

FREIDORA DE AIRE DIGITAL  
MOD. AI4L

**ALLIED**  
TU ALIADO EN EL HOGAR



**ALLIED**  
SU ALIADO EN EL HOGAR



Descubre más productos  
ingresando a nuestra web  
[www.allied.com.uy](http://www.allied.com.uy)

INSTRUCCIONES DE USO

## ANTES DEL PRIMER USO

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

## PELIGRO

- No sumerja la carcasa en agua ni la enjuague bajo el grifo, debido a la gran cantidad de componentes eléctricos y calefactores.
- No permita que entre líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas o cortocircuitos.
- Mantenga todos los ingredientes dentro de la canasta para evitar cualquier contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la entrada y las salidas de aire cuando el aparato esté funcionando.
- No llene la sartén con aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.

## ADVERTENCIAS

- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato es adecuado para su voltaje local.
- No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, el cable de alimentación o cualquier otra pieza.
- No permita que ninguna persona no autorizada reemplace o repare el cable de alimentación del aparato.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.

## PRECAUCIÓN

- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros electrodomésticos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados, y 10 cm de espacio libre por encima del aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- Durante la fritura al aire, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire el canasto del aparato. Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del aparato. Espere a que se detenga la emisión de humo antes de retirar el canasto del aparato.
- No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.

Problema	Posible causa	Solución
Hay humo blanco que sale del aparato.	La canasta contiene residuos de grasa de una cocción anterior.	Asegúrese de limpiar adecuadamente el aparato después de cada uso.
Las papas fritas frescas se cocinan de manera desigual.	No enjuagaste bien las papas antes de freirlas.	Enjuague bien las papas una vez cortadas para eliminar el almidón del exterior.
Las papas fritas no están crujientes cuando han terminado de cocinarse.	El crujiente de las papas fritas dependerá de la cantidad de aceite y agua que se use antes de cocinarlas.	Asegúrese de secar adecuadamente sus papas fritas antes de agregar aceite encima. Corta las papas fritas en porciones más pequeñas para obtener un resultado más crujiente. Agrega un poco más de aceite.

## APAGADO AUTOMÁTICO

- Este aparato está diseñado solo para uso doméstico. No es adecuado para usarse de manera segura en entornos como cocinas para el personal, granjas, moteles y cualquier otro entorno no residencial.
- La garantía no es válida si el aparato se utiliza para fines profesionales o semi-profesionales, o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones.
- El aparato necesita aproximadamente 30 min para enfriarse antes de que sea seguro manipularlo o limpiarlo.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- El aparato tiene un temporizador incorporado. El aparato se apagará automáticamente cuando la cuenta regresiva llegue a cero. Puede apagar manualmente el aparato pulsando el botón de apagado.
- Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado correctamente en la toma de corriente.
- No conecte el aparato a la red eléctrica ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- No conecte el aparato a un interruptor temporizador externo.

## PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire no funciona.	El aparato no está enchufado.  No has configurado el temporizador.	Coloque el enchufe de red en una toma de corriente con conexión a tierra.  Ajuste el temporizador al tiempo de preparación requerido.
Los ingredientes de la freidora de aire no están completamente cocidos.	El aparato está sobrecargado.  La temperatura establecida es demasiado baja.	Coloque lotes más pequeños de ingredientes en la canasta, lo que permitirá una fritura más uniforme.  Aumentar la temperatura del dispositivo.
Los ingredientes se cocinan de manera desigual.	Ciertos tipos de alimentos deben agitarse a la mitad de la cocción.	Asegúrese de agitar los alimentos que se encuentran uno encima del otro para lograr una cocción uniforme (por ejemplo, papas fritas).
Los alimentos fritos no están crujientes cuando se terminan.	Has frito al aire un alimento que debería prepararse en una freidora tradicional.	Use bocado para el horno o cepille / rocíe ligeramente un poco de aceite de cocina en la comida para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar la canasta en el aparato correctamente.	El aparato está sobrecargado.  La canasta no está colocada correctamente en la freidora.	No llene la canasta más allá de la indicación 'MAX'  Empuje la canasta dentro de la freidora hasta que escuche un clic.
Hay humo blanco que sale del aparato.	Estás cocinando comida grasosa.	Cuando los alimentos grasosos se cocinan dentro de la freidora, se filtrará una gran cantidad de aceite en la canasta. El aceite cuando se fría produce humo blanco y la canasta puede calentarse más de lo habitual.

## CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS (CEM)

El aparato cumple con todas las normas relativas a los campos electromagnéticos (EMF).

Con un manejo adecuado, no hay daño al cuerpo humano según la evidencia científica disponible.

### ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y las pegatinas o etiquetas.
2. Limpie la cesta y el salvamanteles de cocción con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva. Estas piezas son seguras para lavar en el lavavajillas.
3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño transparente.

### USO DEL APARATO

1. Conecte el enchufe de red a una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Saque con cuidado el canasto de la freidora.
3. Coloque los ingredientes en el canasto.
4. Deslice la canasta en la FREIDORA DE AIRE.

### Nota

- No exceda la indicación MAX (consulte la sección "ajustes"), ya que puede afectar la calidad de cocción de los alimentos.

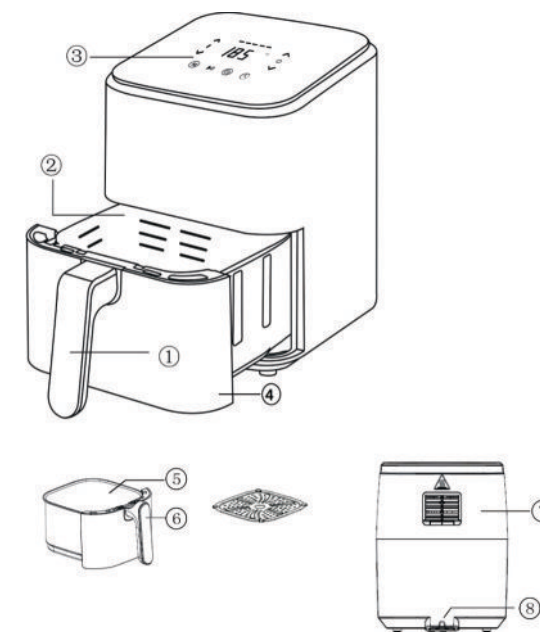
- **No toque el canasto durante y después de su uso, ya que se pone muy caliente. Sujete la canasta únicamente por el asa.**

- **No llene la sartén con aceite ni con ningún otro líquido.**

5. Presione el botón de encendido/apagado, la pantalla LCD con todos los iconos se iluminará.

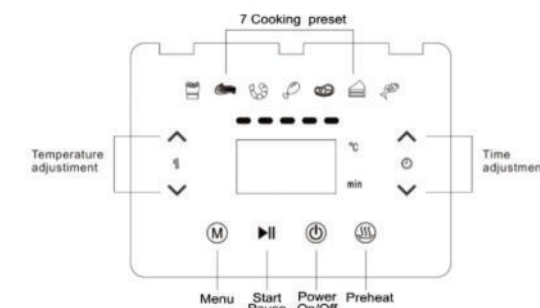
6. Pulse el menú para elegir los ajustes (7 funciones preestablecidas con la posibilidad de ajustar la temperatura y la hora).

## DESCRIPCIÓN GENERAL



1. Asa de la cesta.
2. Salvamanteles para freír.
3. Pantalla táctil - 7 funciones de cocción.
4. Canasta.
5. Cesta en el interior.
6. Parrilla de rejilla.
7. Salida de aire.
8. Salida de la línea eléctrica.

### PANEL DE CONTROL



Presione Menú para seleccionar o cambiar la función de cocción. La configuración de tiempo y temperatura también se puede ajustar aún más, tocando los iconos correspondientes. Cuando desee ajustar la hora, simplemente presione la flecha hacia arriba/hacia abajo junto al icono de hora en la pantalla ⌚ ...

... Esto aumentará/disminuirá 1 minuto por pulsación o puede aumentar/disminuir rápidamente manteniendo pulsado el botón correspondiente.

7. Después de elegir la configuración deseada, presione el icono ► para comenzar a cocinar.

8. Durante el proceso de cocción, si desea ajustar el tiempo o la temperatura, puede ajustarlos fácilmente presionando los botones respectivos hacia arriba / hacia abajo.

#### Nota

Algunos alimentos requieren agitarse a la mitad del tiempo de cocción para garantizar una cocción uniforme. Asegúrese de no llenar demasiado el canasto para freír para permitir una circulación de calor adecuada (consulte la sección "configuración" a continuación de la tabla para dar una idea de la cantidad de alimentos. Para agitar, simplemente saque el canasto del aparato por el asa y agítela. Es posible que desee vaciar el contenido en un plato antes de volver a colocarlo en la bandeja para garantizar una buena mezcla. Una vez agitada, vuelva a deslizar el canasto en la freidora.

9. El aparato emitirá un timbre automático para avisarle de que el ciclo de cocción ha finalizado. Saque el canasto del aparato y colóquelo en un soporte resistente al calor.

Una vez finalizado el temporizador, los elementos calientes dejarán de funcionar, sin embargo, el ventilador continuará funcionando durante unos 20 segundos para expulsar el aire caliente como medida de seguridad.

#### Limpieza

- Limpie el aparato después de cada uso.

- No limpie el canasto, la cesta y el interior del aparato utilizando utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente del aparato y acortar su vida útil.

- Retire el enchufe de red de la toma de corriente una vez que haya terminado.

#### Nota

Retire el canasto para permitir que la freidora se enfríe rápidamente.

- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

- Limpie el canasto y la cesta con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.

- Puede eliminar cualquier resto de suciedad utilizando líquido desengrasante.

#### Nota

El canasto y la cesta son aptas para lavavajillas.

- Si la suciedad está pegada al canasto o al fondo de la cesta, líenla con agua caliente con un poco de detergente líquido. Coloque el cesto en el canasto y deje que se remojen durante unos 10 minutos.

- Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

3 - Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

11. Para vaciar del canasto los alimentos que habrían acumulado aceite (por ejemplo, carnes) una vez que haya terminado de cocinarse, use pinzas para recogerlos.

Nota

No voltee el canasto, el aceite acumulado en el fondo del canasto se derramará sobre la comida.

### Configuración

Esta tabla a continuación lo ayudará a seleccionar la configuración básica de los ingredientes.

#### Nota


Debido a que nuestra tecnología Rapid Air Fry recalienta el aire dentro del aparato al instante, sacar brevemente el canasto del aparato durante la fritura con aire caliente apenas perturbará el proceso, por lo que le recomendamos que revise su comida de forma intermitente.


Tenga en cuenta que estos ajustes son indicativos. Como los ingredientes difieren en tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

### Almacenamiento

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente.

- Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

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

Pre-ajuste de Cocción	Icono	Cantidad (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (Min)
Pre-Calentamiento		300 - 500	115	12
Papas Fritas		300 - 700	200	20
Bistec		100-500	180	15
Camarón		100-500	160	20
Muslos de Pollo		100-500	160	20
Carne		100-500	160	40
Pastei		300	160	20
Pescado		100-400	180	20