

E>>easyways

MANUAL DE USUARIO

AIR FRYER

XL PRIME



FREIDORA DE AIRE
Modelo: EWAF016



Índice

- 03.** Instrucciones importantes de seguridad
- 04.** Antes del uso
- 08.** Durante el uso
- 14.** Conoce tu Air Fryer Crystal
- 24.** Limpieza y almacenamiento
- 26.** Solución de problemas
- 30.** Instrucciones del uso de la garantía

Instrucciones

DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE detenidamente estas instrucciones antes de usar tu **Air Fryer XL Prime** 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.

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 XL Prime** 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 XL 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. Para evitar la posibilidad de que **Air Fryer XL Prime** caiga accidentalmente de la superficie donde está ubicada, no dejes que el cable de alimentación cuelgue del borde de tu 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.

Asegúrate de que tu **Air Fryer XL Prime 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 embalaje. Para información más detallada acerca del cuidado y limpieza diario de este aparato, dirígete a la página 20 de este Manual de Usuario.

05. Siempre conecta primero el enchufe al dispositivo, luego enchufa el cable en la toma de corriente de la pared.



Para desconectar, apaga el producto y luego desconecta el enchufe de la toma de corriente. No desconectes jalando del cable.

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

Instala la Air Fryer Crystal LEJOS de su alcance. Además, deben ser supervisados continuamente para asegurarse que no jueguen con él. La Air Fryer Crystal 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 AIR FRYER MULTITOUCH ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.

Advertencia



NO DERRAMES LÍQUIDOS EN LA BASE PRINCIPAL, PANEL DE CONTROL O CABLE DE ALIMENTACIÓN.

07. 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.

08. Siempre desconecta **Air Fryer XL Prime** de la toma

de corriente si no la vas a ocupar, antes de montar, desmontar o limpiar.

09. Nunca transportes ni desenchufes la **Air Fryer XL Prime** agarrándola por el cable de alimentación.

ESTE APARATO NO ESTÁ DESTINADO PARA SER USADO POR PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CUYAS CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES ESTÉN REDUCIDAS, O CAREZCAN DE EXPERIENCIA O CONOCIMIENTO, SALVO SI HAN TENIDO SUPERVISIÓN O INSTRUCCIONES RELATIVAS AL USO DEL APARATO POR UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD.

Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

Si el cable de alimentación esta dañado. debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

No se debe colocar el aparato contra la pared u otros aparatos y que se debe dejar una distancia libre de al menos 10 centímetros (o 4 pulgadas) de la parte posterior, de sus lados y de la parte superior.



Precaución
SUPERFICIE CALIENTE.

Nunca conectar el aparato a un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.



Precaución

ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN DE LIMPIEZA, DESCONECTE EL APARATO DE LA ALIMENTACIÓN. NO DEBE SUMERGIR EL APARATO. NO UTILICE PRODUCTOS ABRASIVOS PARA LA LIMPIEZA DE LAS PIEZAS O ACCESORIOS QUE ESTÁN EN CONTACTO CON ALIMENTO.

Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y aplicaciones similares, tales como:

Cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; ambientes tipo bed and breakfast.

No debe sumergir el aparato.



Durante el Uso

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

02. Por favor, no operes tu **Air Fryer XL Prime** sin comida dentro.

03. Por favor, siempre utiliza tu **Air Fryer XL Prime** con tus manos secas.

04. No utilices tu **Air Fryer XL Prime** al aire libre.

05. 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®.

06. NUNCA cubras el ventilador mientras **Air Fryer XL Prime** esté en funcionamiento, ya que puedes dañarla o hacer que se sobrecaliente.

07. NUNCA ocupes utensilios de metal para manipular alimentos en el Cajón, ya que esto puede dañar la superficie antiadherente que lo reviste. Se recomiendan accesorios de silicona.

08. Siempre utiliza la Rejilla de Protección al freír, esto evitará que los alimentos entren en contacto con los elementos calefactores y para que tu preparación se cocine de manera uniforme.

09. NUNCA agites ni voltees los ingredientes con el Canasto de Protección aún instalada en el Cajón.

10. 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.





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

12. **Air Fryer XL Prime** no utiliza aceite para freír. **NUNCA** llenes el Cajón con aceite, ya que podrías causar un incendio.

13. En tu **Air Fryer XL Prime 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. No operes el Panel de Control con las manos húmedas.

15. Cuando la freidora de aire 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.

16. Si ves que tu **Air Fryer XL Prime** 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®.

17. 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 XL Prime**, además de alejar tu rostro y cuerpo. Mantén una distancia mínima de 20 centímetros.

18. No utilices tu **Air Fryer XL Prime** para almacenar alimentos.

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

20. **NO** dejes tu **Air Fryer Crystal** desatendida mientras esté en uso.

Después del Uso

01. Desenchufa cuando tu **Air Fryer XL Prime** no esté en uso. Lo mismo 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 XL Prime** 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 XL PRIME 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.

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®.

04. Consulta la sección de “Limpieza y Mantenimiento” de este Manual de Usuario para el cuidado diario del aparato, sin embargo, deja que se enfríe por completo antes de limpiarlo.

Para protegerte contra descargas eléctricas, no sumerjas la **Air Fryer XL Prime** 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.

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

06. Si notas que alguna pieza está dañada, defectuosa u observas que tu máquina no funciona de manera habitual y prevista, **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®.

07. 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.

08. Guarda tu **Air Fryer XL Prime** en un lugar seco.

09. 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 ESTRÉS 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 XL Prime.

NOTA: Siempre encontrarás la versión más reciente de este Manual de Usuario en nuestra página web **www.easyways.cl**

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.

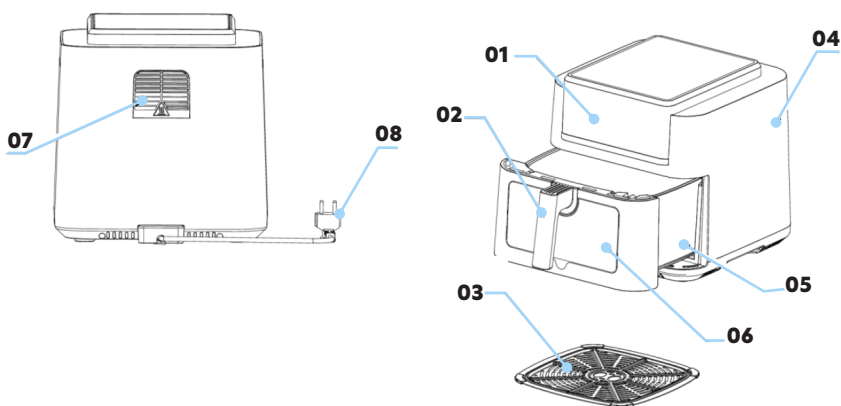


Introducción

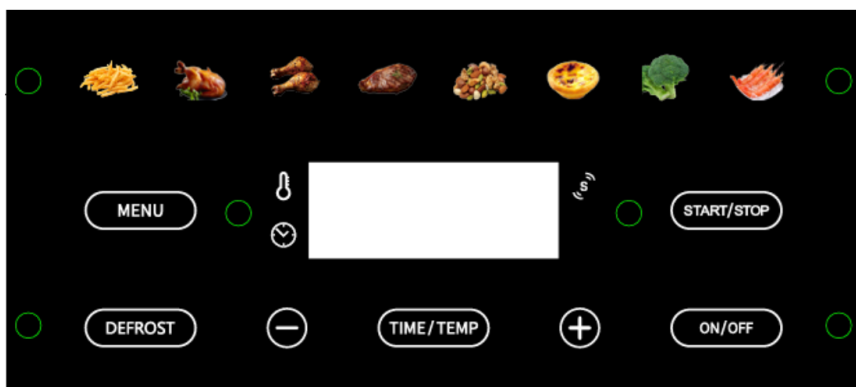
Esta nueva freidora de aire caliente ofrece una forma fácil y saludable de preparar sus ingredientes favoritos. Al utilizar una circulación rápida de aire caliente y una parrilla superior, permite preparar numerosos platos. Lo mejor es que la freidora de aire caliente calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

DESCRIPCIÓN GENERAL

- 1. Panel de control**
- 2. Mango de la canasta**
- 3. Rejilla**
- 4. Carcasa principal**
- 5. Canasta**
- 6. Ventana**
- 7. Salida de aire**
- 8. cable de alimentación (cable eléctrico)**



Instrucciones del panel de control



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Tecla ON/OFF - Tecla encendido

Una vez que la rejilla y la canasta estén correctamente colocadas en la carcasa principal, la luz de encendido se iluminará. Al seleccionar la tecla **START/STOP** la unidad quedará con temperatura predeterminada de 200°C y el tiempo de cocción se ajustará en 15 minutos. Al seleccionar la tecla **START/STOP** se iniciará el proceso de cocción. Mantenga presionada la tecla de encendido por 3 segundos para apagar completamente el equipo durante la cocción. Todas las luces se apagan y el ventilador deja de funcionar.

Nota: Durante la cocción, puede tocar la tecla START/STOP para pausar y e iniciar de la cocción.

TECLA “Menú” - Tecla de preajustes

Al seleccionar la tecla de preajuste “Menú”, puede desplazarse por 8 opciones populares de alimentos y DIY. Una vez seleccionada, comienza la función con el tiempo y la temperatura de cocción predeterminados.

Tecla “Time/Temp” -Teclas de control de temperatura/ temporizador

Tecla “ $\oplus$ ” y tecla “ $\ominus$ ” Teclas de control de temporizador/ temperatura.

Al seleccionar la Tecla “**Start/Stop**” se enciende la luz indicadora “ $\odot$ ”. Los símbolos “ $\oplus$ ” y “ $\ominus$ ” permiten aumentar o disminuir la temperatura de cocción de 5°C en 5°C. Mantener presionada la tecla hará que la temperatura cambie rápidamente. Rango de control de temperatura: 80°C–200°C.

Al seleccionar la Tecla “**Start/Stop**” se enciende la luz indicadora “ $\odot$ ”. Los símbolos “ $\oplus$ ” y “ $\ominus$ ” permiten aumentar o disminuir el tiempo de cocción, minuto a minuto. Mantener presionada la tecla hará que el tiempo cambie rápidamente.

Al seleccionar la Tecla “**Defrost**” se enciende la luz indicadora. La Tecla “**Start/Stop**” inicia la función de descongelado. Al seleccionar la tecla “**Start/Stop**” por segunda vez se finalizará el proceso de cocción.

La luz indicadora $\odot$ Luz de temperatura.

La luz indicadora $\odot$ Luz de temporizador.



Luz indicadora

Luz indicadora - Recordatorio de agitar y voltear

Función de recordatorio de agitar/voltear: cuando el tiempo del menú llega a la mitad, se solicita agitar/voltear los alimentos. El ícono "" parpadea y el zumbador emite 5 pitidos largos. El recordatorio termina al sacar la canasta durante el pitido o después de este. Si no se realiza ninguna acción, el ícono "" queda encendido fijo y el recordatorio continúa hasta que finalice el funcionamiento.

Si el tiempo configurado del menú es menor a 5 minutos, no hay recordatorio de agitar/voltear; si es mayor o igual a 5 minutos, sí hay recordatorio. Los menús **Chicken** y **Egg tart** no tienen recordatorio de agitar/voltear.

NOTA:

Pollo y Quiche no tienen recordatorio de agitar/voltear.

Cuando se extrae la canasta/bandeja durante el funcionamiento del equipo, la operación se pausa: el motor y el elemento calefactor se detienen al mismo tiempo. Después de volver a colocar la canasta/bandeja en su posición, el sistema continúa funcionando y el tiempo sigue contando hacia atrás. Memoria de apagado dentro de 30 minutos.

Ajustes

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes.

NOTA

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

Debido a que la tecnología Rapid Air recalienta el aire dentro del aparato de forma inmediata, sacar la bandeja brevemente durante la fritura con aire caliente casi no altera el proceso.

CONSEJOS

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación ligeramente menor que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor; una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.
- Agitar los ingredientes pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que se fríen de manera desigual.
- Agregue un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora de aire caliente dentro de unos minutos después de haber agregado el aceite.

- No prepare ingredientes extremadamente grasos, como salchichas, en la freidora de aire caliente.
- Los snacks que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire caliente.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es 400 gramos.
- Use masa prehecha para preparar snacks rellenos de forma rápida y sencilla. La masa prehecha también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque un molde para hornear o una fuente apta para horno en la canasta de la freidora de aire caliente si desea hornear un queque o quiche, o si quiere freír ingredientes frágiles o con relleno.





MENÚ	MIN-MÁX CANT. (GR.)	TEMPERATURA PREDETERMINADA (°C)
Papas y frituras	100 - 650	200
Pollo	600 - 1200	200
Trutros de pollo	100 - 650	200
Bistec	100 - 650	200
Frutos secos	100 - 500	160
Quiche	100 - 650	190
Verduras	100 - 650	170
Camarones	100 - 650	190
Descongelar	100 - 650	200

NOTA

Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando comience a freír mientras la freidora de aire caliente aún esté fría.

La primera vez que se use, habrá un ligero humo y olor; esto es un fenómeno normal.



TIEMPO PREDETERMINADO DE COCCIÓN	RANGO PERMITIDO DE T°	RANGO DE TIEMPO
22 min	80- 200°C	1 - 60 min
40 min	80- 200°C	1 - 60 min
25 min	80- 200°C	1 - 60 min í
20 min	80- 200°C	1 - 60 min
10 min	80- 200°C	1 - 60 min
16 min	80- 200°C	1 - 60 min
15 min	80- 200°C	1 - 60 min
18 min	80- 200°C	1 - 60 min
15 min	80- 200°C	1 - 60 min

Limpieza y

ALMACENAMIENTO

Limpie el aparato después de cada uso.

La bandeja y la rejilla con recubrimiento antiadherente: no utilice utensilios de cocina de metal ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlas, ya que esto puede dañar el recubrimiento antiadherente.

01. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.

NOTA

Retire la bandeja para que la freidora de aire se enfríe más rápidamente.

02. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

03. Limpie la bandeja y la rejilla con agua caliente, un poco de detergente lavavajillas y una esponja no abrasiva.

Puede usar un líquido desengrasante para eliminar cualquier suciedad restante.

CONSEJO

Si la suciedad está pegada a la rejilla o al fondo de la bandeja, llene la bandeja con agua caliente y un poco de detergente lavavajillas. Ponga la rejilla en la bandeja y deje que la bandeja y la rejilla se remojen durante aproximadamente 10 minutos.

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

05. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para retirar cualquier residuo de comida.

Almacenamiento

01. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.

02. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas

Medio ambiente

NO DESECHE EL APARATO CON LA BASURA DOMÉSTICA NORMAL CUANDO YA NO FUNCIONE; ENTRÉGUELO EN UN PUNTO OFICIAL DE RECOLECCIÓN PARA RECICLAJE. AL HACERLO, AYUDA A PRESERVAR EL MEDIO AMBIENTE.



Solución

DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA
1. La freidora de aire no funciona.	El aparato no está enchufado.
2. La freidora de aire caliente no funciona	No ha presionado el botón de encendido.
3. Los ingredientes no quedan bien cocidos.	La cantidad de ingredientes en la canasta es demasiado grande.
4. Los ingredientes no quedan bien cocidos.	La temperatura configurada es demasiado baja.
5. Los ingredientes no quedan bien cocidos.	El tiempo de preparación es demasiado corto.
6. Los ingredientes se cocinan de forma desigual.	Algunos tipos de ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.
7. Los snacks fritos no quedan crujientes al salir de la freidora.	Usó un tipo de snack pensado para una freidora tradicional de aceite profundo.
8. No puedo deslizar la bandeja dentro del aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la rejilla.
9. Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasos.

SOLUCIÓN

Conecte el enchufe a una toma de corriente con puesta a tierra.

Presione el botón de encendido en el aparato.

Ponga porciones más pequeñas de ingredientes en la canasta. Las porciones más pequeñas se cocinan de manera más uniforme.

Presione el botón + de control de temperatura hasta el ajuste requerido (ver sección “Ajustes” en el capítulo “Uso del aparato”).

Presione el botón + de control de temporizador hasta el tiempo requerido (ver sección “Ajustes” en el capítulo “Uso del aparato”).

Los ingredientes que quedan uno sobre otro o cruzados (por ejemplo, papas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación. Ver sección “Ajustes” en el capítulo “Uso del aparato”.

Use snacks para horno o pincele ligeramente con aceite los snacks para un resultado más crujiente.

No llene la rejilla por sobre la indicación MAX.

Al freír ingredientes grasos, una gran cantidad de aceite se filtrará hacia la bandeja. El aceite produce humo blanco y la bandeja puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.

Esta sección es una ayuda para identificar las posibles averías, su origen y solución.

Solución

DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA
10. Sale humo blanco del aparato.	La bandeja aún contiene residuos de grasa de un uso anterior.
11. Las papas fritas frescas se cocinan de forma desigual.	No usó el tipo de papa adecuado.
11. Las papas fritas frescas se cocinan de forma desigual.	No enjuagó bien los bastones de papa antes de freírlos.
12. Las papas fritas frescas no quedan crujientes al salir de la freidora.	La crocancia depende de la cantidad de aceite y agua en las papas.
13. Las papas fritas frescas no quedan crujientes al salir de la freidora.	La crocancia depende de la cantidad de aceite y agua en las papas.
14. Las papas fritas frescas no quedan crujientes al salir de la freidora.	La crocancia depende de la cantidad de aceite y agua en las papas.



SOLUCIÓN

El humo blanco se produce porque la grasa se calienta en la bandeja. Asegúrese de limpiar la bandeja correctamente después de cada uso.

Use papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la cocción.

Enjuague bien los bastones de papa para eliminar el almidón de la superficie.

Asegúrese de secar bien los bastones de papa antes de agregar el aceite.

Corte los bastones de papa más pequeños para un resultado más crujiente.

Agregue un poco más de aceite para un resultado más crujiente.

ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO



Esta marca indica que este producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana debido a una eliminación incontrolada de residuos, reciclelo de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recolección, o contacte al comercio donde se compró el producto. Ellos pueden recibir este producto para un reciclaje seguro para el medio ambiente.

Instrucciones

DE USO DE GARANTÍA

IMPORTANTE: ANTES DE USAR TU AIR FRYER XL PRIME 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 de este producto es de un año. 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.

Importante
Antes de usar tu
Air Fryer Crystal
de EasyWays®,
sugerimos leer con
atención el Manual
de Usuario.



Exclusiones de Garantía

01. Uso impropio, distinto del uso doméstico o del indicado en el Manual de Usuario y/o en condiciones ambientales deficientes.

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

03. Instalación en condiciones distintas a las indicadas en el manual. Intervención del artefacto por personal no autorizado bajo EasyWays®.

04. 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.

05. 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.

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

07. 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.

08. Las ilustraciones pueden ser diferentes al producto. Estamos constantemente mejorando nuestros productos, por lo que las especificaciones pueden variar sin aviso.

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

10. Si tienes dudas o comentarios con respecto al funcionamiento de este aparato o requieres hacer efectiva la garantía de reparación, por favor contactate con el Departamento de Servicio Técnico Autorizado EasyWays® correspondiente a tu país.





 easyways

EASYWAYS.CL



@easywayschile



Alonso de Córdova 4330,
Vitacura, Santiago, Chile.



servicioalcliente@easyways-la.com