

FREIDORA DE AIRE DIGITAL MOD. AL-DAF5L



 PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE DEPENDE DE TODOS	
	<p>Proteja el medio ambiente: no deseché los equipos eléctricos o electrónicos en la basura doméstica. Por favor devuelva cualquier equipo eléctrico que ya no use a los puntos de recogida designados para su recogida. Esto ayuda a evitar los posibles efectos nocivos sobre el medio ambiente y la salud humana causados por la eliminación incorrecta de los aparatos eléctricos/electrónicos. Esto contribuirá al reciclaje y a otras formas de reutilización de aparatos eléctricos y electrónicos. Infórmese en sus autoridades locales acerca de la ubicación de los lugares de recolección de aparatos electrónicos para su reciclaje.</p>



Descubre más productos
ingresando a nuestra web
www.allied.com.uy



INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DEL PRIMER USO

Lea y siga todas las instrucciones de este manual, incluso si siente que está familiarizado con los productos, y busque un lugar para tenerlo a mano para futuras consultas.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
- No toque las superficies calientes. Utilice manijas o perillas.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido.
- Desenchufar de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Dejar enfriar antes de poner o quitar piezas.
- No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato a la instalación de servicio autorizada más cercana para su examen, reparación o ajuste.
- No cubra la entrada de aire ni la salida de aire cuando el aparato esté funcionando.
- Nunca llene la sartén con aceite que pueda causar un riesgo de incendio.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador, ni toque la superficie caliente.
- No coloque sobre o cerca de un quemador de gas caliente, eléctrico y/o en un quemador.
- No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
- Nunca coloque el aparato contra la pared u otros electrodomésticos. Debe haber al menos 10 cm (3 pulgadas) de espacio libre para la parte posterior. Lados izquierdo/derecho y la parte superior del aparato. No coloque nada encima del aparato.
- Durante la fritura de aire, el vapor caliente se libera de la abertura de salida de aire. Mantenga las manos y la cara alejados del vapor y de la abertura de salida de aire. Además, tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la sartén del aparato.

- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato salgan de color de amarillo dorado en lugar de oscuro o marrón. Retire los restos quemados.
- Asegurar que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse para su manipulación o limpieza segura.
- Para evitar un peligro debido al restablecimiento involuntario del corte térmico, este aparato no debe suministrarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como el temporizador, ni conectarse a un circuito que la empresa de servicios públicos encienda y apague regularmente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire no funciona	El aparato no está enchufado.	Conecte el enchufe con un enchufe de pared conectado a tierra.
	Olvidaste de configurar el temporizador.	Establecer el temporizador en la hora esperada
Los ingredientes fritos no están hechos.	La cantidad de ingrediente es demasiado.	Reduzca los ingredientes a la cantidad razonable.
	La temperatura de fritura es demasiado baja.	Ajuste la temperatura correcta (consulte la sección «Ajustes» en el capítulo «Uso del aparato»).
	El tiempo de fritura es demasiado corto.	Establezca el tiempo de fritura correcto (consulte la sección "Configuración" en el capítulo "Uso del aparato").
Los ingredientes se fríen de manera desigual	Los ingredientes deben voltearse durante la fritura	Voltear los ingredientes durante la fritura. (Consulte la sección "Configuración" en el capítulo "Uso del dispositivo").
Los bocadillos fritos no son crujientes	Los bocadillos destinados a ser fritos en una freidora tradicional.	Debe rosear ligeramente un poco de aceite en los bocadillos para un resultado más crujiente.
No se puede empujar la sartén en el aparato correctamente.	tiene muchos ingredientes en la sartén.	Por favor, reduzca los ingredientes.
Sale humo del aparato.	Freír ingredientes grasosos.	Cuando frías ingredientes grasosos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtrará en la sartén. El aceite produce humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al dispositivo ni al resultado final.
	La sartén todavía contiene residuos de grasa del uso anterior.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la sartén. Asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.
Las papas fritas frescas se fríen de manera desigual	Usó el tipo equivocado de papa	Use papas frescas y asegúrese de que permanezcan sólidas durante la fritura.
	No enjuagó adecuadamente la papa	Enjuague la papa adecuadamente para eliminar el almidón.
Las papas fritas frescas no son crujientes	Depende de la cantidad de aceite y la humedad de las papas fritas	Asegúrese de secar la papa correctamente antes de agregar el aceite.
		Corte la papa lo más pequeño para un resultado más crujiente.
		Agregue un poco más de aceite para un resultado más crujiente.

	Mín-máx. Importe (g)	Hora (min.)	Temperatura (°C)	Sacudir	Información adicional
Papas y papas fritas					
Papas fritas congeladas delgadas	300-700	9-16	200	sacudir	
Papas fritas congeladas gruesas	300-700	11-20	200	sacudir	
Patatas fritas caseras (8x) 8mm	300-800	16-10	200	sacudir	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Carne y aves de corral					
Bistec	100-500	8-12	180		
Chuletas de cerdo	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Rollo de salchicha	100-500	13-15	200		
Muslo de pollo	100-500	18-22	180		
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180		
Aperitivos					
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	sacudir	listo para el horno
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200	sacudir	listo para el horno
pescado congelado	100-400	6-10	200		listo para el horno
Pan rallado congelado bocadillos de queso	100-400	8-10	180		listo para el horno
Verduras rellenas	100-400	10	160		
Horno					
Pastel	300	20-25	160		Usar recipiente para hornear
Muffins	300	15-18	200		Usar recipiente para hornear
Snacks dulces	400	20	160		Usar recipiente para hornear / plato de horno

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

1. Limpie el aparato después de cada uso.
2. No limpie la sartén y el interior del electrodoméstico con utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos, ya que esto puede dañar el recubrimiento antiadherente de los mismos.
3. Retire el enchufe del toma corriente y espere a que el aparato se enfríe. Nota: Retire la sartén de la freidora de aire para dejar que el aparato se enfríe rápidamente.
4. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
5. Limpie la sartén, el separador con agua, líquido de

lavado y una esponja no abrasiva. **Nota:** La sartén y el separador son aptos para lavavajillas.

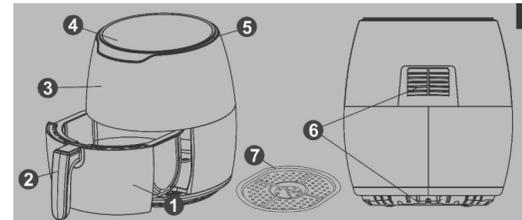
6. Limpie el interior del aparato con un paño suave y seco.
7. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza en seco para eliminar cualquier residuo de alimentos.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
3. Guarde el producto en un lugar seco y ventilado.

INTRODUCCIÓN

Esta freidora de aire proporciona una forma fácil y saludable de preparar sus ingredientes favoritos. Mediante el uso de la circulación rápida de aire caliente y una parrilla superior, es capaz de hacer numerosos platos. La mejor parte es que la freidora de aire calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.



1. Sartén.
2. Asa.
3. Carcasa.
4. Panel digital.
5. Entrada de aire.
6. Salida de aire.
7. Placa Crisper.

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE OPERACIÓN



Imagen	Nombre	Descripción
	Pantalla de temperatura	Muestra la temperatura mientras se configura o trabaja.
	Visualización de la hora	Muestra el Tiempo restante mientras se configura o trabaja
	Botón de encendido/apagado	1. Conéctelo a una toma de corriente, la luz de la misma se iluminará. 2. Presione el botón para encender la freidora de aire. 3. Pulse de nuevo para apagar la freidora.
	Botón inicio/pausa	1. Pulsa para iniciar la fritura 2. Presione de nuevo para hacer una pausa
	Aumentar	Al configurar, se utiliza para aumentar el 'Tiempo' o 'Temperatura'

	Disminuir	Al configurar, se utiliza para disminuir el 'Tiempo' o 'Temperatura'
	Luz envolvente	La iluminación funcionará mientras se trabaja.

AJUSTES PREESTABLECIDOS DE MENÚ

Presione el icono preestablecido y puede elegir el menú directamente.

Icono	Menú
	Papas fritas
	Asado
	Pescado
	Camarón
	Pollo
	Pastel
	Deshidratar
	Tocino
	Ala de Pollo
	Pizza

Menú preestablecido

Tabla de cocina: El tiempo de cocción del menú anterior variará con el peso.

APAGADO AUTOMÁTICO

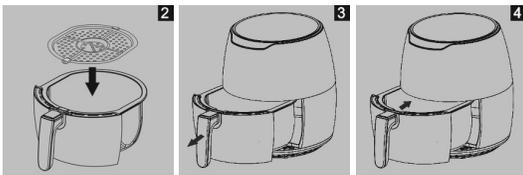
El dispositivo tiene un temporizador incorporado, apagará automáticamente el dispositivo cuando cuente hasta cero. Puede apagar el aparato pulsando el botón de encendido.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje, incluidas las cintas adhesivas y las etiquetas.
2. Limpia la sartén con agua, con un poco de líquido de lavado y una esponja no abrasiva. Estas piezas son seguras para ser limpiadas en lavavajillas.
3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño seco. Está prohibido llenar la sartén con aceite o grasa para freír ya que el aparato funciona bajo aire caliente.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Coloque el aparato en una superficie estable, horizontal y uniforme. **No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.**
2. Monta el plato Crisper dentro la sartén. (fig. 2). **No llene la sartén con aceite o cualquier otro líquido. No cubra la parte superior del aparato, o de lo contrario se interrumpirá el flujo de aire.**



USO DEL DISPOSITIVO

Este aparato se utiliza para hacer una gran variedad de platos. Fritura de aire caliente.

1. Conéctelo con una toma de corriente de pared a tierra.
2. Saque con cuidado la sartén de la freidora de aire (fig. 4).
3. Llene los ingredientes en la sartén.
4. Empuje la sartén hacia atrás en la freidora de aire (fig. 4).

Precaución: No toque la sartén poco tiempo después de usarla, ya que se calienta mucho. Solo sostenga la sartén por el mango.

5. Ajuste el panel de control de temperatura a la temperatura adecuada. **Consulte la sección “Configuración” en este capítulo para determinar la temperatura correcta.**
6. Determine el tiempo de preparación requerido para el ingrediente (consulte la sección “Configuración” en este capítulo).
7. Establezca el temporizador en la posición esperada.

Agregue 3 minutos adicionales para el precalentamiento si el aparato está frío.

Nota: Si lo desea, también puede precalentar el aparato sin ningún ingrediente en su interior. En este caso, configure 3 minutos adicionales y espere hasta que se apague la luz de calentamiento, llene la sartén y gire el interruptor del temporizador para establecer el tiempo esperado.

- a. La “luz de trabajo” se ejecutará.
- b. La pantalla digital comienza a contar el tiempo de ajuste.
- c. En la sartén quedará el aceite y la grasa de los ingredientes durante la fritura.

8. Algunos ingrediente deben ser volteados durante la fritura (consulte la sección “Ajustes” en este capítulo). Si es así, saque la sartén cogiendo del mango y voltee, empuje la sartén hacia atrás en la freidora de aire. **Consejo:** Si establece la mitad del tiempo de fritura esperado, debe voltear los ingredientes después de escuchar el timbre del temporizador, luego debe empujar la sartén hacia el aparato y establecer otro medio tiempo para seguir friendo.

9. Cuando escuchas el timbre del temporizador (timbre final), la fritura ha terminado. Saque la sartén del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor. **El aparato tiene función de protección de seguridad, la preparación se apagará automáticamente una vez que se retire la sartén.**

Precaución: Tenga cuidado con el aire caliente a pesar de haberlo apagado.

10. Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente empuje la sartén hacia atrás y configure el temporizador con unos minutos adicionales y continúe.

11. Para retirar los ingredientes pequeños (por ejemplo, papas fritas) **deben tener cuidado, la sartén y los ingredientes están muy calientes después de freír al aire.**

12. Saque los ingredientes de la sartén, luego la freidora de aire estará lista al instante para preparar otro lote.

CONFIGURACIÓN

La siguiente información le ayudará a seleccionar la configuración básica de los ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Como los ingredientes en diferentes orígenes, tamaños, formas y marcas, no se puede garantizar que sea el mejor ajuste para sus ingredientes.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de fritura ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de fritura ligeramente más largo, una cantidad más pequeña de ingredientes solo requiere un tiempo de fritura ligeramente más corto.
- Voltee los ingredientes más pequeños a mitad durante el tiempo de fritura para obtener un mejor resultado de fritura y puede evitar el efecto frito desigual.
- Agregue un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente.
- No fría ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora de aire.
- La capacidad óptima para freír papas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Coloque un recipiente para hornear o un plato de horno en la sartén airada si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.

También puede usar la freidora de aire para recalentar los ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura hasta 150° C por 10 minutos.

CONSEJOS ÚTILES

1. El aceite de oliva en aerosol o el aceite vegetal funcionan bien para freír al aire.
 2. ¡Use su freidora para cocinar alimentos preenvasados con una fracción del aceite, en una fracción del tiempo! Como regla general, reduzca la temperatura de cocción de la receta en 10°C y reduzca el tiempo de cocción entre un 30% y un 50% según el alimento y la cantidad.
 3. No llene en exceso la cesta para freír con alimentos. **NUNCA** llene una cesta para freír más de la mitad.
 4. Para obtener los mejores resultados, es necesario agitar enérgicamente algunos alimentos o darles la vuelta durante el tiempo de freír con aire. Consulte la siguiente tabla guía general para freír.
 5. Para evitar el exceso de humo, cuando cocine alimentos naturalmente ricos en grasas, como alitas de pollo o salchichas, puede ser necesario vaciar la grasa del cajón de la cesta de freír entre lotes.
 6. Siempre seque los alimentos antes de cocinarlos para estimular el dorado y evitar el exceso de humo.
 7. Freír al aire pequeños lotes de alimentos recién empanados. Presione el empanado sobre la comida para ayudar a que se adhiera.
- Colóquelo en la canasta para freír de modo que los alimentos no se toquen para permitir el flujo de aire en todas las superficies.