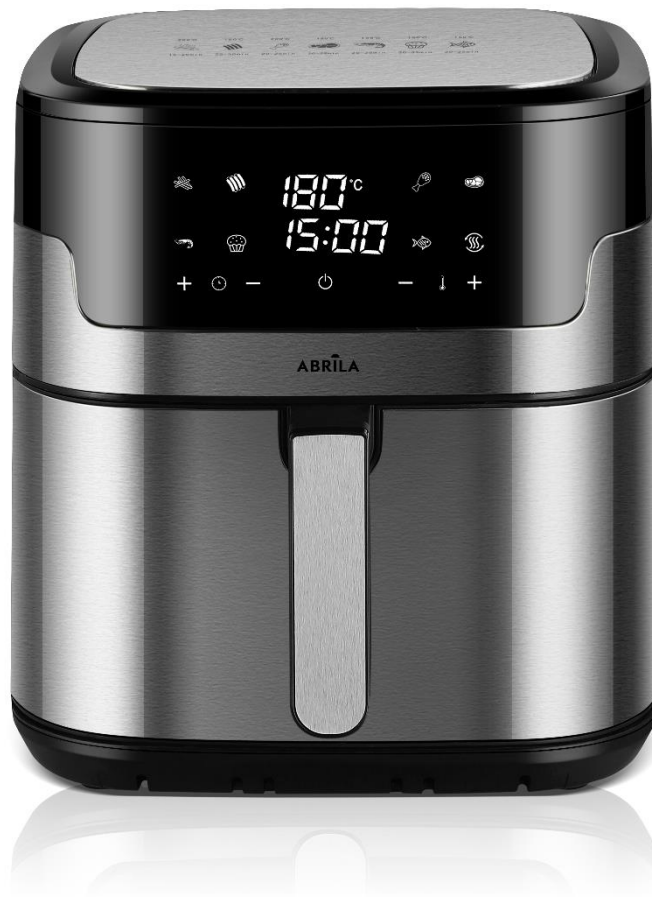




# ABRILA

## MANUAL DE INSTRUCCIONES

### Freidora De Aire



**Modelo: CASANOVA**

Referencia: 275618189

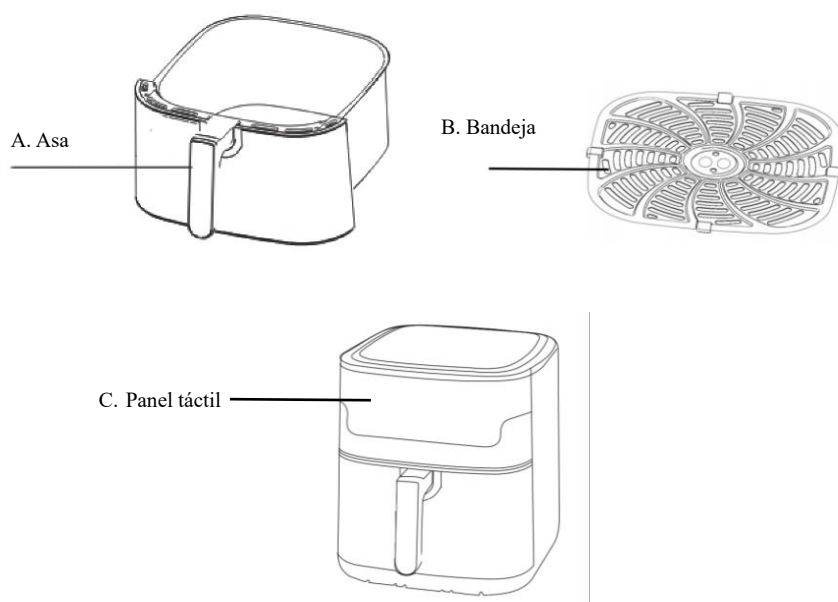
## BREVE INTRODUCCIÓN

Gracias por su preferencia. Le agradecemos que haya elegido nuestra freidora de aire. La freidora de aire de nuevo diseño le ayudará a preparar los alimentos y aperitivos que desee de una manera más saludable.

Este aparato funciona mediante el principio de aire caliente combinado con un ciclo de aire de alta velocidad (circulación rápida de aire), lo que permite un calentamiento uniforme en una sola pasada. Por ello, para la mayoría de los alimentos no es necesario añadir aceite durante la cocción.

Con nuestra freidora sin aceite, ahora dispone de una forma más cómoda de elaborar comidas deliciosas como pasteles, galletas de huevo con leche y otros platos similares.

## DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES DEL PRODUCTO



## ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Antes de utilizar este producto, lea detenidamente el manual de instrucciones y conserve este folleto para futuras consultas.

### I. Precauciones de Seguridad

Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, compruebe que el suministro corresponda al voltaje indicado en la placa de características.

1. Si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato presentan daños, no lo utilice.
2. Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos deberá ser sustituido

únicamente por personal cualificado.

3. Este producto puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento (excepto personas con trastornos psíquicos), siempre que reciban supervisión y/o instrucciones adecuadas para garantizar su seguridad.
4. Vigile a los niños; no permita que utilicen el aparato como si fuera un juguete.
5. Cuando el aparato esté conectado o en proceso de enfriamiento, tanto el aparato como el cable deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
6. No permita que el cable de alimentación entre en contacto con superficies calientes.
7. No toque el enchufe ni el panel de control con las manos húmedas.
8. El aparato debe conectarse a una toma de corriente con puesta a tierra. Asegúrese de que el enchufe esté correctamente insertado.
9. No conecte el aparato a un temporizador externo, ya que podría producirse un riesgo.
10. No coloque el aparato sobre ni cerca de materiales inflamables, como manteles o cortinas.
11. No coloque el aparato pegado a la pared ni a otros objetos. Debe dejarse un espacio libre de al menos 10 cm en la parte posterior, los laterales y la parte superior. No coloque objetos sobre el aparato.
12. No utilice el aparato para fines distintos a los descritos en este manual.
13. El aparato debe utilizarse siempre bajo supervisión.
14. Durante el funcionamiento, la freidora de aire expulsa vapor caliente por la salida de aire. Mantenga las manos y la cara alejadas del vapor y de la salida de aire. Tenga especial cuidado al retirar la canasta del aparato, pues puede salir aire o vapor caliente.
15. Durante el uso, las superficies en contacto con el aparato pueden calentarse mucho. Si el aparato produce humo, desconéctelo inmediatamente. Una vez que deje de humear, retire la cesta del aparato.

## **II. Indicaciones de Uso Correcto**

1. Coloque el aparato sobre una superficie nivelada, lisa y estable.
2. Este producto está destinado exclusivamente al uso doméstico.
3. Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica después de cada uso.
4. Antes de manipular o limpiar el aparato, deje que se enfríe durante al menos 30 minutos.
5. Asegúrese de que los alimentos preparados alcancen un color dorado. No deben cocinarse hasta quedar negros o excesivamente oscuros. Las partes quemadas deben desecharse.

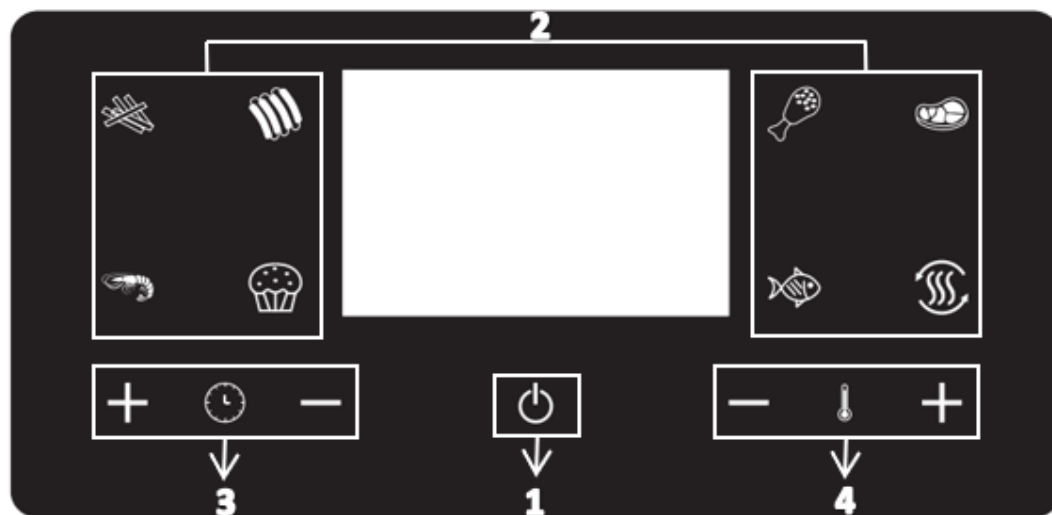
## ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Elimine cualquier adhesivo o etiqueta del producto.
3. Limpie a fondo la cesta de fritura y la bandeja con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo y tibio.
5. La freidora de aire utiliza tecnología de calentamiento por aire caliente. No vierta nunca aceite ni grasa en el interior de la freidora.

## PREPARACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO

1. Coloque el aparato sobre una superficie nivelada, lisa y estable. No lo coloque sobre superficies que no sean resistentes al calor.
2. Inserte correctamente la bandeja de fritura en la cesta de la freidora.
3. No vierta nunca aceite ni ningún otro líquido en la cesta de la freidora. No cubra la entrada de aire del aparato, ya que esto impedirá la circulación del aire y reducirá la eficacia del calentamiento por aire caliente.

## INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL



### 1- Botón de encendido/apagado

Permite encender o apagar el aparato.

### 2- Icono de Alimentos:

Pulse directamente el icono del alimento deseado para seleccionar el menú correspondiente.

### **3- Tiempo + y Tiempo –:**

Ajuste el tiempo de cocción pulsando los botones + y – al lado del icono de reloj. El rango de ajuste es de 1 a 60 minutos.

### **4- Temperatura + y Temperatura –:**

Ajuste la temperatura pulsando los botones + y – al lado del icono de termómetro. El rango de ajuste es de 80 °C a 200 °C.

## **CÓMO USAR**

### **Puesta en marcha**

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.
2. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente; el aparato se encenderá.

### **Uso de programas automáticos**

1. Toque el icono del alimento deseado.
2. La pantalla mostrará automáticamente el tiempo y la temperatura preestablecidos.
3. El proceso comenzará automáticamente.

### **Ajuste manual de temperatura y tiempo**

- Pulse Temp + y Temp – para ajustar la temperatura deseada (rango ajustable: 80 °C – 200 °C).
- Pulse Tiempo + y Tiempo – para ajustar el tiempo requerido (rango ajustable: 1 – 60 minutos).

Nota: Cuando se extrae la cubeta, el aparato deja de calentar automáticamente.

### **Apagado**

Pulse el icono de encendido/apagado para apagar la máquina.

Después de que se haya enfriado completamente, desenchufe el aparato y guárdelo en un lugar seco.

## **NOTAS**

1. En comparación con los alimentos de mayor tamaño, los alimentos más pequeños requieren menos tiempo de cocción.
2. Con una cantidad mayor de ingredientes, el tiempo de cocción solo deberá aumentarse ligeramente; con una cantidad menor, el tiempo deberá reducirse ligeramente.
3. Durante el proceso de cocción, voltear los alimentos pequeños mejora el resultado

final y ayuda a obtener una fritura más uniforme.

4. Al añadir una pequeña cantidad de aceite a las patatas frescas, se consigue un acabado más crujiente. Después de añadir el aceite, deje reposar los ingredientes unos minutos antes de freírlos en la freidora de aire.
5. No cocine en la freidora alimentos con alto contenido de grasa.
6. Los aperitivos que pueden cocinarse en un horno también pueden cocinarse en la freidora de aire.
7. El peso ideal de los ingredientes para preparar patatas fritas crujientes es de 600 g.
8. Las masas precocidas o prefermentadas permiten preparar bocadillos y productos de panadería de forma rápida y cómoda. En comparación con la masa casera, la masa prefermentada requiere un tiempo de cocción más corto.
9. Puede utilizar la freidora de aire para recalentar alimentos. Para ello, ajuste la temperatura a 150 °C y seleccione un tiempo máximo de 10 minutos.

## Patatas y patatas fritas

|                                      | Cantidad mínima–<br>máxima (g) | Tiempo<br>(minutos) | Temperatura (°C) | Volteo  | Información<br>adicional        |
|--------------------------------------|--------------------------------|---------------------|------------------|---------|---------------------------------|
| Patatas fritas finas<br>congeladas   | 200-700                        | 18-23               | 200              | Voltear |                                 |
| Patatas fritas gruesas<br>congeladas | 200-700                        | 18-23               | 200              | Voltear |                                 |
| Patatas fritas caseras<br>(8×8 mm)   | 200-550                        | 20-25               | 180              | Voltear | Añadir ½ cucharada<br>de aceite |
| Patatas chips caseras                | 200-550                        | 20-22               | 180              | Voltear | Añadir ½ cucharada<br>de aceite |
| Tortitas de patata                   | 300                            | 18-25               | 180              |         |                                 |
| Patatas con<br>mantequilla           | 500                            | 18-22               | 180              |         |                                 |

## Carne

|                       | Cantidad mínima–<br>máxima (g) | Tiempo<br>(minutos) | Temperatura<br>(°C) | Volteo  | Información<br>adicional        |
|-----------------------|--------------------------------|---------------------|---------------------|---------|---------------------------------|
| Filete de ternera     | 100-500                        | 13-18               | 180                 | Voltear |                                 |
| Chuleta de cerdo      | 100-500                        | 15-20               | 180                 | Voltear |                                 |
| Hamburguesa           | 100-500                        | 25-30               | 180                 | Voltear | Añadir ½ cucharada<br>de aceite |
| Rollitos de salchicha | 100-500                        | 15-20               | 200                 | Voltear | Añadir ½ cucharada<br>de aceite |
| Muslo de pollo        | 100-500                        | 20-25               | 180                 | Voltear | Añadir ½ cucharada<br>de aceite |
| Pechuga de pollo      | 100-500                        | 10-22               | 180                 |         |                                 |

## Aperitivos

|                                   | Cantidad mínima–<br>máxima (g) | Tiempo<br>(minutos) | Temperatura<br>(°C) | Volteo  | Información<br>adicional        |
|-----------------------------------|--------------------------------|---------------------|---------------------|---------|---------------------------------|
| Rollitos de primavera             | 100-400                        | 15-18               | 200                 | Voltear | Añadir ½ cucharada<br>de aceite |
| Nuggets de pollo<br>congelados    | 100-400                        | 10-18               | 200                 | Voltear | Añadir ½ cucharada<br>de aceite |
| Filetes de pescado<br>congelados  | 100-400                        | 15-20               | 180                 |         | Añadir ½ cucharada<br>de aceite |
| Aperitivos de queso<br>congelados | 100-400                        | 10-15               | 200                 |         | Añadir ½ cucharada<br>de aceite |
| Verduras cocidas al<br>vapor      | 100-400                        | 15                  | 180                 |         |                                 |

Aviso: Si la freidora sin aceite comienza a funcionar estando fría, el tiempo de cocción debe aumentarse 3 minutos adicionales.

## LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

El interior de la cesta, la bandeja y el aparato cuentan con un recubrimiento antiadherente. No utilice utensilios metálicos ni materiales abrasivos, ya que podrían dañar dicho recubrimiento.

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe por completo.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

3. Limpie la cesta y la bandeja con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.  
También puede añadir agua caliente con detergente directamente dentro de la cesta, colocar la bandeja dentro y dejarlas en remojo durante 10 minutos.
4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Utilice un cepillo de limpieza para limpiar los elementos calefactores y eliminar los restos de alimentos.
6. Limpie periódicamente la entrada y la salida de aire con un cepillo suave para evitar que la acumulación de residuos afecte al flujo de aire.

## ALMACENAMIENTO

1. Desconecte el enchufe del aparato y deje que se enfríe completamente.
2. Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y completamente secos.
3. Enrolle y recoja el cable de alimentación.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema                                       | Causas posibles                                                                                                                | Método de solución                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La freidora no funciona                        | 1. El enchufe no está conectado a la toma de corriente. 2. El usuario no ha ajustado el temporizador.                          | 1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra. 2. Ajuste el temporizador al tiempo necesario para iniciar el funcionamiento.                              |
| Los alimentos no se cocinan completamente      | 1. Exceso de alimentos en la cesta. 2. La temperatura seleccionada es demasiado baja. 3. El tiempo de cocción es insuficiente. | 1. Coloque los alimentos en pequeñas tandas para una cocción más uniforme. 2. Ajuste la temperatura según lo indicado en la sección "Ajustes". 3. Aumente el tiempo de cocción. |
| Los alimentos no se cocinan de manera uniforme | Algunos alimentos deben voltearse durante la cocción.                                                                          | Si algunos alimentos quedan en la parte superior o se agrupan (p. ej., patatas fritas), deben voltearse durante el proceso de cocción.                                          |
| Los alimentos fritos no quedan crujientes      | El tipo de aperitivo elegido está pensado para freidora tradicional.                                                           | Puede elegir una versión adecuada para horno o añadir una pequeña cantidad de aceite para mejorar la textura crujiente.                                                         |
| Sale humo del aparato                          | 1. Los alimentos tienen un contenido elevado de grasa. 2. Quedan residuos grasos de usos anteriores en la cesta.               | 1. Los alimentos con alto contenido de grasa pueden generar humo dentro de la freidora. 2. La grasa restante puede producir humo blanco y calentar más la                       |



|                                                    |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                    |                                                                                  | cesta, sin afectar al resultado final. 3. Limpie bien la cesta después de cada uso para evitar acumulación de grasa.                                                                                        |
| Las patatas frescas no se fríen de manera uniforme | No se han remojado correctamente antes de freírlas.                              | Utilice patatas frescas y siga las instrucciones indicadas en el capítulo “Cómo preparar patatas fritas caseras”.                                                                                           |
| Las patatas fritas no quedan crujientes            | La textura depende del contenido de aceite y de la humedad interna de la patata. | 1. Escorra bien las patatas antes de añadir aceite. 2. Corte las patatas en trozos más pequeños para un resultado más crujiente. 3. Añada una pequeña cantidad de aceite para mejorar el acabado crujiente. |

#### ELIMINACIÓN DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Para proteger el medio ambiente y favorecer el reciclaje de las materias primas utilizadas, se recomienda al consumidor entregar los aparatos fuera de uso en los puntos de recogida selectiva destinados a equipos eléctricos y electrónicos. El símbolo del contenedor tachado indica que este producto no debe eliminarse junto con los residuos domésticos, sino que debe depositarse en un punto de recogida especializado para su correcto tratamiento y reciclaje.

Al deshacerse adecuadamente de este producto, ayudará a prevenir los posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud humana que podrían derivarse de una eliminación inadecuada. El reciclaje adecuado de los materiales de este producto contribuye a la conservación de los recursos naturales y a la protección del entorno.