

# habitex®

## Instrucciones y garantía

Ref. 1450 Y 48



**Air Fryer**  
**CC4835**

**Freidora de aire caliente**

**Fritadeira**

**Deep fryer**

**Friteuse**

**Friggitrici**

**Fritteuse**

**CE**

## Introducción

Su nueva freidora le permite preparar sus ingredientes favoritos de forma saludable. Esta freidora utiliza aire caliente circulando a gran velocidad alrededor de los alimentos y una resistencia superior para preparar gran variedad de platos de forma saludable, fácil y rápida. Los ingredientes se calientan uniformemente y no es preciso añadir aceite a la mayoría de ellos.

## Descripción del aparato

1. Mando selector temperatura
2. Piloto de encendido
3. Temporizador (0-60 min.)
4. Indicador de calentamiento
5. Carcasa de plástico
6. Cubierta inferior
7. Mango de la cesta
8. Salida de aire



Le felicitamos por la compra de este aparato marca Habitex. Acaba de adquirir un producto de gran calidad que le proporcionará muchos años de uso siempre que lo utilice debidamente.



**Antes del primer uso del aparato, lea integralmente este manual y actúe de acuerdo a sus indicaciones. El incumplimiento de las advertencias indicadas puede provocar accidentes. Guarde el manual para futuras consultas.**

## Contenido

El equipo completo del aparato se encuentra detallado en la lista de componentes adjunta. Verifique durante el desembalaje que no falta ninguna pieza.

En caso de detectar que faltan accesorios o que el aparato ha sufrido daños durante el transporte, informe a su distribuidor.

## Consejos y advertencias de seguridad

- Este aparato ha sido diseñado para su uso doméstico, no para un uso profesional o industrial. Su uso prolongado con fines profesionales podría sobrecargar el aparato y dañarlo. Un uso en estas condiciones anulará la garantía del aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños con edad de 8 años o mayores

y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación adecuadas respecto al uso del aparato y comprenden los peligros que implica.

- La limpieza y mantenimiento del aparato a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.
- Este aparato no es un juguete, los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no juegan con el aparato.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

## Seguridad eléctrica

- Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red. Tensión (220V-240V 50/60Hz).
- La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modificar la clavija. No usar adaptadores de clavija.
- Conectar el aparato a una base de toma de corriente que soporte como mínimo 10 amperios.
- No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañados.
- **ADVERTENCIA:** No utilizar el aparato cerca del agua.

- No utilizar el aparato con las manos húmedas, ni con los pies descalzos.
- No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.
- Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado similar, con el fin de evitar un peligro.
- Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- Desenchufar el aparato de la toma de corriente antes de instalar o retirar sus accesorios, de proceder a su limpieza o cuando no lo esté utilizando.
- Si alguna de las partes envolventes del aparato se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico

## Seguridad personal

- Utilice este aparato exclusivamente para el trabajo para el cual ha sido diseñado.

## Antes del primer uso

- Extraiga el aparato y los accesorios de la caja. Retire los adhesivos, la lámina protectora o el plástico del dispositivo.
- Limpie minuciosamente la cesta

y el recipiente con agua caliente, algún jabón líquido y una esponja no abrasiva.

- Limpie también interior y exterior del aparato con un paño húmedo. Esta freidora trabaja con aire caliente. No rellene el recipiente con aceite o grasa.

## Utilización

1. Coloque el dispositivo sobre una superficie plana estable y asegúrese de tener un mínimo de 10 cm de espacio libre alrededor del mismo. Este dispositivo no es apropiado para ser instalado en un armario o para uso en exteriores.
2. Coloque la cesta en el recipiente.
3. Adapte el recipiente a la máquina.
4. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente. No llene el recipiente con aceite o cualquier otro líquido. No coloque nada encima del aparato. Esta freidora puede preparar una larga lista de alimentos. Compruebe la tabla guía en la última página de este manual.

## Freir con aire caliente

1. Enchufe el aparato a una toma de corriente.
2. Extraiga el recipiente de la freidora.
3. Coloque los ingredientes en la cesta.

Nota: No llene la cesta del todo o no exceda la cantidad recomendada en el apartado “Configuración” de este manual. Puede afectar al resultado final.

---

4. Deslice el recipiente dentro de la freidora. No utilice nunca el recipiente sin la cesta interior.

Si el recipiente no se fija correctamente al aparato, éste no funcionará.

Precaución: No toque el recipiente durante y algún tiempo después del uso, ya que estará muy caliente. Manipule el recipiente solo utilizando el mango.

5. Gire el botón de control de temperatura hasta alcanzar la temperatura deseada. Revise la sección “configuración” para determinar la temperatura correcta.

6. Compruebe en la misma lista, el tiempo necesario para preparar los alimentos.

7. Para encender el aparato, gire el botón temporizador hasta el tiempo de preparación requerido. Añada 3 minutos más cuando el aparato esté frío.

Nota: Si Vd. quiere, puede precalentar el aparato sin ingredientes. En ese caso, gire el temporizador algo más de 3 minutos y espere hasta que la luz de calentamiento se apague. Llène entonces la cesta y vuelva a girar el temporizador hasta el tiempo de preparación necesario.

- El piloto de encendido y calentamiento se encienden.
- El temporizador empieza la cuenta atrás en el tiempo de preparación.
- Durante el proceso de cocinado, la luz de calentamiento se enciende y apaga

paulatinamente. Esto indica que mantiene la temperatura.

- El exceso de aceite de los ingredientes se recoge al final del recipiente.

8. Algunos ingredientes necesitan removerse durante el cocinado. Para ello, retire el recipiente del aparato utilizando el mango y remueva. Deslice nuevamente el recipiente en el interior de la freidora y continúe cocinando.

Precaución: No presione el botón del mango mientras sacude el recipiente  
Nota: Para reducir el peso, puede retirar la cesta del recipiente y sacudir solo la cesta. Para ello, retirar el recipiente del aparato, colocarlo en una superficie resistente al calor y presionar el botón del mango.

Nota: Si selecciona la mitad del tiempo de cocción, el temporizador le indicará cuándo debe sacudir los ingredientes. Recuerde volver a seleccionar el tiempo necesario para finalizar la preparación.  
Nota: Si selecciona el tiempo total de preparación, no hay alarma antes de finalizar y Vd. puede sacar el recipiente en cualquier momento para ver la situación de los alimentos, el aparato se apagará y reanudará la cocción cuando introduzca de nuevo el recipiente. (el temporizador continuará descendiendo).

9. Una vez transcurrido el tiempo de preparación, sonará una alarma avisando la finalización. Retire el recipiente y colóquelo en una superficie resistente

al calor.

Nota: Puede apagar el aparato manualmente. Para ello, gire el botón de control de temperatura a 0, o directamente retire el recipiente.

10. Compruebe que los alimentos están listos. Si no lo están, simplemente deslice de nuevo el recipiente al aparato y seleccione unos minutos extra.

11. Para retirar pequeños ingredientes como patatas, presione el botón del mango y separe la cesta del recipiente. No gire la cesta boca abajo si está anclada al recipiente, ya que el posible exceso de aceite de los ingredientes se recoge al fondo del mismo y podría filtrarse a los alimentos.

Tras utilizar la freidora de aire, los alimentos, el recipiente y la cubierta de metal interior estarán calientes, puede salir algo de vapor, evite tocarlos.

12. Vacíe el contenido de la cesta en un bol o bandeja.

Nota: para retirar ingredientes frágiles o grandes de la cesta, utilice unas pinzas.

13. La freidora está lista para preparar otro lote de alimentos.

## Ajustes

La tabla que le enviamos a continuación, le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los alimentos que desee cocinar.

Nota: Tenga en cuenta que se trata de ajustes e indicaciones. Como los

ingredientes difieren según su marca u origen, no podemos garantizar el mejor ajuste.

Como la tecnología de aire caliente recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato, retirar el recipiente brevemente de la freidora no altera el proceso.

Notas:

- Los ingredientes pequeños habitualmente necesitan menos tiempo de preparación que los grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes requiere un tiempo de preparación un poco más largo. Una menor cantidad de ingredientes requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Remover los ingredientes pequeños a la mitad de la preparación, optimiza los resultados finales y previene ingredientes fritos de manera desigual.
- Añada algo de aceite a las patatas frescas para un resultado más crujiente. Cocine los ingredientes en la freidora durante unos minutos y después añada el aceite.
- No cocine alimentos extremadamente grasos como salchichas.
- Los aperitivos que pueden prepararse en un horno convencional también pueden prepararse en la freidora de aire.
- La cantidad óptima para preparar unas patatas fritas crujientes es de 500 g.
- Utilice masa precocinada para prepa-

---

rar aperitivos rellenos de forma rápida y fácil. La masa precocinada necesita menos preparación que la casera.

- Utilice un molde para horno en la cesta de la freidora si quiere cocinar un bizcocho o quiche. También para alimentos frágiles o ingredientes rellenos.
- También puede utilizar la freidora para recalentar ingredientes. Seleccione la temperatura a 150° durante unos 10 minutos.

<b>Menús</b>	<b>Temp.</b>	<b>Tiempo</b>
Descongelar	80°C	5-10 min.
Patatas fritas	200°C	13-18 min.
Alitas pollo	200°C	17-22 min.
Muslos pollo	200°C	20-25 min.
Carne	200°C	10-15 min.
Mariscos	160°C	6-10 min.
Pescados	180°C	8-15 min.
Bizcocho	180°C	8-12 min.

Nota: Añada 3 minutos a la preparación si la freidora está fría.

## **Preparar patatas fritas caseras**

1. Pele las patatas y córtelas en tiras.
2. Lave las tiras de patata y séquelas con papel de cocina.
3. Verter ½ cucharada sopera de aceite, añadir las patatas y mezclar bien hasta que se impregnen de aceite.
4. Retire las patatas del bol con la mano o cualquier utensilio de cocina para que

el exceso de aceite se quede en el bol. Coloque las patatas en la cesta.

5. Cocine las patatas según las instrucciones en la tabla anterior.

## **Limpieza y mantenimiento**

Limpie el aparato después de cada uso. Asegúrese de que el aparato se ha enfriado antes de la limpieza. No utilice productos de limpieza abrasivos ni utensilios metálicos para limpiar el recipiente y la cesta, puede dañar el antiadherente.

1. Desenchufe el aparato y espere a que se enfríe.

Nota: Retire el recipiente para permitir que la freidora se enfríe más rápidamente.

2. Limpie el exterior de la freidora con un paño húmedo.

3. Limpie el recipiente y el cestillo con agua caliente, jabón líquido y una esponja no abrasiva.

Puede utilizar un desengrasante para retirar cualquier mancha persistente.

Nota: para facilitar la limpieza, llene el recipiente con agua caliente y jabón líquido. Introduzca la cesta en el recipiente y déjelo sumergido durante 10 minutos aproximadamente.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie la base y la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

## Especificaciones técnicas

<b>Modelo</b>	<b>CC4835</b>
<b>Tensión red</b>	<b>220-240V ~ 50/60Hz</b>
<b>Pot. nominal</b>	<b>1250-1450 W</b>



### — Información de reciclaje

En base a la Directiva Europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos inservibles, éstos deben acumularse por separado para ser sometidos a un reciclaje ecológico. Deposite los materiales en el contenedor adecuado o diríjase a los puntos de recogida habilitados de su localidad.

### Declaración de conformidad

Este aparato cumple con las normas de Compatibilidad Electromagnética (CEM) establecidas por la Directiva Europea 2014/30/EU y las Regulaciones para Bajo Voltaje (2014/35/EU).

### Garantía

El periodo de garantía de este aparato, queda cubierto por los plazos y términos establecidos por la ley vigente de

cada país. La garantía resultará efectiva a partir de la fecha de compra del aparato, justificable mediante la presentación de la factura de compra.

Durante el periodo de garantía, se subsanará cualquier defecto del aparato imputable tanto a los materiales como a la fabricación, bien sea reparando, sustituyendo piezas, o facilitando un aparato nuevo según nuestro criterio. Esta garantía no es válida por defectos causados como resultado de:

1. Mal uso, abuso o negligencia.
2. Uso profesional.
3. Intento de reparación por personal no autorizado.
4. Desgaste normal por el uso que causen defectos o una disminución en el valor o funcionamiento del producto.
5. Daños causados por accesorios y objetos externos, sustancias o accidentes.

En caso de reclamación bajo garantía, diríjase al punto de venta donde adquirió el producto.

Ehlis, S.A. declina toda responsabilidad en caso de accidente por uso inadecuado del aparato o incumplimiento de las instrucciones de uso y mantenimiento.