

E>>easyways

**MANUAL**  
**DE USUARIO** | **Air Fryer**  
**Plus**



E>>easyways  
*Así de simple*

WWW.EASYWAYS.CL

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

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

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

**PRECAUCIÓN:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIOS, DESCARGA ELÉCTRICA O LESIÓN, COCINE SÓLO EN CONTENEDORES RECOMENDADOS.

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

ES OBLIGATORIO consultar detalladamente este Manual de Instrucciones.

## ANTES DEL USO

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

**1** Instale su Air Fryer Plus 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.

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

**3** Antes de usarlo, asegúrese siem-



pre de que el aparato esté ensamblado correctamente, de acuerdo a las instrucciones de este Manual.

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

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

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

**7** Procure que el cable de alimentación NO toque superficies calientes para evitar su derretimiento o accidentes. Al mismo tiempo, para evitar la posibilidad de que el sistema de cocción caiga accidentalmente de la superficie donde está ubicado, no deje que el cable de alimentación cuelgue del borde del mostrador o de la mesa, de lo contrario, podría dañar el sistema de cocción o sufrir accidentes.

**8** 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.

## DURANTE EL USO

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

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

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

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

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

**6** NO toque directamente la comida después de la cocción con temperatura ya que podría quemarse. Tenga

mucho cuidado al retirar los alimentos. Pueden producirse quemaduras graves por la temperatura y vapor interno. No toque los accesorios durante e inmediatamente después de cocinar. Siempre use guantes de cocina o agarraderas cuando manipule accesorios potencialmente calientes.

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

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

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

**ATENCIÓN: NO DERRAME LÍQUIDOS EN LA TAPA, PANEL DE CONTROL, CARCASA O CABLE DE ALIMENTACIÓN. ESTO PODRÍA DAÑAR GRAVEMENTE SU FUNCIONAMIENTO Y PERDER SU GARANTÍA.**

## DESPUÉS DEL USO

**1** Desenchufe cuando no esté en uso para montar o desmontar piezas y antes de limpiar. Permita que se enfríe **COMPLETAMENTE** antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiar. Para moverla, espere hasta que la máquina esté completamente fría, luego sujétela desde la base de la carcasa, siempre con ambas manos. Jamás la mueva mientras

esté en uso. **NUNCA** la tome desde la Tapa. Para desconectar, asegúrese de que esté **APAGADA**, entonces desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. No desconecte tirando del cable de alimentación. No transporte el aparato sujetándolo del cable. No toque el aparato o el enchufe con las manos mojadas cuando esté conectado a la corriente. **NO MANIPULE SU AIR FRYER PLUS SIN GUANTES CUANDO ESTÉ CALIENTE.**

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

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

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

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





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

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

**8** **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.

**9** Si nota que alguna pieza está dañada, defectuosa u observa que su máquina no funciona de manera habitual y prevista, **SUSPENDA SU USO DE MANERA INMEDIATA** desconectándolo de la toma de corriente. Espere hasta que el aparato se enfríe y contacte inmediatamente al Servicio Técnico de EasyWays. No abra la Tapa hasta estar completamente seguro que los alimentos en su interior estén fríos.

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

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

**12** La cocina tiene riesgos conocidos que se pueden evitar. Si ve cualquier

anomalía en su máquina, primero desenchúfela, espere a que se enfríe y luego contacte al Servicio Técnico para su revisión. **EVITE ACCIDENTES POR MANIPULACIÓN. ESTE CONSEJO ES ÚTIL PARA TODOS SUS ELECTRODOMÉSTICOS DE SU COCINA, YA QUE TODOS TIENEN RIESGOS INHERENTES E INESPERADOS POR MÚLTIPLES FACTORES**, sin embargo los puede evitar con estos consejos.

### **TEMPERATURAS ALTAS: RIESGO DE QUEMADURAS**

- Siempre coloque los ingredientes para freír en el canasto.
  - No cubra la abertura de entrada y salida de aire mientras el aparato esté funcionando.
  - No vierta aceite en la sartén, esto puede generar un incendio.
- \* Nunca toque el interior del aparato mientras esté en uso ya que podría quemarse gravemente.

## RECUERDE:

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

**JAMÁS COCINE CON EVIDENTE DESCONCENTRACIÓN O BAJO ESTRÉS** ya que podría sufrir un accidente grave.

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

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

**IMPORTANTE: SIEMPRE ENCONTRARÁ LA VERSIÓN MÁS RECIENTE DE ESTE MANUAL DE USO EN NUESTRA PÁGINA WEB [WWW.EASYWAYS.CL](http://WWW.EASYWAYS.CL)**

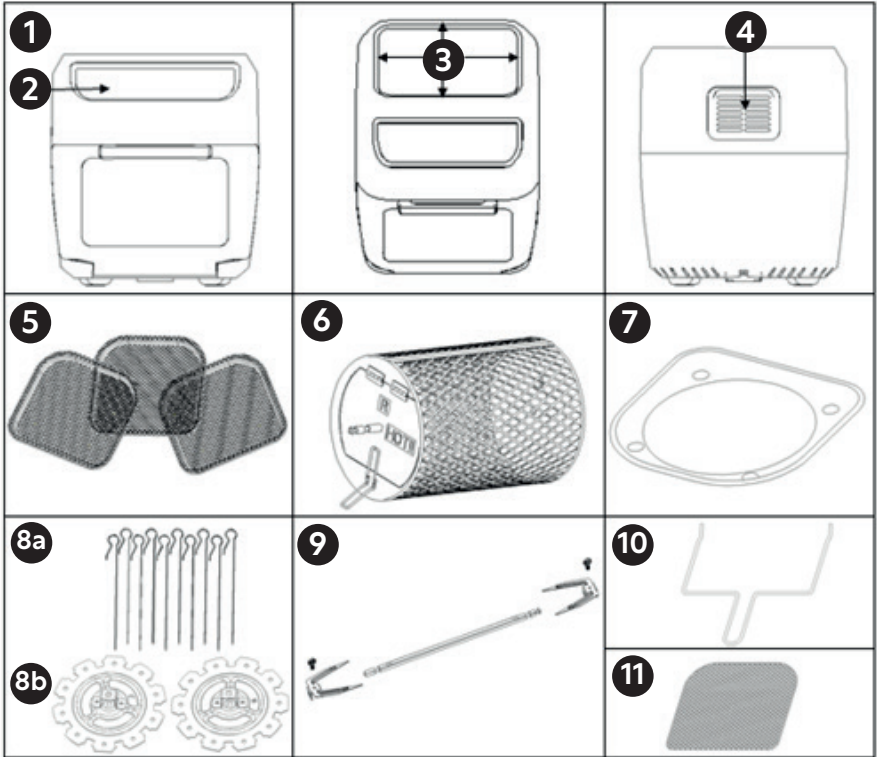


# ÍNDICE

---

COMPONENTES Y ACCESORIOS	8
CÓMO USAR LOS ACCESORIOS	11
PANEL DE CONTROL DIGITAL	17
FUNCIONES DE COCCIÓN PREESTABLECIDAS	19
TABLAS DE COCCIÓN	22
CÓMO USAR SU AIR FRYER PLUS	24
AVERÍAS CAUSA / SOLUCIÓN	26
LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO	28
INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL PERÍODO DE GARANTÍA	29
PERÍODO DE GARANTÍA POR TIPO DE PRODUCTO	30

# COMPONENTES Y ACCESORIOS AIR FRYER PLUS





- 1** BASE PRINCIPAL
- 2** PANEL DE CONTROL
- 3** ENTRADA DE VENTILACIÓN
- 4** VENTILADOR
- 5** BANDEJAS
- 6** CANASTO
- 7** BANDEJA DE RECOLECCIÓN  
(Color negro)
- 8a** 10 BROCHETAS DEL ESPIEDO
- 8b** BASTIDORES DEL ESPIEDO  
(Use los tornillos que vienen en las horquillas)
- 9** ESPADA, HORQUILLAS Y TORNILLOS DE FIJACIÓN DEL ESPIEDO  
(En total su Air Fryer Plus viene con 2 tornillos)
- 10** HERRAMIENTA DE RECUPERACIÓN
- 11** CUBIERTA DE PROTECCIÓN  
(Rejilla plana)

# ACCESORIOS

---

## 5 BANDEJAS

---

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

## 6 CANASTO

---

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

## 7 BANDEJA DE RECOLECCIÓN

---

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

## 8a BROCHETAS

---

10 unidades ideales para cocinar verduras y proteínas, como carne o pescado.

## 8b BASTIDORES

---

Sostienen las Brochetas y permiten que giren continuamente.

Para usarlos, ajústelos con la Espada del Espiedo y bloquee con los tornillos de fijación.

## 9 ESPADA, HORQUILLAS Y TORNILLOS DE FIJACIÓN DEL ESPIEDO

---

Úselos para preparar un sabroso asado o un pollo entero. Tome la Espada y atravesie la carne hasta dejarla centrada. Inserte las horquillas en la Espada desde cualquier extremo en dirección a la carne y luego bloqueélas con los tornillos de fijación (la Espada tiene hendiduras para instalar correctamente los tornillos de fijación). Puede ajustar los tornillos más cerca del centro si es necesario, pero nunca hacia afuera o los extremos.

**NOTA:** Asegúrese de que la carne o el pollo no sobrepase los 1,5 kg a 1,8 kg de peso, para permitir que el Espiedo gire libremente dentro del horno.

## 10 HERRAMIENTA DE RECUPERACIÓN

---

Úsela para retirar las Brochetas y el Canasto del horno. Enganche correctamente y levante siempre desde el lado izquierdo primero. Luego extraiga suavemente.

## 11 CUBIERTA DE PROTECCIÓN

---

Previene el contacto del calentador con los alimentos. Es muy fácil de sacar y limpiar.



# CÓMO USAR LOS ACCESORIOS

## IMPORTANTE:

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

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

## ADVERTENCIA:

Las horquillas y Brochetas, al igual que otras piezas metálicas, son afiladas y se calientan mucho durante su uso. Tenga extremo cuidado para evitar accidentes o lesiones. **SIEMPRE USE GANTES PARA RETIRAR O MANIPULAR CUALQUIER ACCESORIO EN LA MÁQUINA.**

## BANDEJAS

**1** Inserte la Bandeja de Recolección, de color negro, en la parte inferior de la máquina.

**2** Coloque las Bandejas, deslizándolas a través de las ranuras laterales y enganchándolas en el borde biselado del fondo de la máquina (Fig. A).

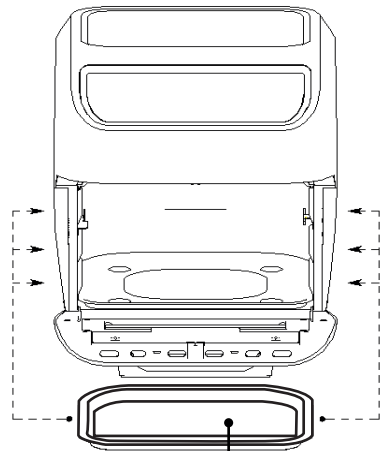


Fig. A

Bandeja

**3** Para cocinar de forma más rápida los alimentos y obtener una textura crujiente, es recomendable colocar la Bandeja más cerca de la parte superior (Fig. B).

**4** se usan varias Bandejas al mismo tiempo, se recomienda ir cambiándolas de posición durante el proceso para obtener una cocción pareja.

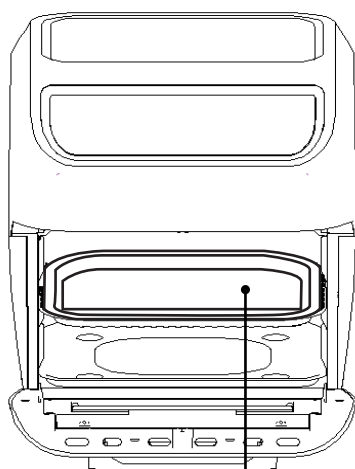
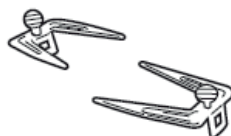


Fig. B

Bandeja



BROCHETAS x10

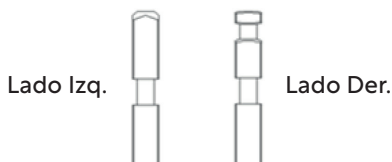


2 HORQUILLAS  
+ TORNILLOS  
DE FIJACIÓN

## COMPONENTES DEL ESPIEDO



BASTIDORES x2  
Vista Frontal



Lado Izq.

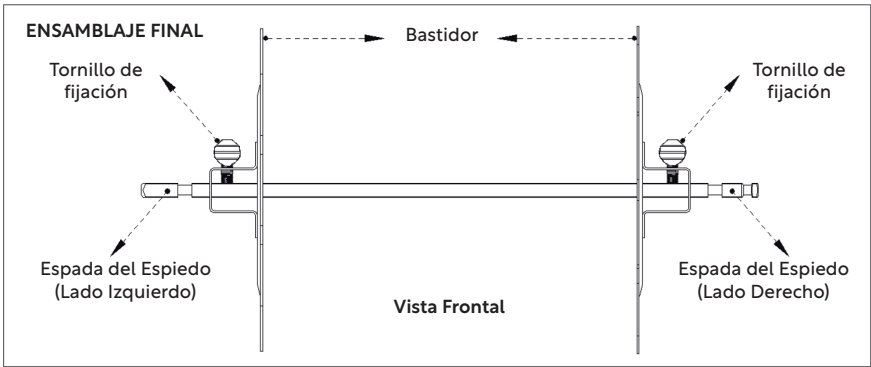
Lado Der.

EJE (Espada)

## ESPIEDA, HORQUILLAS, TORNILLOS DE FIJACIÓN, BASTIDORES Y BROCHETAS

- 1** Coloque los Bastidores en cada extremo de la Espada. Asegúrese que los tornillos de fijación estén en el lado exterior de la Espada.
- 2** Apriete ligeramente los tornillos de fijación (no los apriete demasiado, ya que es posible que necesite ajustar la tensión después de insertar las Brochetas).
- 3** Inserte cuidadosamente la comida en las Brochetas.
- 4** Luego, inserte las Brochetas en los agujeros del Bastidor del lado izquierdo (Fig. C).





**5** Presione el gancho de cada Brocheta en las ranuras del Bastidor del lado derecho, y asegúrelos tal como se indica en la Figura D.

**6** Repita este proceso (desde el paso 3 al 5) hasta completar los Bastidores. Asegúrese de que las Brochetas estén espaciadas de manera uniforme.

**7** Apriete los Tornillos de Fijación para asegurarse que estén firmemente en su lugar.

**8** Tenga precaución al insertar el Espiedo en la máquina ya que podría pincharse con las Brochetas.

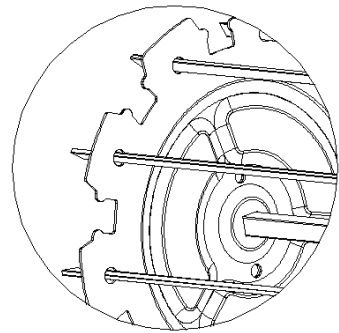


Fig. C - Lado Izquierdo

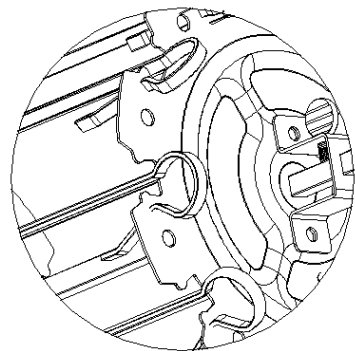
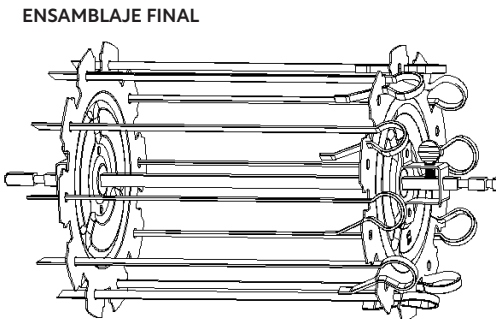


Fig. D - Lado Derecho

## INSTALANDO EL ESPIEDO Y EL CANASTO

**1** Inserte primero el lado izquierdo de la Espada del Espiedo o del Canasto (Fig. E).

**2** Coloque el lado derecho tal como se ve en la Figura F.

**3** Asegúrese de que la Espada o el Canasto esté correctamente posicionado para activar la rotación.

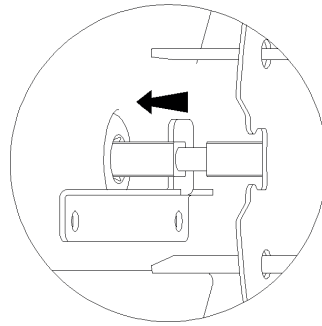
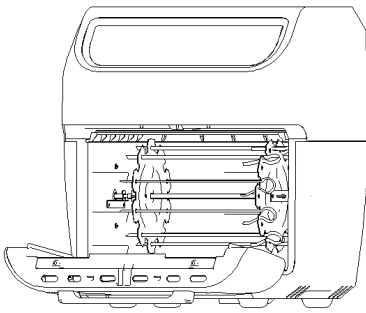


Fig. E - Lado Izquierdo

### IMPORTANTE:

Consulte este diagrama de ensamblaje para ayudar a identificar los lados izquierdo y derecho de la Espada del Espiedo, antes de colocarlo en la unidad. El lado derecho tiene dos muescas o hendiduras, y el izquierdo tiene una.

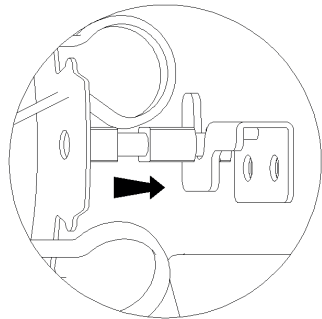
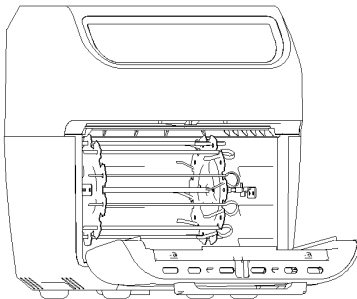


Fig. F - Lado Derecho



## DESINSTALANDO EL ESPIEDO Y EL CANASTO

**1** Abra la puerta para pausar el ciclo de cocción o apague la unidad presionando el botón Encendido/Apagado.

**2** Enganche la Herramienta de Recuperación en la Espada. Use un guante de cocina para protegerse del calor.

**3** Levante primero el lado derecho de la Herramienta de Recuperación para generar un pequeño ángulo y así soltar la Espada, luego mueva y presione hacia la derecha para que el lado izquierdo se deslice fácilmente.

**4** Retire la comida con cuidado.

## INSTALACIÓN DE LA CUBIERTA DE PROTECCIÓN

**1** Inserte la Cubierta de Protección en la parte superior de la máquina para proteger los alimentos y evitar tocar el calentador (Fig. G).

**2** Retire la Cubierta de Protección para limpiar (Fig. H).

### ATENCIÓN

La cubierta de protección es muy similar a las bandejas, pero se distingue por su forma plana para proteger la resistencia ubicada en la parte superior de Air Fryer Plus.

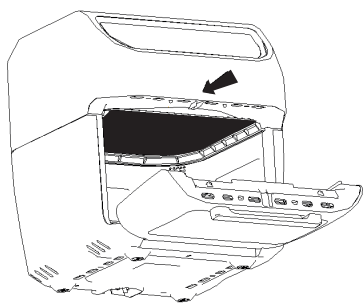


Fig. G

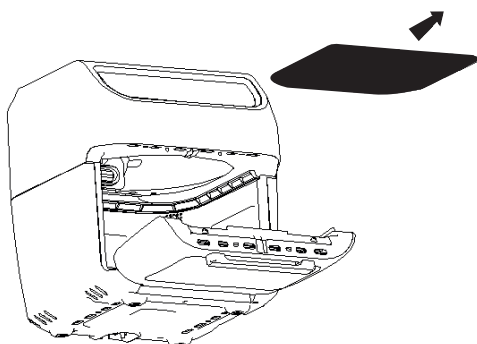


Fig. H

## INSTALACIÓN Y DESINSTALACIÓN DEL VIDRIO DE LA PUERTA

**1** Coloque el vidrio en la puerta tal como lo indica la figura I A.

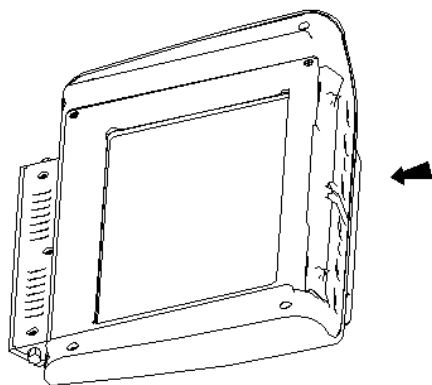


Fig. I A

**2** Retire el vidrio fácilmente para limpiarlo (Fig. I B).

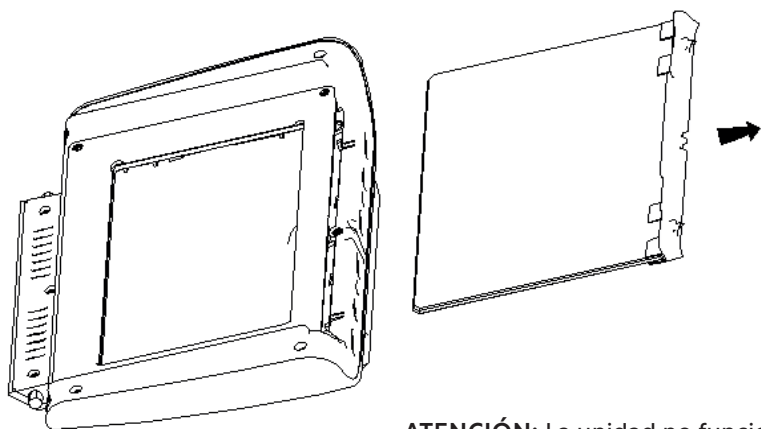
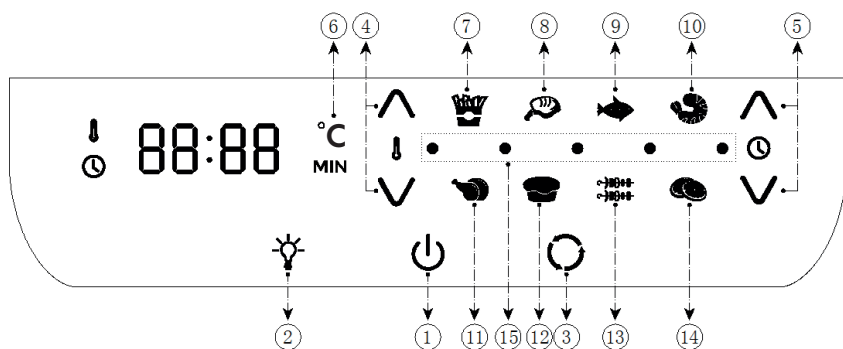


Fig. I B

**ATENCIÓN:** La unidad no funcionará si el vidrio no está posicionado correctamente.

# PANEL DE CONTROL DIGITAL



## 1 BOTÓN ENCENDIDO / APAGADO

- Cuando la máquina esté enchufada, el botón Encendido / Apagado se iluminará inmediatamente.

- Si presiona una vez el botón Encendido / Apagado, todo el panel se iluminará.

- Al presionar el botón de Encendido/Apagado por segunda vez, se activará el proceso de cocción en 190°C y 15 minutos (programación predefinida).

- Si mantiene presionado el botón Encendido / Apagado por unos segundos, la unidad se apagará, al igual que la pantalla y la luz de funcionamiento (esta última tardará 20 segundos). El ventilador, en tanto, continuará funcionando durante 20 segundos más, para “enfriar” la unidad.

## 2 LUZ INTERNA

Seleccione este botón para verificar el progreso de la cocción mientras la máquina esté funcionando.

**NOTA:** El proceso de cocción se pausará si abre la puerta y la luz interna se encenderá.

## 3 BOTÓN DE ROTACIÓN

Seleccione este botón cuando cocine recetas en modo “Asar” o con cualquiera de las otras opciones predefinidas. El icono parpadeará mientras esté en uso.

## 4 BOTONES DE TEMPERATURA

Estos botones le permiten aumentar o disminuir la temperatura de cocción, mediante intervalos de 5°C. Comenzará en 65°C hasta llegar a 200°C.

Al usar la función Deshidratación, también será en intervalos de 5°C, pero comenzará en 30°C y terminará en 80°C.

## **5** BOTONES DE TIEMPO

Estos botones le permitirán seleccionar el tiempo exacto de cocción, desde 1 hasta 60 minutos, en todos los modos, excepto deshidratar, que utiliza intervalos de 30 minutos y un tiempo de funcionamiento de entre 2 a 24 horas.

## **6** PANTALLA DIGITAL LED

La pantalla mostrará la temperatura y la cuenta regresiva del tiempo.

## **7** A **14** CÓMO PREESTABLECER LA COCCIÓN

Al seleccionar cualquier función, se mostrará un tiempo y temperatura predeterminados, los que funcionan como guía (revisar en página 17) y que podrá cambiar fácilmente de acuerdo a su gusto.

## **15** LUCES DE FUNCIONAMIENTO

Estas luces parpadearán mientras esté cocinando y continuarán así hasta 20 segundos después de que apague la unidad.



# FUNCIONES DE COCCIÓN PREESTABLECIDAS

Su Air Fryer Plus está diseñado para cocinar una amplia variedad de comidas, dependiendo de su gusto e imaginación. Las tablas sugeridas a continuación le ayudarán a obtener excelentes resultados, pero lo más importante, es que todo dependerá de su gusto. Consulte esta información para conocer la configuración adecuada de tiempo / temperatura.

## TABLA DE COCCIÓN SUGERIDA

<b>FUNCIONES</b>	<b>TEMPERATURA</b>	<b>TIEMPO</b>
Papas fritas	200°C	20 minutos
Carne / Chuletas	185°C	25 minutos
Pescado	200°C	15 minutos
Camarón	160°C	12 minutos
Pollo*	185°C	40 minutos
Horneado	175°C	30 minutos
Asar	200°C	30 minutos
Deshidratador	30°C	4 horas (2 - 24 hrs)

\* El tiempo de cocción para el pollo asado entero, variará dependiendo del peso total de éste. Se recomienda usar un termómetro para carne con el objetivo de verificar su temperatura interna, según lo indique la Tabla de temperatura Interna de la carne (Pág. 21).

## **USO DE AIR FRYER PLUS SIN LAS FUNCIONES PREESTABLECIDAS**

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

**ADVERTENCIA**  
JAMÁS USE UN RECIPIENTE LLENO DE ACEITE O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO DENTRO DE LA MÁQUINA, ESTO PODRÍA PROVOCAR UN INCENDIO O UN ACCIDENTE GRAVE. ESTA UNIDAD SÓLO COCINA CON AIRE CALIENTE.





## TABLA DE COCCIÓN

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

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

## TABLA DE COCCIÓN DE OTROS ALIMENTOS

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

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

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

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

COMIDA	
Papas fritas congeladas y delgadas	
Papas fritas congeladas y gruesas	
Papas fritas caseras	
Papas fritas rústicas	
Papas fritas caseras en cubos	
Filete de vacuno	
Chuletas de cerdo	
Hamburguesas	
Trutros de pollo	
Pechuga de pollo	
Nuggets de pollo	
Nuggets de pescado	
Verduras rellenas	
Queque	
Quiche	
Muffins	
Otros dulces	



MÍN-MÁX	TIEMPO	TEMPERATURA	COMENTARIOS
1 1/4 - 3 tazas	15 a 20 minutos	200°C	x
1 1/4 - 3 tazas	20 a 30 minutos	200°C	x
1 1/4 - 3 1/4 tazas	20 a 30 minutos	200°C	Agrega 1/2 cda. de aceite
1 1/4 - 3 1/4 tazas	30 a 40 minutos	185°C	Agrega 1/2 cda. de aceite
1 1/4 - 3 tazas	12 a 18 minutos	185°C	Agrega 1/2 cda. de aceite
120 - 500 g	8 a 15 minutos	185°C	x
120 - 500 g	10 a 14 minutos	185°C	x
120 - 500 g	7 a 14 minutos	185°C	x
120 - 500 g	18 a 22 minutos	185°C	x
120 - 500 g	10 a 15 minutos	185°C	x
120 - 500 g	10 a 15 minutos	200°C	Listos para hornear
120 - 500 g	6 a 10 minutos	200°C	Listos para hornear
120 - 500 g	10 minutos	160°C	x
1 1/4 taza	20 a 25 minutos	160°C	Use un molde para hornear
1 1/2 taza	20 a 22 minutos	185°C	Use un molde para hornear
1 1/4 taza	15 a 18 minutos	200°C	Use un molde para hornear
1 1/2 taza	20 minutos	160°C	Use un molde para hornear

# CÓMO USAR AIR FRYER PLUS

## ANTES DE UTILIZAR POR PRIME- RA VEZ AIR FRYER PLUS

- 1** Lea completamente el Manual de Instrucciones y las etiquetas de advertencia que vienen en la máquina.
- 2** Retire todo el embalaje, etiquetas y calcomanías.
- 3** Lave todos los accesorios.

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

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

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

## PREPARACIÓN PARA SU USO

- 1** Coloque su Air Fryer Plus en una superficie plana, nivelada y resistente al calor.
- 2** Seleccione el accesorio adecuado para obtener el resultado perfecto que indica su receta.

## ADVERTENCIA

**NUNCA** coloque cosas encima del aparato.

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

**NUNCA** cocine con un recipiente lle-

no de aceite o líquido. Esta unidad sólo cocina con aire caliente.

**NUNCA** use la puerta del horno como un lugar para descansar antes de retirar por completo los accesorios (como el Canasto) o la comida. De lo contrario, podría dañar la puerta del horno o hacer que la unidad se vuelque. **ATENCIÓN:** Hacer caso omiso de esta importante advertencia podría provocar un grave accidente.

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

## INSTRUCCIONES PARA COCINAR

- 1** Coloque los ingredientes en el accesorio elegido, como las Bandejas, el Espiedo o el Canasto.
- 2** Una vez listo, introduzca en la Base Principal y cierre la puerta del horno. Procure que el accesorio esté bien instalado. Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente.
- 3** Presione el botón Encendido/Apagado.
- 4** Seleccione una función de cocción, o cocine de forma manual estableciendo manualmente la temperatura y el tiempo.
- 5** Una vez elegida una función de cocción preestablecida o configurado el tiempo y temperatura manual-



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

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

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

## CONSEJOS AL COCINAR

- Los alimentos o ingredientes más pequeños generalmente requieren un poco menos de tiempo de cocción que los más grandes.
- Si se necesita cocinar una gran cantidad de alimentos, solo agregue un poco más de tiempo al necesario para una cocción más pequeña.
- Voltear los alimentos en la mitad del proceso de cocción asegura que todas las piezas se fríen de manera uniforme.
- Se sugiere rociar un poco de aceite en spray para obtener resultados más crujientes, con alimentos como las papas fritas por ejemplo. Cuando agregue el aceite (muy poco), hágalo justo antes de comenzar a cocinar.
- Aquellos alimentos que normalmente se cocinan en el horno, también pueden prepararse en el **Air Fryer Plus**.
- Use masa preparada (que puede comprarse fácilmente en el supermercado) para cocinar alimentos rellenos de forma rápida y fácil. La masa preparada también requiere de un tiempo de cocción más corto que la masa casera.

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

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

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

## CÓMO RETIRAR LOS ALIMENTOS COCIDOS O CALIENTES

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

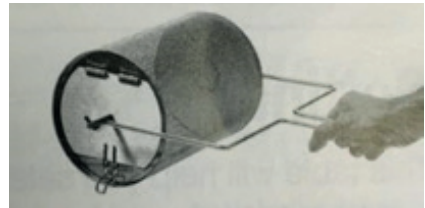


Fig. J

## ADVERTENCIA

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

# AVERÍAS CAUSA / SOLUCIÓN

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





## SOLUCIÓN

Conecte el enchufe a la toma corriente.

Con el Canasto, Espiedo o Bandejas en su lugar, ajuste la Temperatura y el Tiempo. Verifique que la puerta esté cerrada.

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

Suba la temperatura y continúe cocinando.

Lea la sección **Cómo usar Air Fryer Plus** del manual.

Limpie para remover el exceso de aceite.

Limpie los accesorios antes de cada uso.

Utilice papas frescas y firmes.

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

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

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

# LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

---

## LIMPIEZA

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

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

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

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

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

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

## ALMACENAMIENTO

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

**2** Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.

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

## PIEZAS DE REPUESTO

---

PARA PEDIR PIEZAS, ACCESORIOS O REPUESTOS, CONTÁCTENOS AL TELÉFONO +562 2716 8922 O A TRAVÉS DEL CORREO ELECTRÓNICO [SERVICIOALCLIENTE@EASYWAYS-LA.COM](mailto:SERVICIOALCLIENTE@EASYWAYS-LA.COM)



# INSTRUCCIONES PARA EL USO DE LA GARANTÍA

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

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

## COBERTURA DE GARANTÍA

- EasyWays® garantiza el servicio de reparación gratuita de los productos comercializados en el país donde usted adquirió el producto.
- Esta garantía es válida con la boleta original del lugar donde se realizó la compra y es intransferible.
- La garantía de reparación cubre los defectos de fabricación producidos por el uso normal y legítimo del producto EasyWays®. En este caso, los repuestos y la mano de obra no tendrán costo para el cliente. EasyWays® podrá utilizar repuestos refaccionados para la reparación de sus productos.
- El período de garantía para cada producto se encuentra en la siguiente tabla. Este período se considera a contar de la fecha de compra indicada en la boleta o factura de compra, documento que el cliente deberá presentar al

momento de solicitar la reparación en garantía de su producto, según lo establecido en la Ley de Protección al Consumidor.

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




## EXCLUSIONES DE GARANTÍA

- Uso impropio, distinto del uso doméstico o del indicado en el manual de usuario y/o en condiciones ambientales deficientes.
- Exceso o caídas de voltaje eléctrico que impliquen uso en condiciones anormales, como también defectos de instalación eléctrica.
- Instalación en condiciones distintas a las indicadas en el manual.
- Intervención del artefacto por personal no autorizado bajo EasyWays®
- Enmiendas en los datos del certificado de garantía o factura de compra y la no presentación del documento de compra (boleta o factura).
- Adulteración, ausencia o enmienda del número de serie de fabricación.
- Daños causados por golpes, caídas, transporte inadecuado, bodegaje inadecuado o trato incorrecto, como también los daños a causa de terremoto, inundación,

relámpago, anegaciones, ambientes de polvo excesivo, humedad, entre otros. La operación del artefacto en condiciones no prescritas en el manual de usuario.

- Defectos técnicos producidos por problemas en la instalación del equipo.
- 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.
- Las ilustraciones pueden ser diferentes al producto. Estamos constantemente mejorando nuestros productos, por lo que las especificaciones pueden variar sin aviso.
- No intente arreglar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica en esta unidad. Hacerlo invalidará la garantía.
- 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.



-  Alonso de Córdova 4330, Vitacura
-  [servicioalcliente@easyways-la.com](mailto:servicioalcliente@easyways-la.com)
-  [www.easyways.cl](http://www.easyways.cl)

