

easyways

MANUAL DE USUARIO

AIR FRYER *PLUS PRIME*



FREIDORA DE AIRE
Modelo: EWAFF013

ÍNDICE

- 04** INSTRUCCIONES IMPORTANTES
DE SEGURIDAD
- 09** COMPONENTES Y ACCESORIOS AIR
FRYER PLUS LITE
- 14** FUNCIONES DE COCCIÓN
PREESTABLECIDAS
- 15** USO AIR FRYER SIN FUNCIONES
PREESTABLECIDAS
- 16** TABLAS DE COCCIÓN
- 20** CÓMO USAR AIR FRYER PLUS LITE
- 22** GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS
- 24** LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO
- 25** INSTRUCCIONES PARA EL USO
DE LA GARANTÍA



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA DETENIDAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU **AIR FRYER PLUS PRIME** DE EASYWAYS, AUNQUE ESTÉ FAMILIARIZADO CON EL EQUIPO. ASÍ PODRÁ ADOPTAR TODAS LAS PRECAUCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD, HACER UN BUEN USO DEL EQUIPO Y COMPRENDER LAS LIMITACIONES Y LOS PELIGROS POTENCIALES ASOCIADOS. SEGUIR TODAS LAS INDICACIONES REDUCE LOS RIESGOS DE INCENDIO, DESCARGAS ELÉCTRICAS Y/O ACCIDENTES.

ADVERTENCIA

No se recomienda el uso de cables alargadores para este producto. Asimismo, este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente. Desenrolle siempre completamente el cable de alimentación antes de usarlo.

ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO. No utilice su **Air Fryer Plus Prime** para otra cosa que no sea el uso previsto. Cualquier otro uso, especialmente una mala manipulación, puede causar graves accidentes.

PRECAUCIÓN

Para reducir el riesgo de incendios, descarga eléctrica o lesión, cocine sólo en contenedores recomendados.

Asegúrese de que la unidad esté correctamente cerrada antes de utilizarla.

ES **OBLIGATORIO** consultar detalladamente este Manual de Instrucciones.

ANTES DEL USO

ESTE APARATO ESTÁ DESTINADO A SER UTILIZADO EN APLICACIONES DOMÉSTICAS Y SIMILARES TALES COMO: Áreas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo; casas de campo; por clientes en hoteles y otros entornos de tipo residencial; habitaciones de huéspedes.

01. Instale su **Air Fryer Plus Prime** lejos de las paredes y muebles superiores (o colgantes) durante su uso. Es recomendable dejar por lo menos 30 cm hasta 1 metro de distancia para evitar problemas con la condensación o el calor.

02. NO coloque ni utilice este electrodoméstico sobre o cerca de superficies calientes (quemadores a gas, eléctricos, horno caliente, etc), o con agua. No lo use en superficies de madera o que puedan derretirse con el calor. **JAMÁS** ubique la máquina cerca de materiales inflamables. No deje ropa, paños o cualquier objeto extraño sobre o debajo de la máquina durante su funcionamiento para evitar riesgos de incendios, sobrecalentamiento o descarga eléctrica. Nunca bloquee el ventilador, o cualquier componente de la máquina. Siempre utilice el aparato sobre una superficie seca y nivelada (**NUNCA** en el exterior o al aire libre).

03. Antes de usarlo, siempre asegúrese de que el aparato esté ensamblado correctamente, según las instrucciones de este Manual.

04. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja ninguna parte de este electrodoméstico, ni permita que el cable de alimentación entre en contacto con agua u otro líquido. Si la unidad cae al agua, desconecte el cable de alimentación inmediatamente y comuníquese con el Servicio Técnico EasyWays para su evaluación.

05. Asegúrese de que su EasyWays **SIEMPRE** esté limpia antes de cocinar.

06. Este aparato **NO** está destinado para ser usado por niños o personas cuyas capacidades físicas, y/o sensoriales estén reducidas, carezcan de experiencia o conocimientos exhaustivos del aparato, a menos que hayan recibido instrucciones claras sobre el uso del aparato y estén continuamente supervisados por un adulto. **ESTO NO APLICA CUANDO EL APARATO ESTÉ CALIENTE**, en este caso es necesario evitar que los niños estén dentro de la cocina.

ATENCIÓN

ESTE ELECTRODOMÉSTICO NO ES UN JUGUETE. EVITE ACCIDENTES.

07. Procure que el cable de alimentación **NO** toque superficies calientes para evitar su derretimiento o accidentes. Al mismo tiempo, para evitar la posibilidad de que el sistema de cocción caiga accidentalmente de la

superficie donde está ubicado, no deje que el cable de alimentación cuelgue del borde del mostrador o de la mesa, de lo contrario, podría dañar el sistema de cocción o sufrir accidentes.

08. El cable de alimentación es intencionalmente corto como medida de seguridad para reducir el riesgo de que un niño o incluso adulto, lo agarre, se enrede o tropiece.

DURANTE EL USO

01. Durante el primer uso, **ES NORMAL** sentir cierto olor a quemado o ver una leve emanación de humo. Lo descrito anteriormente es normal en estos electrodomésticos que generan calor. **NO se repetirá después de un par de usos.** Asegúrese que haya ventilación suficiente en el lugar donde instale la máquina.

02. Tenga en cuenta que el aparato puede calentarse durante el uso. **NO** toque sus superficies calientes; utilice siempre los mangos o cualquier parte de la máquina con toma ollas o guantes de cocina.

03. Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato logren un tono amarillo o dorado en lugar de oscuro o café. Siempre elimine los restos quemados ya que son dañinos para su salud.



04. No opere su **Air Fryer Plus Prime** sin comida o líquido dentro.

05. El calor que se genera al cocinar puede producir lesiones o quemaduras graves, por eso **EXTREME LAS PRECAUCIONES** al abrir la Tapa. Se recomienda el uso de guantes o paño de cocina para su manipulación, además de alejar su rostro y cuerpo. Siempre, antes de manipular su **Air Fryer Plus Prime** apague primero y luego desconecte de la toma de corriente.

06. NO toque directamente la comida después de la cocción con temperatura ya que podría quemarse. Tenga mucho cuidado al retirar los alimentos. Pueden producirse quemaduras graves por la temperatura y vapor interno. No toque los accesorios durante e inmediatamente después de cocinar. Siempre use guantes de cocina o agarraderas cuando manipule accesorios potencialmente calientes.

07. SIEMPRE mantenga la Tapa cerrada durante la cocción, sin embargo, incluso con la Tapa correctamente cerrada, el vapor podría escapar durante y después del tiempo programado.

08. NO USE accesorios o repuestos NO recomendados por el fabricante, ya que esto podría causar graves lesiones a personas y/o accidentes. **NUNCA** reemplace sus accesorios por otros que no estén diseñados específicamente para su EasyWays (canasto, bandejas, entre otros).

09. NUNCA utilice utensilios de metal en el canasto ya que esto puede dañar la superficie.

ATENCIÓN

NO DERRAME LÍQUIDOS EN LA TAPA, PANEL DE CONTROL, CARCASA O CA-

BLE DE ALIMENTACIÓN. ESTO PODRÍA DAÑAR GRAVEMENTE SU FUNCIONAMIENTO Y PERDER SU GARANTÍA.

DESPUÉS DEL USO

01. Desenchufe cuando no esté en uso para montar o desmontar piezas y antes de limpiar. Permita que se enfríe **COMPLETAMENTE** antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiar. Para moverla, espere hasta que la máquina esté completamente fría, luego sujétela desde la base de la carcasa, siempre con ambas manos. Jamás la mueva mientras esté en uso. **NUNCA** la tome desde la Tapa. Para desconectar, asegúrese de que esté **APAGADA**, entonces desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. No desconecte tirando del cable de alimentación. No transporte el aparato sujetándolo del cable. No toque el aparato o el enchufe con las manos mojadas cuando esté conectado a la corriente. **NO MANIPULE SU AIR FRYER PLUS PRIME SIN GUANTES CUANDO ESTÉ CALIENTE.**

02. NO opere este electrodoméstico si tiene el cable o enchufe dañado, después de que funcione mal, se haya caído o se haya dañado de alguna manera. Tampoco vuelva a utilizarlo si observa sobrecalentamiento o descarga eléctrica. Ante cualquier signo o sospecha de mal funcionamiento, apague la máquina y espere a que se enfríe. Luego llévelo a nuestro Servicio Técnico Autorizado EasyWays® para su examinación, reparación o ajuste.

03. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el Servicio Técnico Autorizado EasyWays® con el fin de evitar un accidente. Asimismo, si sale humo del ventilador (posicionado en la parte trasera de la máquina), durante su uso, desconecte la unidad inmediatamente y comuníquese con el Servicio Técnico Autorizado EasyWays®.

04. No utilice esta máquina para almacenar alimentos. Tampoco utilice ningún componente del equipo en el microondas, refrigerador o congelador.

05. Consulte la sección de “Limpieza y Mantenimiento” para el cuidado diario del aparato, sin embargo, deje que todo se enfríe por completo antes de limpiarlo.

06. Dejar los alimentos demasiado tiempo a temperatura ambiente puede generar la aparición de bacterias a niveles peligrosos y por lo tanto, ocasionar enfermedades. Se recomienda desechar cualquier alimento que haya estado a temperatura ambiente por más de una hora.

07. NO utilice detergentes alcalinos o abrasivos para prevenir daños durante la limpieza de su EasyWays. Siempre use un paño y detergente suave.

NOTA:

Durante el primer uso, es normal sentir cierto olor a quemado o ver una leve emanación de humo.

Lo descrito anteriormente es normal en estos electrodomésticos que generan calor. NO se repetirá después de un par de usos.

10. Este aparato no tiene piezas reemplazables por usted. No intente hacerlo ya que su manipulación invalida la garantía. Siempre contáctese con el Servicio Técnico Autorizado EasyWays® para su examinación, reparación o ajuste.

11. Guarde su **Air Fryer Plus Prime** en un lugar seco.

12. La cocina tiene riesgos conocidos que se pueden evitar. Si ve cualquier anomalía en su máquina, primero desenchúfela, espere a que se enfríe y luego contacte al Servicio Técnico para su revisión. **EVITE ACCIDENTES**

POR MANIPULACIÓN. ESTE CONSEJO ES ÚTIL PARA TODOS SUS ELECTRODOMÉSTICOS DE SU COCINA, YA QUE TODOS TIENEN RIESGOS INHERENTES E INESPERADOS POR MÚLTIPLES FACTORES, sin embargo los puede evitar con estos consejos.

Temperaturas altas: riesgo de quemaduras



- Siempre coloque los ingredientes para freír en el canasto.
- No cubra la abertura de entrada y salida de aire mientras el aparato esté funcionando.
- No vierta aceite en la sartén, esto puede generar un incendio.

NUNCA TOQUE EL INTERIOR DEL APARATO MIENTRAS ESTÉ EN USO YA QUE PODRÍA QUEMARSE GRAVEMENTE.

RECUERDE:

Todos los electrodomésticos y accesorios de la cocina tienen riesgos potenciales si usted hace un mal uso de la máquina y no se toman las medidas de seguridad necesarias para evitar riesgos, incluyendo, el sentido común. **SEA PRECAVIDO Y EVITE ACCIDENTES DOMÉSTICOS. JAMÁS COCINE CON EVIDENTE DESCONCENTRACIÓN O BAJO ESTRÉS** ya que podría sufrir un accidente grave.

Si usted nota un comportamiento extraño e inusual en su Air Fryer Plus Prime durante la cocción, **NO ABRA LA TAPA**. Primero desconecte de la toma de corriente, espere a que la máquina se enfríe y luego contacte al Servicio Técnico de EasyWays para su evaluación. **EVITE ACCIDENTES.**

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS. No entregue la máquina sin este folleto a terceros. Estas instrucciones son una parte esencial de su **Air Fryer Plus Prime**.

IMPORTANTE:
SIEMPRE ENCONTRARÁ LA VERSIÓN MÁS RECIENTE DE ESTE MANUAL DE USO EN NUESTRA PÁGINA WEB WWW.EASYWAYS.CL

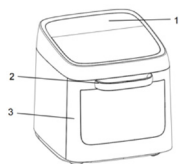
COMPONENTES Y ACCESORIOS

AIR FRYER PLUS PRIME

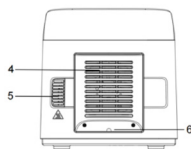
1. PRODUCTO COMPLETO



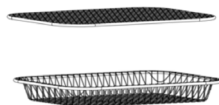
2. PANEL DE CONTROL



3. ENTRADA DE VENTILACIÓN



4. BANDEJAS



5. BANDEJA DE RECOLECCIÓN



6. HERRAMIENTA DE RECUPERACIÓN



7. CANASTILLO



8. TENEDOR PARA POLLO



ACCESORIOS

4. BANDEJAS

Se utilizan para la deshidratación de alimentos, la obtención de texturas crujientes y para volver a calentar comidas ya preparadas como la pizza.

5. BANDEJAS DE RECOLECCIÓN

Siempre utilice la Bandeja de Recolección, de color negro, para facilitar la limpieza. Ésta no debe ser utilizada como bandeja para cocinar.

6. HERRAMIENTA DE RECUPERACIÓN

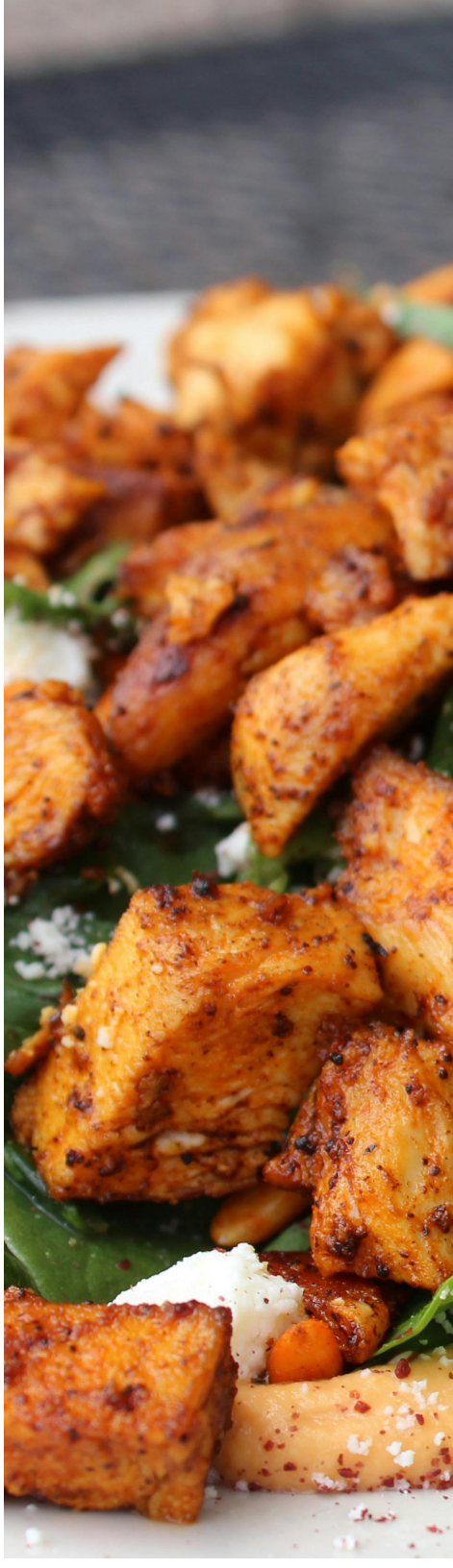
Es ideal para hacer papas fritas, nueces tostadas, entre otras exquisitas preparaciones. Use la Herramienta de Recuperación para instalar y retirar el Canasto de la máquina

7. CANASTILLO

Es ideal para hacer papas fritas, nueces tostadas, entre otras exquisitas preparaciones. Use la Herramienta de Recuperación para instalar y retirar el Canasto de la máquina.

8. TENEDOR PARA POLLO

Úsela para pollos completo u carnes grandes. Inserta el eje a lo largo del centro de la carne. Desliza los tenedores en el eje desde ambos extremos hacia la carne y luego fíjalos en su lugar con los tornillos de fijación. El eje tiene hendiduras donde se deben atornillar los tornillos de fijación. Puedes ajustar los tornillos más cerca del centro del eje si es necesario, pero nunca hacia los extremos del mismo.



CÓMO USAR LOS ACCESORIOS

IMPORTANTE:

Antes de utilizar el producto, asegúrese de que la caja contenga todos los accesorios antes descritos. Si falta alguna pieza o presenta algún daño, no utilice este producto y póngase en contacto inmediatamente con EasyWays®, llamando al +562 2716 8922 o escribiendo al correo electrónico serviciotecnico@easyways.cl

NOTA: Algunos accesorios pueden no estar incluidos con la compra.

ADVERTENCIA:

Algunas piezas pueden ser afiladas y se calientan mucho durante su uso. Tenga extremo cuidado para evitar accidentes o lesiones. SIEMPRE USE GUANTES PARA RETIRAR O MANIPULAR CUALQUIER ACCESORIO EN LA MÁQUINA.

BANDEJAS

01. Inserte la Bandeja de Recolección, de color negro, en la parte inferior de la maquina.

02. Coloque las Bandejas, deslizándolas a través de las ranuras laterales y enganchándolas en el borde biselado del fondo de la máquina.

(Fig. A).



03. Para cocinar de forma más rápida los alimentos y obtener una textura crujiente, es recomendable colocar la Bandeja más cerca de la parte superior.

04. Si se usan varias Bandejas al mismo tiempo, se recomienda ir cambiando las de posición durante el proceso para obtener una cocción pareja.

USO DEL SPIEDO

● Atraviese el spiedo a través del centro del alimento en sentido longitudinal.

NOTA:

Para apoyar mejor los alimentos en el Eje del Spiedo, inserte los Tenedores del Spiedo en los alimentos en diferentes ángulos.

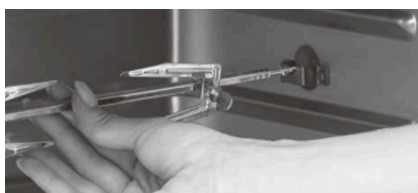
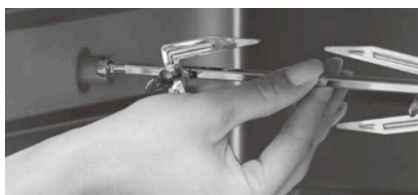


● Deslice los Tenedores en cada lado del Asador y asegúrelos en su lugar apretando los dos Tornillos de Fijación.

● Sujete el Spiedo montado en un ligero ángulo con el lado derecho más alto que el izquierdo e inserte el lado izquierdo del Spiedo en la conexión dentro del aparato.

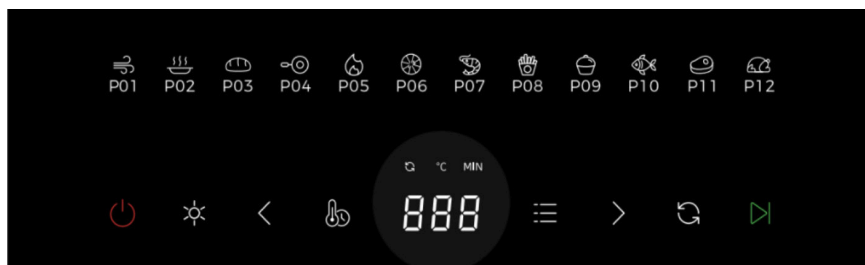
● Con el lado izquierdo bien colocado, baje el lado derecho del Asador en la

conexión del Asador en el lado derecho del aparato.



- Para retirar los alimentos cocinados, introduzca el tenedor grande en el alimento, gírelo hacia la izquierda y levántelo para sacar el Spiedo de la ranura izquierda y, a continuación, retire el alimento del aparato con un ligero movimiento de elevación. Transfiera los alimentos a una tabla o a un plato para servir .

PANEL DE CONTROL DIGITAL



BOTÓN DE ENCENDIDO

Una vez que la **Air Fryer Plus Prime** está conectada, el botón de encendido se iluminará. Al presionar el botón de encendido, se iluminará todo el panel, lo que te permitirá empezar a cocinar y cambiar la configuración.

Nota: Después de usarla, mantén presionado este botón para apagar la Air Fryer Plus Prime.

BOTÓN DE ENCENDIDO

Presiona este botón para encender la luz dentro de la **Air Fryer Plus Prime**. Mientras está en funcionamiento, la luz debería ayudar.

BOTÓN DE TIEMPO/TEMPERATURA

Durante el proceso de cocción, si desea ajustar el tiempo o la temperatura, presione primero el botón de tiempo/temperatura. Cuando la pantalla muestre la temperatura, presiona  para aumentar o disminuir 5 grados por pulsación. Cuando la pantalla muestre el tiempo, presiona  para aumentar o disminuir 1 minuto por pulsación. Excepto cuando se utiliza la función deshidratación,

la cual usa intervalos de 60 minutos y un tiempo de funcionamiento de 2 a 24 horas.

BOTÓN DE MENÚ

Presiona este botón para elegir diferentes funciones de cocción, después de presionar el botón de menú, presiona este  o  botón para seleccionar una función de cocción. Puedes elegir el menú que te guste, desde P-01 hasta P-12. Cada código de menú corresponde a las imágenes de cocción impresa en la tapa superior. Después de elegir la función, toca el botón de inicio/ pausa para comenzar a cocinar.

FUNCIÓN DE ASADOR ROTATIVO

Al presionar este botón se comenzará con la función de asador rotativo. Presiónalo de nuevo para apagar esta función.

BOTÓN DE INICIO/PAUSA

Después de confirmar el menú de cocción, toca este botón para comenzar a cocinar. Durante el proceso de cocción, si deseas cambiar el menú de cocción, vuelve a presionar este botón. Solo en el

estado de pausa podrás elegir otra función predeterminada. Luego presiona este botón nuevamente, la Air Fryer Plus Prime continuará cocinando. En este caso el botón actúa como una función de reinicio.



FUNCIONES DE COCCIÓN PREESTABLECIDAS

Su **Air Fryer Plus Prime** está diseñada para cocinar una amplia variedad de comidas, dependiendo de su gusto e imaginación. Las tablas sugeridas a continuación le ayudarán a obtener excelentes resultados, pero lo más im-

portante, es que todo dependerá de su gusto. Consulte esta información para conocer la configuración adecuada de tiempo / temperatura

MENÚ	BOTÓN	T°	TIEMPO
Freidora de Aire	P01	180°C	15min
Asar	P02	200°C	15min
Tostar	P03	160°C	20min
Parrilla	P04	200°C	20min
Recalentar	P05	160°C	15min
Deshidratar	P06	60°C	240min
Camarón	P07	185°C	10min
Papas fritas	P08	200°C	30min
Hornear	P09	175°C	15min
Pescado	P10	180°C	15min
Carne	P11	200°C	10min
Pollo	P12	200°C	35min
Rango de Temperatura	80°C~200°C	Deshidratar: 30-80°C	/
Rango de Tiempo	1min~60min	Deshidratar: 2h-24h	/

* El tiempo de cocción para el pollo asado entero, variará dependiendo del peso total de éste. Se recomienda usar un termómetro para carne con el objetivo de verificar su temperatura interna, según lo indique la Tabla de temperatura Interna de la carne.



USO AIR FRYER SIN FUNCIONES PREESTABLECIDAS

Esta es una guía básica para comenzar a utilizar su **Air Fryer Plus Prime**, sin embargo, una vez que esté familiarizado, notará que es un equipo multifuncional, versátil y práctico, que le dará cientos de opciones para lograr los objetivos que está buscando. No tema experimentar con sus propias recetas y añadir su sello personal.

ADVERTENCIA:

Jamás use un recipiente lleno de aceite o cualquier otro líquido dentro de la máquina, esto podría provocar un incendio o un accidente grave. Esta unidad sólo cocina con aire caliente.

TABLA DE COCCIÓN

Este cuadro es una ayuda para verificar la correcta temperatura interna de la carne cocida.

COMIDA	TIPO	TEMPERATURA
Vacuno	Molida	70°C
	Filete, término medio	70°C
	Filete, término rojo	63°C
Pollo y pavo	Pechuga	75°C
	Molido, relleno	75°C
	Entero, trutro, alitas	75°C
Pescado	Cualquier tipo	63°C
Cordero	Molida	70°C
	Filete, término medio	70°C
	Filete, término rojo	63°C
Cerdo	Chuletas, costillar, molida	70°C
	Jamón cocido	60°C

TABLA DE COCCIÓN

OTROS ALIMENTOS

Esta tabla es de gran ayuda para elegir una configuración básica. Recuerde que puede modificar la programación dependiendo de su gusto.

IMPORTANTE:

Estos tiempos están pensados luego de precalentar su Air Fryer Plus Prime. Añada o sume 3 minutos al tiempo de cocción al iniciar el proceso con la máquina fría.

NOTA:

Recuerde que la cocción puede variar dependiendo del tamaño, madurez y estado (natural o congelado) de los alimentos.

Particularmente el tiempo de las papas fritas está sujeto al TIPO (rústica, en cubos, etc.), **GROSOR** (delgado o grueso), **TEXTURA** (crocancia), **ESTADO** (congelado o natural) y **COLOR** que desea lograr. El tiempo máximo está pensado como una sugerencia, sin embargo recomendamos observar para que quede completamente de su gusto.



COMIDA	MÍN-MÁX
Papas fritas congeladas y delgadas	1 1/4 - 3 tazas
Papas fritas congeladas y gruesas	1 1/4 - 3 tazas
Papas fritas caseras	1 1/4 - 3 1/4 tazas
Papas fritas rústicas	1 1/4 - 3 1/4 tazas
Papas fritas caseras en cubos	1 1/4 - 3 tazas
Filete de vacuno	120 - 500 g
Chuletas de cerdo	120 - 500 g
Hamburguesas	120 - 500 g
Trutros de pollo	120 - 500 g
Pechuga de pollo	120 - 500 g
Nuggets de pollo	120 - 500 g
Nuggets de pescado	120 - 500 g
Verduras rellenas	120 - 500 g
Queque	1 1/4 taza
Quiche	1 1/2 taza
Muffins	1 1/4 taza
Otros dulces	1 1/2 taza

TIEMPO	TEMPERATURA	COMENTARIOS
15 a 20 minutos	200°C	x
20 a 30 minutos	200°C	x
20 a 30 minutos	200°C	Agrega 1/2 cda. de aceite
30 a 40 minutos	185°C	Agrega 1/2 cda. de aceite
12 a 18 minutos	185°C	Agrega 1/2 cda. de aceite
8 a 15 minutos	185°C	x
10 a 14 minutos	185°C	x
7 a 14 minutos	185°C	x
18 a 22 minutos	185°C	x
10 a 15 minutos	185°C	x
10 a 15 minutos	200°C	Listos para hornear
6 a 10 minutos	200°C	Listos para hornear
10 minutos	160°C	x
20 a 25 minutos	160°C	Use un molde para hornear
20 a 22 minutos	185°C	Use un molde para hornear
15 a 18 minutos	200°C	Use un molde para hornear
20 minutos	160°C	Use un molde para hornear

CÓMO USAR

AIR FRYER PLUS PRIME

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ AIR FRYER PLUS PRIME

01. Lea completamente el Manual de Instrucciones y las etiquetas de advertencia que vienen en la máquina.

02. Retire todo el embalaje, etiquetas y calcomanías.

03. Lave todos los accesorios.

NOTA:

No se recomienda el uso del lavavajillas para la limpieza de los accesorios.

04. Limpie el interior y exterior de la máquina **SÓLO** con un paño húmedo.

NOTA:

Jamás sumerja la máquina bajo el agua. Esto podría provocar un grave accidente.

PREPARACIÓN PARA SU USO

01. Coloque su **Air Fryer Plus Prime** en una superficie plana, nivelada y resistente al calor.

02. Seleccione el accesorio adecuado para obtener el resultado perfecto que indica su receta.

ADVERTENCIA

● **NUNCA** coloque cosas encima del aparato.

● **NUNCA** cubra el ventilador de la parte superior y posterior de la máquina.

● **NUNCA** cocine con un recipiente

lleno de aceite o líquido. Esta unidad sólo cocina con aire caliente.

● **NUNCA** use la puerta del horno como un lugar para descansar antes de retirar por completo los accesorios (como el Canasto) o la comida. De lo contrario, podría dañar la puerta del horno o hacer que la unidad se vuelque.

ATENCIÓN:

Hacer caso omiso de esta importante advertencia podría provocar un grave accidente.

SIEMPRE use guantes de cocina para retirar los accesorios o la comida de la máquina, para evitar quemaduras graves.

INSTRUCCIONES PARA COCINAR

01. Coloque los ingredientes en el accesorio elegido, como las Bandejas, o el Canasto.

02. Una vez listo, introduzca en la Base Principal y cierre la puerta del horno. Procure que el accesorio esté bien instalado. Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente.

03. Presione el botón Encendido/Apagado.

04. Seleccione una función de cocción, o cocine de forma manual estableciendo manualmente la temperatura y el tiempo.

05. Una vez elegida una función de cocción preestablecida o configurado el tiempo y temperatura manual-

mente, presione el botón Encendido/ Apagado para que comience el proceso de cocción.

NOTA:

Durante el proceso de cocción, si elige un menú preestablecido la lámpara LED mostrará el código del menú "P01-P12". Si ajusta la temperatura y el tiempo manualmente la lámpara LED mostrará la temperatura/tiempo.

NOTA:

Puede abrir la puerta del horno para supervisar el progreso de la cocción en cualquier momento, ya que al abrir, la cocción se pausará.

06. La freidora emitirá una campanada automática cuando termine de cocinar. Cuando escuche la campana 5 veces significa que el ciclo de cocción ha finalizado.

NOTA:

Después de terminar el tiempo el elemento calefactor se apagará, pero el ventilador seguirá funcionando durante unos 60 segundos para ventilar el aire caliente como una medida de seguridad. La campana volverá a sonar 5 veces al finalizar este tiempo.

NOTA:

Consulte las tablas de cocción sugeridas en este Manual o su propia receta para determinar la configuración correcta.

CONSEJOS AL COCINAR

● Los alimentos o ingredientes más pequeños generalmente requieren un poco menos de tiempo de cocción que los más grandes.

● Si se necesita cocinar una gran cantidad de alimentos, solo agregue un poco más de tiempo al necesario para

una cocción más pequeña.

● Voltar los alimentos en la mitad del proceso de cocción asegura que todas las piezas se fríen de manera uniforme.

● Se sugiere rociar un poco de aceite en spray para obtener resultados más crujientes, con alimentos como las papas fritas por ejemplo. Cuando agregue el aceite (muy poco), hágalo justo antes de comenzar a cocinar.

● Aquellos alimentos que normalmente se cocinan en el horno, también pueden prepararse en el Air Fryer Plus Prime.

● Use masa preparada (que puede comprar fácilmente en el supermercado) para cocinar alimentos rellenos de forma rápida y fácil. La masa preparada también requiere de un tiempo de cocción más corto que la masa casera.

● Use una fuente especial para horno cuando prepare un queque o quiche. También se sugiere un recipiente resistente al calor para cocinar alimentos rellenos o delicados.

● Puede usar Air Fryer Plus Prime para recalentar alimentos. Simplemente ajuste la temperatura a 150°C durante 10 minutos o menos, dependiendo de su gusto.

● Es recomendable programar la mitad del tiempo indicado en su receta. De esta manera, escuchará un sonido que lo alertará sobre el término del tiempo de cocción, para que pueda voltear la comida fácilmente y volver a programar el tiempo restante.

CÓMO RETIRAR LOS ALIMENTOS COCIDOS O CALIENTES

- Use la Herramienta de Recuperación (Fig. J) y guantes de cocina cuando sea necesario para retirar los alimentos cocidos o calientes.

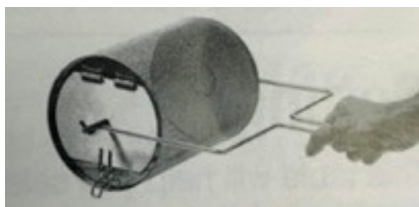


Fig. J

ADVERTENCIA

Los accesorios se calentarán hasta llegar a altas temperaturas cuando cocine. Por eso, una vez que retire el accesorio que esté ocupando, tanto para observar el proceso de cocción o cuando lo extraiga de forma definitiva, asegúrese de posicionarlo siempre sobre un trivet o soporte resistente al calor. **JAMÁS** deje el accesorio caliente sobre la mesa de su cocina, para evitar que se deteriore o provocar un accidente.



AVERÍAS

CAUSA/SOLUCIÓN

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA
1. NO enciende	El aparato no está enchufado a la corriente eléctrica.
	No ha encendido la unidad al seleccionar el tiempo y la temperatura de cocción.
2. La comida NO se cocinó	El canastillo estaba sobrecargado.
	La temperatura se configuró demasiado baja.
3. La comida no se ha frito de manera uniforme	Hay algunos alimentos que tienen que darse vuelta durante la cocción.
4. Sale humo blanco del aparato	Se ha utilizado mucho aceite.
	Los accesorios están con un exceso de grasa de la cocción anterior.
5. Las papas no se han frito de manera uniforme	Se ha utilizado un tipo de papa equivocado.
	Las papas no se han enjuagado correctamente durante su preparación.
6. Las papas fritas no quedaron crujientes	Las papas fritas crudas tienen demasiada agua.
7. Se soltó la puerta	La puerta se soltó de las bisagras.

SOLUCIÓN

Conecte el enchufe a la toma corriente.

Con el canasto o bandeja en su lugar, ajuste la Temperatura y el tiempo. Verifique que la puerta esté cerrada.

Use cantidades más pequeñas de comida para freír de manera uniforme.

Suba la temperatura y continúe cocinando.

Lea la sección cómo usar Air Fryer Plus Prime del manual.

Limpie para remover el exceso de aceite.

Limpie los accesorios antes de cada uso.

Utilice papas frescas y firmes.

Córtelas en palitos y seque para remover el exceso de almidón.

Seque los palitos de papa de manera adecuada antes de rociarles aceite. Corte los palitos más pequeños. Añada un poco de aceite.

Con la puerta apenas abierta (a uno 2,5 cm de estar cerrada), alinee las bisagras para que juntas se posicionen en las ranuras. Después cierre la puerta.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

LIMPIEZA

Limpie su **Air Fryer Plus Prime** después de cada uso. Nunca use materiales o utensilios de limpieza abrasivos que puedan deteriorar el material.

01. Retire el cable de alimentación de la toma de corriente y asegúrese que la máquina esté completamente fría antes de limpiarla.

02. Limpie la Base Principal sólo con un paño húmedo y detergente suave (NUNCA la sumerja bajo el agua).

03. Para limpiar el vidrio de la puerta, una vez que esté completamente frío, retírelo, levantándolo en un ángulo de 45° mientras tira suavemente hacia arriba. Limpie ambos lados con un paño húmedo, agua tibia y detergente. NUNCA sumerja el vidrio en agua ni lave en el lavavajillas.

04. Limpie el interior de la Base Principal con un paño o esponja no abrasiva, humedecida con agua caliente y detergente suave.

05. Si es necesario, elimine los residuos de alimentos no deseados de la zona superior con un cepillo de limpieza.

ALMACENAMIENTO

01. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente antes de guardarlo.

02. Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.

03. Guarde su **Air Fryer Plus Prime** en un lugar limpio y seco.

INSTRUCCIONES PARA EL USO DE LA GARANTÍA

Usted ha adquirido un producto de excelente calidad, sin embargo, en el improbable caso que tenga algún inconveniente técnico, EasyWays® responderá por el normal funcionamiento de su equipo durante el período de garantía.

IMPORTANTE:

ANTES DE USAR EL PRODUCTO EASYWAYS®, LE SUGERIMOS LEER CON ATENCIÓN EL MANUAL DEL USUARIO.

COBERTURA DE GARANTÍA

- EasyWays® garantiza el servicio de reparación gratuita de los productos comercializados en el país donde usted adquirió el producto.

- Esta garantía es válida con la boleta original del lugar donde se realizó la compra y es intransferible.

- La garantía de reparación cubre los defectos de fabricación producidos por el uso normal y legítimo del producto EasyWays®. En este caso, los repuestos y la mano de obra no tendrán costo para el cliente. EasyWays® podrá utilizar repuestos refaccionados para la reparación de sus productos.

- El período de garantía para cada producto se encuentra en la siguiente tabla. Este período se considera a contar de la fecha de compra indicada en la boleta o factura de compra, documento que el cliente deberá presentar al momento de solicitar la reparación en garantía de su producto, según lo establecido en la Ley de Protección al Consumidor.

- La garantía a la que se refiere esta póliza cubre la reparación del producto EasyWays®, no el reemplazo de éste.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

- Uso impropio, distinto del uso doméstico o del indicado en el manual de usuario y/o en condiciones ambientales deficientes.

- Exceso o caídas de voltaje eléctrico que impliquen uso en condiciones anormales, como también defectos de instalación eléctrica.

- Instalación en condiciones distintas a las indicadas en el manual.

- Intervención del artefacto por personal no autorizado bajo EasyWays®

- Enmiendas en los datos del certificado de garantía o factura de compra y la no presentación del documento de compra (boleta o factura).

- Adulteración, ausencia o enmienda del número de serie de fabricación.

- Daños causados por golpes, caídas, transporte inadecuado, bodegaje inadecuado o trato incorrecto, como también los daños a causa de terremoto, inundación,





E>>easyways

EASYWAYS.CL



@easywayschile



Alonso de Córdova 4330,
Vitacura, Santiago, Chile.



servicioalcliente@easyways-la.com