

easyways

MANUAL DE USUARIO

# AIR FRYER GRILL



**FREIDORA DE AIRE**  
**Modelo: EWAFO3**

---

# ÍNDICE

- 04** INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
- 10** CONOCE TU AIR FRYER GRILL
- 12** PANEL DE CONTROL
- 14** ¡MANOS A LA OBRA!
- 18** FUNCIONES PREESTABLECIDAS
- 20** LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO
- 21** USO DE GARANTÍA



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE DETENIDAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR TU AIR FRYER GRILL DE EASYWAYS®, AUNQUE ESTÉS FAMILIARIZADO CON EL EQUIPO. ASÍ PODRÁS ADOPTAR TODAS LAS PRECAUCIONES DE SEGURIDAD, HACER UN BUEN USO DEL EQUIPO Y COMPRENDER LAS LIMITACIONES Y LOS PELIGROS POTENCIALES ASOCIADOS. SEGUIR TODAS LAS INDICACIONES REDUCE LOS RIESGOS DE INCENDIO, DESCARGAS ELÉCTRICAS Y/O ACCIDENTES.

**ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.**

## ADVERTENCIA

NO SE RECOMIENDA EL USO DE CABLES ALARGADORES PARA ESTE PRODUCTO.

## PRECAUCIÓN

ES OBLIGATORIO CONSULTAR ESTE MANUAL DE USUARIO ANTES DEL USO.

**La Air Fryer Grill 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 Grill 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 Grill 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. NO** coloques ni utilices este electrodoméstico sobre o cerca de superficies calientes (quemadores a gas, eléctricos, horno caliente, etc.), o con agua. No lo uses en superficies de madera o que puedan derretirse con el calor, ya que podrían calentarse. **JAMÁS** ubiques la máquina cerca de materiales inflamables.

No dejes ropa, paños o cualquier objeto extraño sobre o debajo de la máquina durante su funcionamiento para evitar riesgos de incendio, sobrecalentamiento o descarga eléctrica. Siempre utiliza el aparato sobre una superficie seca y nivelada (**NUNCA en el exterior o al aire libre**).

**03.** Antes de usarlo, asegúrate siempre de que el aparato esté ensamblado correctamente, de acuerdo a las instrucciones de este Manual.

**04.** Antes de cada uso, comprueba que Air Fryer Grill y los accesorios estén en buen estado. No debe utilizarse si se ha caído o presenta daños visibles. Si ves que el equipo presenta daños, desenchúfalo de la toma de corriente y contacta al Servicio Técnico de EasyWays®.

**05.** Asegúrate de que tu Air Fryer Grill **SIEMPRE** esté limpia antes de cocinar.

**06.** 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. Es necesario evitar que los niños estén dentro de la cocina cuando Air Fryer Grill esté en uso. Además, deben ser supervisados para asegurarse que no jueguen con el aparato.

**07.** El cable de alimentación es intencionalmente corto como medida de seguridad para reducir el riesgo de que una persona lo agarre, se enrede o tropiece. No dejes que cuelgue ni que toque superficies calientes.

**08.** Procura que el cable de alimentación **NO** toque superficies calientes para evitar su derretimiento o accidentes. Al mismo tiempo, para evitar la posibilidad de que Air Fryer Grill caiga accidentalmente de la superficie donde está ubicado, no dejes 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.

**09.** Antes de colocar cualquier acceso-

rio en el Recipiente de tu Air Fryer Grill, asegúrate de que esté limpio y seco.

## **DURANTE EL USO**

**01.** La Base Principal de Air Fryer Grill y sus accesorios se calentarán durante el uso. **NO** toques sus superficies calientes; siempre al tomar los mangos o cualquier parte de Air Fryer Grill utiliza guantes de cocina.

**02.** No operes tu Air Fryer Grill sin comida dentro.

**03.** Por favor, siempre opera tu Air Fryer Grill con tus manos secas.

**04. NUNCA USES** accesorios o repuestos **NO** recomendados por el fabricante, ya que esto podría causar graves lesiones a personas y/o accidentes. **NUNCA** reemplaces sus accesorios por otros que no estén diseñados específicamente para tu EasyWays®.

**05.** No toques el interior de tu EasyWays® mientras esté en funcionamiento, ya que estará muy caliente.

**06.** Para evitar quemaduras o un accidente, nunca muevas tu Air Fryer Grill durante el funcionamiento.

**07. NUNCA** utilices utensilios de metal para manipular alimentos dentro del Recipiente, ya que esto puede dañar la superficie. Se recomiendan accesorios de silicona.

**08.** En tu Air Fryer Grill **SOLO** puedes ocupar fuentes, recipientes y moldes resistentes al calor o aptos para el horno. Evita incendios y/o accidentes.

**09.** Cuando Air Fryer Grill está en uso se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire.

### **ADVERTENCIA**

SIEMPRE MANTÉN LAS MANOS Y CARA A UNA DISTANCIA SEGURA.

**10.** No permitas que ningún líquido entre en el aparato para evitar descargas eléctricas o cortocircuitos.

**11. SIEMPRE** asegúrate de que la Tapa esté completamente cerrada antes de operar.

### **ATENCIÓN**

NO DERRAMES LÍQUIDOS EN EL PANEL NI CABLE DE ALIMENTACIÓN. PODRÍA DAÑAR SU FUNCIONAMIENTO.

**12. NUNCA** cubras el ventilador mientras esté en funcionamiento, ya que puedes dañarla o hacer que se sobrecaliente.

**13.** Asegúrate de que los ingredientes preparados en este aparato logren un tono amarillo o dorado en lugar de oscuro o café. Siempre elimina los restos quemados ya que son dañinos para tu salud.

**14.** Dado que algunos ingredientes pueden agrandarse durante la cocción, no llenes el Recipiente hasta el tope.

**15.** 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 Grill, además

de alejar tu rostro y cuerpo durante e inmediatamente después de la cocción. Mantén una distancia mínima de 20 centímetros. Siempre, antes de manipular tu Air Fryer Grill apaga primero y luego desconecta de la toma de corriente.

**16. NO** toques directamente la comida ya que podrías quemarte. Ten mucho cuidado al retirar los alimentos, para eso no uses utensilios de metal, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente del Recipiente. No toques los accesorios durante e inmediatamente después de cocinar. Siempre usa guantes de cocina o agarraderas cuando manipules accesorios potencialmente calientes.

**17.** Si durante la cocción, tu Air Fryer Grill empieza a emitir un sonido extraño o tiene un comportamiento no habitual, **NO ABRAS LA TAPA**. Desenchufa y espera a que esté completamente fría y envíala al Servicio Técnico EasyWays® para su revisión.

**18.** Si se produce un incendio por grasa o el aparato emite humo negro, desenchúfalo inmediatamente. Espera a que el humo se disipe antes de quitar cualquier accesorio.

**19. NO USES** accesorios o repuestos **NO** recomendados por EasyWays®, ya que esto podría causar graves lesiones a personas y/o accidentes. **NUNCA** reemplaces sus accesorios por otros que no estén diseñados específicamente para tu EasyWays®, (Canasto, Plancha Grill, entre otros).

## DESPUÉS DEL USO

**01.** Desenchufa cuando tu Air Fryer Grill no esté en uso. Lo mismo para montar o desmontar piezas y antes de limpiar. Deja que se enfríe **COMPLETAMENTE** antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiar. Esto puede tardar hasta 30 minutos.

**02.** Para mover tu Air Fryer Grill, espera hasta que la máquina esté completamente fría, luego sujétela desde la Base Principal, siempre con ambas manos. Jamás la muevas mientras esté en uso. **NUNCA** la tomes desde la Tapa. Para desconectar, asegúrate de que 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 GRILL 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.** Para protegerte contra descargas eléctricas, no sumerjas ninguna parte

de este electrodoméstico, 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.

**05. NO** toques directamente la comida después de la cocción ya que podrías quemarte. Ten mucho cuidado al retirar los alimentos. Pueden producirse quemaduras graves por la temperatura. Siempre usa guantes de cocina cuando manipules accesorios potencialmente calientes.

**06.** Limpia la Base Principal de tu Air Fryer Grill solo con un paño húmedo. **NO** la sumerjas para limpiar.

**07.** 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 posterior y superior de la máquina)\*, durante su uso, desconecta la unidad inmediatamente y comunícate con el Servicio Técnico Autorizado EasyWays®.

### 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.

**08. NO** utilices esta máquina para almacenar alimentos. Tampoco utilices

ningún componente del equipo en parrillas, cocinas a gas, fuego directo, microondas, refrigerador o congelador.

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

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

**11.** 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.

**12. NO** utilices detergentes abrasivos para prevenir daños durante la limpieza de tu EasyWays®. Siempre usa un paño y detergente suave.

**13.** Para evitar descargas eléctricas, **NUNCA** sumerjas la Base Principal, ni permitas que el cable de alimentación y enchufes entren 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.

**14.** Para desconectar, apaga tu Air Fryer Grill. Luego desenchúfala de la toma de corriente antes de limpiarla.

**15.** Si notas que alguna pieza está dañada, defectuosa u observas que tu máquina no funciona de modo habitual y previsto, **SUSPENDE SU USO INMEDIATAMENTE** desconectándola de la toma de corriente. Espera hasta que el aparato se enfríe y contacta inmediatamente al Servicio Técnico de EasyWays®.

**16.** Este aparato no tiene piezas reparables por ti. No intentes hacerlo ya que su manipulación invalida la garantía. Siempre contacta al Servicio Técnico Autorizado EasyWays® para su examinación, reparación o ajuste.

**17.** Guarda tu Air Fryer Grill en un lugar seco.

**18.** 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 para su revisión.

### ATENCIÓN

TEMPERATURAS ALTAS:  
RIESGO DE QUEMADURAS



Siempre coloca los ingredientes para freír en el Canasto o Plancha Grill. / No cubras la abertura de entrada y salida de aire mientras el aparato esté funcionando. / No viertas aceite en el Recipiente, esto puede generar un incendio.

**EVITA ACCIDENTES POR MANIPULACIÓN. ESTE CONSEJO ES ÚTIL PARA TODOS LOS ELECTRODOMÉSTICOS DE TU COCINA, YA QUE TODOS TIENEN RIESGOS INHERENTES E INESPERADOS POR MÚLTIPLES FACTORES, SIN EMBARGO LOS PUEDES EVITAR CON ESTOS CONSEJOS.**

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

**JAMÁS COCINES CON EVIDENTE DESCONCENTRACIÓN O BAJO ESTRÉS** ya que podrías sufrir un accidente grave.

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

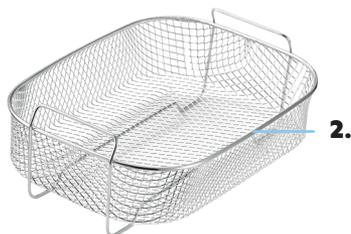
**NOTA**  
SIEMPRE ENCONTRARÁS LA VERSIÓN MÁS RECIENTE DE ESTE MANUAL DE USUARIO EN NUESTRA PÁGINA WEB [WWW.EASYWAYS.CL](http://WWW.EASYWAYS.CL)



# CONOCE TU AIR FRYER GRILL



**1. MANGO DE LA TAPA 2. TAPA 3. CALENTADOR 4. MANGO DE LA BASE PRINCIPAL 5. BASE PRINCIPAL 6. PANEL DE CONTROL 7. RECIPIENTE**



## ACCESORIOS

**01. Plancha Grill:** La Plancha Grill será tu mejor ayudante para hacer las más exquisitas preparaciones grilladas, sin necesidad de utilizar aceite ni de dejar tu casa con olor a humo. Y por si fuera poco, gracias al material antiadherente que la reviste, limpiarla es facilísimo.

**02. Canasto:** Es el accesorio ideal para cocinar papas fritas y alitas de pollo, entre otras comidas.

### NOTA

RECOMENDAMOS UTILIZAR ESTOS ACCESORIOS AL COCINAR EN TU AIR FRYER GRILL, YA QUE SUS DISEÑOS PERMITEN QUE EL AIRE CIRCULE DE MANERA UNIFORME POR TODA LA PREPARACIÓN, LOGRANDO UN RESULTADO PAREJO.

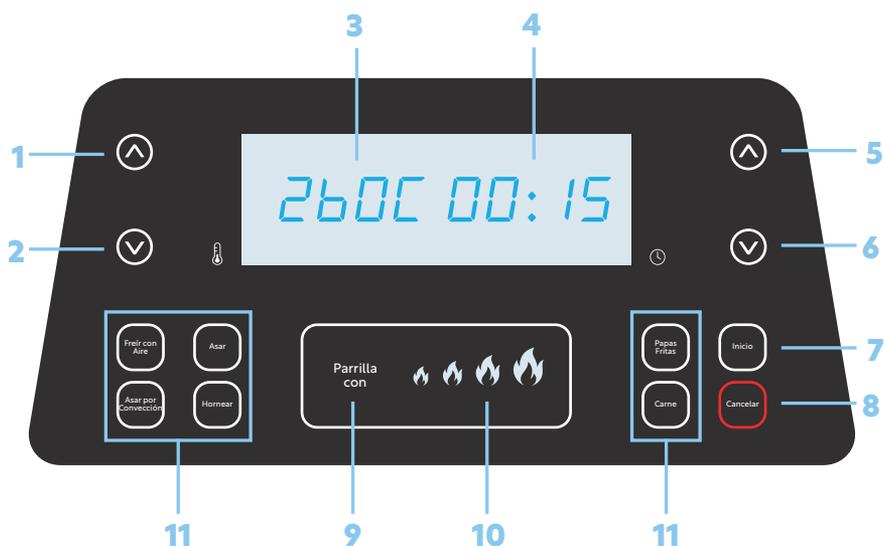
SIN EMBARGO, SI DESEAS COCINAR CON OTROS UTENSILIOS (COMO FUENTES, RECIPIENTES Y MOLDES RESISTENTES AL CALOR), PUEDES COLOCARLOS DIRECTAMENTE EN EL RECIPIENTE.

### IMPORTANTE

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

### ADVERTENCIA

NO INTRODUZCAS PLATOS DE PLÁSTICO, PAPEL O MATERIALES QUE SE PODRÍAN DERRETIR O INFLAMAR.



## PANEL DE CONTROL

### 01. Botón aumento de Temperatura:

Permite aumentar la temperatura de cocción en intervalos de 10°C. La temperatura máxima dependerá de la función seleccionada.

### 02. Botón disminución de Temperatura:

Permite disminuir la temperatura de cocción en intervalos de 10°C. La temperatura mínima dependerá de la función seleccionada.

**03. Visor de Temperatura:** Para supervisar la temperatura de tu Air Fryer Grill.

**04. Visor de Tiempo:** Muestra la cuenta regresiva.

**05. Botón aumento de tiempo:** Permite aumentar el tiempo de cocción, un minuto a la vez para funciones menores a media hora. En el caso de

seleccionar una función de más de 30 minutos, el rango será de cinco minutos a la vez. El tiempo máximo dependerá de la función.

### 06. Botón disminución de tiempo:

Permite disminuir el tiempo de cocción, un minuto a la vez para funciones menores a media hora. En el caso de seleccionar una función de más de 30 minutos, el rango será de cinco minutos a la vez. El tiempo mínimo dependerá de la función.

### 07. Botón Inicio:

Presiona para comenzar con la función elegida y para pausar la cocción durante el proceso. Al pausar, el visor de tiempo y temperatura empezará a parpadear. Vuelve a presionar el botón Inicio para reanudar el proceso.

**08. Botón Cancelar:** Sirve para salir de la función de cocción actual y volver al Modo Espera.

**09. Botón Parrilla con Aire:** Permite seleccionar las temperaturas y tiempos predeterminados de esta función.

Para seleccionar la temperatura Baja (200°C), Media (230°C), Alta (260°C) o Máxima (265°C), utiliza los botones **▲▼** de temperatura hasta que se ilumine el ícono correspondiente. Luego presiona el Botón inicio para comenzar con la cocción. También puedes seleccionar las diferentes temperaturas presionando el Botón Parrilla con Aire hasta que se ilumine el ícono que desees.

### EasyTip

• Puedes modificar el tiempo de cocción de tu Air Fryer Grill con los botones **▲▼** de tiempo. Luego presiona el Botón inicio para comenzar con la cocción.

### NOTA

NO TODAS LAS FUNCIONES PREESTABLECIDAS PERMITEN MODIFICAR EL TIEMPO DE COCCIÓN. VER PÁGINA 17.

**10. Funciones Preestablecidas:** Pulsa para Freír con Aire, Asar, Asar con Aire, Hornear y cocinar Papas Fritas y Carnes. Puedes cambiar los tiempos y temperaturas dependiendo de tu receta y gusto.



# ¡MANOS A LA OBRA! CON AIR FRYER GRILL

Air Fryer Grill de EasyWays® combina lo mejor de una freidora de aire y una parrilla, todo en uno. Asa, fríe y hornea sin usar aceite. Podrás cocinar de manera rica, fácil y saludable ¡Parrillea al estilo EasyWays® y dile adiós a la ropa y muebles con olor a humo!.

## **NOTA**

JAMÁS SUMERJAS TU AIR FRYER GRILL BAJO EL AGUA. ESTO PODRÍA PROVOCAR UN GRAVE ACCIDENTE.

## **ANTES DE COCINAR**

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

**02.** Instala tu Air Fryer Grill en una superficie plana, nivelada y resistente al calor. Asegúrate de que nada esté sobre tu EasyWays® y que no hayan objetos cubriendo el ventilador superior y posterior.

**03.** Lee completamente el Manual de Usuario y las etiquetas de advertencia que vienen en la máquina.

**04.** Retira todo el embalaje, etiquetas y autoadhesivos.

**05.** Lava y seca todos los accesorios de tu Air Fryer Grill.

## **NOTA**

LIMPIA EL INTERIOR Y EXTERIOR SÓLO CON UN PAÑO HÚMEDO.

# ¡AHORA, A COCINAR! CON AIR FRYER GRILL

**01.** Enchufa tu Air Fryer Grill a la corriente. El aparato emitirá un sonido. La luz indicadora se encenderá y luego se apagará. Air Fryer Grill entrará en Modo Espera, indicado con la palabra OFF en el panel.

**02.** Elige la función deseada, puedes ajustar el tiempo y la temperatura presionando los botones ▲▼ respectivos.

**03.** Toca el botón “Iniciar” para comenzar a precalentar tu Air Fryer Grill. El tiempo que Air Fryer Grill tarde en precalentar dependerá de la función y si Air Fryer Grill fue usada recientemente.

## **NOTA**

SI SELECCIONAS LA FUNCIÓN PARRILLA DE AIRE, AL MODIFICAR LA TEMPERATURA, NOTARÁS QUE SE ILUMINARÁ EL ÍCONO RESPECTIVO (BAJA, MEDIA, ALTA O MÁXIMA).

## **NOTA**

SI USAS LA PLANCHA GRILL, INSTÁLALA INMEDIATAMENTE EN EL RECIPIENTE ANTES DE QUE TU AIR FRYER GRILL COMIENCE A PRECALENTARSE. ESTO PERMITIRÁ QUE EL ACCESORIO ESTÉ CALIENTE AL MOMENTO DE COCINAR TU PREPARACIÓN, MEJORANDO EL RESULTADO FINAL.

## **NOTA**

RECOMENDAMOS UTILIZAR LA PLANCHA GRILL Y EL CANASTO AL COCINAR EN TU AIR FRYER GRILL, YA QUE

SUS DISEÑOS PERMITEN QUE EL AIRE CIRCULE DE MANERA UNIFORME POR TODA LA PREPARACIÓN, LOGRANDO UN RESULTADO UNIFORME.

SIN EMBARGO, SI DESEAS COCINAR CON OTROS UTENSILIOS (COMO FUENTES, RECIPIENTES Y MOLDES RESISTENTES AL CALOR), PUEDES COLOCARLOS DIRECTAMENTE EN EL RECIPIENTE.

## **ADVERTENCIA**

NO INTRODUCAS PLATOS DE PLÁSTICO, PAPEL O MATERIALES QUE SE PODRÍAN DERRETIR O INFLAMAR.

**04.** Durante el precalentamiento, aparecerá “Pre” en la pantalla. Cuando termine el precalentamiento, Air Fryer Grill emitirá un sonido y el panel indicará “Agregar”. Una vez que esto suceda, abre la tapa y agrega los ingredientes. Aparecerá “Open” en el panel. Luego cierra la tapa. Tu EasyWays® comenzará la cuenta regresiva automáticamente.

**05.** Cuando finalice la cuenta regresiva, tu Air Fryer Grill emitirá un sonido y aparecerá la palabra “Done” en la pantalla (“Listo” en inglés). Tu Air Fryer Grill dejará de funcionar. Ten en cuenta que si abres la tapa mientras tu electrodoméstico esté en uso, la cocción se pausará.

**06.** Retira la comida con precaución, ya que estará caliente. Usa guantes de

cocina para evitar quemaduras graves.

### **ADVERTENCIA**

NO VIERTAS ACEITE EN EL RECIPIENTE, ESTO PODRÍA GENERAR UN INCENDIO.

### **OBSERVACIÓN**

**El motor funcionará durante 2 minutos para enfriar tu Air Fryer Grill. En la pantalla parpadeará la palabra Done y luego entrará en Modo Espera (indicado por la palabra OFF en el panel). Espera este tiempo para retirar tu preparación.**

### **NOTA**

PUEDES PRESIONAR EL BOTÓN “CANCELAR” PARA ACTIVAR EL MODO ESPERA, Y EL MOTOR SE DETENDRÁ. APARECERÁ “OFF” EN EL PANEL. LUEGO, PUEDES SELECCIONAR LA FUNCIÓN QUE DESEAS.

### **NOTA**

DURANTE EL PRECALENTAMIENTO O LA COCCIÓN, PUEDES PRESIONAR EL BOTÓN “INICIO” PARA PAUSAR LA COCCIÓN.

### **NOTA**

CUANDO ABRAS LA TAPA DURANTE EL PRECALENTAMIENTO O LA COCCIÓN APARECERÁ “OPEN” EN LA PANTALLA Y EL APARATO DEJARÁ DE FUNCIONAR. TU AIR FRYER GRILL RETOMARÁ AUTOMÁTICAMENTE LA CUENTA REGRESIVA UNA VEZ QUE VUELVAS A CERRAR LA TAPA.

### **PRECAUCIÓN**

NO TOQUES TU AIR FRYER GRILL DURANTE E INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE SU USO, YA QUE SE CALIEN-

TA MUCHO. USA LOS MANGOS PARA MANIPULAR. EVITA ACCIDENTES.

### **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.

### **ADVERTENCIA**

DURANTE LA COCCIÓN ES POSIBLE QUE EMANE VAPOR. MANIPULA CON PRECAUCIÓN.

# FUNCIONES DE TU AIR FRYER GRILL

Esta es una guía básica para comenzar a utilizar tu Air Fryer Grill, 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 y temperaturas son sugerencias para obtener excelentes resultados, ¡pero recuerda!, dependen de tu gusto.

## FUNCIÓN FREÍR CON AIRE

Fríe comidas con aire para obtener un resultado crujiente, delicioso y más saludable. Tu Air Fryer Grill utiliza una combinación de aire caliente y alta velocidad del ventilador para entregarte comidas exquisitas y con una textura de fritura tradicional ¡sin aceite! Cuando el tiempo es menor a 30 min, puedes modificar un minuto a la vez.

<b>T° Y TIEMPO PREDET.</b>	200°C 00:20
<b>RANGO DE T°</b>	150°C a 230°C
<b>RANGO DE TIEMPO</b>	1 Min a 30 Min
<b>ACCESORIO SUGERIDO</b>	Canasto

**01.** Enchufa tu Air Fryer Grill. **02.** Inserta el recipiente en la Base Principal. **03.** Presiona el botón “Freír con Aire”. La temperatura y tiempo predeter-

minados aparecerán en la pantalla. **04.** Puedes ajustar la temperatura y el tiempo presionando **▲▼**. **05.** Presiona el botón “Inicio” para activar el precalentamiento. Aparecerá “Pre” en la pantalla. **06.** Cuando finalice el precalentamiento, aparecerá “Agregar” en la pantalla. Abre la tapa (el aparato dejará de funcionar). La pantalla mostrará la palabra “Open”. **07.** Instala el canasto y agrega los ingredientes que desees. Cierra la tapa. Tu Air Fryer Grill comenzará la cuenta regresiva automáticamente. **08.** Al finalizar la cuenta regresiva, aparecerá “Done” en la pantalla.

## FUNCIÓN ASAR

Esta técnica es ideal para conseguir crocancia y potenciar el sabor de preparaciones como carne, pollo, pescado, verduras y mucho más. Si el tiempo es menor a 30 min, puedes modificar un minuto a la vez. Si el tiempo es mayor a 30 min, puedes modificar 5 min a la vez.

<b>T° Y TIEMPO PREDET.</b>	200°C 00:30
<b>RANGO DE T°</b>	150°C A 260°C
<b>RANGO DE TIEMPO</b>	1 Min a 1 Hr
<b>ACCESORIO SUGERIDO</b>	Canasto

**01.** Enchufa tu Air Fryer Grill. **02.** Inserta el recipiente en la Base Principal. **03.** Presiona el botón “Asar”. La temperatura y tiempo predeterminados aparecerán en la pantalla. **04.** Puedes ajustar la temperatura y el tiempo presionando **▲▼**. **05.** Presiona el botón “Inicio” para activar el precalentamiento. Aparecerá “Pre” en la pantalla. **06.** Cuando finalice el precalentamiento, aparecerá “Agregar” en la pantalla. Abre la tapa (el aparato dejará de funcionar). En el visor aparecerá la palabra Open. **07.** Instala el canasto y agrega los ingredientes que desees. Cierra la tapa. Tu Air Fryer Grill comenzará la cuenta regresiva automáticamente. **08.** Al finalizar la cuenta regresiva, aparecerá “Done” en la pantalla.

## FUNCIÓN ASAR POR CONVECCIÓN

El asado por convección es la herramienta ideal a la hora de obtener un resultado perfecto en carnes y pescados. Esto lo conseguirás gracias a la potencia de la circulación del aire en el interior, que permite lograr preparaciones más parejas.

<b>T° Y TIEMPO PREDET.</b>	00:10
<b>RANGO DE T°</b>	No se puede modificar
<b>RANGO DE TIEMPO</b>	10 Min a 1 Hr
<b>ACCESORIO SUGERIDO</b>	Plancha Grill o Canasto

**01.** Enchufa tu Air Fryer Grill. **02.** Inserta el Recipiente en la Base Principal. Si

vas a usar la Plancha Grill, colócala en el Recipiente. **03.** Presiona el botón “Asar con Aire”. La temperatura y tiempo predeterminados aparecerán en la pantalla. **04.** Puedes ajustar la temperatura y el tiempo presionando **▲▼**. **05.** Presiona el botón “Inicio” para activar el precalentamiento. Aparecerá “Pre” en la pantalla. **06.** Cuando finalice el precalentamiento, aparecerá “Agregar” en la pantalla. Abre la tapa, tu Air Fryer Grill dejará de funcionar. Aparecerá “Open” en la pantalla. **07.** Instala el Canasto (si usas la Plancha Grill, debería estar instalada antes de empezar el precalentamiento) y agrega los ingredientes que quieras. Cierra la tapa. Tu Air Fryer Grill comenzará la cuenta regresiva automáticamente. **08.** Al finalizar la cuenta regresiva, aparecerá “Done” en la pantalla.

## FUNCIÓN HORNEAR

Elabora todo lo que solías preparar en un horno tradicional con esta función, y obtén un resultado exquisito. Si el tiempo es menor a 30 minutos, puedes modificar un minuto a la vez. Si el tiempo es mayor a 30 minutos, puedes modificar 5 minutos minutos a la vez.

<b>T° Y TIEMPO PREDET.</b>	175°C 00:30
<b>RANGO DE T°</b>	120°C a 220°C
<b>RANGO DE TIEMPO</b>	10 Min a 2 Hr
<b>ACCESORIO SUGERIDO</b>	Canasto

**01.** Enchufa tu Air Fryer Grill. **02.** Inserta el recipiente en la Base Principal. **03.** Presiona el botón “Hornear”. La temperatura y tiempo predeterminados aparecerán en la pantalla. **04.** Puedes ajustar la temperatura y el tiempo presionando **▲▼**. **05.** Presiona el botón “Inicio” para activar el precalentamiento. Aparecerá “Pre” en la pantalla. **06.** Cuando finalice el precalentamiento, aparecerá “Agregar” en la pantalla. Abre la tapa (el aparato dejará de funcionar). La pantalla mostrará la palabra “Open”. **07.** Instala el Canasto y agrega los ingredientes que quieras. Cierra la tapa. Tu Air Fryer Grill comenzará la cuenta regresiva automáticamente. **08.** Al finalizar la cuenta regresiva, aparecerá “Done” en la pantalla.

## FUNCIÓN PAPAS FRITAS

Las mejores papas fritas sin aceite, a solo un botón de distancia. ¿Qué más fácil? **TIP:** Para obtener un mejor resultado, recomendamos agitar las papas fritas durante la mitad de la cocción.

<b>T° Y TIEMPO PREDET.</b>	200°C 00:18
<b>RANGO DE T°</b>	No se puede modificar
<b>RANGO DE TIEMPO</b>	10 Min a 30 Min
<b>ACCESORIO SUGERIDO</b>	Canasto

**01.** Enchufa tu Air Fryer Grill. **02.** Inserta el recipiente en la Base Principal. **03.** Presiona el botón “Papas Fritas”. La temperatura y tiempo predetermi-

nados aparecerán en la pantalla. **04.** Puedes ajustar la temperatura y el tiempo presionando **▲▼**. **05.** Presiona el botón “Inicio” para activar el precalentamiento. Aparecerá “Pre” en la pantalla. **06.** Cuando finalice el precalentamiento, aparecerá “Agregar” en la pantalla. Abre la tapa (el aparato dejará de funcionar). La pantalla mostrará la palabra “Open”. **07.** Instala el Canasto y agrega los ingredientes que quieras. Cierra la tapa. Tu Air Fryer Grill comenzará la cuenta regresiva automáticamente. **08.** Al finalizar la cuenta regresiva, aparecerá “Done” en la pantalla.

## NOTA

PARA OBTENER UN MEJOR RESULTADO, RECOMENDAMOS AGITAR LAS PAPAS FRITAS DURANTE LA MITAD DE LA COCCIÓN. PARA PAUSAR, ABRE LA TAPA. EL APARATO SE DETENDRÁ AUTOMÁTICAMENTE Y APARECERÁ “OPEN” EN LA PANTALLA. UTILIZA GANTES DE COCINA PARA AGITAR EL CANASTO, YA QUE ESTARÁ CALIENTE. AL INSTALAR EL CANASTO Y CERRAR LA TAPA, TU AIR FRYER GRILL REANUDARÁ LA COCCIÓN AUTOMÁTICAMENTE.

## FUNCIÓN CARNE

Cocina los mejores asados indoor gracias a la tecnología de Air Fryer Grill, sin humo ni ensuciar de más. Puedes modificar un minuto a la vez.

<b>T° Y TIEMPO PREDET.</b>	230°C 00:12
<b>RANGO DE T°</b>	No se puede modificar
<b>RANGO DE TIEMPO</b>	1 Min a 30 Min
<b>ACCESORIO SUGERIDO</b>	Plancha Grill

**01.** Enchufa tu Air Fryer Grill. **02.** Inserta el recipiente en la Base Principal. **03.** Presiona el botón “Carne”. La temperatura y tiempo predeterminados aparecerán en la pantalla. **04.** Puedes ajustar la temperatura y el tiempo presionando **▲▼**. **05.** Presiona el botón “Inicio” para activar el precalentamiento. Aparecerá “Pre” en la pantalla. **06.** Cuando finalice el precalentamiento, aparecerá “Agregar” en la pantalla. Abre la tapa (el aparato dejará de funcionar). La pantalla mostrará la palabra “Open”. **07.** Instala la Plancha Grill y agrega los ingredientes que quieras. Cierra la tapa. Tu Air Fryer Grill comenzará la cuenta regresiva automáticamente. **08.** Al finalizar la cuenta regresiva, aparecerá “Done” en la pantalla. **09.** Presiona el botón “Cancelar” para poner en Modo Espera. Aparecerá “OFF” en la pantalla.

## FUNCIÓN PARRILLA CON AIRE

La combinación perfecta entre una parrilla y la tecnología de freír por aire. Usa esta función para conseguir el punto perfecto en tus carnes asadas, verduras a la parrilla y más. Puedes modificar un minuto a la vez.

### BAJA

<b>T° Y TIEMPO PREDET.</b>	200°C 00:15
<b>RANGO DE T°</b>	No se puede modificar
<b>RANGO DE TIEMPO</b>	1 Min a 30 Min
<b>ACCESORIO SUGERIDO</b>	Plancha Grill

### MEDIA

<b>T° Y TIEMPO PREDET.</b>	230°C 00:15
<b>RANGO DE T°</b>	No se puede modificar
<b>RANGO DE TIEMPO</b>	1 Min a 30 Min
<b>ACCESORIO SUGERIDO</b>	Plancha Grill

### ALTA

<b>T° Y TIEMPO PREDET.</b>	260°C 00:15
<b>RANGO DE T°</b>	No se puede modificar
<b>RANGO DE TIEMPO</b>	1 Min a 30 Min
<b>ACCESORIO SUGERIDO</b>	Plancha Grill

## MÁXIMA

<b>T° Y TIEMPO PREDET.</b>	265°C 00:10
<b>RANGO DE T°</b>	No se puede modificar
<b>RANGO DE TIEMPO</b>	1 Min a 30 Min
<b>ACCESORIO SUGERIDO</b>	Plancha Grill

**01.** Enchufa tu Air Fryer Grill. **02.** Inserta el Recipiente en la Base Principal. Coloca la Plancha Grill dentro del Recipiente. **03.** Presiona el botón “Parrilla con Aire”. La temperatura y tiempo predeterminados aparecerán en la pantalla. **04.** Puedes ajustar la temperatura y el tiempo presionando **▲▼**. **05.** Presiona el botón “Inicio” para

activar el precalentamiento. Aparecerá “Pre” en la pantalla. **06.** Cuando finalice el precalentamiento, aparecerá “Agregar” en la pantalla. Abre la tapa (el aparato dejará de funcionar). La pantalla mostrará la palabra “Open”. **07.** Agrega los ingredientes que quieras en la Plancha Grill. Cierra la tapa. Tu Air Fryer Grill comenzará la cuenta regresiva automáticamente. **08.** Al finalizar la cuenta regresiva, aparecerá “Done” en la pantalla. **09.** Presiona el botón “Cancelar” para poner en Modo Espera. Aparecerá “OFF” en la pantalla.

### NOTA

DURANTE LA COCCIÓN PUEDES REVISAR O VOLTEAR LA COMIDA ABRIENDO LA TAPA. TU AIR FRYER GRILL SE DETENDRÁ AUTOMÁTICAMENTE Y LUEGO REANUDARÁ LA COCCIÓN AUTOMÁTICAMENTE CUANDO LA CIERRES.



## RECOMENDACIONES

Tiempos de cocción y temperatura en tu Air Fryer Grill:

COMIDA	TIEMPO	T°	ACCESORIO
<b>PAPAS FRITAS</b>	200°C	15 - 16 Min	Canasto
<b>ALITAS DE POLLO</b>	230°C	12 - 14 Min	Plancha Grill
<b>BISTEC</b>	260°C	12 Min	Plancha Grill
<b>PECHUGA DE POLLO</b>	230°C	13 - 14 Min	Plancha Grill

### NOTA

ESTOS TIEMPOS Y TEMPERATURAS SON SUGERENCIAS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS, PERO SIÉNTETE LIBRE DE AUMENTAR O DISMINUIR ESTAS VARIABLES DEPENDIENDO DE TU RECETA Y GUSTOS PERSONALES.

LA COCCIÓN PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DEL TAMAÑO, MADUREZ Y ESTADO (NATURAL O CONGELADO) DE LOS ALIMENTOS. EL TIEMPO MÁXIMO ES UNA SUGERENCIA.

## TABLA DE COCCIÓN

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

COMIDA	TIPO	T° INTERNA
<b>VACUNO</b>	Molida	70°C
	Filete (T. Medio)	70°C
	Filete (T. Rojo)	63°C
<b>POLLO Y PAVO</b>	Pechuga	75°C
	Molido, Relleno	75°C
	Entero, Trutro, Alitas	75°C
<b>PESCADO Y MARISCOS</b>	Cualquier Tipo	63°C
<b>CORDERO</b>	Molida	70°C
	Filete (T. Medio)	70°C
	Filete (T. Rojo)	63°C
<b>CERDO</b>	Chuletas, Costillas	70°C
	Molida	
	Jamón Cocido	60°C

Se recomienda usar un termómetro de cocina con el objetivo de verificar su temperatura interna.

# LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

**Debes limpiar tu Air Fryer Grill después de cada uso. El Cajón y la Rejilla de Protección están revestidos de material antiadherente, por eso, no uses utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos, ya que lo puedes dañar.**

## NOTA

INCLUSO SI EL APARATO NO SE ESTÁ UTILIZANDO DESCONECTA EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ANTES DE LIMPIARLO. LO MISMO CON SUS ACCESORIOS.

**01. SIEMPRE** desenchufa de la toma de corriente y deja que tu Air Fryer Grill se enfríe por completo. Esto puede tardar hasta 30 minutos. Mientras se enfría, AVÍSALE a tu familia que tu EasyWays® está caliente. Evita accidentes.

**02.** Limpia la Base Principal con un paño húmedo. **JAMÁS** la sumerjas en agua, ya que puede causar un accidente eléctrico.

**03.** Limpia la Plancha Grill y el Canasto con agua caliente, detergente líquido suave y una esponja no abrasiva. No utilices utensilios de metal para sacar restos de comida pegados, ya que puedes dañar su revestimiento antiadherente.

**04.** Puedes eliminar cualquier residuo de comida restante con un desengrasante.

**05.** Para limpiar el calentador, espera que Air Fryer Grill esté completamente fría. Luego, utiliza un paño húmedo. **NO SUMERJAS AIR FRYER GRILL**, ya que podría causar un accidente eléctrico.

## RECUERDA

EL USO IMPROPIO DE TU AIR FRYER GRILL, DISTINTO AL INDICADO EN EL MANUAL DE USUARIO, EXCLUIRÁ EL DERECHO A GARANTÍA.

## PRECAUCIÓN

NUNCA LIMPIES EL PANEL DE CONTROL CON AGUA, YA QUE PODRÍAS DAÑAR SU FUNCIONAMIENTO.

## ALMACENAMIENTO

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

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

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

# INSTRUCCIONES DE USO DE GARANTÍA

**IMPORTANTE: ANTES DE USAR TU AIR FRYER GRILL DE EASYWAYS®, SUGERIMOS LEER CON ATENCIÓN EL MANUAL DE USUARIO.**

Has adquirido un producto de excelente calidad, sin embargo, en el improbable caso que tengas algún inconveniente técnico, EasyWays® responderá por el normal funcionamiento de tu equipo durante el período de garantía establecido.

**NÚMERO 1** EasyWays® garantiza el servicio de reparación gratuita de los productos comercializados en el país donde adquiriste el producto.

**NÚMERO 2** Esta garantía es válida con la boleta original del lugar donde se realizó la compra y es intransferible.

**NÚMERO 3** La garantía de reparación cubre los defectos de fabricación producidos por el uso normal y legítimo del producto EasyWays®. En este caso, los repuestos y la mano de obra no tendrán costo para el cliente. EasyWays® podrá utilizar repuestos refaccionados para la reparación de sus productos.

**NÚMERO 4** El período de garantía para cada producto se encuentra en la siguiente tabla. Este período se considera a contar de la fecha de compra indicada en la boleta o factura de compra, documento que el cliente

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

**NÚMERO 5** La garantía a la que se refiere esta póliza cubre la reparación del producto EasyWays®, no el reemplazo de éste.

## EXCLUSIONES DE GARANTÍA

**1.** Uso impropio, distinto del uso doméstico o del indicado en el Manual de Usuario y/o en condiciones ambientales deficientes. **2.** Exceso o caídas de voltaje eléctrico que impliquen un uso en condiciones anormales, como también defectos de instalación eléctrica. **3.** Instalación en condiciones distintas a las indicadas en el Manual de Usuario. Intervención del artefacto por personal no autorizado bajo EasyWays®. **4.** Enmiendas en los datos del certificado de garantía o factura de compra y la no presentación del documento de compra (boleta o factura). Adulteración, ausencia o enmienda del número de serie de fabricación. **5.** Daños causados por golpes, caídas, transporte inadecuado, bodegaje inadecuado o trato incorrecto, como también los daños a causa de terremoto, inundación, relámpago, anegaciones, ambientes de polvo excesivo, humedad, entre otros, y por la operación del artefacto en condiciones no prescritas en el Ma-

nual de Usuario. **6.** Defectos técnicos producidos por problemas en la instalación del equipo. **7.** EasyWays® podrá no admitir el producto en sus servicios técnicos en aquellos casos que el producto no venga en condiciones de higiene y limpieza adecuados. **8.** Las ilustraciones pueden ser diferentes al producto. Estamos constantemente mejorando nuestros productos, por lo que las especificaciones pueden

variar sin aviso. **9.** No intente arreglar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica en esta unidad. Hacerlo invalidará la garantía. **10.** Si tiene dudas o comentarios con respecto al funcionamiento de este aparato o requiere hacer efectiva la garantía de reparación, por favor contáctese con el Departamento de Servicio Técnico Autorizado EasyWays® correspondiente a su país.







 easyways

**EASYWAYS.CL**



@easywayschile



Alonso de Córdova 4330,  
Vitacura, Santiago, Chile.



servicioalcliente@easyways-la.com