

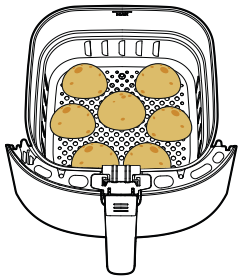
CONSEJOS

¿Sabías que la Freidora de Aire también hornea?

Además de freír alimentos sin grasa, su uso es similar al de un horno y puede hornear varias recetas, como pasteles, tartas y panes, así como postres.



Para una cocción uniforme:



Para una mejor circulación del aire, dejar un espacio entre los alimentos. Esto también ayuda a prevenir que la superficie de los alimentos se quemen. Si esto no es posible, revuelva/gire los alimentos a intervalos de cocción. Ver la tabla de RECETAS y algunas sugerencias.

Sugerencia:

- Para los alimentos que crecen (como panes y pasteles), se recomienda ocupar la **mitad** de la altura **MÁX.** de la cesta.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

Para asegurarse de que tu Freidora de Aire funcione correctamente, manténgala limpia y siga estos cuidados:

- Después de su uso, desenchufa el producto del tomacorriente y espera a que el producto se enfríe antes de limpiarlo;
- Limpia el exterior con un paño suave;
- Para limpiar el cajón, la cesta y la parte superior de la cavidad, usa una esponja suave con agua tibia y detergente neutro y luego secalos bien.

**Más detalles en el manual de instrucciones.*

⚠ ATENCIÓN

- Para evitar daños en el revestimiento antiadherente, no uses productos de limpieza abrasivos, removedores, utensilios metálicos, ni limpiar con equipos de vapor.
- La cesta extraíble y el cajón de la cesta no se pueden limpiar en el lavavajillas. Por favor, lavar manualmente para no dañar el revestimiento antiadherente.

⚠ CUIDADO

- Nunca sumerja el producto, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	EAF45
Voltaje (V)	220
Frecuencia (Hz)	50 - 60
Potencia (W)	1400
Capacidad del cajón (L)	5,6
Capacidad de la cesta extraíble (L)	4
Color	Gris

FALLAS & SOLUCIONES

Si tu producto falla, accede a www.tienda.electrolux.com.ar

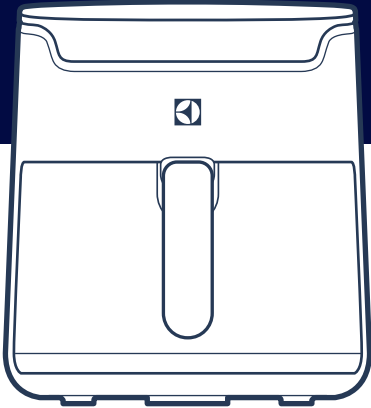
Quedate tranquilo. ¡Electrolux te cuida!



EAF45

GUÍA RÁPIDA DE USO

FREIDORA DE AIRE ELECTROLUX 5,6 L



Diecut



CUT
faca



FOLD
dobra

Color References

Electrolux Blue C:100 M:90 Y:13 K:63 PMS 282 C / PMS 2768 U	Blue Mid C:60 M:38 Y:27 K:10 PMS 5415 C / PMS 5415 U
Black 90% C:00 M:00 Y:00 K:90 PMS 446 C	Ochre-Rich C:0 M:26 Y:100 K:31 PMS 118 C / PMS 118U



REVISION		
001	1st release	2025/02/26



BRAND	Electrolux
BY	
DATE	2026/02/26
SCALE	1:1

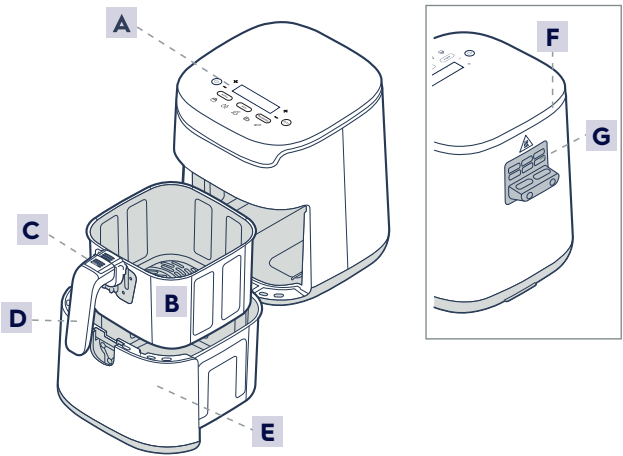
Design Latin Americ

GUIA RÁPIDO
EAF45 ESP
A30083801/A
G0047994/001

Proj. TATSU

This information is confidential and it is the property of Electrolux do Brasil S/A, without whose permission it may not be shown or handed to a third party or otherwise used, and it is to be returned promptly upon request to Electrolux do Brasil

COMPONENTES



- A

Panel
- B

Cesta extraíble
- C

Botón de liberación de la cesta
- D

Asa
- E

Cajón de la cesta
- F

Entrada de aire
- G

Salida de aire caliente

PREPARE SU PRODUCTO

- Antes de usar la Freidora de Aire por la primera vez, asegúrese de que:
- ✓ Todos los plásticos de protección hayan sido retirados;
 - ✓ La cesta y el cajón se limpiaron con agua tibia y detergente, usando un paño suave;
 - ✓ **Encienda la Freidora de Aire y déjelo funcionando** durante al menos 15 min a 200 °C sin comida en su interior.

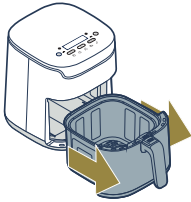
⚠ ATENCIÓN
Durante los primeros usos, es habitual que el producto elimine algunos humos y olores.

CÓMO USAR

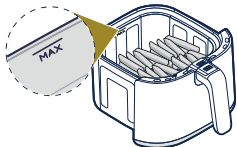
- Asegúrese de colocar la Freidora de Aire en una superficie firme, plana y resistente al calor;
- Enchúfela a la toma de corriente;



- Toque en para encender;
 - **AirFry** parpadeará junto con las recetas. Si lo prefieres, también puedes escoger Asar o Recalentar;
 - Si deseas editar la temperatura y/o el tiempo sugeridos, toque en los botones **+** e **-**;
 - Para comenzar, toque en **▶||** y espere el precalentamiento.
*Obs.: si quieres omitir el precalentamiento, toca de nuevo en **▶||**, y la recuento regresivo del tiempo comenzará, pero la temperatura continuará aumentando hasta el valor establecido.*
- 5.** Retire el cajón de la cesta, tirándola por la asa, y apóyelo sobre una superficie estable;



- 6.** Coloque la comida en la cesta, respetando la indicación **"MAX"**;
- ⚠** No coloque en la cesta o cajón de la cesta aceite o cualquier otro líquido.

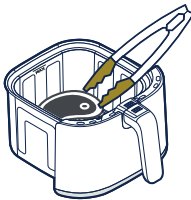


- 7.** Para obtener los mejores resultados en algunos alimentos, se recomienda voltear o remover a la mitad del tiempo de preparación.

VOLTEAR: use una pinza o cuchara que no raye la cesta;

MOVER: use una cuchara o pinza para mover la comida;

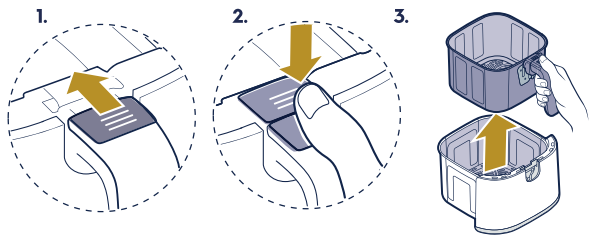
⚠ Para evitar salpicaduras, evite de sacudir la cesta.



⚠ CUIDADO
La Freidora de Aire estará caliente y soltará vapor al abrirla.

- Al final del tiempo de cocción, sonará un pitido;
- Retire con cuidado el cajón y colóquelo sobre una superficie resistente al calor.

- 10.** Para retirar los alimentos de la cesta extraíble y depositarlos en un recipiente, use un utensilio resistente al calor, como pinzas o cuchara, que no raye ni dañe el antiadherente. En caso de alimentos como papas fritas, retire la cesta del cajón usando el pulgar para deslizar la cubierta protectora (1), luego presione el botón (2) y tire de la cesta extraíble hacia arriba (3).



RECETAS

**Obs.: los tiempos indicados son sugerencias considerando que el aparato ha sido precalentado durante 3 minutos.*

ALIMENTO/ PROCESO	TEMP. (°C)	TIEMPO (min)	PORCIÓN (g)	VOLTEAR O REMOVER
Verduras	180	20	300	Sí, 10 min
Pollo	200	20	300	Sí, 10 min
Pescado	180	10	300	No
Patatas fritas	200	20	300	Sí, 7 min
Carne	180	30	600	Sí, 15 min
Hamburguesa	180	12	2x100	Sí, 6 min
Empanada	180	20	300	No
Pan	160	15	240	No
Asar	160	15	9x30	No
Recalentar	180	5	-	No

⚠ CUIDADO

- Al freír alimentos muy húmedos y grasos, por ejemplo, descongelar la carne, puede producirse algo de humo, debido a las salpicaduras en la resistencia;
- La temperatura y los tiempos de la tabla son solo referencias; varían según la cantidad de ingredientes, formas y texturas, y se pueden ajustar según las preferencias. Las porciones por encima de lo indicado pueden requerir más tiempo y/o más vueltas hasta que se obtenga el punto deseado.

Diecut

CUT
faca

FOLD
dobra

Color References

- Electrolux Blue

C:100 M:90 Y:13 K:63

PMS 282 C / PMS 2768 U
- Blue Mid

C:60 M:38 Y:27 K:10

PMS 5415 C / PMS 5415 U
- Black 90%

C:00 M:00 Y:00 K:90

PMS 446 C
- Ochre-Rich

C:0 M:26 Y:100 K:31

PMS 118 C / PMS 118U