

E>>easyways

**MANUAL DE USUARIO**

# AIR FRYER *FULL*



**FREIDORA DE AIRE**  
**Modelo: EWAF10**

---

# ÍNDICE

- 04** INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
- 09** CONOCE TU AIR FRYER FULL
- 15** FUNCIONES PREDETERMINADAS
- 21** ¡AHORA, A COCINAR!
- 24** GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS
- 26** LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO
- 28** INSTRUCCIONES DE USO DE GARANTÍA



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE DETENIDAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR TU AIR FRYER FULL 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.

**Air Fryer Full 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 Full 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 Full 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 Full 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 Full **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 26 de este Manual de Usuario.

**06.** Para desconectar, apaga el aparato 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 la Air Fryer Full **LEJOS** de su alcance. Además, deben ser supervisados continuamente para asegurarse que no jueguen con él. La Air Fryer Full puede ser utilizada por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento **SOLO SI** han recibido supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de una manera segura y si comprenden los peligros involucrados.

## **RECUERDA**

EVITA QUE LOS NIÑOS ESTÉN EN LA COCINA MIENTRAS LA AIR FRYER FULL ESTÉ 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 Full 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 Full agarrándola por el cable de alimentación.

## **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.** No apoyes los utensilios de cocina o los platos para hornear sobre la Puerta.

**03.** Por favor, no operes tu Air Fryer Full sin comida dentro. La única excepción es durante el primer uso, que se recomienda utilizar durante 15 minutos sin comida dentro para prevenir malos sabores en futuros usos.

**04.** Por favor, siempre utiliza tu Air Fryer Full con tus manos secas.

**05.** No utilices Air Fryer Full al aire libre.

**06. 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®.

**07. NUNCA** cubras Air Fryer Full cuando esté en funcionamiento, ya que puedes dañarla o hacer que se sobrecaliente.

**08. NUNCA** ocupes utensilios de metal para manipular alimentos. Se recomiendan accesorios de silicona.

**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.** No retires los alimentos cuando Air Fryer Full esté conectada a la fuente eléctrica.

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

**12.** Air Fryer Full no utiliza aceite para freír.

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

**14.** Cuando Air Fryer Full 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. SIEMPRE** mantén la Puerta cerrada durante la cocción. Sin embargo, incluso con la Puerta correctamente cerrada, el vapor podría escapar durante y después del tiempo programado.

**16.** Si ves que tu Air Fryer Full desprende humo negro, **SUSPENDE SU USO DE MANERA INMEDIATA** desconec-

tándola de la toma de corriente. Espera hasta que el aparato se enfríe y contacta inmediatamente al Servicio Técnico de EasyWays®.

**17.** El calor que se genera al cocinar puede producir lesiones o quemaduras graves, por eso **EXTREMA LAS PRECAUCIONES**. Se recomienda el uso de guantes o paño de cocina para la manipulación de las superficies calientes de tu Air Fryer Full, además de alejar tu rostro y cuerpo. Mantén una distancia mínima de 20 centímetros.

**18.** No utilices tu Air Fryer Full para almacenar alimentos.

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

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

**21.** Air Fryer Full no utiliza aceite para freír. No llenes los accesorios de aceite, ya que podrías generar un accidente.

## DESPUÉS DEL USO

**01.** Desenchufa cuando tu Air Fryer Full 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 Full 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 FULL 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, sin embargo, deja que se enfríe por completo antes de limpiarlo.

**06.** Nunca sumerjas ni enjuagues la Base Principal, ya que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores. Límpiala **SOLO** con un paño húmedo.

#### **NOTA**

NO DERRAMES LÍQUIDOS EN LA PUERTA, PANEL DE CONTROL, BASE PRINCIPAL O CABLE DE ALIMENTACIÓN. ESTO PODRÍA DAÑAR GRAVEMENTE EL FUNCIONAMIENTO Y PERDER SU GARANTÍA.

**07.** Para protegerte contra descargas eléctricas, no sumerjas la Air Fryer Full 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.** Siempre guarda tu Air Fryer Full 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 ESFUEZGO** ya que podrías sufrir un accidente grave.

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

#### **NOTA**

SIEMPRE ENCONTRARÁS LA VERSIÓN MÁS RECIENTE DE ESTE MANUAL DE USUARIO EN NUESTRA PÁGINA WEB [WWW.EASYWAYS.CL](http://WWW.EASYWAYS.CL)

# CONOCE TU AIR FRYER FULL

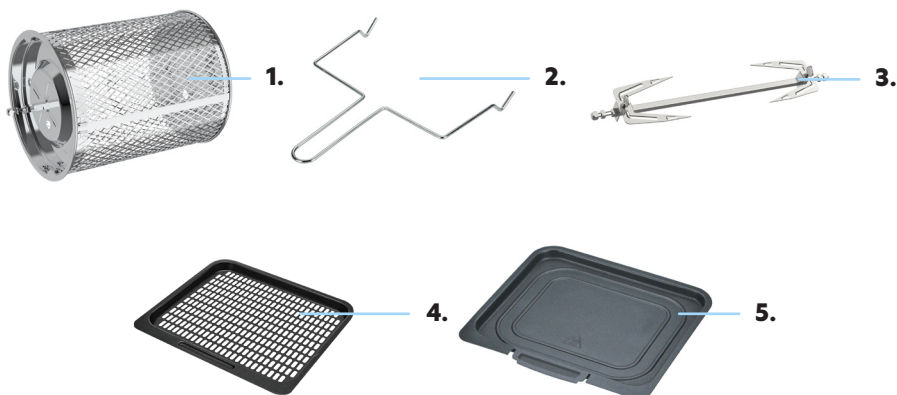


- 1. BASE PRINCIPAL Y ENTRADA DE VENTILACIÓN** **2. PANEL DE CONTROL** **3. MANGO** **4. VENTANA** **5. PUERTA**

**5. INTERRUPTOR DE LIBERACIÓN 6. BLOQUEO 7. CARRILES 8. TOBOGÁN DESLIZANTE**



## ACCESORIOS



**01. Canastillo:** Ideal para preparaciones fritas, como papas fritas, frutos secos tostados y nuggets. Usa la Herramienta de Recuperación para instalar y retirar el Canastillo de la máquina.

**02. Herramienta de recuperación:** Úsala para retirar la Bandeja y el Canastillo del horno. Engancha correctamente y levanta siempre desde el lado izquierdo primero. Luego extráelo suavemente.

**03. Espada, Horquillas y Tornillos de**

**fijación del Espiedo:** Usa este accesorio para asar un pollo entero haciéndolo girar, logrando una cocción uniforme. Toma la Espada y atraviesa la carne hasta dejarla centrada. Luego, inserta las horquillas en la Espada desde cualquier extremo en dirección a la carne y bloquéalas con los tornillos de fijación (la Espada tiene hendiduras para instalar correctamente los tornillos de fijación). Puedes ajustar los tornillos más cerca del centro si es necesario, pero nunca hacia afuera o los extremos.

**04. Bandeja:** Perfecta para freír con aire y para cocción en varios niveles. Además, la puedes utilizar para deshidratar, obtener texturas crujientes y recalentar comidas, como la pizza.

**05. Bandeja de Recolección:** Siempre mantén instalada la Bandeja de Recolección mientras el aparato esté en funcionamiento para facilitar la limpieza.

### NOTA

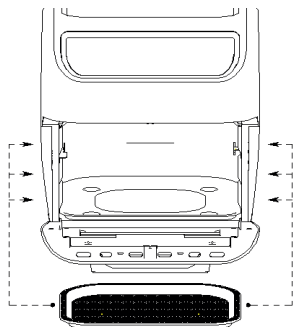
ESTE ACCESORIO NO DEBE SER UTILIZADO PARA COCINAR.

## CÓMO USAR LOS ACCESORIOS

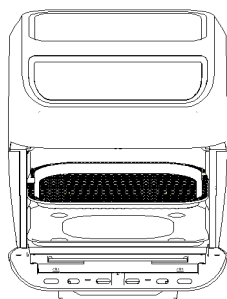
### Bandejas

**01.** Inserta la Bandeja de Recolección, de color negro, en la parte inferior de la máquina.

**02.** Coloca las Bandejas, deslizándolas a través de las ranuras laterales y enganchándolas en el borde biselado del fondo de la máquina.



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



### EasyWays

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

### Componentes del Espiedo



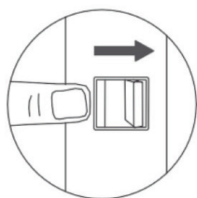
2 BASTIDORES  
Vista Frontal



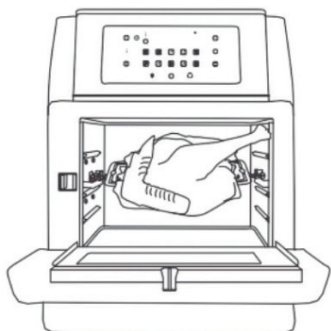
EJE (Espada)



**01.** Mueve el Interruptor de Liberación (el botón rojo ubicado en la Puerta) hacia la derecha. Luego, coloca la Espada del asador sobre los rieles y empújala hacia la posición de bloqueo, tal como se indica en la Figura.



**02.** Finalmente, suelta el interruptor y bloquea la Espada en su lugar.



## **NOTA**

EL LADO DERECHO DE LA ESPADA DEL ESPIEDO TIENE DOS MUESCAS O HENDIDURAS, Y EL IZQUIERDO TIENE UNA.

## **Instalando el Espiedo y el Canastillo**

**01.** Mueve el Interruptor de Liberación (el botón rojo ubicado en la Puerta) hacia la derecha. Luego, coloca el Canastillo sobre los rieles y empújalo hacia la posición de bloqueo.

**02.** Finalmente, suelta el interruptor y bloquea el Canastillo en su lugar.

## **NOTA**

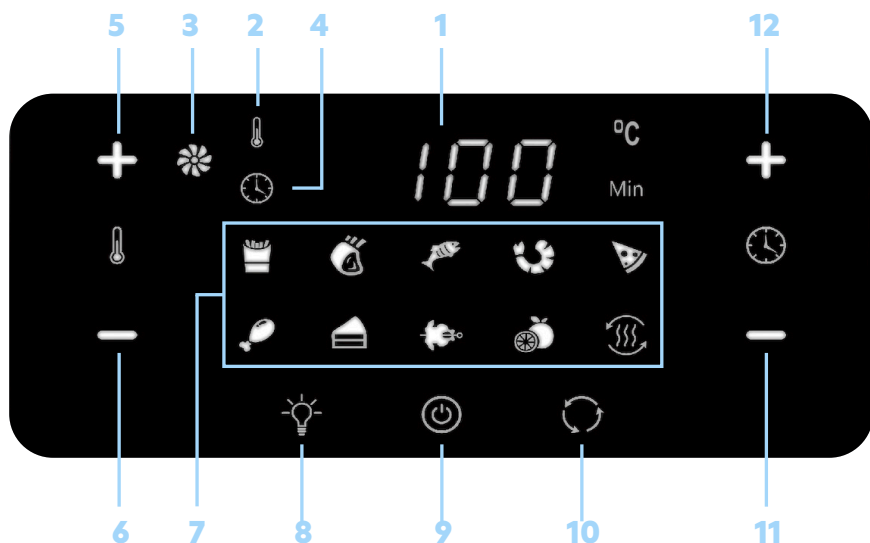
ASEGÚRATE DE QUE LA ESPADA O EL CANASTILLO ESTÉN CORRECTAMENTE POSICIONADOS PARA ACTIVAR LA ROTACIÓN.

## **Desinstalando el Espiedo y el Canastillo**

**01.** Abre la Puerta para pausar el ciclo de cocción o apaga la unidad presionando el botón Encendido/ Apagado.

**02.** Luego, presiona el Interruptor de Liberación (el botón rojo ubicado en la Puerta) para liberar el accesorio de los rieles.

**03.** Usa la Herramienta de Recuperación para retirar el accesorio. Siempre usa guantes de cocina para protegerte del calor.



## PANEL DE CONTROL

**01. Pantalla LCD:** La pantalla mostrará la temperatura y la cuenta regresiva del tiempo.

**02. Luz indicadora de temperatura:** Indica que tu Air Fryer Full está calentando el interior.

**03. Luz indicadora de calentamiento:** Indica que el motor está en funcionamiento.

**04. Indicador de tiempo:** Se activa una vez que empieza la cuenta regresiva.

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

**06. Botón disminución de temperatura:** Permite disminuir la temperatura, 5 grados a la vez, hasta llegar a la temperatura mínima de 65°C.

## NOTA

AL MANTENER PRESIONADOS CUALQUIERA DE LOS DOS BOTONES, LA TEMPERATURA CAMBIARÁ RÁPIDAMENTE.

## NOTA

AL USAR LA FUNCIÓN DESHIDRATAR, TAMBIÉN SERÁ EN INTERVALOS DE 5°C, PERO COMENZARÁ EN 30°C Y TERMINARÁ EN 80°C.

**07. Funciones Predeterminadas:** Dirígete a la página 15 para más información.

**08. Botón de luz:** Presiona para encender la luz interna de Air Fryer Full. Selecciona este botón para verificar el progreso de la cocción mientras la máquina esté funcionando.

**09. Botón de encendido/apagado:** Este botón tiene varias funciones.

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

• Si lo presionas una vez, 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 predeterminada).

• Si mantienes 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.

**10. Botón de rotación:** Selecciona este botón cuando cocines recetas con el Espiedo o Canastillo. El icono parpadeará mientras esté en uso.

**11. Botón disminución de tiempo:** Permite disminuir el tiempo, un minuto a la vez, hasta llegar al tiempo mínimo de 1 minuto.

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






#### NOTA





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

#### NOTA

EN LA FUNCIÓN DESHIDRATAR, EL TIEMPO MÁXIMO SERÁ DE 24 HORAS Y EL MÍNIMO DE DOS, CON INTERVALOS DE 30 MINUTOS.

## FUNCIONES PREDETERMINADAS

FUNCIÓN		TEMPERATURA PREDETERMINADA	TIEMPO
	Papas fritas	200°C	15 minutos
	Asar	180°C	25 minutos
	Pescado	165°C	15 minutos
	Camarón	160°C	12 minutos
	Pizza	180°C	15 minutos
	Pollo	175°C	30 minutos

	Hornear	160°C	30 minutos
	Asador por convección	190°C	30 minutos
	Deshidratar	40°C	120 minutos
	Recalentar	115°C	6 minutos

#### **NOTA**

LA FUNCIÓN “ASAR” UTILIZA SOLO EL CALOR SUPERIOR PARA COCINAR, LO QUE ES IDEAL PARA ALIMENTOS QUE NECESITAN UN DORADO LIGERO EN LA PARTE SUPERIOR, COMO UNA PIZZA O UN QUICHE. EN CAMBIO, LA FUNCIÓN “ASAR POR CONVECCIÓN” PERMITE QUE EL CALOR SE DISTRIBUYA DE MANERA UNIFORME POR TODO EL INTERIOR DEL HORNO, LOGRANDO RESULTADOS MÁS RÁPIDOS Y UNIFORMES. SE RECOMIENDA UTILIZAR ESTA ÚLTIMA PARA COCINAR ALIMENTOS MÁS GRANDES, COMO UN POLLO ENTERO.

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 EXCELENTE RE-

SULTADOS, ¡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 AIR FRYER FULL.

#### **NOTA**

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

### **EasyTips**

- 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 850 gramos si las cocinas en el Canastillo y 1 kilo si las cocinas en las Bandejas.

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

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

- 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 (la ideal es de 75°C).

### **IMPORTANTE**

EN TU AIR FRYER FULL SOLO PUEDES OCUPAR FUENTES, 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.



## TIEMPOS DE COCCIÓN SUGERIDOS

COMIDA	CANTIDAD	TIEMPO	T°	INFO ADICIONAL
Papas fritas delgadas	1.5 a 3 tazas	15 min.	200°C	
Papas Fritas gruesas	1.5 a 3 tazas	25 min.	200°C	
Papas Fritas caseras	1.5 a 3.5 tazas	15 min.	200°C	+ 1 cucharada de aceite
Papas caseras en gajos	1.5 a 3.5 tazas	12 min.	182°C	+ 1 cucharada de aceite
Papas caseras en cubos	1.5 a 3 tazas	15 min.	182°C	+ 1 cucharada de aceite
Croquetas	1 taza	30 min.	182°C	
Papas gratinadas	2 tazas	30 min.	200°C	
Lomo de carne	100 a 500 grs	30 min.	182°C	
Chuletas de cerdo	100 a 500 grs	120 min.	182°C	
Hamburguesas	100 a 500 grs	6 min.	182°C	
Embutidos	100 a 500 grs	13 - 15 min.	200°C	
Trutro de pollo	100 a 500 grs	18 - 22 min.	182°C	
Pechuga de pollo	100 a 500 grs	10 - 15 min.	182°C	
Rollitos primavera	100 a 500 grs	10- 20 min.	200°C	listos para hornear

COMIDA	CANTIDAD	TIEMPO	T°	INFO ADICIONAL
Nuggets de pollo congelados	100 a 500 grs	15 min.	200°C	
Nuggets de pescado congelado	100 a 500 grs	25 min.	200°C	
Palitos de queso	100 a 500 grs	15 min.	200°C	+ 1 cucharada de aceite
Verduras	100 a 500 grs	12 min.	182°C	+ 1 cucharada de aceite
Bizcochuelo	1.5 a 3 tazas	15 min.	182°C	+ 1 cucharada de aceite
Quiche	1 taza	30 min.	182°C	
Muffins	2 tazas	30 min.	200°C	
Snacks dulces	100 a 500 grs	30 min.	182°C	
Aros de cebolla congelados	500 grs	120 min.	182°C	

#### NOTA

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



# ¡AHORA, A COCINAR! CON AIR FRYER FULL

## ADVERTENCIA

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ, LIMPIA TODAS LAS PARTES DE AIR FRYER FULL SEGÚN LAS INSTRUCCIONES EN LA PÁGINA 26.

## NOTA

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

**01.** Saca tu Air Fryer Full 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.

## ATENCIÓN

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

**02.** Instala la unidad en una superficie plana y estable. Luego, abre la Puerta de tu Air Fryer Full utilizando el Mango e instala la Cubierta de Protección y Bandeja de Recolección correctamente.

## ADVERTENCIA

NUNCA USES TU EASYWAYS® SIN LA CUBIERTA DE PROTECCIÓN Y BANDEJA DE RECOLECCIÓN.

**03.** Selecciona el accesorio que utilizarás y agrega la comida. Luego, intro-

duce el accesorio a la Base Principal. Para más información sobre el uso de cada accesorio, dirígete a la página 10 de este Manual de Usuario.

## EasyTip

• Para que tus preparaciones queden aún más crujientes, precalienta tu Air Fryer Full por al menos tres minutos antes de introducir comida. Luego, ten mucho cuidado al abrir la Puerta, ya que los accesorios estarán calientes. **MANIPULA SOLAMENTE CON GUANTES DE COCINA.**

## ADVERTENCIA

NO LLENES NINGÚN ACCESORIO CON ACEITE YA QUE PODRÍAS GENERAR UN INCENDIO. ESTA UNIDAD COCINA SÓLO CON AIRE CALIENTE.

## NOTA

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

**04.** Enchufa tu Air Fryer Full a la toma de corriente de la pared. El botón Encendido/Apagado se iluminará.

**05.** Toca el botón Encendido/Apagado nuevamente, se iluminará todo el Panel.

**06.** Selecciona la función que más se adecúe a tu receta.

#### **NOTA**

RECUERDA QUE PUEDES MODIFICAR EL TIEMPO Y TEMPERATURA DE TODOS LOS PROGRAMAS PRESIONANDO LOS BOTONES DE AUMENTO Y DISMINUCIÓN DE TIEMPO Y TEMPERATURA.

**07.** Luego, pulsa el botón Encendido/Apagado nuevamente e inicia el proceso de cocción. Escucharás un sonido y tu Air Fryer Full comenzará con la cuenta regresiva.

#### **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.

#### **EasyTip**

- Utiliza la luz interna para verificar la cocción de tus ingredientes sin necesidad de abrir la Puerta de Air Fryer Full.

**08.** Si estás utilizando varias Bandejas al mismo tiempo para cocinar papas fritas, se recomienda ir cambiándolas de posición durante el proceso para obtener una cocción pareja y crujiente. Para hacerlo, abre la Puerta de la Air Fryer Full. La cocción se pausará. Luego cambia las Bandejas de posición. Finalmente, cierra la Puerta tu Air Fryer Full. La cuenta regresiva se reanudará automáticamente.

#### **EasyTip**

- Si configuras el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, Air Fryer Full te avisará cuando tengas que cambiar la posición de las Bandejas. Para continuar con tu preparación, configura el tiempo y temperatura restante.

**09.** Cuando termine el tiempo de cocción, escucharás el timbre del temporizador. Con mucho cuidado, abre la Puerta de Air Fryer Full, siempre



sosteniéndolo por el Mango y usando guantes de cocina.

**10.** Comprueba que los ingredientes estén listos. Si crees que tu preparación aún está cruda, simplemente vuelve a cerrar la Puerta y programa el temporizador unos minutos más. Recuerda que el resultado final dependerá tus gustos.

#### **ADVERTENCIA**

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

**11.** Cuando tu preparación esté lista, con mucho cuidado saca los ingredientes del interior. Para eso, utiliza pinzas o accesorios de silicona para no dañar el interior de Air Fryer Full.

**12.** Tu Air Fryer Full estará instantáneamente lista para preparar otra tanda. Solo debes repetir los pasos 3 al 11.

#### **ADVERTENCIA**

HAY INGREDIENTES QUE PUEDEN GE-

NERAR VAPOR. MANIPULA CON PRECAUCIÓN PARA EVITAR QUEMADURAS.

**13.** Para finalizar, mantén presionado el botón Encendido/Apagado durante 3 segundos. El Panel se apagará y el ventilador seguirá funcionando durante 20 segundos para enfriar la unidad.

#### **ADVERTENCIA**

**NUNCA** USES LA PUERTA DEL HORNO COMO UN LUGAR PARA DESCANSAR ANTES DE RETIRAR POR COMPLETO LOS ACCESORIOS (COMO EL CANASTILLO) O LA COMIDA. DE LO CONTRARIO, PODRÍAS 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.

#### **ADVERTENCIA**

**NUNCA** COLOQUES COSAS ENCIMA DEL APARATO.

#### **ADVERTENCIA**

**NUNCA** CUBRAS EL VENTILADOR DE LA PARTE SUPERIOR Y POSTERIOR DE LA MÁQUINA.

# GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS

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

## **SOLUCIÓN**

Conecta el enchufe a una toma de corriente. / Modifica el tiempo de cocción utilizando los botones de Aumento y Disminución de tiempo. Verifica que la Puerta esté cerrada.

Introduce lotes más pequeños de ingredientes en el Canastillo. 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 8 de la sección "A Cocinar" (ubicado en la página 22 de este manual) para mayor información.

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

Cuando frías ingredientes grasosos, se filtrará una gran cantidad de aceite 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 interior. Asegúrate de limpiar tu Air Fryer Full 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.

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

# LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

**Debes limpiar tu Air Fryer Full después de cada uso. No uses utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos, ya que los accesorios se pueden 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 Full de la toma de corriente y deja que se enfríe por completo. Esto puede tardar hasta media hora.

**02.** Una vez que Air Fryer Full 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 los accesorios con agua caliente, detergente suave y una esponja no abrasiva. Puedes utilizar líquido desengrasante para eliminar la suciedad restante.

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

**05.** Para una limpieza profunda del vidrio de la Puerta, es recomendable retirarlo. Para eso, espera a que

esté completamente frío. Luego, retíralo levantándolo en un ángulo de 45° mientras tiras suavemente hacia arriba. Limpia ambos lados con un paño húmedo, agua tibia y detergente. **NUNCA** sumerjas el vidrio en agua ni laves en el lavavajillas.

## ADVERTENCIA

NUNCA LIMPIES EL PANEL DE CONTROL CON AGUA.

## ADVERTENCIA

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

## PRECAUCIÓN

TEN CUIDADO AL MANIPULAR EL APARATO. POR FAVOR EVITA ACCIDENTES Y QUEMADURAS GRAVES.

## ALMACENAMIENTO

**01.** Desenchufa tu Air Fryer Full y déjala enfriar.

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

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



# INSTRUCCIONES DE USO DE GARANTÍA

**IMPORTANTE: ANTES DE USAR TU AIR FRYER FULL 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 opera-

ción del artefacto en condiciones no prescritas en el Manual 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 intentes arreglar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica en esta unidad. Hacerlo invalidará la garantía. **10.** Si tienes dudas o comentarios con respecto al funcionamiento de este aparato o requiere hacer efectiva la garantía de reparación, por favor contáctese con el Departamento de Servicio Técnico Autorizado EasyWays® correspondiente a su país.





**E>>**easyways

**EASYWAYS.CL**



@easywayschile



Alonso de Córdova 4330,  
Vitacura, Santiago, Chile.



[servicioalcliente@easyways-la.com](mailto:servicioalcliente@easyways-la.com)