

# habitex®

## Instrucciones y garantía

Ref. 1450 Y 485



# CC485D

Freidora de aire caliente

Fritadeira

Deep fryer

Friteuse

Friggitrici

Fritteuse

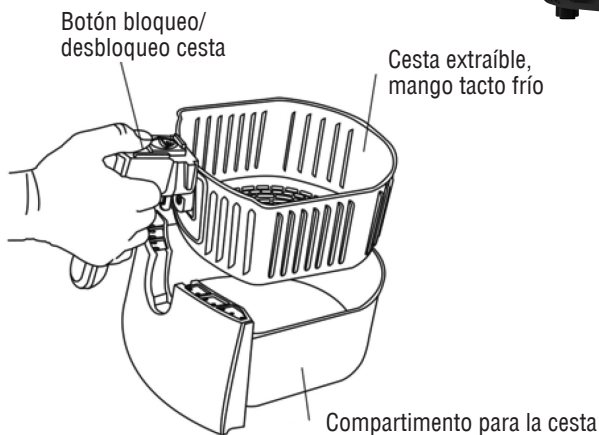
CE

## 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. Panel de control
2. Botón de liberación de cesta
3. Mango de la cesta
4. Compartimento para la cesta



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.
- No usar nunca 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.
- Utilice este aparato exclusivamente para lo que 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

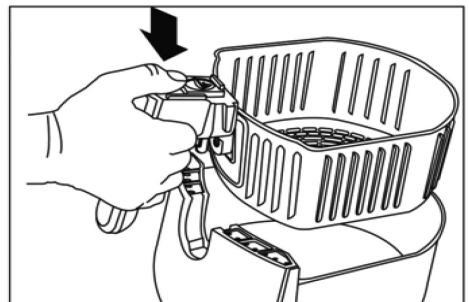
dispositivo.

- 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.

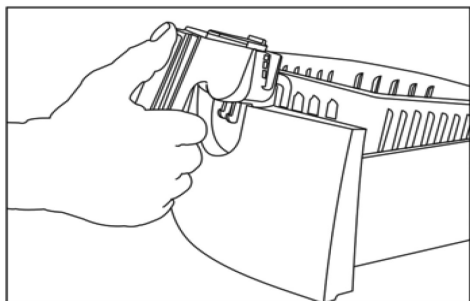
## Utilización

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. Para desbloquear y retirar la cesta del compartimento: deslice el seguro transparente hacia adelante para exponer el botón de liberación de la cesta. Presione el botón de liberación con el pulgar a la vez que tira de la cesta hacia arriba y fuera de su compartimento.



3. Para bloquear la cesta en su compartimento, hay 2 ranuras a ambos lados del mango. Deslice la cesta en las ranuras hasta que escuche un click indicando que la cesta está bloqueada correctamente.

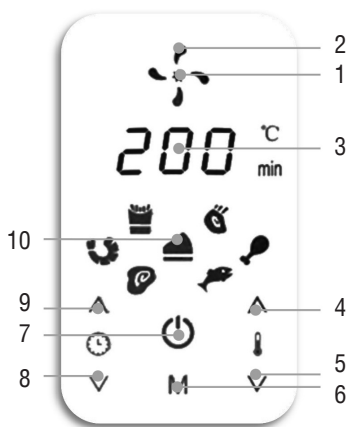


4. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente. No llene el recipiente con aceite o cualquier otro líquido. No coloque nada encima del aparato. Esta freidora puede preparar una larga lista de alimentos. Compruebe la tabla guía en la última página de este manual.

## Display de panel de control

1. Indicador de calentamiento. Se ilumina cuando el aparato está encendido.  
2. Indicador de ventilador. Se ilumina cuando el ventilador está encendido.  
3. Temperatura/Temporizador. Alterna la temperatura y las funciones del temporizador cuando está en marcha.  
4. Botón para incrementar la temperatura.

5. Botón para reducir la temperatura.  
6. Botón programas pre-establecidos.  
7. Botón encendido/apagado.  
8. Botón reducción temporizador.



9. Botón incremento temporizador.  
10. Los símbolos (perímetro superior) se iluminan para indicar programas de cocción predeterminados preestablecidos automáticamente para tipos de alimentos específicos.

## 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 caliente. Manipule el recipiente solo utilizando el mango.

**ADVERTENCIA! Este aparato no se puede utilizar para hervir agua.**

5. Seleccione la temperatura desde 80 a 200°C.

6. Seleccione el tiempo deseado más 3 minutos para precalentar si la freidora está fría.

ADVERTENCIA: Recuerde fijar la cesta al aparato, si no éste no funcionará.

7. El indicador de calentamiento se apagará cuando alcance la temperatura establecida.

NOTA: Durante el proceso de cocción, la luz de calentamiento se enciende y apaga paulatinamente. Esto indica que mantiene la temperatura.

8. Para asegurar una cocción y dorado perfectos, abra el cajón de la cesta durante la cocción y compruebe. Retire la cesta de su compartimento para remover los alimentos. Luego vuelva a insertar la cesta y el cajón. Ajuste la temperatura si lo considera necesario. El temporizador continuará funcionando con el cajón abierto, pero la temperatura se parará hasta que el compartimento de la cesta esté de

nuevo en su sitio.

ADVERTENCIA: Extreme la precaución al manipular la cesta caliente. Utilice guantes para horno.

ATENCIÓN: El aceite caliente puede acumularse en la base del cajón. Para evitar riesgo de quemaduras o lesiones personales, desbloquee siempre la cesta de su compartimento antes de vaciarla. NUNCA gire boca abajo el cajón con la cesta.

NOTA: La freidora se puede apagar en cualquier momento presionando el botón de apagado ON/OFF.

9. Cuando finalice el tiempo de cocción seleccionado, la freidora se apagará automáticamente.

10. Agite la cesta y el cajón y verifique que los alimentos estén dorados y listos. Si necesita más cocción, ajuste de nuevo la temperatura y seleccione 5 minutos más en el temporizador hasta que estén completamente cocinados.

11. Deje reposar los alimentos cocinados durante 5/10 segundos antes de retirar la cesta de su compartimento.

12. Retire el cajón de la freidora y sitúelo en una superficie plana. Saque la cesta del cajón.

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

14. La freidora está lista para otro lote de alimentos.

---

## Consejos útiles

1. Utilice aceite de oliva o vegetal.
2. No llene en exceso la cesta con alimentos. Nunca llene más de 2/3 su capacidad.
3. Remover los ingredientes pequeños a la mitad de la preparación, optimiza los resultados finales y previene ingredientes fritos de manera desigual.
4. Para evitar el exceso de humo al cocinar alimentos ricos en grasas como alitas de pollo o salchichas, puede ser necesario vaciar la grasa del cajón de la cesta de freír entre lotes.
5. Seque bien los alimentos antes de introducirlos en la cesta. Evitará humos innecesarios y conseguirá un mejor tostado.
6. Al freír alimentos empanados, separarlos bien en la cesta evitando que se toquen para que el aire pueda dorarlos uniformemente.
7. Puede utilizar su freidora para recalentar alimentos. Seleccione 200°C de temperatura durante 10 minutos.

## 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.

Menús	Temp.	Tiempo
Patatas fritas	200°C	18 min.
Carne	175°C	25 min.
Mariscos	165°C	8 min.
Pasteles	155°C	30 min.
Muslos pollo	180°C	20 min.
Filetes	200°C	12 min.
Pescado	175°C	10 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.

## Guía de cocina

Menús	Cantidad	Tiempo	Temp.	Sacudir	Notas
Patatas finas congeladas	300-700 gr.	9-16 min.	200°C	Sacudir	
Patatas gruesas congeladas	300-700 gr.	11-20 min.	200°C	Sacudir	
Patatas caseras	300-800 gr.	16-20 min.	200°C	Sacudir	Añadir 1/2 cucharadita de aceite
Gajos de patata	300-800 gr.	18-22 min.	180°C	Sacudir	Añadir 1/2 cucharadita de aceite
Cubos de patata	300-750 gr.	12-18 min.	180°C	Sacudir	Añadir 1/2 cucharadita de aceite
Gratinado de patatas	500 gr.	15-18 min.	200°C	Sacudir	

## Carnes

Menús	Cantidad	Tiempo	Temp.	Sacudir	Notas
Filetes	100-500 gr.	8-12 min.	180°C		
Chuletas cerdo	100-500 gr.	10-14 min.	180°C		
Hamburguesas	100-500 gr.	7-14 min.	180°C		
Salchichas	100-500 gr.	13-15 min.	180°C		
Muslos pollo	100-500 gr.	18-22 min.	180°C		
Pechugas pollo	100-500 gr.	10-15 min.	180°C		



## Snacks

Menús	Cantidad	Tiempo	Temp.	Sacudir	Notas
Rollos primavera	100-400 gr.	8-10 min.	200°C	Sacudir	
Nuggets congelados	100-500 gr.	6-10 min.	200°C	Sacudir	
Palitos de pescado	100-400 gr.	6-10 min.	200°C		
Verduras rellenas	100-400 gr.	10 min.	160°C		

## Hornear

Menús	Cantidad	Tiempo	Temp.	Sacudir	Notas
Pasteles bizcochos	300 gr.	20-25 min.	160°C		Use molde para horno
Quiches	400 gr.	20-22 min.	180°C		Use molde para horno
Magdalenas	300 gr.	15-18 min.	200°C		Use molde para horno
Snacks dulces	400 gr.	20 min.	160°C		

## 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 reci-

---

piente 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>CC485D</b>
<b>Tensión red</b>	<b>220-240V ~ 50/60Hz</b>
<b>Pot. nominal</b>	<b>1300-1500 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.

