

easyways

MANUAL DE USUARIO

AIR FRYER CHIC



FREIDORA DE AIRE
Modelo: EWAFO6

ÍNDICE

- 04** INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
- 11** CONOCE TU AIR FRYER CHIC
- 14** FUNCIONES PREDETERMINADAS
- 16** ¡AHORA, A COCINAR!
- 18** GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS
- 20** LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO
- 21** INSTRUCCIONES DE USO DE GARANTÍA



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE DETENIDAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR TU AIR FRYER CHIC 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 Chic 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 Chic 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 Chic 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 Chic 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.

05. Asegúrate de que tu Air Fryer Chic

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.

06. 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.

07. ESTE APARATO NO ESTÁ DESTINADO PARA SER USADO POR NIÑOS. Instala Air Fryer Chic LEJOS de su alcance. Además, deben ser supervisados continuamente para asegurarse que no jueguen con ella. La Air Fryer Chic 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 instruc-

ción 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 CHIC ESTÁ 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 Chic 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 Chic 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 jueguen con el aparato.

Si el cable de alimentación está 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. 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 conectes el aparato a un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

PRECAUCIÓN
ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN DE LIMPIEZA, DESCONECTA EL APARATO DE LA ALIMENTACIÓN. NO DEBE SUMERGIR EL APARATO. NO UTILICES 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 Chic sin comida dentro.

03. Por favor, siempre utiliza tu Air Fryer Chic con tus manos secas.

04. No utilices tu Air Fryer Chic 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 Chic está 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. 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. Nunca toques la Air Fryer Chic durante o inmediatamente después de su funcionamiento. Podrías quemarte. **SIEMPRE USA GUANTES DE COCINA.**

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

12. En tu Air Fryer Chic **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.

13. No operes el Panel de Control con las manos húmedas.

14. Cuando Air Fryer Chic 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 Chic des-

prende 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 Chic, además de alejar tu rostro y cuerpo. Mantén una distancia mínima de 20 centímetros.

17. No utilices tu Air Fryer Chic 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 Chic desatendida mientras esté en uso.

DESPUÉS DEL USO

01. Desenchufa cuando tu Air Fryer Chic 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 Chic 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 CHIC 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. Siempre asegúrate de que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo.

06. Nunca sumerjas ni enjuagues la Base Principal, ya que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores. Límpiela **SOLO** con un paño húmedo. No permitas que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas. Evita accidentes.

07. Para protegerte contra descargas eléctricas, no sumerjas Air Fryer Chic 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 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®.

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 EasyWays® 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 ESTRÉS ya que podrías sufrir un accidente grave.

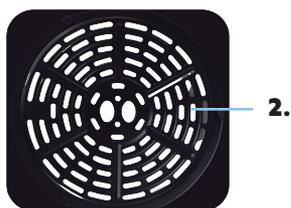
GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS. No entregues la máquina sin este folleto a terceros. Estas instrucciones son una parte esencial de tu Air Fryer Chic.

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

CONOCE TU AIR FRYER CHIC



- 1. PANEL DE CONTROL TOUCH 2. BASE PRINCIPAL
3. CAJÓN 4. MANGO 5. DECORACIÓN METÁLICA**



ACCESORIOS

01. Cajón: Con 5,5 litros de capacidad. Es intuitivo, cómodo de usar y sencillo de limpiar.

02. Rejilla de Protección: Previene el contacto del calentador con los alimentos y permite que el aire caliente circule de manera uniforme para que las preparaciones queden crujientes y bien cocidas.

IMPORTANTE

Antes de utilizar tu nueva Air Fryer Chic, asegúrate que la caja contenga todos los accesorios antes descritos. Si falta alguna pieza o presenta algún daño, no utilices este producto y contáctate inmediatamente con EasyWays®.



PANEL DE CONTROL

01. Botón de Encendido/ Apagado:

Este botón tiene varias funciones. Al insertar correctamente el Cajón en la Base Principal, el botón se iluminará. Si lo presionas por 0.5 segundos, la temperatura predeterminada será de 200°C y el tiempo de cocción se establecerá en 15 minutos. / Si lo presionas por segunda vez, se iniciará el proceso de cocción. / Si lo pulsas nuevamente por 2 segundos, Air Fryer Chic se apagará. Todas las luces se apagarán y el ventilador dejará de funcionar.

NOTA

DURANTE LA COCCIÓN, PUEDES PRESIONAR ESTE BOTÓN PARA PAUSAR Y REANUDAR LA COCCIÓN.

02. Botón Selección: Permite desplazarse por las 8 opciones de Funciones Predeterminadas. Una vez seleccionada la función, la pantalla mostrará la temperatura y tiempos predeterminados.

03. Botón aumento de temperatura: Permite aumentar la temperatura, 5 grados a la vez, hasta llegar a la temperatura máxima de 200°C.

04. Botón disminución de temperatura: Permite disminuir la temperatura, 5 grados a la vez, hasta llegar a la temperatura mínima de 80°C.

05. Botón aumento de tiempo: Permite aumentar el tiempo, un minuto a la vez, hasta llegar al tiempo máximo de 60 minutos.

06. Botón disminución de tiempo:

Permite disminuir el tiempo, un minuto a la vez, hasta llegar al tiempo mínimo de 0 minutos.

NOTA

AL MANTENER PRESIONADOS CUALQUIERA DE LOS DOS BOTONES, EL TIEMPO CAMBIARÁ RÁPIDAMENTE.

07. Luz del calentador: Indica que el calentador está en funcionamiento.

08. Pantalla digital LED: Muestra la temperatura y la cuenta regresiva del temporizador.

09. Listado de 8 funciones predeterminadas: Al presionar el Botón Selección parpadeará el ícono respectivo de cada función.

Apagado automático: Air Fryer Chic está equipada con un temporizador digital. Cuando la cuenta regresiva llegue a 0, tu EasyWays® emitirá un sonido de campana y se apagará automáticamente.

NOTA

PARA MÁS DETALLES SOBRE LOS TIEMPOS Y TEMPERATURAS DE COCCIÓN PREDETERMINADAS, PUEDES IR A LA SECCIÓN FUNCIONES PREDETERMINADAS EN LA PÁGINA 14 DE ESTE MANUAL DE USUARIO.

FUNCIONES PREDETERMINADAS

FUNCIÓN	CANTIDAD MÁX	T°	TIEMPO
 Papas fritas	500 g	200°C	17 minutos
 Carne	500 g	180°C	16 minutos
 Pollo	500 g	180°C	25 minutos
 Alitas de Pollo	500 g	200°C	20 minutos
 Pescado	500 g	200°C	18 minutos
 Pizza	1 Pizza	160°C	17 minutos
 Hornear	600 g	160°C	25 minutos
 Vegetales	500 g	160°C	17 minutos

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 ÍCONOS REPRESENTAN LOS TIEMPOS Y TEMPERATURAS DE COCCIÓN ESTÁNDAR POR PRODUCTO.

ESTO PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DE LAS CANTIDADES QUE INTRODUCAS EN EL CAJÓN.

NOTA

ESTOS TIEMPOS ESTÁN PENSADOS LUEGO DE PRECALENTAR TU AIR FRYER CHIC . SI INICIAS LA PREPARACIÓN CON LA MÁQUINA FRÍA, AÑADE TRES MINUTOS AL TIEMPO DE PREPARACIÓN.

NOTA

EVITA COCINAR PREPARACIONES EXCESIVAMENTE GRASOSAS EN AIR FRYER CHIC, TALES COMO SALCHICHAS Y OTROS EMBUTIDOS.

EasyTip

- Los ingredientes más pequeños generalmente 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. Para lograr excelentes resultados, la cantidad óptima de papas fritas es 500 gramos.

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

- Si deseas cocinar muffins, la temperatura que debes usar es de 200°C por un máximo de 18 minutos.

- Si quieres cocinar un pastel, quiche o una preparación rellena, utiliza un molde para hornear o fuente de horno, y sitúalo sobre la Rejilla de Protección.

- Puedes usar tu Air Fryer Chic para recalentar comidas. Para eso, ajusta la temperatura a 150°C por 10 minutos.

IMPORTANTE

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



¡AHORA, A COCINAR! CON AIR FRYER CHIC

ADVERTENCIA

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ, LIMPIA TODAS LAS PARTES DE AIR FRYER CHIC SEGÚN LAS INSTRUCCIONES EN LA PÁGINA 20.

NOTA

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

01. Saca tu Air Fryer Chic de la caja y retira todo el material de embalaje. Verifica que tu EasyWays® contenga todas las piezas y accesorios descritas en este Manual de Usuario.

02. Enchufa tu Air Fryer Chic a la toma de corriente de la pared. Las luces del Panel de Control se encenderán.

ATENCIÓN

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

03. Desliza el Cajón con cuidado hacia afuera utilizando el Mango e instala la Rejilla de Protección correctamente.

04. Introduce los ingredientes que vas a cocinar en el Cajón y vuelve a colocarlo en la Base Principal. Para asegurarte que esté bien cerrado, siempre cuida que se alinee con las guías en el cuerpo de tu Air Fryer Chic.

EasyTip

• Para que tus preparaciones queden aún más crujientes, precalienta tu Air Fryer Chic por al menos tres minutos antes de introducir comida al Cajón. Luego, ten mucho cuidado al sacarlo de la Base Principal, ya que estará caliente. Manipúlalo solamente por el Mango y con guantes.

ADVERTENCIA

NUNCA USES TU EASYWAYS® SIN EL CAJÓN EN SU INTERIOR. ADEMÁS, SIEMPRE UTILIZA LA REJILLA PROTECTORA AL COCINAR.

ADVERTENCIA

NO LLENES EL CAJÓN DE ACEITE YA QUE PODRÍAS GENERAR UN INCENDIO.

NOTA

LOS ALIMENTOS QUE NORMALMENTE SE COCINAN EN EL HORNO, TAMBIÉN PUEDEN PREPARARSE EN AIR FRYER CHIC. 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.

05. Elige la función que más se adecúe a tu receta utilizando el Botón Selección. Cada vez que lo presiones, un ícono parpadeará. Presiona este botón hasta que parpadee el ícono

que prefieras. Luego, pulsa el botón Encendido/Apagado una vez e iniciará el proceso de cocción. Escucharás un sonido y tu Air Fryer Chic 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.

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.

06. Para que tu preparación quede crujiente, algunos ingredientes, como las papas fritas, deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación. Para hacerlo, toma el Cajón por el Mango y retíralo de la Base Principal. La cocción se pausará. Luego, agita o volteas los ingredientes. Finalmente, introduce nuevamente el Cajón. La cuenta regresiva se reanudará automáticamente.

EasyTip

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

07. Cuando termine el tiempo de cocción, escucharás el timbre del temporizador. Con mucho cuidado, desliza

el Cajón hacia afuera de la Base Principal, siempre sosteniéndolo por el Mango y usando guantes de cocina.

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

ADVERTENCIA

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

09. Cuando tu preparación esté lista, con mucho cuidado saca los ingredientes del Cajón. Para eso, utiliza pinzas o accesorios de silicona para no dañar el revestimiento antiadherente del interior del Cajón.

NOTA

AL TERMINAR LA COCCIÓN, NUNCA VOLTEES EL CAJÓN CON LA REJILLA DE PROTECCIÓN TODAVÍA INSERTADA, YA QUE CUALQUIER EXCESO DE ACEITE QUE SE PUEDA HABER ACUMULADO EN EL FONDO SE PUEDE DERRAMAR SOBRE LOS INGREDIENTES Y/O SALPICAR. EVITA QUEMADURAS.

ADVERTENCIA

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

10. Tu Air Fryer Chic estará instantáneamente lista para preparar otra tanda. Solo debes repetir los pasos 3 al 9.

GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA
<p>1. Air Fryer Chic no funciona.</p>	<p>El aparato no está enchufado / No presionaste el Botón de Encendido/ Apagado / No configuraste el temporizador.</p>
<p>2. Los ingredientes no se cocinaron correctamente.</p>	<p>La cantidad de ingredientes en el Cajón es demasiado grande./ La temperatura establecida es demasiado baja./ El tiempo de preparación es demasiado corto.</p>
<p>3. Los ingredientes se fríen de manera desigual.</p>	<p>Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.</p>
<p>4. Los snacks fritos no quedan crujientes.</p>	<p>Usaste un tipo de bocadillo destinado a ser preparado en una freidora tradicional (con aceite).</p>
<p>5. No puedo deslizar el Cajón correctamente.</p>	<p>Hay demasiados ingredientes en el Cajón. / El Cajón no está correctamente instalado.</p>
<p>6. Sale humo blanco del aparato.</p>	<p>Estás preparando ingredientes grasosos. / El Cajón contiene residuos de grasa de un uso anterior.</p>
<p>7. Las papas fritas caseras se fríen de manera desigual.</p>	<p>No usaste el tipo de papa correcta. / No enjuagaste bien los bastones de papa antes de freírlos.</p>
<p>8. Las papas fritas frescas no quedan crujientes cuando salen.</p>	<p>La textura crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua de las papas fritas.</p>

SOLUCIÓN

Conecta el enchufe a una toma de corriente. / Presiona el Botón de Encendido durante 3 segundos para encender Air Fryer Chic. / Modifica el tiempo de cocción utilizando los botones de Aumento y Disminución de tiempo.

Introduce lotes más pequeños de ingredientes en el Cajón. Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme. / Modifica la temperatura utilizando el Botón de aumento de temperatura / Aumenta el tiempo de cocción utilizando el Botón de aumento de tiempo.

Los ingredientes que se encuentran uno encima de otro (por ejemplo, papas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación. Consulta el Paso 6 de la sección "A Cocinar" (ubicado en la página 13 de este manual) para mayor información.

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

No llenes el Cajón más allá de la indicación máxima. / Desliza el Cajón hacia adentro de la Base Principal hasta que escuches un clic.

Cuando frías ingredientes grasosos, se filtrará una gran cantidad de aceite en el Cajón, que podría producir humo blanco. Esto no afecta al aparato ni al resultado final. / El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en el Cajón. Asegúrate de limpiar el Cajón de tu Air Fryer Chic correctamente después de cada uso.

Utiliza papas frescas y asegúrate de que se mantengan firmes durante la fritura. / Enjuaga bien los bastones de papa para quitarles el almidón del exterior.

Asegúrate de secar bien los bastones de papa antes de agregar el aceite. / Corta los bastones más delgados para obtener un resultado más crujiente. / Agrega un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Debes limpiar tu Air Fryer Chic después de cada uso. El Cajón y la Rejilla de Protección están revestidos de material antiadherente, por eso, no uses utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos, ya que lo 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 Chic de la toma de corriente y deja que se enfríe por completo. Esto puede tardar hasta media hora.

EasyTip

• Para que Air Fryer Chic se enfríe más rápido, retira el Cajón.

02. Una vez que Air Fryer Chic 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 el Cajón y la Rejilla de Protección con agua caliente, detergente suave y una esponja no abrasiva. Puedes utilizar líquido desengrasante para eliminar la suciedad restante.

EasyTip

• Si aún hay suciedad adherida al Ca-

jón o a la Rejilla de Protección, llena el Cajón con agua caliente y un poco de detergente. Deja que se remojen durante aproximadamente 10 minutos y luego enjuágalos.

ADVERTENCIA

NUNCA LIMPIES EL PANEL DE CONTROL CON AGUA.

ADVERTENCIA

NUNCA SUMERJAS LA AIR FRYER CHIC, YA QUE PODRÍAS DAÑAR LOS ELEMENTOS CALEFACTORES, RECIBIR UN CHOQUE ELÉCTRICO Y/O CAUSAR UN ACCIDENTE ELÉCTRICO. LA AIR FRYER CHIC NO ES APTA PARA EL LAVAVAJILLAS.

PRECAUCIÓN

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

ALMACENAMIENTO

01. Desenchufa tu Air Fryer Chic y déjala enfriar.

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

03. Guarda tu Air Fryer Chic en un lugar limpio y seco.

INSTRUCCIONES DE USO DE GARANTÍA

IMPORTANTE: ANTES DE USAR TU AIR FRYER CHIC 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 Ma-

nual 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 productos, 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