



ABRILA

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Freidora De Aire



Modelo: CALANDRIA

Referencia: 275818189

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.

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

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.

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.

DESCRIPCIÓN GENERAL (Fig. 1)

1. Panel de visualización
2. Rejilla
3. Asa
4. Ventana de cocción visible
5. Cuerpo principal
6. Tubo de calentamiento inferior
7. Salida de aire

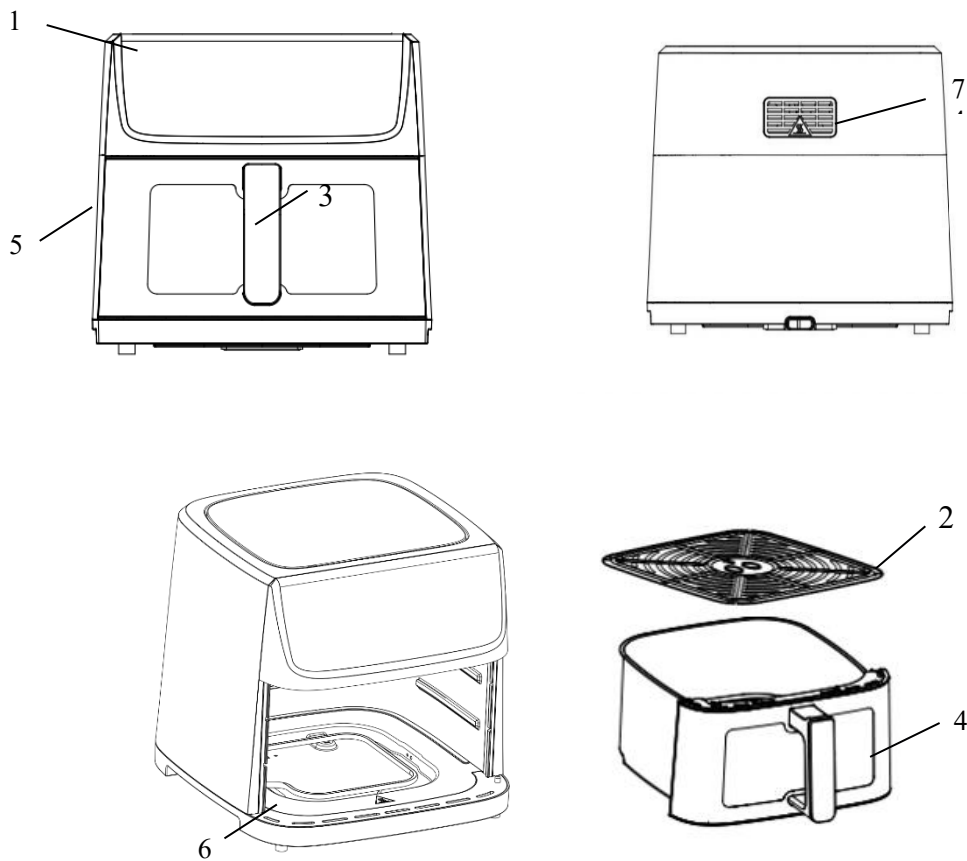


Fig.1



Fig.2

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Quite cualquier adhesivo o etiqueta del aparato.
3. Limpie a fondo la olla y la rejilla con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño ligeramente humedecido.

Esta es una freidora sin aceite que funciona mediante aire caliente. No llene la olla con aceite ni con grasa para freír.

Aviso: Cuando la freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal en muchos aparatos de calefacción y no afecta a la seguridad del producto.

PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.

No coloque el aparato sobre superficies que no sean resistentes al calor.

2. Coloque la rejilla dentro de la olla.

No llene la olla con aceite ni con ningún otro líquido.

No coloque ningún objeto sobre el aparato, ya que esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de la fritura con aire caliente.

USO DEL APARATO

La freidora sin aceite puede preparar una amplia variedad de ingredientes.

Fritura con aire caliente

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con puesta a tierra.
 2. Extraiga con cuidado la olla de fritura de la freidora de aire caliente.
 3. Coloque los ingredientes dentro de la olla de fritura.
 4. Deslice la olla nuevamente dentro de la freidora de aire caliente.
- Asegúrese de alinearla cuidadosamente con las guías del cuerpo del aparato.

Nunca utilice la olla sin la rejilla colocada en su interior.

Precaución: No toque la olla de fritura durante el uso ni inmediatamente después, ya que se calienta mucho. Sujétela siempre por el asa.

5. Determine el tiempo de preparación necesario para los ingredientes (consulte la sección "Ajustes" de este capítulo).
6. Algunos ingredientes requieren ser agitados a mitad del tiempo de preparación (consulte la sección "Ajustes").
Para agitarlos, tire de la olla de fritura usando el asa y agítela suavemente.
Después, vuelva a deslizarla dentro de la freidora de aire.

Consejo: Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, el zumbador sonará exactamente cuando deba agitar los ingredientes.

Sin embargo, después de agitarlos deberá volver a ajustar el temporizador con el

tiempo restante.

7. Cuando escuche el zumbador del temporizador —lo que indica que el tiempo programado ha finalizado—, extraiga la olla de fritura del aparato.

Consejo: Puede ajustar la temperatura o el tiempo según su preferencia en cualquier momento durante el uso. Los ajustes se mantienen durante aproximadamente un minuto después de extraer la olla del cuerpo.

8. Compruebe si los ingredientes están listos.
Si no lo están, deslice de nuevo la olla dentro del aparato y ajuste el temporizador unos minutos más.
9. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), saque la olla de la freidora de aire y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
No incline la olla con la rejilla aún colocada, ya que el aceite o los líquidos acumulados en el fondo podrían derramarse sobre los alimentos.
La olla y los ingredientes están calientes, y puede escapar vapor dependiendo del tipo de alimento.
10. Vacíe la cesta en un bol o en un plato.
11. Cuando se termine un lote de ingredientes, la freidora de aire está lista inmediatamente para preparar otro lote.

INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL



Tecla 1 – Botón de encendido

Toque la tecla de encendido para activar el aparato.

Mantenga presionada la tecla durante 3 segundos para apagar completamente el dispositivo durante la cocción.

En la pantalla aparecerá "OFF".



Tecla 2 - Botón de Menú

Pulse este botón para cambiar entre los diferentes menús preestablecidos. El icono del menú seleccionado se iluminará.



Tecla 3 - Botón de Inicio / Pausa

Una vez que la cesta y el recipiente estén correctamente colocados en el cuerpo principal, pulse el botón para iniciar la cocción.

Durante el proceso de cocción, si necesita pausar el funcionamiento, vuelva a pulsar este botón y la freidora de aire dejará de funcionar.



Tecla 4 – Botón de Ajustes (Temperatura / Tiempo)

Permite cambiar entre los modos de ajuste de temperatura y ajuste de tiempo.



Tecla 5 y 6 – Ajuste de Temperatura y de Tiempo.

Estos botones permiten aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 5 °C.

Si mantiene presionado un botón, el ajuste se realizará de manera más rápida. Rango de temperatura: 80 °C – 200 °C.

Estos botones permiten aumentar o disminuir el tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto. Si mantiene presionado el botón, el ajuste se realizará de manera rápida.



Luz indicadora 7 y – Indicadores de Temperatura / Tiempo

Ajustes

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son orientativos. Dado que los ingredientes pueden variar en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar que estos sean siempre los ajustes ideales para sus alimentos.

Gracias a la tecnología de aire rápido (*Rapid Air*), el aire dentro del aparato se recalienta de inmediato; por ello, sacar brevemente la olla de fritura durante el proceso apenas afecta a la cocción.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente menor que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de cocción un poco más largo; una cantidad menor requiere un tiempo algo más corto.
- Agitar los ingredientes pequeños a mitad del tiempo de preparación mejora el resultado final y ayuda a evitar cocciones desiguales.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado más crujiente. Fríalas en la freidora de aire dentro de los primeros minutos después de añadir el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos, como salchichas muy grasas, en la freidora de aire.

- Los aperitivos que pueden prepararse en un horno también pueden prepararse en la freidora de aire.
- Utilice masa precocinada para preparar aperitivos rellenos de manera rápida y sencilla. La masa precocinada también requiere un tiempo de cocción más corto que la masa casera.
- Coloque un molde para hornear o una bandeja apta para horno dentro de la cesta si desea hornear un pastel o una quiché, o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire para recalentar alimentos. Para ello, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

Ingredientes	Time (min)	Temperature (°C)
Patatas fritas	15-20	200
Alitas de pollo	25	200
Pollo asado	30	200
Filete	25	200
Gambas a la plancha	10	190
Pescado	10-15	200
Pizza	25	200
Pastel	15	200
Tarta de huevo	15	200
Verduras	10-15	160
Descongelar	10	80
Deshidratar	12h	60

Nota: Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando comience a freír con la freidora de aire todavía fría.

LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

La olla y la rejilla con recubrimiento antiadherente no deben limpiarse con utensilios metálicos ni con materiales abrasivos, ya que podrían dañar el revestimiento.

1. Desconecte el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe.
Nota: Retirar la olla acelera el proceso de enfriamiento de la freidora de aire.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño ligeramente humedecido.
3. Limpie la olla y la rejilla con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
Puede utilizar un líquido desengrasante para eliminar la suciedad persistente.
Consejo:
Si la suciedad está adherida a la rejilla o al fondo de la olla, llene la olla con agua caliente y un poco de detergente. Coloque la rejilla dentro y deje ambas piezas en remojo durante unos 10 minutos.
4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento calefactor con un cepillo para eliminar restos de alimentos.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe por completo.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Solución
Los ingredientes no se cocinan completamente en la freidora de aire.	La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande.	Coloque cantidades más pequeñas de ingredientes en la cesta. Las tandas pequeñas se cocinan de manera más uniforme.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Ajuste la temperatura al nivel requerido (consulte la sección "Instrucciones de funcionamiento" en el capítulo "Ajustes").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el temporizador al tiempo necesario (consulte la sección "Instrucciones de funcionamiento" en el capítulo "Ajustes"). 'Operation Instructions' in chapter 'setting').
Los ingredientes se fríen de manera desigual.	Algunos tipos de ingredientes deben ser agitados a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que quedan encima o se superponen (por ejemplo, patatas fritas) deben ser agitados a mitad del tiempo de preparación (consulte la sección "Instrucciones de funcionamiento" en el capítulo "Ajustes").
Los aperitivos no salen crujientes.	Está usando un tipo de aperitivo destinado a una freidora tradicional con aceite.	Utilice aperitivos aptos para horno o aplique una ligera capa de aceite sobre ellos para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar la olla correctamente dentro del aparato.	Hay demasiados ingredientes en la olla.	No llene la olla más allá de la indicación MAX.
	La rejilla no está colocada correctamente en la olla.	Empuje la rejilla hacia abajo hasta que quede firmemente en su sitio.
Sale humo blanco del aparato.	La rejilla no está colocada correctamente en la olla.	Empuje la rejilla hacia abajo hasta que quede firmemente en su sitio.
	Está preparando ingredientes con mucha grasa.	Cuando se cocinan alimentos muy grasos, parte de la grasa puede caer en la olla y calentarse. Esto produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
Las patatas fritas frescas se cocinan de manera desigual.	No utilizó el tipo adecuado de patata.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que permanezcan firmes durante la preparación.
	No enjuagó las patatas correctamente antes de freírlas.	Enjuague las patatas para eliminar el exceso de almidón de la superficie.
Las patatas fritas frescas no quedan crujientes.	El nivel de crujiente depende de la cantidad de agua y aceite en las patatas.	Asegúrese de secar bien las patatas antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas en trozos más pequeños para obtener mejor crujido.
		Añada un poco más de aceite para obtener un mejor resultado crujiente.
E1	Ruptura del sensor	Inserte el NTC nuevamente en la posición correcta mediante un técnico profesional.
E2	Cortocircuito del sensor	Sustituya los accesorios NTC mediante un técnico profesional.

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.