



AVERA®

FREIDORA DE AIRE DE 2.5 LITROS

MANUAL DE USO



Marca: AVERA®

Modelo: FE02



Voltaje:	120 V~
Frecuencia:	60 Hz
Potencia:	1200 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.

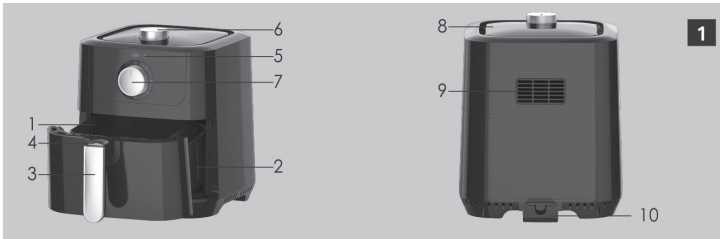
CONTENIDO

Especificaciones	4
Usos incorrectos y peligrosos	5
Dónde colocarla	7
Qué hacer antes del primer uso	7
Cómo usarla	8
Recomendaciones Avera®	10
Cómo preparar papas a la francesa caseras	11
Cómo limpiarla	13

Cómo guardarla	13
Solución de problemas comunes	14
Ayúdanos a cuidar el medio ambiente	16
Servicio Avera®	16

ESPECIFICACIONES

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



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje	120 V~
Frecuencia	60 Hz
Potencia	1200 W
Temperatura	80°C - 200°C
Control de Temperatura	Mecánico (perilla)

USOS INCORRECTOS Y PELIGROSOS

Advertencia: para evitar riesgos de lesiones personales, así como 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 tu nueva freidora por primera vez.

Comprueba que el voltaje indicado en el empaque corresponda al de tu casa.

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

Para evitar riesgos de choque eléctrico, asegúrate de que ni el cable ni el enchufe estén mojados cuando hagas la conexión.

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.

Nunca la conectes a un interruptor de temporizador externo. Desconéctala siempre después de usarla.

Nunca la coloques bajo el grifo ni la sumerjas en agua, ya que tiene componentes electrónicos y de calentamiento. Tampoco viertas líquidos de ningún tipo en ella.

No utilices la freidora si su enchufe o cable de alimentación se dañan o si notas cualquier funcionamiento incorrecto. Contáctanos.

Nunca viertas aceite en la bandeja.

No obstruyas las entradas y salidas de aire del sistema de ventilación mientras la freidora esté activa.

Nunca la dejes operando sin supervisión.

Mantén los alimentos dentro de la bandeja para evitar que entren en contacto directo con los componentes de calentamiento.

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 canasta. Las superficies externas del dispositivo pueden calentarse durante el uso.

Tampoco toques el interior del dispositivo cuando esté en funcionamiento. Si ves salir humo negro del equipo, desconéctalo de inmediato. Espera a que el humo se disipe antes de sacar la canasta.

Mantén la freidora y su cable fuera del alcance de los niños. En especial cuando esté en funcionamiento o en proceso de enfriarse. Permite que se enfríe durante al menos 30 minutos antes de manipularla, limpiarla o guardarla.

No la utilices para ningún propósito distinto al que describe este manual. Toma en cuenta que fue diseñada para uso doméstico. Puede no ser adecuada para entornos comerciales o industriales.

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

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.

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 utilizarla.

DÓNDE COLOCARLA

Posiciónala en una superficie horizontal, lisa, estable y que sea resistente al calor.

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 utilices 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.

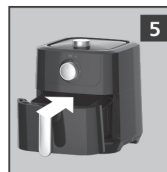
QUÉ HACER ANTES DEL PRIMER USO

- 1.Lee este manual completo, además de las etiquetas y advertencias del empaque.
- 2.Retira los materiales de embalaje, etiquetas y calcamonías.
- 3.Lava la cesta y la bandeja con jabón lavatrastes y una esponja no abrasiva. Sólo esas 2 partes del equipo pueden lavarse en lavavajillas.
- 4.Limpia el dispositivo por dentro y por fuera con un paño húmedo.

IMPORTANTE: nunca sumerjas la freidora en agua.

CÓMO USARLA

1. Colócala sobre una superficie estable, nivelada, horizontal y resistente al calor.
2. Introduce la bandeja en la canasta (figura 3).
3. Sigue estas precauciones:
 - Nunca coloques nada encima del dispositivo.
 - Nunca cubras sus aperturas de ventilación.
 - Nunca viertas aceite en la bandeja, recuerda que la freidora cocina sólo con aire caliente.
5. Conecta el cable en una toma con conexión a tierra.
6. Saca la canasta de la freidora (figura 4).
7. Coloca los ingredientes en la bandeja.
8. Desliza la canasta de regreso en la freidora (figura 5). Importante: nunca uses la freidora sin la canasta dentro. Deja que se enfríe la bandeja antes de tocarla, ya que se pone muy caliente. Utiliza su soporte para sostenerla o moverla.
9. Coloca la perilla en la temperatura deseada. Ve la sección de Recetas Avera para elegir la más adecuada para tu platillo (figura 6).
10. Determina el tiempo más adecuado para tus alimentos. Lee la sección de Recetas Avera para seleccionar el ideal.
11. Para encender la freidora, coloca la perilla del temporizador en el tiempo de preparación que desees. Si la freidora está fría, añade 3 minutos al tiempo. Si quieres también puedes precalentarla sin ingredientes adentro. Para hacerlo, coloca la perilla en 3 minutos y espera a que la luz de preparación se apague. Después llena la bandeja



y cocina tus alimentos.

- a) La luz de encendido se prenderá.
- b) El temporizador comenzará la cuenta regresiva hasta cumplir el tiempo programado.
- c) Durante el proceso de cocción, la luz de calentamiento se encenderá y apagará para indicar que el componente de calefacción se regula con el fin de mantener la temperatura seleccionada.
- d) El exceso de aceite de los alimentos será recolectado al fondo de la bandeja.

12. Ciertos ingredientes requerirán ser sacudidos a mitad del proceso de preparación (lee la sección de Recetas Avera). Tendrás que tomar la canasta por su asa, retirarla de la freidora y sacudirla. Después podrás deslizarla de vuelta en su lugar (figura 8).

Precaución: ten cuidado de no presionar el botón liberador mientras la sacudes. Puedes retirar la bandeja para freír de la canasta y sacudirla por separado para reducir el peso. Para eso saca la bandeja del dispositivo, colócala en el soporte resistente al calor y presiona el botón liberador.

13. Cuando escuches la alarma, el tiempo seleccionado habrá terminado. Saca la canasta de la freidora y colócala en el soporte resistente al calor. *Nota: también puedes apagar la freidora manualmente al girar la perilla de control de temperatura hasta el 0.*

14. Revisa cómo quedaron tus ingredientes. Si aún no están listos, desliza la canasta de vuelta y añade minutos adicionales al temporizador.

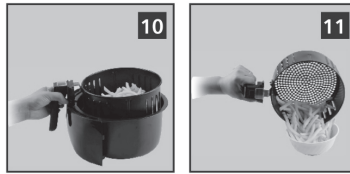
15. Para sacar ingredientes pequeños (como papas a la francesa) presiona el botón liberador de la canasta y saca la bandeja (figura 10). Cuida no dar vuelta a la bandeja para evitar que el aceite recolectado al fondo se filtre a los ingredientes.



Precaución: la bandeja y los ingredientes estarán calientes en este punto. Dependiendo del tipo de alimentos que hayas cocinado, es posible que la bandeja emane vapor caliente.

16. Vacía la bandeja en un plato o tazón (figura 11). Para sacar ingredientes grandes o frágiles, utiliza pinzas.

17. Cuando una porción de ingredientes esté lista, la freidora estará preparada para cocinar la siguiente.



RECOMENDACIONES AVERA®

La tabla anexa (pag.12) te ayudará a seleccionar la configuración. Sólo toma en cuenta que estos parámetros son generales, los ingredientes pueden variar en origen, tamaño, forma y marca, así que no podemos asegurar que estos ajustes sean los ideales para todos los casos.

Recomendaciones:

- Como la tecnología de Avera recalienta el aire al instante dentro de la freidora, sacar la bandeja brevemente durante la preparación, apenas afectará el proceso.
- Los ingredientes pequeños por lo general requieren un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes grandes.
- Una porción mayor de ingredientes sólo requerirá un tiempo de preparación ligeramente más largo. Una porción menor, un tiempo ligeramente más corto.
- Sacudir los ingredientes más pequeños durante la preparación optimizará el resultado final y puede evitar que se fríen de manera dispareja.

- Para un resultado más crujiente, añade un poco de aceite a las papas crudas. Una vez hecho esto, espera unos minutos antes de freírlas.
- No prepares ingredientes muy grasosos en la freidora, como salchichas.
- Los bocadillos que puedan prepararse en un horno también podrán cocinarse en la freidora.
- La porción ideal para preparar frituras crujientes es de 500 gramos.
- Usa masa precocida para preparar bocadillos rellenos de manera fácil y rápida. Este tipo de masa requiere un tiempo más corto de preparación que la casera.
- 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 tu freidora de aire para recalentar ingredientes, para eso programa una temperatura de 150°C durante hasta 10 minutos.

CÓMO PREPARAR PAPAS FRITAS CASERAS

1. Pela y rebana las papas en palitos.
2. Lávalos y sécalos en papel de cocina.
3. Vierte media cucharadita de aceite de oliva en un tazón, pon los palitos encima y mézclalos hasta que queden bien cubiertos de aceite.
4. Usa tus dedos o algún utensilio de cocina para sacar los palitos del tazón, así el exceso de aceite se quedará allí. Colócalos en la bandeja.

Importante: no inclines el tazón para sacar todos los palitos a la vez, eso produciría un exceso de aceite en la bandeja que puede ser peligroso o afectar el sabor de tus papas.

5. Fríe los palitos de papa.

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		
Mustos 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 LIMPIARLA

Límpiala después de cada uso. No apliques utensilios de limpieza abrasivos en la bandeja, la canasta o el interior del dispositivo, ya que podrían dañar su revestimiento antiadherente.

1. Desconecta el cable de alimentación eléctrica y asegúrate de que la freidora se haya enfriado por completo antes de limpiarla.

2. Pasa un trapo húmedo con detergente suave por el exterior de la freidora. Recuerda que no debes sumergirla, remojarla o meterla al lavavajillas.

3. Limpia la bandeja y la canasta con agua caliente y jabón lavatrastes aplicados con una esponja no abrasiva. Si es necesario, puedes usar líquido desengrasante para retirar los residuos pegados. Sólo estos dos componentes pueden lavarse en lavavajillas. Si los residuos están muy pegados a la canasta o el fondo de la bandeja, llena la canasta con agua caliente y líquido lavatrastes. Coloca la bandeja dentro y déjalas remojar durante unos 10 minutos.

4. Limpia el interior de la freidora con agua caliente y una esponja no abrasiva.

5. Limpia el componente de calentamiento con un cepillo de limpieza para remover cualquier residuo de comida.

CÓMO GUARDARLA

Desconéctala y déjala enfriar completamente.

Antes de guardarla, asegúrate de que todas sus partes estén limpias y secas.

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.	Conéctala a un tomacorriente con conexión a tierra.
Los ingredientes no se fríen bien.	La porción que colocaste en la canasta es demasiado grande.	Coloca porciones más pequeñas en la canasta. Así se freirán de manera más uniforme.
	La temperatura programada es muy baja.	Ajústala considerando la tabla de recetas Avera o la sección "Como usarla".
Los ingredientes se fríen de manera irregular.	Ciertos ingredientes deben voltearse durante el proceso de cocción.	Los ingredientes que se preparan encimados, como las papas, necesitan ser sacudidos a mitad del proceso. Consulta la sección de Recetas Avera.
Las frituras no quedan crujientes.	Utilizaste un tipo de ingredientes que requieren ser preparados en una freidora tradicional.	Usa bocadillos para horno o utiliza un pincel para cubrir de aceite los ingredientes, así obtendrás un resultado más crujiente.
No puedo deslizar la canasta en la freidora adecuadamente.	Hay demasiados ingredientes en la canasta.	No llenes la canasta más allá de la indicación de máxima capacidad (MAX).
	La bandeja no está bien colocada en la canasta.	Presiona la bandeja hacia abajo en la canasta hasta que escuches un clic.

Problema	Posible Causa	Solución
Sale humo blanco de la freidora.	Estás preparando ingredientes muy grasosos.	Cuando pones ingredientes muy grasosos en la freidora, una buena cantidad de aceite se filtra en la bandeja. El aceite produce humo blanco y la bandeja se sobrecalienta más de lo normal. Pero no te preocupes, esto no afectará la freidora ni el resultado final de tu platillo.
Las papas crudas se fríen de manera irregular.	No estás utilizando el tipo de papa adecuado. No enjuagaste bien los palitos de papa antes de freírlos.	Utiliza papas frescas y asegúrate de que se mantengan firmes durante el proceso. Enjuágalos muy bien para quitarles el exceso de almidón
Las papas frescas no salen crujientes de la freidora.	Lo crujiente de las frituras depende de la cantidad de agua y aceite que pongas a las papas.	Asegúrate de secar bien los palitos de papa antes de añadir el aceite. Corta los palitos más pequeños. Añádeles un poco más de aceite.

AYÚDANOS A CUIDAR EL MEDIO AMBIENTE

Cuando el tiempo de vida útil de tu dispositivo llegue a su fin, no lo tires con la basura doméstica común. 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 sostenible, 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 de 2.5 L

Marca: AVERA®

Modelo: FE02

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