

easyways

MANUAL DE USUARIO

AIR FRYER GOURMET PRO



FREIDORA DE AIRE
Modelo: EWAF09-2

ÍNDICE

- 04** INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
- 09** CONOCE TU AIR FRYER GOURMET PRO
- 12** FUNCIONES PREDETERMINADAS
- 15** ¡AHORA, A COCINAR!
- 20** GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS
- 22** LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO
- 24** INSTRUCCIONES DE USO DE GARANTÍA



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE DETENIDAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR TU AIR FRYER GOURMET PRO DE EASYWAYS®, AUNQUE ESTÉS FAMILIARIZADO CON EL EQUIPO. ASÍ PODRÁS ADOPTAR TODAS LAS PRECAUCIONES 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.

ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

ADVERTENCIA

NO SE RECOMIENDA EL USO DE CABLES ALARGADORES PARA ESTE PRODUCTO.

PRECAUCIÓN

ES OBLIGATORIO CONSULTAR ESTE MANUAL DE USUARIO ANTES DEL USO.

La Air Fryer Gourmet Pro puede causar lesiones si se usa de manera incorrecta. Evita quemaduras.

Asimismo, este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente. Siempre desenrolla completamente el cable de alimentación antes de comenzar a usarlo.

No utilices tu Air Fryer Gourmet Pro para otra cosa que no sea el uso previsto. Cualquier otro uso, especialmente una mala manipulación del producto, puede causar graves accidentes.

ANTES DEL USO

01. Instala tu Air Fryer Gourmet Pro 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. Para evitar la posibilidad de que Air Fryer Gourmet Pro caiga accidentalmente de la superficie donde está ubicada, no dejes que el cable de alimentación cuelgue del borde del mesón o de la mesa, de lo contrario, tu EasyWays® podría dañarse o sufrir graves accidentes.

03. NO coloques ni utilices este electrodoméstico sobre o cerca de superficies calientes (quemadores a gas, eléctricos, horno caliente, etc), o con agua. **JAMÁS** lo ubiques cerca de materiales inflamables. Siempre utiliza el aparato sobre una superficie seca y nivelada (**NUNCA** en el exterior o al aire libre).

04. Antes de usarlo, siempre asegúrate de que el aparato esté ensamblado correctamente, según las instrucciones de este Manual de Usuario.

05. Asegúrate de que tu Air Fryer

Gourmet Pro **SIEMPRE** esté limpia antes de usar. Además, antes del primer uso, debes lavar todas las partes que estén en contacto con la comida y retirar todo el material de empaque. Para información más detallada acerca del cuidado y limpieza diario de este aparato, dirígete a la página 22 de este Manual de Usuario.

06. Siempre conecta primero el enchufe al dispositivo, luego enchufa el cable en la toma de corriente de la pared. Para desconectar, apaga el aparato y luego desconecta el enchufe de la toma de corriente. No desconectes jalando del cable.

07. ESTE APARATO NO ESTÁ DESTINADO PARA SER USADO POR NIÑOS.

Instala la Air Fryer Gourmet Pro **LEJOS** de su alcance. Además, deben ser supervisados continuamente para asegurarse que no jueguen con ella. La Air Fryer Gourmet Pro puede ser utilizada por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento **SOLO SI** han recibido supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de una manera segura y si comprenden los peligros involucrados.

RECUERDA

EVITA QUE LOS NIÑOS ESTÉN EN LA COCINA MIENTRAS LA AIR FRYER GOURMET PRO ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.

ADVERTENCIA

ESTE ELECTRODOMÉSTICO NO ES UN JUGUETE. EVITA ACCIDENTES.

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

09. Siempre desconecta Air Fryer Gourmet Pro de la toma de corriente si no la vas a ocupar, antes de montar, desmontar o limpiar.

10. Nunca transportes ni desenchufes la Air Fryer Gourmet Pro agarrándola por el cable de alimentación.

DURANTE EL USO

01. Ten en cuenta que el aparato se calienta durante el uso. **NO** toques sus superficies calientes, incluidos sus accesorios; utiliza siempre el mango o cualquier parte de la máquina con toma ollas o guantes de cocina.



02. No apoyes los utensilios de cocina o los platos para hornear sobre la Puerta.

03. Por favor, no operes tu Air Fryer Gourmet Pro sin comida dentro. La única excepción es durante el primer uso, que se recomienda utilizar durante 15 minutos a 180 grados sin comida dentro para prevenir malos sabores en futuros usos.

04. Por favor, siempre utiliza tu Air Fryer Gourmet Pro con tus manos secas.

05. No utilices tu Air Fryer Gourmet Pro al aire libre.

06. NUNCA USES accesorios o repuestos **NO** recomendados por el fabricante, ya que esto podría causar graves lesiones y/o accidentes. **NUNCA** reemplaces sus accesorios por otros que no estén diseñados específicamente para tu EasyWays®.

07. NUNCA cubras Air Fryer Gourmet Pro cuando esté en funcionamiento, ya que puedes dañarla o hacer que se sobrecaliente.

08. NUNCA ocupes utensilios de metal para manipular alimentos. Se recomiendan accesorios de silicona.

09. NO toques directamente la comida después de la cocción ya que podrías quemarte. Ten cuidado al retirar los alimentos. Pueden producirse quemaduras graves por la temperatura. Siempre usa guantes de cocina cuando manipules accesorios potencialmente calientes.

10. No retires los alimentos cuando

Air Fryer Gourmet Pro esté conectada a la fuente eléctrica.

11. Nunca toques la Air Fryer Gourmet Pro durante o inmediatamente después de su funcionamiento. Podrías quemarte. **SIEMPRE USA GUANTES DE COCINA.**

12. Air Fryer Gourmet Pro no utiliza aceite para freír.

13. En tu Air Fryer Gourmet Pro **SOLO** puedes ocupar fuentes, recipientes y moldes resistentes al calor o aptos para el horno. **NO** introduzcas platos de plástico, de papel o materiales que podrían derretirse o quemarse durante la cocción. Evita incendios y/o accidentes.

14. Cuando la Air Fryer Gourmet Pro está en uso se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. **SIEMPRE** mantén las manos y cara a una distancia segura.

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.

15. Si ves que tu Air Fryer Gourmet Pro desprende humo negro, **SUSPENDE SU USO DE MANERA INMEDIATA** desconectándola de la toma de corriente. Espera hasta que el aparato se enfríe y contacta inmediatamente al Servicio Técnico de EasyWays®.

16. El calor que se genera al cocinar puede producir lesiones o quemaduras graves, por eso **EXTREMA LAS PRECAUCIONES**. Se recomienda el uso de guantes o paño de cocina para la manipulación de las superficies calientes de tu Air Fryer Gourmet Pro, además de alejar tu rostro y cuerpo. Mantén una distancia mínima de 20 centímetros.

17. No utilices tu Air Fryer Gourmet Pro para almacenar alimentos.

18. Este aparato puede causar lesiones si se hace un mal uso de él. Toma **MÁXIMA PRECAUCIÓN**, especialmente cuando contenga comida caliente.

19. NO dejes tu Air Fryer Gourmet Pro desatendida mientras esté en uso.

20. En el improbable caso de que el sistema de control de temperatura interior falle, se activará el sistema de protección contra sobrecalentamiento y el aparato dejará de funcionar. Si esto sucede, desconecta el cable de alimentación y permite que el aparato se enfríe por completo antes de reiniciarlo o almacenarlo.

DESPUÉS DEL USO

01. Desenchufa tu Air Fryer Gourmet Pro cuando no esté en uso. Repite el mismo paso para montar o desmontar piezas y antes de limpiar tu máquina. Permite que se enfríe **COMPLETAMENTE** antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiar. Esto puede tardar hasta 30 minutos. Para moverla, espera hasta que la máquina esté completamente fría, luego sujétala desde la Base Principal,

siempre con ambas manos. Jamás la muevas mientras esté en uso.

02. Para desconectar, asegúrate de que Air Fryer Gourmet Pro esté **APAGADA**, entonces desenchufa el cable de alimentación de la toma de corriente. No desconectes tirando del cable de alimentación. No transportes el aparato sujetándolo del cable. No toques el aparato o el enchufe con las manos mojadas cuando esté conectado a la corriente. **NO MANIPULES TU AIR FRYER GOURMET PRO SIN GUANTES CUANDO ESTÉ CALIENTE.**

03. NO operes 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 vuelvas a utilizarlo si observas sobrecalentamiento o descarga eléctrica. Ante cualquier signo o sospecha de mal funcionamiento, apaga la máquina y espera a que se enfríe. Luego, llévala a nuestro Servicio Técnico Autorizado EasyWays® para su examinación, reparación o ajuste.

04. 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, desconecta la unidad inmediatamente y comunícate con el Servicio Técnico Autorizado EasyWays®.

05. Consulta la sección de “Limpieza y Mantenimiento” de este Manual de Usuario para el cuidado diario del

aparato. Recuerda que el aparato debe estar completamente frío antes de limpiarlo.

06. Nunca sumerjas ni enjuagues la Base Principal, ya que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores. Límpiala **SOLO** con un paño húmedo.

07. Para protegerte contra descargas eléctricas, no sumerjas la Air Fryer Gourmet Pro ni permitas que el cable de alimentación entre en contacto con agua u otro líquido. Si la unidad cae al agua, desconecta el cable de alimentación inmediatamente y comunícate con el Servicio Técnico EasyWays® para su evaluación.

08. NO utilices detergentes abrasivos para prevenir daños durante la limpieza de tu EasyWays®. Siempre usa un paño y detergente suave.

09. Si notas que alguna pieza está dañada, defectuosa u observas que tu máquina no funciona de la manera habitual y prevista, **SUSPENDE SU USO INMEDIATAMENTE** desconectándola de la toma de corriente y sin abrir la Puerta. Espera hasta que el aparato se enfríe y contacta al Servicio Técnico de EasyWays®.

10. Este aparato no tiene piezas reparables por ti. No intentes hacerlo ya que su manipulación invalidará la garantía. Siempre contáctate con el Servicio Técnico Autorizado EasyWays® para su examinación, reparación o ajuste.

11. Guarda tu Air Fryer Gourmet Pro en un lugar seco.

12. La cocina tiene riesgos conocidos que se pueden evitar. Si ves cualquier anomalía en tu máquina, primero desenchúfala, espera a que se enfríe y luego contacta al Servicio Técnico de EasyWays® para su revisión.

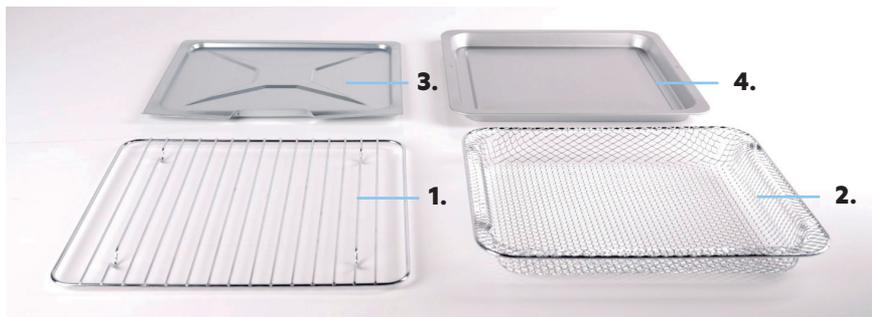
EVITA ACCIDENTES POR MANIPULACIÓN. ESTE CONSEJO ES ÚTIL PARA TODOS LOS ELECTRODOMÉSTICOS DE TU COCINA, YA QUE TODOS TIENEN RIESGOS INHERENTES E INESPERADOS POR MÚLTIPLES FACTORES, SIN EMBARGO LOS PUEDES EVITAR CON ESTOS CONSEJOS.

Todos los electrodomésticos y accesorios de la cocina tienen riesgos potenciales si haces un mal uso y no se toman las medidas de seguridad necesarias para evitar riesgos, incluyendo el sentido común. **SÉ PRECAVIDO Y EVITA ACCIDENTES DOMÉSTICOS.**

JAMÁS COCINES CON EVIDENTE DESCONCENTRACIÓN O BAJO ESFUERZO ya que podrías sufrir un accidente grave.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS. No entregues la máquina sin este folleto a terceros. Estas instrucciones son una parte esencial de tu Air Fryer Gourmet Pro.

NOTA
SIEMPRE ENCONTRARÁS LA VERSIÓN MÁS RECIENTE DE ESTE MANUAL DE USUARIO EN NUESTRA PÁGINA WEB WWW.EASYWAYS.CL



ACCESORIOS

01. Rejilla: Perfecta para deshidratar, obtener texturas crujientes y recalentar comidas, como la pizza.

02. Canasto: Ideal para preparaciones fritas, como papas fritas y nuggets.

03. Bandeja de Recolección: Siempre mantén instalada la Bandeja de Recolección mientras el aparato esté

en funcionamiento para facilitar la limpieza.

04. Bandeja: Como una bandeja de horno tradicional. Úsala para cocinar pizza, quiches, empanadas y más.

NOTA

ESTE ACCESORIO NO DEBE SER UTILIZADO PARA COCINAR.



PANEL DE CONTROL

01. Perilla de funciones: Esta perilla tiene dos funciones:

a) Cuando Air Fryer Gourmet Pro entre en Modo Espera tras conectarla a la

toma de corriente, presiona esta perilla y gírala para elegir entre las 16 funciones predeterminadas para freír con aire. Cada vez que la acciones, un ícono parpadeará. Gírala hasta que parpadee el ícono que prefieras. Luego, presiona el botón Start para iniciar la cocción.

b) Presiona la perilla por segunda vez para elegir entre las opciones predeterminadas para hornear. Gira la perilla para desplazarte por las 8 funciones. Cada vez que la acciones, un ícono parpadeará. Gírala hasta que parpadee el ícono que prefieras. Luego, presiona el botón Start para iniciar el proceso de cocción.

NOTA

PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE LAS FUNCIONES PARA FREÍR CON AIRE Y PARA HORNEAR, ANDA A LA SECCIÓN FUNCIONES PREDETERMINADAS DE ESTE MANUAL DE USUARIO.

02. Perilla de tiempo y temperatura:

Con esta perilla puedes modificar el tiempo y temperatura de la función que hayas seleccionado.

a) Para modificar el tiempo, presiona la perilla una vez. Verás que se iluminará el tiempo en el panel. Gira la perilla para modificar el tiempo de cocción.

NOTA

EN LA FUNCIÓN DESHIDRATAR, EL TEMPORIZADOR MOSTRARÁ EL TIEMPO EN HORAS Y MINUTOS, NO EN MINUTOS Y SEGUNDOS COMO EL RESTO DE LAS FUNCIONES. ESTO, DEBIDO A QUE SE NECESITA MÁS TIEMPO PARA UNA DESHIDRATACIÓN PERFECTA.

b) Para modificar la temperatura, presiona la perilla por segunda vez. Verás que se iluminará la temperatura en el panel. Gira la perilla para aumentar o disminuir la temperatura de cocción.

NOTA

LA CONFIGURACIÓN SE GUARDARÁ

AUTOMÁTICAMENTE DESPUÉS DE 3 SEGUNDOS.

03. Botón de luz: Pulsa este botón para encender y apagar la luz interior de Air Fryer Gourmet Pro. La luz interior se apagará automáticamente después de 1 minuto.

04. Botón de precalentamiento: Presiona para precalentar tu Air Fryer Gourmet Pro antes de cocinar. Esta función mantiene el interior de la Air Fryer Gourmet Pro a máxima potencia durante 3 minutos.

EasyTip

• Para lograr resultados perfectos, siempre precalienta tu Air Fryer Gourmet Pro cinco minutos antes de seleccionar una función.

05. Botón Stop: Si crees que tu preparación está lista antes de tiempo, presiona este botón para detener el proceso de cocción en la mitad del funcionamiento.

06. Botón Start: Este botón tiene varias funciones:

a) Después de conectar Air Fryer Gourmet Pro a la toma de corriente, presiona este botón para encender tu EasyWays® y que entre en Modo Espera.

b) Tras seleccionar la función deseada y modificar el tiempo y temperatura, presiona este botón para iniciar la cocción.

07. Pantalla led: Muestra las funciones de cocción, la temperatura y el tiempo de cocción.

FUNCIONES PREDETERMINADAS

FUNCIÓN	TIEMPO PROGRAMADO	T°	TIEMPO AJUSTABLE
F Papas Fritas	15 min	200°C	1-90 min
F Vegetales	10 min	200°C	1-90 min
F Costillas	25 min	200°C	1-90 min
F Pollo	40 min	180°C	1-90 min
F Tocino	9 min	200°C	1-90 min
F Camarón	10 min	190°C	1-90 min
F Pescado	10 min	190°C	1-90 min
F Carne	13 min	200°C	1-90 min
F Alitas de pollo	15 min	200°C	1-90 min
F Cerdo	15 min	200°C	1-90 min
F Frutos secos	20 min	160°C	1-90 min
F Embutidos	15 min	200°C	1-90 min



FUNCIÓN	TIEMPO PROGRAMADO	T°	TIEMPO AJUSTABLE
F Dorar	15 min	200°C	1-90 min
F Calentar	30 min	70°C	1-90 min
F Rostizar	35 min	200°C	1-90 min
F Tostar	7 min	200°C	1-90 min
H Deshidratar	2 hrs	75°C	1-24 hrs
H Bizcochos	25 min	160°C	1-90 min
H Galletas	25 min	160°C	1-90 min
H Hornear	25 min	200°C	1-90 min
H Pizza	20 min	200°C	1-90 min
H Masa	20 min	195°C	1-90 min
H Fermentar	60 min	38°C	1-90 min
H Descongelar	40 min	50°C	1-90 min

Método de cocción: **F** Freír con Aire **H** Hornear



NOTA

LAS FUNCIONES PARA FREÍR CON AIRE PERMITEN QUE LAS PREPARACIONES ADQUIERAN UNA TEXTURA CROCANTE, SIN UTILIZAR ACEITE. EN CAMBIO, CON LAS FUNCIONES PARA HORNEAR, TU AIR FRYER GOURMET PRO SE CONVERTIRÁ EN UN HORNO TRADICIONAL.

Esta es una guía básica para comenzar a utilizar tu EasyWays®, sin embargo, una vez que estés familiarizado, notarás que es un equipo multifuncional, versátil y práctico. No temas experimentar con tus propias recetas y añadir tu sello personal.

Estos tiempos son sugerencias para obtener excelentes resultados, ¡pero recuerda!, dependen de tus gustos. Aumenta o disminuye los tiempos para encontrar el punto exacto.

NOTA

LA COCCIÓN PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DEL TAMAÑO, MADUREZ Y ESTADO (NATURAL O CONGELADO) DE LOS ALIMENTOS. EL TIEMPO MÁXIMO ES UNA SUGERENCIA. ASEGÚRATE QUE LOS INGREDIENTES ESTÉN BIEN COCIDOS ANTES DE CONSUMIR.

NOTA

LOS NOMBRES REPRESENTAN LOS TIEMPOS Y TEMPERATURAS DE COCCIÓN ESTÁNDAR POR PRODUCTO. ESTO PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DE LAS CANTIDADES QUE INTRODUCAS EN AIR FRYER GOURMET PRO.

EasyTips

- Los ingredientes más pequeños ge-

neralmente requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes de mayor tamaño.

- Agitar y/o voltear los ingredientes en mitad del proceso de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual.

- Agrega una cucharadita de aceite a las papas caseras para obtener un resultado más crujiente.

- Los bocadillos que se pueden cocinar en un horno convencional se pueden preparar en Air Fryer Gourmet Pro. Ojo, que la masa pre horneada requiere un tiempo de preparación más corto que la casera.

- Si quieres cocinar un pastel, quiche o una preparación rellena, utiliza un molde para hornear o una fuente de horno.

IMPORTANTE

EN TU AIR FRYER GOURMET PRO SOLO PUEDES OCUPAR FUENTES, RECIPIENTES Y MOLDES RESISTENTES AL CALOR O APTOS PARA EL HORNO. NO INTRODUCAS PLATOS DE PLÁSTICO, DE PAPEL O MATERIALES QUE PODRÍAN DERRETIRSE O QUEMARSE DURANTE LA COCCIÓN. EVITA INCENDIOS Y/O ACCIDENTES.

ADVERTENCIA

NO INTRODUCAS PLATOS DE PLÁSTICO, DE PAPEL O MATERIALES QUE PODRÍAN DERRETIRSE O QUEMARSE.

¡AHORA, A COCINAR! CON AIR FRYER GOURMET PRO

ADVERTENCIA

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ, LIMPIA TODAS LAS PARTES DE AIR FRYER GOURMET PRO SEGÚN LAS INSTRUCCIONES EN LA PÁGINA 22.

NOTA

ANTES DE EMPEZAR A UTILIZAR AIR FRYER GOURMET PRO LEE TODAS SUS INSTRUCCIONES DE USO. NO LEER EL MANUAL DE USUARIO PUEDE CAUSAR UN ACCIDENTE EVITABLE.

01. Sacar tu Air Fryer Gourmet Pro de la caja y retirar todo el material de embalaje. Verifica que tu EasyWays® contenga todas las piezas y accesorios descritas en este Manual de Usuario.

02. Elige el accesorio que mejor se adapte a la preparación que deseas cocinar.

03. Coloca todos los ingredientes en el accesorio.

NOTA

LOS ALIMENTOS QUE NORMALMENTE SE COCINAN EN EL HORNO, TAMBIÉN PUEDEN PREPARARSE EN AIR FRYER GOURMET PRO. PARA ESO, SOLO PUEDES OCUPAR RECIPIENTES Y MOLDES RESISTENTES AL CALOR O APTOS PARA EL HORNO. NO INTRODUCAS PLATOS DE PLÁSTICO, DE PAPEL O MATERIALES QUE PODRÍAN DERRETIRSE O QUEMARSE DURANTE LA COCCIÓN. EVITA INCENDIOS Y/O ACCIDENTES.

04. Abre la Puerta de Air Fryer Gourmet Pro e instala el accesorio con los ingredientes. Luego, cierra la Puerta.

05. Enchufa el cable de alimentación a la toma de corriente de la pared. Air Fryer Gourmet Pro entrará en Modo Espera. Presiona el botón Start para encender Air Fryer Gourmet Pro.

ATENCIÓN

SI EL CABLE ESTÁ SUELTO, COMUNÍCATE INMEDIATAMENTE CON EL SERVICIO TÉCNICO DE EASYWAYS®.

ADVERTENCIA

NO LLENES NINGÚN ACCESORIO DE ACEITE YA QUE PODRÍAS GENERAR UN INCENDIO.

EasyTip

• Para lograr resultados perfectos, siempre precalienta tu Air Fryer Gourmet Pro durante cinco minutos antes de seleccionar una función. Para eso, presiona el Botón de precalentamiento antes de seleccionar una función predeterminada.

06. Utilizando la Perilla de Funciones, desplázate por las opciones predeterminadas. Cada vez que la acciones, un ícono parpadeará. Gírala hasta que parpadee el ícono que prefieras. Luego, presiona el botón Start para iniciar el proceso de cocción. Air Fryer Gourmet Pro comenzará con la cuenta regresiva.

NOTA

RECUERDA QUE PUEDES MODIFICAR EL TIEMPO Y TEMPERATURA DE TODAS LAS FUNCIONES UTILIZANDO LA PERILLA DE TIEMPO Y TEMPERATURA. PARA MÁS DETALLES SOBRE SU FUNCIONAMIENTO, DIRÍGETE A LA PÁGINA 11 DE ESTE MANUAL DE USUARIO.

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.

07. Cuando termine el tiempo de cocción, escucharás el timbre del temporizador. Con mucho cuidado abre la Puerta siempre sosteniéndola por el Mango y usando guantes de cocina.

ADVERTENCIA

EL VENTILADOR SEGUIRÁ FUNCIONANDO DURANTE TRES MINUTOS

TERMINADO EL PROCESO DE COCCIÓN, CON EL OBJETIVO DE ENFRIAR EL APARATO.

08. Comprueba que los ingredientes estén listos. Si crees que tu preparación aún está cruda, simplemente vuelve a instalar el accesorio y programa el temporizador unos minutos más. Recuerda que el resultado final dependerá de tus gustos.

09. Cuando tu preparación esté lista, con mucho cuidado retira el accesorio de la freidora. Luego, saca los ingredientes del accesorio. Para eso, utiliza pinzas o accesorios de silicona para no dañar los materiales de Air Fryer Gourmet Pro.

ADVERTENCIA

HAY INGREDIENTES QUE PUEDEN GENERAR VAPOR. MANIPULA CON PRECAUCIÓN PARA EVITAR QUEMADURAS.

10. Tu Air Fryer Gourmet Pro estará instantáneamente lista para preparar otra tanda. Solo debes repetir los pasos 2 al 9.



COCINA PAPAS FRITAS PERFECTAS

NOTA

PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS, TE RECOMENDAMOS SIEMPRE UTILIZAR PAPAS FRITAS PRECOCIDAS. Para preparar papas fritas caseras, sigue los siguientes pasos:

01. Pela las papas y córtalas en bastones.

02. Remoja los bastones en un recipiente con agua fría durante al menos 30 minutos. Luego, retíralos y sécalos con una toalla de papel.

03. Sitúa los bastones en un recipiente hondo tipo bowl. Luego, vierte media cucharada de aceite de oliva y mezcla hasta que todos los bastones estén cubiertos de aceite.

04. Selecciona el Canasto. Sitúa los bastones sobre el Canasto.

05. Abre la Puerta de Air Fryer Gourmet Pro e instala el Canasto con los bastones de papa. Luego, cierra la Puerta.

06. Enchufa el cable de alimentación a la toma de corriente de la pared. Air Fryer Gourmet Pro entrará en Modo Espera. Presiona el botón Start para encender Air Fryer Gourmet Pro.

ATENCIÓN

SI EL CABLE ESTÁ SUELTO, COMUNÍCATSE INMEDIATAMENTE CON EL SERVICIO TÉCNICO DE EASYWAYS®.

07. Utilizando la Perilla de Funciones, desplázate por las opciones prede-

terminadas hasta que parpadee la opción Papas Fritas. Luego, presiona el botón Start para iniciar el proceso de cocción. Air Fryer Gourmet Pro comenzará con la cuenta regresiva.

NOTA

RECUERDA QUE PUEDES MODIFICAR EL TIEMPO Y TEMPERATURA DE TODAS LAS FUNCIONES PRESIONANDO LOS BOTONES DE AUMENTO Y DISMINUCIÓN DE TIEMPO Y TEMPERATURA.

08. Para que tu preparación quede crujiente, algunos ingredientes, como las papas fritas, deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación. Para hacerlo, abre la Puerta de Air Fryer Gourmet Pro y retira el Canasto. SIEMPRE utiliza guantes de cocina al realizar esta acción. La cocción se pausará. Luego, agita o voltear tus ingredientes. Finalmente, introduce nuevamente el Canasto en tu Air Fryer Gourmet Pro. La cuenta regresiva se reanudará automáticamente.

EasyTip

• Si configuras el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, Air Fryer Gourmet Pro te avisará cuando tengas que voltear o agitar tus ingredientes. Para continuar con tu preparación, configura el tiempo y temperatura restante.

09. Cuando termine el tiempo de cocción, escucharás el timbre del temporizador. Con mucho cuidado abre la puerta siempre sosteniéndola por el Mango y usando guantes de cocina.

10. Comprueba que las papas fritas estén listas. Si crees que tu prepa-

ración aún está cruda, simplemente vuelve a instalar el Canasto y programa el temporizador unos minutos más. Recuerda que el resultado final dependerá de tus gustos.

ADVERTENCIA

NO TOQUES LA FREIDORA DURANTE E INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE SU USO, YA QUE ESTARÁ CALIENTE. MANIPULA SOLO POR EL MANGO Y SIEMPRE UTILIZA GUANTES DE COCINA.

11. Cuando tu preparación esté lista, con mucho cuidado retira el accesorio de la freidora. Luego, retira los ingredientes. Para eso, utiliza pinzas o accesorios de silicona para no dañar los materiales de Air Fryer Gourmet Pro.

ADVERTENCIA

HAY INGREDIENTES QUE PUEDEN GENERAR VAPOR. MANIPÚLALOS CON PRECAUCIÓN PARA EVITAR QUEMADURAS.

12. Tu Air Fryer Gourmet Pro estará lista para preparar otra tanda. Solo debes repetir los pasos 2 al 10.

FERMENTA TUS MASAS CON AIR FRYER GOURMET PRO

NOTA

DEBES FERMENTAR LA MASA ANTES DE HORNEAR EL PAN.

¡Lograr un pan de panadería nunca había sido tan simple! Con la función Fermentar, tu masa adquirirá la fuerza necesaria para que tu pan quede delicioso. Para preparar un pan perfecto, sigue los siguientes pasos:

01. Prepara tu masa y sitúala en una fuente para horno.

02. Introduce la masa en Air Fryer Gourmet Pro. Selecciona la función Fermentar. Esta función mantiene la temperatura interior del horno en 38°C, ideal para lograr una fermentación perfecta.

03. Ajusta el tiempo que deseas fermentar tu masa. Dependerá de tu receta.

NOTA

EN ESTA FUNCIÓN, EL TIEMPO SE PUEDE AJUSTAR ENTRE 1 MINUTO Y 90 MINUTOS.

04. Cuando la cuenta regresiva llegue a cero y tu masa haya doblado su volumen, estará lista para ser horneada.



GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA
<p>1. Air Fryer Gourmet Pro no funciona.</p>	El aparato no está enchufado.
	La Puerta de Air Fryer Gourmet Pro horno está abierta.
<p>2. Los ingredientes no se cocinaron correctamente.</p>	La cantidad de ingredientes dentro de Air Fryer Gourmet Pro es demasiado grande.
	La temperatura establecida es demasiado baja.
	El tiempo de preparación es demasiado corto.
<p>3. Los ingredientes se fríen de manera desigual.</p>	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.
<p>4. Los snacks fritos no quedan crujientes.</p>	Usaste un tipo de bocado destinado a ser preparado en una freidora tradicional (con aceite).
<p>5. Las papas fritas caseras se fríen de manera desigual en la freidora.</p>	No enjuagaste bien los bastones de papa antes de freírlos.
	No usaste el tipo de papa correcta.
<p>6. Sale humo blanco del aparato.</p>	Estás preparando ingredientes grasosos.
	El interior de Air Fryer Gourmet Pro tiene residuos de grasa de un uso anterior.

SOLUCIÓN

Conecta el enchufe a una toma de corriente.

Asegúrate de que la puerta esté cerrada.

Introduce lotes más pequeños de ingredientes en Air Fryer Gourmet Pro. Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme.

Aumenta la temperatura de cocción.

Aumenta el tiempo de cocción.

Los ingredientes que se encuentran sobre otro. (por ejemplo, papas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación. Consulta el apartado “Cocina papas fritas perfectas” (ubicado en la página 17 de este Manual de Usuario) para mayor información.

Usa snacks para horno o aplica un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.

Enjuaga bien los bastones de papa para quitarles el almidón del exterior. Consulta el apartado “Cocina papas fritas perfectas” (ubicado en la página 17 de este manual) para mayor información.

Utiliza papas frescas y asegúrate de que se mantengan firmes durante la fritura.

Cuando frías ingredientes grasosos, se filtrará una gran cantidad de aceite en el interior de Air Fryer Gourmet Pro, que podría producir humo blanco. Esto no afecta al aparato ni al resultado final. Presta especial atención a que la temperatura esté bajo los 180°C para la fritura de ingredientes grasosos.

El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en el interior de Air Fryer Gourmet Pro. Asegúrate de limpiar tu Air Fryer Gourmet Pro correctamente después de cada uso.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Debes limpiar tu Air Fryer Gourmet Pro después de cada uso. No uses utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos, ya que la puedes dañar.

NOTA

INCLUSO SI EL APARATO NO SE ESTÁ UTILIZANDO DESCONECTA EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ANTES DE LIMPIARLO. LO MISMO CON SUS ACCESORIOS.

01. SIEMPRE desenchufa tu Air Fryer Gourmet Pro de la toma de corriente y deja que se enfríe por completo. Esto puede tardar hasta media hora.

EasyTip

• Para que Air Fryer Gourmet Pro se enfríe más rápido, mantén la Puerta abierta.

02. Una vez que la Air Fryer Gourmet Pro esté fría, limpia la Base Principal y el Panel de Control con un paño húmedo. **NUNCA** sumerjas la Base Principal, ya que podrías causar un accidente eléctrico.

03. Limpia los accesorios con agua caliente, detergente suave y una esponja no abrasiva. Puedes utilizar líquido desengrasante para eliminar la suciedad restante.

ADVERTENCIA

NUNCA LIMPIES EL PANEL DE CONTROL CON AGUA.

ADVERTENCIA

Nunca sumerjas la Air Fryer Gourmet Pro, ya que podrías dañar los elementos calefactores, recibir un choque eléctrico y/o causar un accidente eléctrico. La Air Fryer Gourmet Pro no es apta para el lavavajillas.

PRECAUCIÓN

TEN CUIDADO AL MANIPULARLO. POR FAVOR EVITA ACCIDENTES Y QUEMADURAS GRAVES.

ALMACENAMIENTO

01. Desenchufa tu Air Fryer Gourmet Pro y déjala enfriar.

02. Asegúrate de que todas sus piezas estén limpias y secas.

03. Guarda el aparato en un lugar limpio y seco.



INSTRUCCIONES DE USO DE GARANTÍA

IMPORTANTE: ANTES DE USAR TU AIR FRYER GOURMET PRO DE EASYWAYS®, SUGERIMOS LEER CON ATENCIÓN EL MANUAL DE USUARIO.

Has adquirido un producto de excelente calidad, sin embargo, en el improbable caso que tengas algún inconveniente técnico, EasyWays® responderá por el normal funcionamiento de tu equipo durante el período de garantía establecido.

NÚMERO 1 EasyWays® garantiza el servicio de reparación gratuita de los productos comercializados en el país donde adquiriste el producto.

NÚMERO 2 Esta garantía es válida con la boleta original del lugar donde se realizó la compra y es intransferible.

NÚMERO 3 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.

NÚMERO 4 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.

NÚMERO 5 La garantía a la que se refiere esta póliza cubre la reparación del producto EasyWays®, no el reemplazo de éste.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

- 1.** Uso impropio, distinto del uso doméstico o del indicado en el Manual de Usuario y/o en condiciones ambientales deficientes.
- 2.** Exceso o caídas de voltaje eléctrico que impliquen un uso en condiciones anormales, como también defectos de instalación eléctrica.
- 3.** Instalación en condiciones distintas a las indicadas en el Manual de Usuario. Intervención del artefacto por personal no autorizado bajo EasyWays®.
- 4.** 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.
- 5.** Daños causados por golpes, caídas, transporte inadecuado, bodegaje inadecuado o trato incorrecto, como también los daños a causa de terremoto, inundación, relámpago, anegaciones, ambientes de polvo excesivo, humedad, entre otros, y por la operación del artefacto en condiciones no

prescritas en el Manual de Usuario.

6. Defectos técnicos producidos por problemas en la instalación del equipo.

7. EasyWays® podrá no admitir el producto en sus servicios técnicos en aquellos casos que el producto no venga en condiciones de higiene y limpieza adecuados.

8. Las ilustraciones pueden ser diferentes al producto. Estamos constantemente mejorando nuestros produc-

tos, por lo que las especificaciones pueden variar sin aviso.

9. No intente arreglar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica en esta unidad. Hacerlo invalidará la garantía.

10. Si tiene dudas o comentarios con respecto al funcionamiento de este aparato o requiere hacer efectiva la garantía de reparación, por favor contáctese con el Departamento de Servicio Técnico Autorizado EasyWays® correspondiente a su país.





 **easyways**

EASYWAYS.CL



@easywayschile



Alonso de Córdova 4330,
Vitacura, Santiago, Chile.



servicioalcliente@easyways-la.com