacer brochetas. Colócalas sobre el eje y asegúralas en su lugar con los tornillos de jación

Bandeja de goteo. Si cocinas con este accesorio en su lugar, la limpieza será más fácil.

Rejillas para deshidratar. No sólo son útiles para deshidratar, también podrás cocinar snacks crujientes o recalentar alimentos como pizza.

Precaución: los tenedores, las brochetas y otros componentes metálicos incluidos son losos y llegarán a calentarse mucho durante el uso. Ten cuidado al manipularlos para prevenir cualquier posible accidente. Utiliza guantes de horno.

PANEL DE CONTROL

1.*Pantalla digital LED.* El indicador numérico digital mostrará de manera alternada la temperatura y el tiempo restante durante el proceso de cocción.

2.*Luces indicadoras.* Parpadearán en secuencia cuando la cocción esté en progreso y seguirán haciéndolo hasta 20 segundos después de que el dispositivo se apague.

3.*Funciones predeterminadas.* Al seleccionar cualquiera de éstas, se aplicarán el tiempo y la temperatura predeterminadas para el platillo indicado (se enlistan en la tabla de la siguiente sección). Podrás anular estas funciones con los botones de tiempo y temperatura.

4.*Luz interna.* Te permitirá revisar el progreso de la cocción mientras la freidora esté en funcionamiento.

*Nota: si abres la puerta durante la cocción, el dispositivo se pondrá en pausa. La luz interna también se activará si la puerta se abre.*

5.*Botón de rotación.* Utilízalo cuando cocines algún ingrediente en el modo asador. Esta función puede usarse con cualquier programación. El ícono correspondiente parpadeará mientras esté en uso.

6.*Control de temperatura.* Estos botones te permitirán aumentar o disminuir la temperatura en intervalos de 5°C, en un rango que comenzará en los 65°C y llegará hasta los 200°C. La deshidratación irá de los 30°C a los 80°C.

7.*Control de tiempo.* Estos botones te permitirán seleccionar el tiempo exacto de cocción por minuto: entre 1 y 60 minutos en todos los modos excepto al deshidratar (que podrás hacer en intervalos de 30 minutos y con un tiempo de operación de entre 2 y 24 horas).

8.*Botón de encendido/apagado o iniciar/detener.* Una vez que la freidora esté conectada, el botón se iluminará. Presionarlo una vez hará que todo el panel de control se ilumine. Presionarlo una segunda vez iniciará la cocción a una temperatura de 185°C y un tiempo de 15 minutos. Utilizar este botón en cualquier momento durante el proceso apagará el dispositivo, provocando que la pantalla se apague de inmediato, las luces indicadoras lo harán también dentro de los siguientes 20 segundos. El ventilador seguirá corriendo 20 segundos más para enfriar la freidora.

## FUNCIONES PREDETERMINADAS

Función predeterminada	Temperatura	Tiempo
Papas a la francesa	200°C	15 min.
Filetes/chuletas	200°C	20 min.
Pescado	200°C	12 min.
Camarón	160°C	10 min.
Pollo	185°C	40 min.
Pastel	175°C	45 min.
Rostizar	185°C	25 min.*
Deshidratador*	30° C	8 horas.

*\*El tiempo de cocción para pollo asado variará según su peso. Utiliza un termómetro de carne para revisar su temperatura interna de acuerdo a la tabla de abajo.*

Una vez que te hayas familiarizado con tu dispositivo, puede que quieras experimentar por tu cuenta con otros tiempos y temperaturas.

**Advertencia:** Nunca uses bandejas llenas con aceite de cocina o cualquier otro líquido en este dispositivo. Podrían provocar incendios o quemaduras.

## QUÉ HACER ANTES DEL PRIMER USO

1. Lee este manual completo, además de las etiquetas y advertencias del empaque.
2. Retira los materiales de embalaje, etiquetas y calcamonías.
3. Lava las partes y accesorios involucrados en el proceso de cocción con agua enjabonada tibia. Nota: sólo los accesorios pueden lavarse en lavavajillas.
4. Limpia el dispositivo por dentro y por fuera con un paño húmedo.

**Importante:** Nunca sumerjas el dispositivo en agua.

**Precaución:** Nunca le introduzcas cacerolas o bandejas con aceite o cualquier otro líquido. La freidora cocina sólo con aire caliente.

## CÓMO USAR LA FREIDORA

1. Coloca la freidora sobre una superficie estable, nivelada, horizontal y resistente al calor.
2. Selecciona el accesorio de cocina más adecuado para tu receta.
3. Consulta las tablas para cocinar de este manual para encontrar los tiempos, temperaturas y cantidades de comida más indicadas para tu platillo.

#### 4. Sigue estas precauciones:

- Nunca coloques nada encima del dispositivo.
- Nunca cubras las aperturas de ventilación que tiene en sus partes superior y trasera.
- Nunca llenes ninguna cacerola o bandeja que vayas a introducir en la freidora con aceite o líquidos de cualquier tipo. Funciona sólo con aire caliente.
- Nunca uses la puerta de la freidora para colocar bandejas de frituras calientes llenas de comida. Esto dañaría la puerta o podría causar que el dispositivo se ladee, lo cual puede provocar un accidente.
- Siempre usa guantes de horno para retirar rejillas, accesorios o bandejas de la freidora.

#### 5. Tips Avera® :

- Los alimentos más pequeños normalmente requieren tiempos de cocción menores que los más grandes.
- Las porciones grandes de comida sólo requieren tiempos un poco más largos que las porciones menores.
- Dar vuelta a los alimentos más pequeños a la mitad del proceso de cocción asegurará que todas las piezas se cocinen al parejo.
- Rociar un poco de aceite vegetal sobre las papas frescas es recomendable para obtener un resultado más crujiente. Añade el aceite (sólo un poco) antes de meterlas a la freidora.
- Las botanas o snacks que suelen cocinarse en la freidora también pueden prepararse en el asador.
- Usa masa precocida para preparar snacks rellenos de forma más fácil y rápida. Este tipo de masa requerirá un menor tiempo de cocción que la casera.
- Coloca un molde de horno o un recipiente especial para freidora de aire en el asador cuando vayas a hornear un pastel o quiche. También te sugerimos utilizar este tipo de recipientes para cocinar alimentos frágiles o rellenos.

- Puedes utilizar el modo asador para recalentar alimentos. Simplemente programa una temperatura de 150 °C .

- Importante: para sacar alimentos ya cocinados o calientes usa siempre la pinza recolectora del eje asador o guantes especiales. Este accesorio también puede utilizarse con espaciadores de asador.

- Advertencia: durante el proceso de cocción, la cesta de rejilla giratoria y otros accesorios se calentarán mucho. Cuando los saques para revisar el progreso, asegúrate de tener cerca un salvamanteles o una superficie resistente al calor en dónde colocarlos. Nunca pongas la cesta rejilla giratoria directamente sobre una mesa o barra de cocina.

- Usa siempre guantes de horno para manipular los accesorios.

6. Para colocar los estantes de flujo de aire sigue estos pasos:

a) Inserta la bandeja de goteo al fondo del dispositivo.

b) Desliza los estantes de flujo de aire a través de las ranuras laterales hasta que lleguen al borde trasero (*ver: figura A*).

c) Coloca los estantes de flujo de aire en las ranuras más altas para una cocción más rápida y un resultado más crujiente (*ver: figura B*).

d) Rota los estantes a la mitad del proceso para una cocción más pareja.

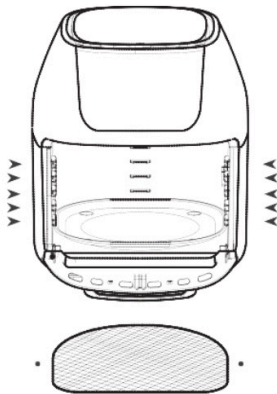


Figura A

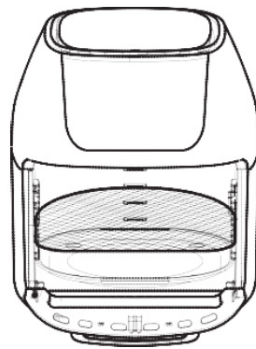


Figura B

### *Cómo ensamblar el eje del asador*

1. Inserta la punta de cada brocheta en los orificios que hay a la izquierda de las rejillas para brochetas (ver: figura C).
2. Presiona el extremo de clip de cada brocheta mientras la insertas en la ranura opuesta de la rejilla de seguridad hasta asegurarla.
3. Suelta el clip para que la brocheta quede en la ranura como se muestra en la figura D.
4. Repite el proceso hasta que 6 brochetas queden colocadas alrededor de la rejilla. Asegúrate de espaciarlas a la misma distancia.
5. Aprieta los tornillos de fijación, asegúrate de que queden bien colocados.
6. Ten cuidado al manipular las puntas de las brochetas cuando insertes el eje.

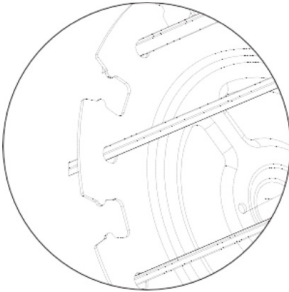


Figura C

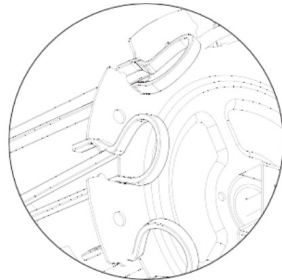


Figura D. Lado derecho

### *El eje del asador y rejillas para brochetas*

1. Coloca las 2 rejillas para brochetas a cada extremo del eje del asador. Asegúrate de que los tornillos de fijación queden del lado externo del eje.
2. Aprieta ligeramente los tornillos de fijación, tendrás que ajustarlos de nuevo ya que hayas insertado las brochetas.
3. Pincha con cuidado los alimentos con las brochetas.

## CÓMO COLOCAR EL EJE DEL ASADOR O LA CESTA DE REJILLA GIRATORIA

1. Inserta primero el lado izquierdo del eje ya ensamblado o de la cesta, según el caso, en la cavidad del eje del asador. Asegúrate de que quede bien acoplado en su lugar para que pueda girar (ver: figura E).
2. Inserta el lado derecho en el colgadero (ver: figura F).

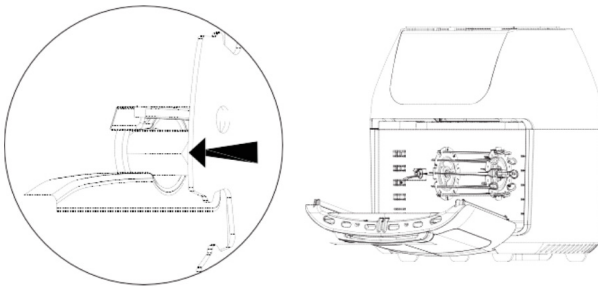


Figura E. Lado izquierdo

### *Para sacar el eje del asador o la cesta de rejilla giratoria*

1. Abre la puerta para poner en pausa el ciclo de cocción o apaga el dispositivo presionando el botón de encendido/apagado.
2. Inserta la pinza recolectora debajo del eje.
3. Levanta el lado derecho de la pinza recolectora en un ligero ángulo para liberar la brocheta, después desplázala a la derecha hasta que el lado izquierdo del eje se deslice fuera del asador.
4. Retira con cuidado la comida asada de la freidora.

## RECOMENDACIONES AVERA®

La siguiente tabla te ayudará a seleccionar la temperatura y el tiempo más adecuados para obtener mejores resultados. Una vez que te familiarices con tu freidora, podrás ir ajustando estos parámetros a tu gusto.



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 (8x8mm)	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 estafío*
Quiche	400	20-22	18		Usar molde de estafío*
Muffins	300	15-18	200		Usar molde de estafío*
Bocadillos dulces	400	20	160		Usar molde de estafío*

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

### Tips Avera®

*\*Programa tu dispositivo a la mitad del tiempo necesario para cada receta y la alarma te avisará cuando sea hora de dar vuelta a tus alimentos. Cuando escuches la campana, el tiempo de preparación que hayas seleccionado habrá transcurrido.*

*\*Añade 3 minutos al tiempo de cocción cuando el dispositivo esté completamente frío.*

*\*Toma en cuenta que estas configuraciones son generales. Como los ingredientes variarán en origen, tamaño y marca, no podemos asegurar que sean los ideales en todos los casos.*

## CÓMO LIMPIARLA

Límpiala después de cada uso. La cesta de rejilla giratoria y otros accesorios están hechos de acero inoxidable de larga duración y pueden meterse en lavavajillas.

Nunca uses materiales o utensilios de limpieza abrasivos en sus superficies. La comida pegada puede quitarse remojando los accesorios en agua tibia con jabón.

1. Desconecta el cable de alimentación eléctrica y asegúrate de que el dispositivo se haya enfriado por completo antes de limpiarlo.
2. Pasa un trapo húmedo con detergente suave por el exterior de la freidora. No sumerjas ni remojes la puerta en agua ni la metas al lavavajillas.
3. Limpia el interior del dispositivo con agua caliente y un detergente suave aplicados con una esponja no abrasiva.
4. Si es necesario, quita los residuos de comida de la pantalla superior con un cepillo de limpieza.

## CÓMO GUARDARLA

1. Desconecta el cable de alimentación eléctrica y asegúrate de que la freidora se haya enfriado por completo.
2. Asegúrate de que todos los componentes estén limpios y secos.
3. Coloca el dispositivo en un lugar limpio y seco.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS COMUNES

Si tu freidora no está funcionando adecuadamente, utiliza los siguientes métodos. Si no arreglan el problema, por favor contáctanos, en Avera haremos lo que sea necesario para solucionarlo de manera inmediata y simple.

Problema	Posible Causa	Solución
La freidora no funciona.	No está conectada.  No la has activado al configurar un tiempo de preparación y una temperatura.	Conecta el cable de alimentación a una toma de corriente.  Con la cesta en su sitio, programa un tiempo y una temperatura. Asegúrate de que la puerta esté cerrada.
Los alimentos no se cocinan.	La cesta de rejilla giratoria está sobrecargada.  La temperatura que seleccionaste es muy baja.	Usa porciones más pequeñas.  Eleva la temperatura y cocina de nuevo.
Los ingredientes no se cocinan de manera uniforme.	Ciertos ingredientes deben voltearse durante el proceso de cocción.	Lee todas las recomendaciones de uso de este manual.

Sale humo blanco del dispositivo.	Esto puede ocurrir al utilizar aceite. También si los accesorios tienen un exceso de residuos de comida pegados.	Sigue el proceso de limpieza hasta retirar todo el aceite. Recuerda limpiar muy bien la cesta de rejilla giratoria después de cada uso.
Las papas a la francesa no se fríen de manera uniforme.	Esto puede ocurrir al utilizar un tipo equivocado de papa o si no se enjuagan adecuadamente durante la preparación.	Usa papas frescas y firmes. Córtalas y sécalas muy bien para remover el exceso de almidón.
Las frituras no quedan crujientes.	Los ingredientes crudos tienen demasiada agua.	Seca bien los palitos de papa antes de rociarles el aceite. Córtalos más pequeños. Añade un poco más de aceite.

## PREGUNTAS FRECUENTES

1. ¿Puedo preparar otras cosas además de platillos fritos con mi freidora? Puedes preparar una gran variedad de recetas, incluyendo filetes, chuletas, hamburguesas y productos horneados. Consulta la sección de Recetas Avera.

2. ¿La freidora puede usarse para preparar o recalentar sopas y salsas? No, nunca debes cocinar o recalentar líquidos en ella.

3. ¿Es posible apagarla en cualquier momento? Sí. Para ello presiona el botón de encendido/apagado una vez o abre la puerta.

4. ¿Qué hago si se apaga a mitad del proceso de cocción? Por tu seguridad, la freidora cuenta con un sistema de apagado automático que previene daños por sobrecalentamiento. Si esto ocurre, desconéctala y espera a que se enfríe por completo. Vuelve a conectarla y reiníciala con el botón de encendido.

5. ¿La freidora necesita tiempo para precalentarse? Sólo cuando está completamente fría: en ese caso, añade 3 minutos al tiempo de cocción para compensar.

6. ¿Puedo revisar cómo va la preparación de mis alimentos durante el proceso de cocción?

Puedes sacar la cesta de rejilla giratoria en cualquier momento. Así podrás también dar vuelta a tus ingredientes si es necesario para que se cocinen de forma uniforme. El tiempo y la temperatura continuarán donde se quedaron al reanudar el proceso.

7. ¿Puedo meter la freidora al lavavajillas?

Sólo los accesorios pueden meterse al lavavajillas. El dispositivo tiene una bobina de calentamiento y componentes electrónicos que nunca deben sumergirse en líquidos de ningún tipo, ni ser limpiados con nada excepto un trapo húmedo caliente o una esponja no abrasiva con un poco de detergente suave.

8. ¿Qué hago si la unidad sigue sin funcionar después de intentar todas las sugerencias de la guía para solucionar problemas comunes?

No la lleves a reparar con personas no autorizadas, contáctanos para prevenir cualquier riesgo y evitar que se anule la garantía.

## AYÚDANOS A CUIDAR EL MEDIO AMBIENTE

No tires el dispositivo con la basura doméstica común cuando se haya desgastado. Llévalo 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.

## SERVICIO AVERA®

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

Freidora de Aire y Convección de 10 L  
Marca: AVERA®  
Modelo: FEHC01

**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.

**Teléfono y Whatsapp: 55 3005 0711**

**#ExperienciaAVERA**



**SÍGUENOS EN :**



Instagram:  
**averamexico**



Youtube:  
**AVERA**



Facebook:  
**AVERA**



Pinterest:  
**averamexico**