

ALLIED

ALLIED

Freidora de Aire
AL-AF50



Freidora de Aire
Modelo: AL-AF50
Voltaje: 230V 50/60Hz
Potencia: 1500W



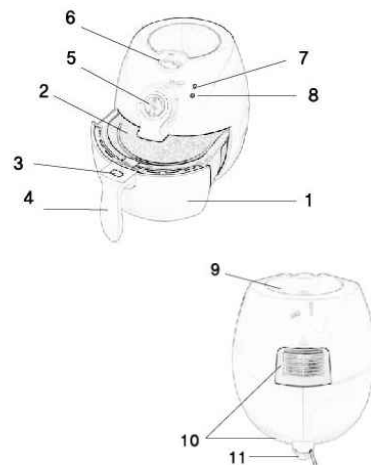
Manual de instrucciones

INTRODUCCIÓN

El novedoso Air Fryer proporciona una manera fácil y saludable de preparar sus ingredientes favoritos, mediante el uso de la rápida circulación de aire caliente y un grill, puede cocinar numerosos platos. La mejor parte es que el Air Fryer calienta los alimentos en todas las direcciones, y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

Descripción General

1. Freidora
2. Canasta de rejilla
3. Botón de liberación de la canasta de rejilla
4. Mango de la canasta de rejilla
5. Temporizador (0-30min) / Perilla de encendido
6. Perilla de control de temperatura (80-200°C)
7. Luz de encendido
8. Luz de calor
9. Entrada de aire
10. Aberturas de salida de aire
11. Cable principal



Importante

Por favor, lea con atención este manual antes de utilizar el aparato, ya que el uso inadecuado puede generar situaciones peligrosas.

Peligro

- No sumerja el aparato en agua ni lo enjuague debajo del chorro de agua, ya que tiene componentes eléctricos y térmicos.
- Evite el ingreso de cualquier líquido dentro del aparato para evitar cortocircuitos o electrocución.
- Mantenga todos los ingredientes en la canasta para evitar que entren en contacto con los elementos térmicos.
- No tape la entrada de aire ni la salida de aire cuando el aparato esté funcionando.
- Llenar la freidora con aceite puede provocar peligro de incendio.
- No toque el interior del aparato mientras está funcionando.

Advertencia

- Revise que el voltaje indicado en el aparato coincida con el voltaje del lugar donde usará el aparato.
- No use el aparato si el enchufe, cable u otras partes están dañadas.
- No acuda a una persona no autorizada para reemplazar o arreglar el cable dañado.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni maneje el panel de control con las manos mojadas.
- Sólo conecte el aparato a un enchufe de pared. Siempre asegúrese de que el enchufe esté bien enchufado.

Problema	Posible Causa	Solución
Las papas frescas se frien de manera despareja	No usó el tipo de papa apropiado.	Use papas frescas y asegúrese de que no quede almidón en el exterior de los bastones.
	No lavó bien los bastones de papa antes de freírlos.	Lave bien los bastones de papa para quitar el almidón de su exterior.
Las papas fritas no quedan crocantes.	Que las papas queden crocantes depende de la cantidad de aceite y de agua de las papas.	Asegúrese de secar bien los bastones de papa antes de agregar el aceite.
		Corte los bastones más pequeños para un resultado más crocante.
		Agregue un poco más de aceite para un resultado más crocante.

- No conecte el aparato a un temporizador externo.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales inflamables, tales como manteles o cortinas.
- No apoye el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio entre la parte inferior y los costados, y 10 cm de espacio sobre el aparato. No coloque nada sobre el aparato.
- No use el aparato para otros propósitos diferentes de los descritos en este manual.
- No deje el aparato funcionando desatendido.
- Durante la cocción con aire caliente, se libera un vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga sus manos y rostro a una distancia segura con respecto a estas aberturas. También tenga cuidado con el vapor y aire caliente cuando retire la freidora del aparato.
- Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el funcionamiento.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve salir humo negro. Espere a que la emisión de humo se detenga antes de retirar la freidora del aparato.

Precaución

- Asegúrese de que el aparato esté apoyado sobre una superficie horizontal, pareja y estable.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico solamente. Puede no ser apropiado para ser usado de manera segura en ambientes tales como cocinas de establecimientos comerciales, hoteles y otros ambientes no residenciales.
- La garantía será inválida si el aparato se usa con fines profesionales o semi-profesionales, o si no se usa de acuerdo con las instrucciones.
- Siempre desenchufe el aparato cuando no lo esté usando.
- El aparato necesita aproximadamente 30 min para enfriarse y poder manipularlo o limpiarlo de manera segura.

Apagado automático

El aparato tiene un temporizador incorporado, que lo apagará automáticamente cuando el contador llegue a cero. Puede apagar manualmente el aparato llevando la perilla del temporizador a cero, girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Campos electromagnéticos (CEM)

El aparato cumple con las regulaciones referidas a los Campos Electromagnéticos (CEM). Si se usa de manera apropiada, no hay peligro de daño para el cuerpo humano, sobre la base de evidencia científica.

Antes del primer uso

1. Retire los materiales de empaque y las calcomanías o etiquetas.
2. Limpie la canasta y la freidora con agua caliente, con algún líquido para lavar y una esponja no abrasiva. Estas partes pueden lavarse en el lavavajillas.
3. Limpie el interior y exterior del aparato con un paño. No hay necesidad de llenar la freidora con aceite, ya que el aparato funciona con aire caliente.

Preparación para usar

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

No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.

2. Coloque la canasta en la freidora.

3. Tire del cable que está ubicado en el comportamiento de guardado ubicado en la parte inferior del aparato.

No llene la freidora con aceite ni ningún otro líquido.

No coloque nada sobre el aparato, interrumpirá la corriente de aire.

Uso del aparato

Este aparato puede preparar una amplia variedad de platos. Puede obtener ideas del libro de receta.

Freir con aire caliente

1. Enchufe el cable en un enchufe de pared.

2. Retire cuidadosamente la freidora del aparato.

3. Coloque los ingredientes en la canasta.

Nota: No exceda la indicación de MAX (ver sección “programación” es este capítulo), ya que puede afectar la calidad de la comida.

4. Vuelva a colocar la freidora, deslizándola dentro del aparato.

Nunca use la freidora sin la canasta.

Precaución: No toque la freidora durante el uso, y durante un tiempo luego del uso, ya que se calienta mucho. Agarre la freidora sólo desde el mango.

5. Gire la perilla de control de temperatura hasta la temperatura adecuada. Ver sección “programación” de este capítulo para determinar la temperatura correcta.

6. Determine el tiempo de preparación del ingrediente (ver sección “programación” en este capítulo)

7. Para encender el aparato, gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de cocción requerido.

Agregue 3 min al tiempo de preparación si el aparato está frío.

Nota: Si lo desea, también puede precalentar el aparato sin ningún ingrediente adentro. En ese caso, gire la perilla hasta más de 3 min y espere a que la luz de calor se apague (luego de aproximadamente 3 min). Luego llene la canasta y gire la perilla hasta el tiempo de preparación adecuado.

a. La luz de encendido y de calor se apagan.

b. El temporizador comienza a hacer la cuenta regresiva desde el tiempo de preparación.

c. Durante el proceso de cocción por aire caliente, la luz de calor se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que el elemento de calor se prende y se apaga para mantener la temperatura.

d. El exceso de aceite de los ingredientes se recolecta en el fondo de la freidora.

Garantía y Reparación

Si necesita reparar el aparato o necesita información o tiene algún problema, por favor, visite nuestro sitio web o póngase en contacto con su distribuidor.

Solución de Problemas

Problema	Posible Causa	Solución
El fryer no funciona.	El aparato no está enchufado.	Enchufe el cable principal en un enchufe de pared.
	No programó el temporizador.	Gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido para encender el aparato.
Los ingredientes no se cocinan.	La cantidad de ingredientes en la canasta es demasiado grande.	Coloque una menor cantidad de ingredientes en la canasta. Las cantidades más pequeñas se fríen de forma más pareja.
	La temperatura programada es demasiado baja.	Gire la perilla de control de temperatura hasta la temperatura deseada (ver sección “programación” en el capítulo “uso del aparato”).
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Gire la perilla de control de temporizador hasta el tiempo de preparación requerido (ver sección “programación” en el capítulo “uso del aparato”).
Los ingredientes se fríen de manera despareja en el fryer.	Ciertos tipos de ingredientes necesitan ser agitados a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que quedan sobre otros tienen que agitarse (ej. las papas fritas) a la mitad del tiempo de preparación. Ver sección “programación” en el capítulo “Uso del aparato”.
Los snacks fritos no quedan crocantes cuando se cocinan en el fryer.	Usó un tipo de bocado o snack que debe prepararse en un freidora tradicional.	Use snacks para horno o píncelelos ligeramente con aceite para obtener un resultado más crocante.
No puedo deslizar la freidora en el aparato apropiadamente.	Hay demasiados ingredientes en la canasta.	No llene la canasta más allá de la indicación de MAX.
	La canasta no está bien colocada en la freidora.	Empuje la canasta dentro de la freidora hasta que escuche un click.
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasosos.	Cuando fría ingredientes grasosos en el fryer, se filtrará una gran cantidad de aceite. El aceite produce humo blanco y la freidora se puede calentar más de lo usual. Esto no afecta el aparato ni el resultado final.
	La freidora todavía contiene residuos de grasa de un uso anterior.	El humo blanco es provocado por la grasa que se calienta en la freidora. Asegúrese de limpiar bien la freidora después de cada uso.

Cocine papas fritas caseras

Para hacer papas fritas caseras, siga los siguientes pasos:

1. Pele las papas y córtelas.
 2. Lave los bastones de papa y séquelos con papel de cocina.
 3. Vierta 1/2 cucharada de aceite de oliva en un bol, agregue los bastones sobre hasta que estén cubiertos con aceite.
 4. Retire los bastones del bol con sus manos o algún utensilio para que el exceso de aceite quede en el bol. Coloque los bastones en la canasta.
- Nota: No incline el bol para poner los bastones en la canasta para evitar que el exceso de aceite termine en el fondo de la freidora.
5. Fría los bastones de papa de acuerdo con las instrucciones de este capítulo.

Limpieza

Limpie el aparato luego de cada uso.

No limpie la freidora, la canasta y el interior del aparato con utensilios de metal o materiales de limpieza abrasivos, ya que éstos puede dañar su superficie antiadherente.

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
- Nota: Retire la freidora para se enfríe más rápido.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
 3. Limpie la freidora, el separador y la canasta con agua caliente, algún líquido de limpieza y una esponja no abrasiva.

Puede retirar cualquier suciedad remanente con líquido desengrasante.

Nota: La freidora, el separador y la canasta pueden lavarse en el lavavajillas.

Consejo: si se adhiere suciedad en la canasta o en el fondo de la freidora, llene la freidora con agua caliente y algún líquido limpiador. Coloque la canasta en la freidora y deje ambas partes en remojo durante alrededor de 10 min.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento calentador con un cepillo limpio para retirar los residuos de comida.

Guardado

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.
3. Guarde el cable dentro del compartimiento de guardado. Fíjelo insertándolo en la ranura de retención del cable.

Medio ambiente

No tire el aparato con la basura normal de su hogar cuando ya no sirva. Entréguelo en un punto oficial de recolección y reciclado. De esta manera, estará contribuyendo a la protección del medioambiente.

8. Algunos ingredientes pueden necesitar que se los agite durante el tiempo de preparación (ver sección “programación” en este capítulo). Para esto, retire la freidora del aparato agarrándola del mango y agítela. Luego vuelva a colocarla dentro del aparato.

Precaución: No presione el botón del mango mientras agita la freidora.

Consejo: Puede retirar la canasta de la freidora y agitar la canasta sola para reducir el peso. Para esto, retire la freidora del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y presione el botón del mango.

Consejo: Si programa el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, debe agitar los ingredientes cuando escuche la alarma. Esto significa que debe programar el temporizador nuevamente para el tiempo de preparación restante luego de agitar los ingredientes.

9. Cuando escuche la alarma, el tiempo de preparación programado ha pasado. Retire la freidora del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

Nota: También puede apagar el aparato manualmente. Haga lo siguiente: gire la perilla de temperatura hasta llegar a 0.

10. Revise si los ingredientes están listos.

Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a colocar la freidora en el aparato y programe el temporizador unos minutos más.

11. Para retirar ingredientes pequeños (por ejemplo, papas fritas), presione el botón de liberación de la canasta (1) y levante la canasta para sacarla de la freidora (2)

No dé vuelta la canasta mientras está conectada a la freidora, ya que cualquier exceso de aceite recolectado en la parte inferior chorreará sobre los ingredientes.

La freidora y los ingredientes están calientes luego de freír con aire caliente. Dependiendo del tipo de ingredientes que tenga el aparato, puede escapar vapor de la freidora.

12. Vacíe la canasta colocando los ingredientes en un bol o en un plato.

Consejo: Para retirar ingredientes grandes o frágiles, retirelos usando un par de pinzas.

13. Cuando una tanda de ingredientes está lista, el aparato instantáneamente está listo para preparar otra tanda.

Programación

La tabla a continuación le ayudará a seleccionar las programaciones básicas para los ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estas programaciones son indicaciones. Debido a que los ingredientes difieren en cuanto a su origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la programación ideal para sus ingredientes.

Debido a que la tecnología Rapid Air recalienta el aire dentro del aparato en forma instantánea, retirar la freidora del aparato por un período breve durante la cocción por aire caliente casi no interrumpe el proceso.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños usualmente tardan menos un tiempo en prepararse que los ingredientes más grandes.
- Una gran cantidad mayor de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación un poco mayor, una cantidad menor de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación un poco menor.
- Agitar los ingredientes pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que se cocinen de forma despareja.
- Agitar los ingredientes pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que se cocinen de forma despareja.
- Agregue un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado más crujiente. Cocine los ingredientes en el air fryer durante algunos minutos luego de agregar el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos en la freidora, como por ejemplo, salchichas.
- Los bocaditos o snacks que pueden prepararse en el horno, también pueden prepararse con la freidora.
- La cantidad óptima de papas para preparar papas fritas es 500gr.
- Utilice masa pre-hecha para realizar snacks rellenos de forma rápida y sencilla. La masa pre-hecha tiene un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque una placa de horno en la canasta de la freidora si quiere cocinar una torta o quiche o si quiere freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede usar la freidora para recalentar ingredientes. Parar recalentar ingredientes, programe la temperatura a 150°C durante 10 minutos.

	Cantidad MIN-MAX (gr)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitar	Información Adicional
Papas y papas fritas	300-700	9-16	200	agitar	
Papas fritas finas congeladas	300-700	11-20	200	agitar	
Papas fritas gruesas congeladas	300-700	16-10	200	agitar	Agregue 1/2 cda. de aceite
Papas fritas caseras (8x8mm)	300-800	16-10	200	agitar	Agregue 1/2 cda. de aceite
Papas caseras en cuña	300-800	18-22	180	agitar	Agregue 1/2 cda. de aceite
Papas caseras en cubos	300-750	12-18	180	agitar	Agregue 1/2 cda. de aceite
Tortilla	250	15-18	180	agitar	
Papas gratinadas	500	15-18	200	agitar	
Carne de res & aves					
Carne de res	100-500	8-12	180		
Costillitas de cerdo	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Salchicha con tapa de empanada	100-500	13-15	200		
Patatas de pollo	100-500	18-22	180		

	Cantidad MIN-MAX (gr)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitar	Información Adicional
Pechugas de pollo	100-500	10-15	180		
Bocaditos					
Arrolladitos primavera	100-400	8-10	200	agitar	Use productos listos para hornear
Patitas de pollo congeladas	100-500	6-10	200		Use productos listos para hornear
Bastones de pescado congelados	100-400	6-10	200		Use productos listos para hornear
Bocaditos de queso rebozados	100-400	8-10	180		Use productos listos para hornear
Vegetales rellenos	100-400	10	160		
Preparaciones horneadas					
Torta	300	20-25	160		Use placa para horno
Quiche	400	20-22	180		Placa o recipiente para horno
Muffins	300	15-18	200		Use placa para horno
Bocaditos dulces	400	20	160		Placa o recipiente para horno

Nota: Agregue 3 min al tiempo de preparación cuando empiece a freír alimentos mientras la freidora aún está fría.