

imusa®

EN

ES

Easy Fry classic



www.imusa.com.co

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or fryer in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.

10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first (depending on model), then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.

14. **SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**

15. Only connect the appliance to electrical sockets which have a minimum load of 15A. If the sockets and the plug on the appliance should prove incompatible, get a professionally qualified technician to replace the socket with a more suitable one.

POLARIZATION INSTRUCTIONS

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt

to modify the plug in any way.


SHORT CORD INSTRUCTIONS

Do not use with an extension cord.

A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

SAFETY INSTRUCTION

- This appliance is intended to be used in household only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- If the power supply cord is damaged, its purchase or replacement must be done by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. If not, loss of warranty may occur.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
-  The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the hot surfaces of the appliance.
- Clean removable parts with a non abrasive sponge and dish-washing liquid or in a dishwasher (depending on model).
- Clean the inside and the outside of the appliance with a damp sponge or cloth. Please refer to the «Cleaning» section of the instructions for use.
- The appliance can be used up to an altitude of 4000 m.

Do

- Check periodically for looseness and retighten screws or nuts of the bodys and lids handles with adapted tool.
CAUTION: Overtightening can result in stripping of screws or nuts cracking of handles.
- Read and follow the instructions for use. Keep them safe.
- Remove all packaging materials and any promotional labels or stickers from your appliance before use. Be sure to also remove any materials from underneath the removable bowl (depending on model).
- Check that the voltage of your mains network corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance (alternative current).
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved Service Centre.

- Use the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
- Place the appliance at minimum 20 cm from a wall.
- Always unplug your appliance: after use, to move it, or to clean it.
- In the event of fire, unplug the appliance and smother the flames using a damp tea towel.
- To avoid damaging your appliance, please ensure that you follow recipes in the instructions and at www.imusa.com.co; make sure that you use the right amount of ingredients.

Do not

- Do not use the appliance if it or the power cord is damaged or if it has fallen and has visible damage or appears to be working abnormally. If this occurs, the appliance must be sent to an Approved Service Centre.
- Do not use an extension lead. If you nevertheless decide to do so, under your own responsibility, use an extension lead that is in good condition and compliant with the power of the appliance.
- Do not leave the cord hanging. The power cord must never be in close proximity to or in contact with the hot parts of your appliance, close to a source of heat or rest on sharp edges.
- Do not unplug the appliance by pulling on the power cord.
- Never move the appliance when it still contains hot food.
- Never operate your appliance when empty.
- Do not switch on the appliance near to flammable materials (blinds, curtains...) or close to an external heat source (gas stove, hot plate etc.).
- Do not store any flammable products close to or underneath the furniture unit where the appliance is located.
- Never take the appliance apart yourself
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- Do not use any powerful cleaning products (notably soda based strippers), nor brillo pads, nor scourers.
- Do not store your appliance outside. Store it in a dry and well ventilated area.
- Never leave the appliance unattended whilst in operation.

Advice/information

- When using the product for the first time, it may release a non-toxic odor. This will not affect use and will disappear rapidly.
- For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food, Environment, etc.).
- This appliance is designed for domestic use only and not outdoor. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.
- For your safety, only use the accessories and spare parts designed for your appliance

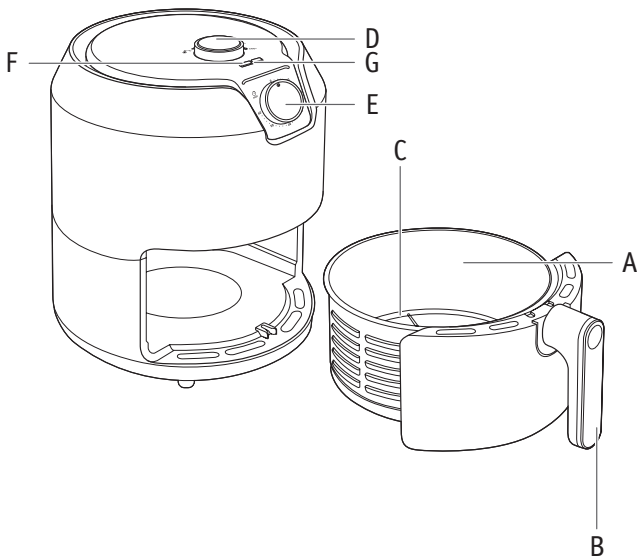
Environnement



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ♻️ Leave it at a local civic waste collection point.

Product description



DESCRIPTION

- | | |
|--|--|
| A Bowl | E Power on/off and timer (0-60 min) knob with auto shut-off |
| B Bowl handle | F Power indicator light |
| C Removable grid | G Pre-heating light |
| D Temperature control knob (80-200°C) | |

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the the bowl and the removable grid with hot water, some dish-washing liquid and a non-abrasive sponge.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

4. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. Easy Fry works by producing hot air. Do not fill the bowl (A) with oil or frying fat.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
2. **Do not fill the bowl with oil or any other liquid.**
Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

Easy Fry can cook a large range of recipes. Cooking times for the main foods are given in the section 'Cooking Guide'.

1. Connect the power supply cord to an electrical socket.
2. Carefully pull the bowl out of the Easy Fry.
3. Place the food in the bowl.

Note: Never fill the bowl beyond the MAX level mark or exceed the maximum amount indicated in the table (see into section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.

4. Slide the bowl back into the Easy Fry.

Caution: Do not touch the bowl during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the bowl by the handle.

5. Move the temperature control knob to the required temperature. See section 'Cooking Guide' to select the right temperature
6. Select the required cooking time (see section 'Cooking Guide').
7. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required cooking time.

Add 3 minutes to the cooking time stated in the tables on pages 7 and 8 when using the appliance from cold.

To set a short time, turn the timer knob until 10 minutes and then go back to the desired time.

Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any food inside. In this case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the bowl and turn the timer knob to the required cooking time (see Cooking Guide for timings).

- The timer starts counting down the set cooking time.
- The pre-heating light will illuminate.
- During the hot air frying process, the pre-heating light goes on and off from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to thermostatically maintain the set temperature.

8. Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.
9. Some foods require shaking halfway through the cooking time (see section 'Cooking Guide'). To shake the food, pull the bowl out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the bowl back into the Easy Fry.

Tip: You can set the timer to half of the cooking time, and when the timer sounds shake the ingredients. Then set the timer again for the remaining cooking time.

10. **When you hear the timer sound, the cooking time set has finished. Pull the bowl out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.**

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the timer control knob to 0.

11. Check if the food is ready.

If the food is not ready yet, simply slide the bowl back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.

12. When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the bowl.

Caution: When you turn the bowl, be careful of any excess oil collected at the bottom of the bowl that may leak onto the food and the grid which may fall out.

After hot air frying, the bowl, the grid and the food are very hot. Depending on the type of food cooked in the Easy Fry, be careful as steam may escape from the bowl.

13. When a batch of food is ready, the Easy Fry is instantly ready for preparing another batch of food.

COOKING GUIDE

The table below helps you to select the basic settings for the food you want to prepare.

Note: The cooking times below are only a guide and may vary according to the variety and batch of potatoes used. For other foods the size, shape and brand may affect results. Therefore, you may need to adjust the cooking time slightly.

	Min max amount (g)	Approx time (mins)	Temperature (°C)	Shake*	Extra information
Potatoes & fries					
Frozen chips (10 mm x 10 mm standard thickness)	300-700	15-20 min	200°C	Yes	
Homemade French Fries (8 x 8 mm)	300 - 800	22-32 min	180°C	Yes	Add 1 tbsp of oil
Frozen potato wedges	300 - 800	22-27 min	180°C	Yes	
Meat & Poultry					
Frozen steak	100-400	9-17 min	180°C		
Frozen meatballs Frozen meatballs	400	8-12 min	180°C		
Chicken breast fillets (boneless)	100-500	12-19 min	180°C		
Chicken (whole)	1200	60 min	180°C		Use the bowl without the grid.

	Min max amount (g)	Approx time (mins)	Temperature (°C)	Shake*	Extra information
Fish					
Salmon fillet	350	15-17 min	140°C		
Snacks					
Frozen chicken nuggets	100-600	7-12 min	200°C		
Frozen chicken wings	300	16-20 min	200°C		
Frozen cheese sticks	125 (5 pieces)	8 min	180°C		
Frozen onion rings	200 (10 pieces)	8-10 min	200°C	Yes	
Baking					
Muffins	4 x 100	18-22 min	180°C		Use a baking tin/oven dish**

* Shake halfway through cooking.

****place a cake tin/oven dish in the bowl (silicon, stainless steel, aluminium, terracotta oven dish).**

IMPORTANT: To avoid damaging your appliance, never exceed the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and in the recipes.

When you use mixtures that rise (such as with cake, quiche or muffins) the oven dish should not be filled more than halfway.

TIPS

- Smaller foods usually require a slightly shorter cooking time than larger size foods.
- A larger amount of food only requires a slightly longer cooking time, a smaller amount of food only requires a slightly shorter cooking time.
- Shaking smaller size foods halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. After adding a spoon of oil, fry the potatoes within a few minutes.
- Do not cook extremely greasy foods in the Easy Fry.
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the Easy Fry.
- The optimal recommended quantity for cooking fries is 700 grams.
- Use ready made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the Easy Fry bowl if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients. You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminium, terracotta.
- You can also use the Easy Fry to reheat food. To reheat food, set the temperature to 160°C for up to 10 minutes.

MAKING HOME-MADE CHIPS

For the best results, we advise to use frozen chips. If you want to make home-made chips, follow the steps below.

1. Choose a variety of potato recommended for making chips. Peel the potatoes and cut them into equal thickness chips.
2. Soak the potato chips in a bowl of cold water for at least 30 minutes, drain them and dry them with a clean, highly absorbent tea towel. Then pat with paper kitchen towel. The chips must be thoroughly dry before cooking.
3. Pour 1 tablespoon of oil (vegetable, sunflower or olive) in a dry bowl, put the chips on top and mix until they are coated with oil.
4. Remove the chips from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that any excess oil stays behind in the bowl. Place the chips in the bowl.

Note: Do not tip the container of oil coated chips directly into the bowl in one go, otherwise excess oil will end up at the bottom of the bowl.

5. Fry the chips according to the instructions in the section Cooking guide.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The bowl and the grid have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the nonstick coating.

1. Remove the main plug from the wall socket and let the appliance cool down. Note: Remove the bowl to let the Easy Fry cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the bowl and grid with hot water, some dish-washing liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The bowl and grid are dishwasher-safe.

Tip: If dirt is stuck at the bottom of the bowl and the grid, fill them with hot water and some dish-washing liquid. Let the bowl and the grid soak for approximately 10 minutes. Then rinse clean and dry.

4. Wipe inside of the appliance with hot water and a damp cloth.
5. Clean the heating element with a dry, cleaning brush to remove any food residues.
6. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

GUARANTEE AND SERVICE

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Imusa website at **www.imusa.com.co** or contact the Imusa Consumer Care Center in your country. You can find the phone number in the guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Center in your country, go to your local Imusa dealer.

TROUBLESHOOTING

If you encounter problems with the appliance, visit www.imusa.com.co for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Center in your country.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

ES

Cuando se usan artefactos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usarlo.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, los enchufes o el artefacto en agua u otro líquido.
4. Es necesario supervisar de cerca a los niños cuando se utiliza cualquier artefacto cerca de ellos.
5. Desenchufe el artefacto del tomacorriente cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo. Antes de colocar o retirar una pieza, espere hasta que se haya enfriado.
6. No haga funcionar ningún artefacto que tenga un cable o enchufe dañado, después de que el artefacto tenga problemas en su funcionamiento o que se haya dañado de cualquier forma. Devuelva el artefacto al servicio autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste.

7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede ocasionar lesiones.
8. No utilice el artefacto al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o en la encimera de la cocina, ni que esté en contacto con superficies calientes.
10. No lo coloque sobre ni cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni en un horno calentado.
11. Se debe tener precaución extrema al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Coloque siempre el enchufe en el aparato en primer lugar (depende del modelo) y luego enchufe el cable en el tomacorriente. Para desconectarlo, gire todos los controles a la posición «off» (Apagado) y retire el enchufe del tomacorriente.
13. No utilice el aparato para otro uso que no sea el uso previsto.
14. **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA EL HOGAR.**

15. Solo conecte el aparato a tomacorrientes eléctricos que tengan una carga mínima de 15 A. Si los tomacorrientes y el enchufe del aparato son incompatibles, solicite a un técnico profesional calificado que cambie el tomacorrientes por uno más adecuado.

INSTRUCCIONES DE POLARIZACIÓN

Este artefacto tiene una clavija polarizada (una patilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe está diseñado para entrar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no se inserta completamente en el tomacorriente, intente enchufarlo invirtiéndolo de posición. Si sigue sin ajustarse, comuníquese con un electricista calificado. No intente cambiar la forma del enchufe.

INSTRUCCIONES SOBRE EL CABLE CORTO


No use con un cable de extensión.

Se debe proporcionar un cable de alimentación corto para reducir el riesgo que puede ocasionar el enredarse o tropezarse con un cable más largo.

INSTRUCCIÓN DE SEGURIDAD

- Este aparato solo está previsto para uso doméstico. No está diseñado para los siguientes usos y la garantía no se aplicará para:
 - áreas de cocina con personal en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo;
 - granjas;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos del tipo hospedería.
- Este artefacto no está diseñado para ser operado a través de un temporizador externo o un sistema independiente de control remoto.
- Si el cable de alimentación está dañado, su adquisición o sustitución deben efectuarse en el servicio de asistencia técnica autorizada. De lo contrario existe la posibilidad de pérdida de la.
- Este artefacto no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones por parte de una persona responsable de su seguridad en cuanto al uso del artefacto.
- Se debe supervisar a los niños para impedir que

jueguen con el artefacto.

-  La temperatura de las superficies accesibles pueden elevarse cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento. No toque las superficies calientes del aparato.
- Limpie las partes desmontables con una esponja no abrasiva y líquido de lavavajillas o en un lavavajillas (depende del modelo).
- Limpie el interior y el exterior del aparato con una esponja o un paño húmedo. Consulte la sección «Limpieza» de las instrucciones de uso.
- El aparato se puede usar hasta una altitud máxima de 4000 m

Qué debe hacer

- Inspeccione periódicamente por si estuviera flojo algún tornillo o tuerca de la carcasa o las asas de la tapa y ajústelos con una herramienta adecuada.
CUIDADO: Si se ajusta en exceso, los tornillos o tuercas se podrían desmontar y agrietar las asas.
- Lea y siga las instrucciones de uso. Guárdelas en un lugar seguro.
- Retire todos los materiales de embalaje y las etiquetas o calcomanías promocionales de su aparato antes de usarlo. Asegúrese de retirar todos los materiales que estén debajo del tazón extraíble (depende del modelo).
- Verifique que el voltaje de su red de corriente corresponde al voltaje indicado en la placa de características que está en el aparato (corriente alterna).
- Dados los diversos estándares en vigencia, si el aparato se usa en un país que no sea en el cual se compró, haga que un Centro de servicio aprobado lo verifique.
- Use el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, lejos de lugares donde pueda recibir salpicaduras de agua.
- Coloque el aparato a un mínimo de 20 cm de una pared.
- Siempre desenchufe su aparato: después de usarlo, para moverlo o para limpiarlo.
- En caso de incendio, desenchufe el aparato y apague las llamas con un paño de cocina húmedo.
- Para evitar daños en su aparato, asegúrese de seguir las recetas en las instrucciones y en www.imusa.com.co; asegúrese de usar las cantidades correctas de los ingredientes

Qué no debe hacer

- No use el aparato si este o su cable de alimentación está dañado o si se ha caído y tiene daños

visibles o parece estar funcionando de forma anormal. Si esto ocurre, se debe enviar el aparato a un Centro de servicio aprobado.

- No use con un cable de extensión. Si, no obstante lo anterior, decide hacerlo, bajo su propia responsabilidad, use un cable de extensión que esté en buenas condiciones y que sea acorde a la potencia de su aparato.
- No deje el cable de alimentación colgando.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación.
- Nunca mueva el aparato cuando todavía contiene comida caliente.
- Nunca utilice su aparato cuando esté vacío.
- No encienda el aparato si está cerca de materiales inflamables (persianas, cortinas...) o cerca de una fuente de calor externa (estufa de gas, hornillo, etc.).
- No guarde productos inflamables cerca o debajo del mueble en el cual se encuentra el aparato.
- Nunca desarme el aparato usted mismo.
- No sumerja el producto en agua.
- No use productos de limpieza (en particular, limpiador a base de bicarbonato), ni almohadillas de brillo ni estropajos.
- No guarde su aparato en el exterior. Guárdelo en un área bien ventilada y seca

Consejo o información

- Al usar el producto por primera vez podría liberar un olor tóxico. Esto no afectará el uso y desaparecerá rápidamente.
- Para su seguridad, este aparato cumple con los estándares y las regulaciones aplicables (Directivas sobre bajo voltaje, Compatibilidad electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio ambiente, etc.).
- Este aparato fue diseñado solo para uso doméstico y no para exteriores. En caso de uso profesional, uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones, el fabricante declina toda responsabilidad y no se aplica la garantía.
- Para su seguridad, solo use los accesorios y las piezas de repuesto que están diseñadas para su aparato.

Medio ambiente

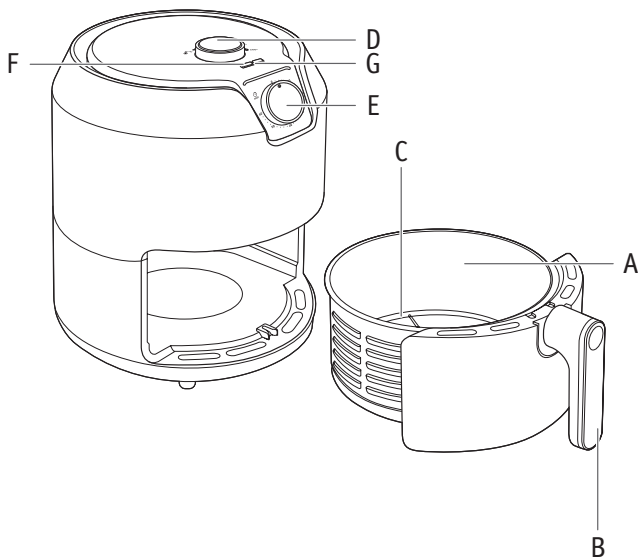


¡Primero la protección del ambiente!

- ① Su electrodoméstico contiene valiosos materiales que se pueden recuperar o reciclar.
- ➡ Déjelo en un centro local de recolección cívica de basura.

Presentación del producto

ES



DESCRIPCIÓN

- A Sartén
- B Asa de la sartén
- C Rejilla extraíble
- D Perilla de control de temperatura (80 a 200 °C)
- E Temporizador (0-60 min)/perilla de encendido
- F Indicador luminoso
- G Luz de calentamiento

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire todas las calcomanías o etiquetas del aparato.
3. Limpie minuciosamente la sartén y la rejilla extraíble con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.

Nota: También puede limpiar estas partes en el lavavajillas.

4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. Easy Fry funciona con aire caliente. No llene la sartén con aceite o grasa para freír.

PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Ubique el aparato en una superficie nivelada, horizontal y estable. No coloque el aparato en superficies que no sean resistentes al calor.
No llene la sartén con aceite ni otro líquido.
No coloque nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de freído con aire caliente.

USO DEL APARATO

Easy Fry puede cocer una gran variedad de ingredientes. Los tiempos de cocción para los principales ingredientes se proporcionan en la sección «Ajustes».

1. Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente.
2. Retire cuidadosamente la sartén del Easy Fry.
3. Coloque los ingredientes en la sartén.
Nota: Nunca llene la sartén más allá de la indicación MÁX. ni exceda la cantidad indicada en el cuadro (vea la sección «Ajustes»), ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.
4. Vuelva a deslizar la sartén dentro del Easy Fry.
Precaución: No toque la sartén durante el uso y cierto tiempo después de usarla ya que se calienta mucho. Solo sostenga la sartén por la asa.
5. Mueva la perilla de control de la temperatura hasta la temperatura requerida.
Vea la sección «Ajustes» para determinar la temperatura correcta
6. Determine el tiempo de preparación requerido para el ingrediente (vea la sección «Ajustes»).
7. Para encender el aparato, gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido.

Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío.

Para ajustar un tiempo corto, gire la perilla del temporizador a 10 minutos y regrese al tiempo deseado.

Nota: Si lo desea, también puede dejar que el aparato se precaliente sin ingredientes en el interior. En ese caso, gire la perilla del temporizador hasta más de 3 minutos y espere hasta que la luz de calentamiento se apague (después de aprox. 3 minutos). Luego llene la sartén y gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido.

- La luz de calentamiento se enciende.
- El temporizador comienza a descontar el tiempo de preparación establecido.
- Durante el proceso de freído con aire caliente, la luz de calentamiento se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que se enciende y apaga el elemento de calentamiento para mantener la temperatura establecida.

8. El exceso de aceite de los ingredientes se recolecta en la parte inferior de la sartén
9. Algunos ingredientes requieren agitado a la mitad de su tiempo de preparación (**vea la sección «Ajustes»**). Para agitar los ingredientes, retire la sartén del aparato por la asa y agítela. Luego vuelva a deslizar la sartén dentro de la freidora de aire
Consejo: Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escuchará la campanilla del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. No obstante, esto significa que tiene que configurar el temporizador nuevamente con el tiempo de preparación restante después de agitar.
10. **Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá finalizado.**
Retire la sartén del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
Nota: También puede apagar el aparato de forma manual. Para hacerlo, gire la perilla de control del temporizador hasta 0.
11. **Verifique que los ingredientes estén preparados.**
Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice la sartén nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.
12. Vacíe la sartén dentro de un tazón o una bandeja.
Para retirar los ingredientes, use un par de pinzas para levantar los ingredientes y retirarlos de la sartén.
Precaución: Cuando gire la sartén, preste atención al exceso de aceite recogido en la parte inferior y a la rejilla extraíble que puede caerse.
No voltee la sartén porque cualquier exceso de aceite que se haya juntado en la parte inferior de la sartén se derramará sobre los ingredientes.
Después de freír con aire caliente, la sartén y los ingredientes están calientes. Según el tipo de ingredientes que haya en el Easy Fry podría salir vapor de la sartén.
13. Cuando haya una tanda de ingredientes listos, Easy Fry está listo al instante para preparar otra tanda.

AJUSTES

Este cuadro a continuación le ayuda a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desea preparar.

Nota: Recuerde que estos ajustes son indicaciones. Dado que los ingredientes difieren en su origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

	Cantidad mín. y máx. (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar*	Información adicional
Papas y papas fritas					
Papas fritas finas congeladas	300-700	15-20 min	200°C	Si	
Rodajas de papa congeladas	300 - 800	22-27 min	180°C	Si	Agregar 1 cucharada de aceite
Carne de res y carne de ave					
Bistec	100-400	9-17 min	180°C		
Albóndigas	400	8-12 min	180°C		
Pechuga de pollo	100-500	12-19 min	180°C		
Pollo (entero)	1200	60 min	180°C		
Pescado					
Filete de salmón	350	15-17 min	140°C		Use la sartén sin la rejilla.
Bocadillos					
Trocitos de pollo empanizados congelados	100-600	7-12 min	200°C		
Alitas de pollo congeladas	300	16-20 min	200°C		
Palitos de queso empanizados congelados	125 g (5 piezas)	8 min	180°C		
Aros de cebolla congelados	200 g (10 piezas)	8-10 min	200°C	Si	

	Cantidad mín. y máx. (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar*	Información adicional
Baking					
Panqués	4 x 100	18-22 min	180°C		Use fuente para horno**

* Agitar a mitad de camino.

** Coloque la fuente para horno en la sartén.

CONSEJOS

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes.
- Una cantidad grande de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo, una cantidad más pequeña de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar ingredientes fritos de forma dispareja.
- Agregue un poco de aceite a las papas fritas para obtener un resultado crujiente. Fría sus ingredientes en Easy Fry pocos minutos después de agregar el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasosos como salchichas en Easy Fry.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en Easy Fry.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es 700 gramos.
- Use una masa prehecha para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y fácil. La masa prehecha también requiere un tiempo de preparación más corto que el de la masa casera.
- Coloque una fuente para horno en la cesta del Easy Fry si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
- Para recalentar ingredientes puede usar Easy Fry ajustando la temperatura a 160 C por hasta 10 minutos.

Nota: Cuando use ingredientes que se eleven (**como un pastel, quiche o panqués**) la fuente para horno no debería estar llena más de la mitad.

PREPARACIÓN DE PAPAS FRITAS CASERAS

Para obtener el mejor resultado, le aconsejamos que use papas fritas (**por ej., congeladas**) precocidas. Si desea hacer papas fritas caseras, siga los pasos a continuación.

1. Pele las papas y córtelas en forma de bastones.
2. Remoje los bastones de papa en un tazón durante al menos 30 minutos, retírelas y séquelas con papel de cocina.
3. Vierta 1 cucharada de aceite de oliva en un tazón, coloque los bastones arriba y mezcle hasta que los bastones estén recubiertos con aceite.
4. Retire los bastones del tazón con los dedos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite quede en el tazón. Coloque los bastones en la sartén

Nota: No incline el tazón para poner todos los bastones en la cesta de una vez, para evitar que el exceso de aceite termine en la parte inferior de la sartén.

5. Fría los bastones de papas según las instrucciones en la sección «Ajustes».

LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

La sartén y la rejilla extraíble tienen un recubrimiento antiadherente. No use utensilios metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlas porque se podría dañar el recubrimiento antiadherente.

1. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y deje que el aparato se enfríe.
Nota: Retire la sartén para permitir que la freidora de aire se enfríe con mayor rapidez.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie la sartén y la rejilla extraíble con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.
Puede usar un líquido desengrasante para retirar la suciedad que reste
Nota: La sartén y la rejilla extraíble son aptas para lavavajillas.
Consejo: Si hay suciedad pegada en la rejilla extraíble o en la parte inferior de la sartén, llene la sartén con agua caliente y algo de líquido lavavajillas. Coloque la rejilla extraíble en la sartén y déjela en remojo por aproximadamente 10 minutos.
4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento de calentamiento con un cepillo de limpieza para retirar los residuos de comida.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
2. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

MEDIO AMBIENTE

No arroje el aparato con la basura normal del hogar cuando termine su vida útil, entréguelo en un punto de recolección oficial para su reciclado. Al hacer esto ayudará a conservar el medio ambiente.

GARANTÍA Y SERVICIO

Si necesita servicio o información o si tiene un problema, visite la página web de Imusa, www.imusa.com.co, o comuníquese con el Centro de atención al consumidor de Imusa en su país. Encontrará el número de teléfono en el folleto de garantía mundial. Si no hay Centro de atención al cliente en su país, vaya al distribuidor local de Imusa.

DETECCIÓN DE PROBLEMAS

Si tiene problemas con el aparato, visite www.imusa.com.co para ver una lista de preguntas frecuentes o comuníquese con el Centro de atención al cliente.

EN p. 2 - 12
ES p. 13 - 24