

E>>easyways

MANUAL DE USUARIO

# AIR FRYER MULTITOUCH



**FREIDORA DE AIRE**  
**Modelo: EWAF04**



- 12.** Conoce tu Air Fryer MultiTouch
- 14.** Panel de Control MultiTouch
- 15.** Apagado Automático
- 20.** ¡Ahora, a cocinar!
- 24.** Averías Causa / Solución
- 26.** Limpieza y Mantenimiento
- 28.** Instrucciones de Uso de Garantía

# *instrucciones*

## DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lee detenidamente estas instrucciones antes de usar tu **Air Fryer MultiTouch** 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**

Asimismo, este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente. Desenrolla siempre completamente el cable de alimentación antes de comenzar a usarlo.

No utilices tu **Air Fryer MultiTouch** para otra cosa que no sea el uso previsto. Cualquier otro uso, especialmente una mala manipulación del producto, puede causar graves accidentes.

### *Precaución*

**ES OBLIGATORIO CONSULTAR ESTE MANUAL DE USUARIO ANTES DEL USO**

Para poder reducir cualquier riesgo de incendio, descarga eléctrica o alguna lesión, cocina solo en los contenedores recomendados. Por favor, asegúrate de que la unidad esté correctamente cerrada antes de utilizarla.



## Antes del Uso

Para el uso óptimo de **Air Fryer MultiTouch** asegúrate de cumplir con los siguientes pasos:

**01.** Instala tu **Air Fryer MultiTouch** 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. **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 incendios, 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.** 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.** Asegúrate de que tu Air Fryer MultiTouch **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 esté en uso. Además, deben ser supervisados para asegurarse que no jueguen con el aparato.

**RECUERDA: EVITA QUE LOS NIÑOS ESTÉN EN LA COCINA MIENTRAS AIR FRYER MULTITOUCH ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.**

## *Advertencia*



**NO DERRAMES LÍQUIDOS EN LA BASE PRINCIPAL, PANEL DE CONTROL O CABLE DE ALIMENTACIÓN.**

**07.** 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 MultiTouch** caiga accidentalmente de la superficie donde está ubicada, 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.

**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. No dejes que cuelgue ni que toque superficies calientes.

## Durante el Uso

Para el uso óptimo de **Air Fryer MultiTouch** asegúrate de cumplir con los siguientes pasos:

**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.** Por favor, no operes tu Air Fryer MultiTouch sin comida dentro.

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

**04.** No utilices **Air Fryer MultiTouch** al aire libre.

**05. 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®.

**06. NUNCA** cubras el ventilador mientras Air Fryer MultiTouch esté en funcionamiento, ya que puedes dañarla o hacer que se sobrecaliente.

**07. NUNCA** ocupes utensilios de metal para manipular alimentos en el Cajón, ya que esto puede dañar la superficie antiadherente que lo reviste. Se recomiendan accesorios de silicona.

**08.** Siempre utiliza la Rejilla De Protección al freír, esto evitará que los alimentos entren en contacto con los elementos calefactores y para que tu preparación se cocine de manera uniforme.

**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.** Air Fryer MultiTouch no utiliza aceite para freír. **NOLLENES** el Cajón de aceite ya que podrías generar un incendio.

**NOTA: Siempre utiliza la Rejilla De Protección de tu Air Fryer MultiTouch al freír, esto para que tu preparación se cocine de manera uniforme.**

**11.** En tu Air Fryer MultiTouch **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.

**12.** Cuando Air Fryer MultiTouch 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.**

**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.** 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 MultiTouch**, además de alejar tu rostro y cuerpo. Mantén una distancia mínima de 20 centímetros.

## Advertencia

**NO DERRAMES LÍQUIDOS EN LA BASE PRINCIPAL, PANEL DE CONTROL O CABLE DE ALIMENTACIÓN.**

# Después del Uso

Para el uso óptimo de **Air Fryer MultiTouch** asegúrate de cumplir con los siguientes pasos:

**01.** Desenchufa cuando tu Air Fryer MultiTouch 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 MultiTouch 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 MULTITOUCH 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.** No utilices tu **Air Fryer MultiTouch** para almacenar

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

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

**07.** 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.

**08.** 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.





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

**10.** 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®.

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

**12.** Guarda tu **Air Fryer MultiTouch** en un lugar seco.

**13.** 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.



**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 MultiTouch.

**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 MULTITOUCH**



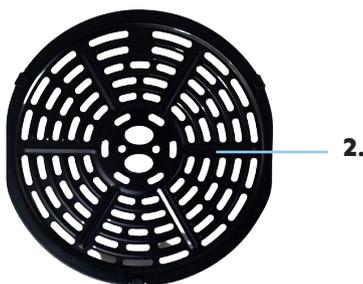
- 1. PANEL DE CONTROL MULTITOUCH 2. BASE PRINCIPAL**  
**3. CAJÓN 4. MANGO 5. DECORACIÓN METÁLICA**



1.

## Accesorios

**01. Cajón:** Es intuitivo, cómodo de usar y sencillo de limpiar. Y porque sabemos que siempre faltan papas fritas, sus **3.7 litros de capacidad** serán la solución. ¡Podrás cocinar para toda tu familia y amigos!



2.

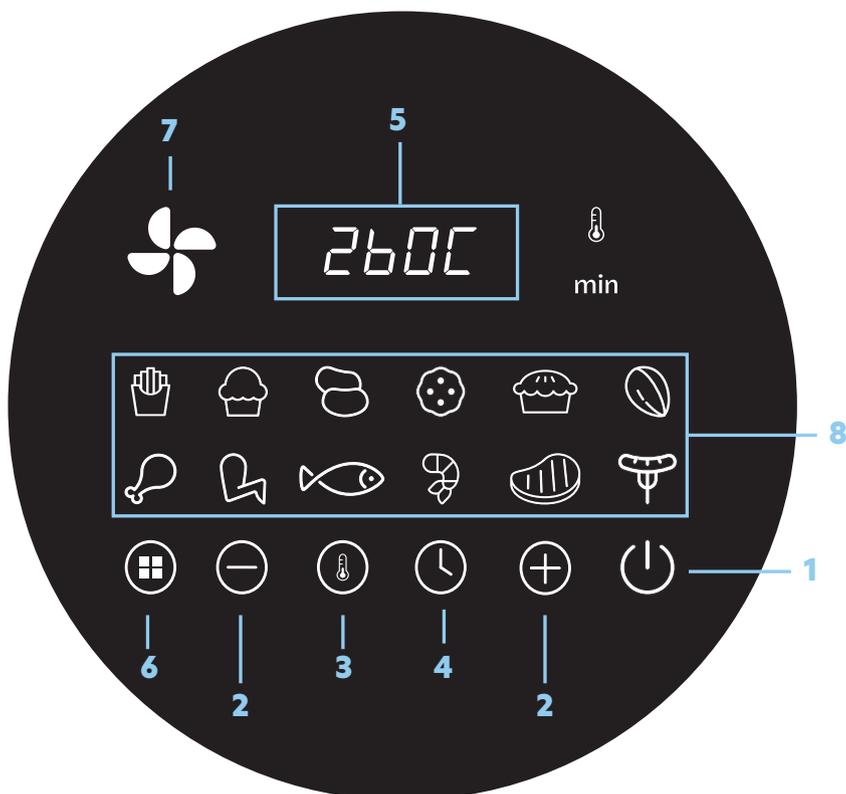
**02. Rejilla de protección:** Previene el contacto del calentador con los alimentos y, además, permite que el aire caliente circule de manera uniforme dentro del Cajón para que tus preparaciones queden crujientes y bien cocidas. Es muy fácil de sacar y limpiar. Ten cuidado al retirar, ya que inmediatamente después del uso estará caliente. Espera por lo menos media hora para manipularla.

### IMPORTANTE

Antes de utilizar tu nueva **Air Fryer MultiTouch**, 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®** mediante el correo electrónico:

**servicioalcliente@easyways-la.com**





## Panel de Control MultiTouch

**01. Botón encendido / apagado:** Este botón tiene varias funciones: Si presionas este botón por 3 segundos, la temperatura predeterminada será de 200°C y el tiempo de cocción se establecerá en 15 minutos. / Si presionas este botón una vez, se iniciará el proceso de cocción. / Si pulsas este botón durante 3 segundos mientras Air Fryer MultiTouch esté en funcionamiento, la cocción se pausará. Todas las luces se apagarán y el ventilador dejará de funcionar. / Finalmente, se iluminará al enchufar tu Air Fryer MultiTouch.

**02. Botón aumento y disminución:** Permiten aumentar y disminuir la temperatura y el tiempo de cocción.

**03. Botón de temperatura:** Al presionar este botón, seguido de los Botones de Aumento y Disminución, permite aumentar y disminuir la temperatura de cocción en intervalos de 5°C. La temperatura mínima en Air Fryer MultiTouch es de 80°C y la máxima es de 200°C.

**04. Botón de tiempo:** Al presionar este botón, seguido de los Botones de Aumento y Disminución, permite aumentar y disminuir el tiempo de cocción en intervalos de 1 minuto. El tiempo mínimo de Air Fryer MultiTouch es de 1 minuto y el máximo 60 minutos.

**05. Pantalla digital LED:** Muestra la temperatura y la cuenta regresiva de la función seleccionada.

**06. Botón selección:** Permite desplazarse por las 12 opciones de Programas Predeterminados. Una vez seleccionada la función, la Pantalla Digital Led mostrará el tiempo y temperatura predeterminados.

**07. Luz:** Indica que el procedimiento seleccionado fue confirmado.

**08. Listado de programas predeterminados:** Al presionar el Botón Selección, parpadeará el ícono respectivo de cada programa. Para seleccionar un programa, aprieta este botón hasta que se ilumine el ícono deseado y luego presiona dos veces el Botón Encendido.

**NOTA:** Para más detalles sobre los tiempos y temperaturas de cocción predeterminadas, puedes ir a la sección Programas Predeterminados en la página 16 de este Manual de Usuario.



## Apagado Automático

Air Fryer MultiTouch está equipada con un temporizador digital. Cuando la cuenta llegue a 0, tu EasyWays® emitirá un sonido de campana y se apagará automáticamente.

# 12 programas

## PREDETERMINADOS

**Air Fryer MultiTouch** está equipada con 12 versátiles Programas Predeterminados que te sorprenderán. Recuerda que 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.

Air Fryer MultiTouch te dará abundantes opciones para lograr los objetivos que estás buscando. No temas experimentar con tus propias recetas y añadir tu sello personal.

FUNCIÓN	T°	TIEMPO
 Papas fritas	190°C	25 minutos
 Queques	170°C	15 minutos
 Papas	190°C	30 minutos
 Galletas	170°C	15 minutos
 Quiche	180°C	15 minutos
 Frutos secos	190°C	10 minutos

Estos tiempos son sugerencias para obtener excelentes resultados, ¡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.
- Estos tiempos están pensados luego de precalentar tu Air Fryer MultiTouch. Si inicias la preparación con la máquina fría, añade tres minutos al tiempo de preparación.
- Los íconos representan los tiempos y temperaturas de cocción estándar por producto. Esto puede variar dependiendo de las cantidades que introduzcas en el Cajón.
- Las cantidades mínimas y máximas que pueden ser cocinadas por tanda son 100 y 400 gramos por ingrediente respectivamente. Sin embargo, si vas a cocinar papas fritas, puedes aumentar esta cantidad a un kilo.

FUNCIÓN	T°	TIEMPO
 Pollo	190°C	25 minutos
 Alitas de pollo	170°C	20 minutos
 Pescados	190°C	20 minutos
 Mariscos	160°C	20 minutos
 Carnes	170°C	20 minutos
 Embutidos	190°C	20 minutos

## EasyTip

- 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.
- Tu **Air Fryer MultiTouch** no solo fríe ¡También hornea! Los bocadillos que se pueden cocinar en un horno convencional se pueden preparar en tu EasyWays®. 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 en la Rejilla de Protección de Air Fryer MultiTouch.
- Puedes usar tu Air Fryer MultiTouch para recalentar comidas. Para eso, ajusta la temperatura a 150°C por hasta 10 minutos.

### IMPORTANTE

En tu **Air Fryer MultiTouch 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.



## Advertencia

**NO INTRODUCAS PLATOS DE PLÁSTICO, DE PAPEL O MATERIALES QUE PODRÍAN DERRETIRSE O QUEMARSE**



## tabla guía

### COCCIÓN DE CARNE

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>	Molido	70°C
	Filete (T.Medio)	70°C
	Filete (T.Rojo)	63°C
<b>Cerdo</b>	Chuletas, Costillar	70°C
	Molida	
	Jamón Cocido	60°C

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

# *¡ahora a cocinar!*

## CON TU AIR FRYER MULTITOUCH

Su inteligente diseño permite que el aire caliente circule rápidamente por todas las direcciones, por lo que casi no necesitarás aceite para preparar las más crujientes papas fritas, pollos crispy y más.



### *Advertencia*

**ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ, LIMPIA TODAS SUS PARTES SEGÚN LAS INSTRUCCIONES EN PÁG. 26**

**NOTA:** Antes de empezar a utilizar Air Fryer MultiTouch lee todas sus instrucciones de uso. No leer el Manual de Usuario puede causar un accidente evitable.

**01.** Saca tu Air Fryer MultiTouch 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.** Enchufa tu Air Fryer MultiTouch a la toma de corriente de la pared. Tu EasyWays® emitirá un sonido y se encenderán y apagarán todas las luces del Panel de Control. Luego, quedará iluminado solo el botón Encendido/Apagado.

**NOTA:** Asegúrate que la Rejilla de Protección y el Cajón estén bien instalados al momento de conectar a la toma de corriente.

### *Atención*

**SI EL CABLE ESTÁ SUELTO, COMUNÍ-  
CATE DE INMEDIATO CON SERVICIO  
TÉCNICO EASYWAYS®**

**03.** Desliza el Cajón con cuidado hacia afuera utilizando el mango y asegúrate que la Rejilla de Protección esté bien instalada.



## EasyTip

Para que tus preparaciones queden aún más crujientes, precalienta tu Air Fryer MultiTouch por al menos tres minutos antes de introducir comida a tu Cajón. Luego, ten mucho cuidado al sacarlo de la Base Principal, ya que estará caliente. Manipúlalo solamente por el mango y con guantes.

**04.** Introduce los ingredientes que vas a cocinar en tu Cajón y vuelve a colocarlo en la Base Principal. Para asegurarte que esté bien cerrado, siempre cuida que se alinee con las guías en el cuerpo de tu Air Fryer MultiTouch.



## Advertencia

**NUNCA USES TU EASYWAYS® SIN EL CAJÓN EN SU INTERIOR**

**NOTA:** Los alimentos que normalmente se cocinan en el horno, también pueden prepararse en Air Fryer MultiTouch. Para eso, **SOLO** puedes ocupar recipientes y moldes resistentes al calor o aptos para el horno. **NO** introduces platos de plástico, de papel o materiales que podrían derretirse o quemarse durante la cocción. Evita incendios y/o accidentes.



## Advertencia

**NO LLENES EL CAJÓN DE ACEITE  
YA QUE PODRÍAS GENERAR  
UN INCENDIO**

**05.** Elige la función que más se adecúe a tu receta utilizando el Botón Selección. Cada vez que lo presiones, un ícono parpadeará. Utiliza este botón hasta que parpadee el ícono que prefieras. Luego, pulsa el botón Encendido/Apagado una vez e inicia el proceso de cocción. Escucharás un sonido y tu Air Fryer MultiTouch comenzará con la cuenta regresiva.

**NOTA:** Recuerda que puedes modificar el tiempo y temperatura de todos los programas presionando los botones de Tiempo y Temperatura seguido de + ó -.

**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.

**06.** Para que tu preparación quede crujiente, algunos ingredientes, como las papas fritas, deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación. Para hacerlo, toma el Cajón por el mango y retíralo de la Base Principal. La cocción se pausará. Luego, agita o voltea tus ingredientes. Finalmente, introduce nuevamente el Cajón en tu Air Fryer MultiTouch. La cuenta regresiva se reanudará automáticamente.

### EasyTip

Si configuras el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, Air Fryer MultiTouch te avisará cuando tengas que voltear o agitar tus ingredientes. Para continuar con tu preparación, configura el tiempo y temperatura restante.

**NOTA:** Otra manera de pausar el tiempo de cocción es pulsar el botón Encendido/Apagado durante 3 segundos.

**07.** Cuando termine el tiempo de cocción, escucharás el timbre del temporizador. Con mucho cuidado, desliza hacia afuera el Cajón de la Base Principal, siempre sosteniéndolo por el mango y usando guantes de cocina.



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



### *Advertencia*

**NO TOQUES LA FREIDORA DURANTE Y DESPUÉS DE SU USO, YA QUE SE CALIENTA MUCHO**

**09.** Cuando tu preparación esté lista, con mucho cuidado saca los ingredientes del Cajón. Para eso, utiliza pinzas o accesorios de silicona para no dañar el revestimiento antiadherente del interior del Cajón.

### **EasyTip**

Al terminar la cocción, **NUNCA** voltees el Cajón con la Rejilla de Protección todavía insertada, ya que cualquier exceso de aceite que se pueda haber acumulado en el fondo se puede derramar sobre los ingredientes y/o salpicar. **EVITA QUEMADURAS.**



### *Advertencia*

**HAY INGREDIENTES QUE PUE-  
DEN GENERAR VAPOR. MANI-  
PULA CON PRECAUCIÓN PARA  
EVITAR QUEMADURAS**

**10.** Tu Air Fryer MultiTouch estará lista para preparar otra tanda una vez que termines de cocinar. Solo debes repetir los pasos 3 al 9.

# averías

## CAUSA Y SOLUCIÓN

	<b>PROBLEMA</b>	<b>POSIBLE CAUSA</b>
<b>1.</b>	Air Fryer MultiTouch no funciona.	El aparato no está enchufado. / No configuraste el temporizador.
<b>2.</b>	Los ingredientes fritos con la freidora no están listos.	La cantidad de ingredientes en el Cajón es demasiado grande. / La temperatura establecida es demasiado baja. / El tiempo de preparación es demasiado corto.
<b>3.</b>	Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.
<b>4.</b>	Los snacks fritos no quedan crujientes.	Usaste un tipo de bocadillo destinado a ser preparado en una freidora tradicional (con aceite).
<b>5.</b>	No puedo deslizar el Cajón correctamente.	Hay demasiados ingredientes en el Cajón. / El Cajón no está correctamente instalado.
<b>6.</b>	Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes grasosos. / El Cajón contiene residuos de grasa de un uso anterior.
<b>7.</b>	Las papas fritas caseras se fríen de forma desigual en la freidora.	No usaste el tipo de papa correcto. / No enjuagaste bien los bastones de papa antes de freírlos.
<b>8.</b>	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.

## SOLUCIÓN

Conecta el enchufe a la toma de corriente. / Modifica el tiempo de cocción utilizando el botón Tiempo, seguido de + ó -.

Introduce lotes más pequeños de ingredientes en el Cajón. Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme. / Modifica la temperatura utilizando el botón Temperatura, seguido de + ó -. / Aumenta el tiempo de cocción utilizando el botón Tiempo, seguido de +.

Los ingredientes que se encuentran uno encima del otro o uno sobre el otro (por ejemplo, papas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación. Consulta el Paso 6 de la sección “A Cocinar” (ubicado en la página 20 de este manual) para mayor información.

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

No llenes el Cajón más allá de la indicación máxima. / Desliza el Cajón hacia adentro de la Base Principal hasta que escuches un clic.

Cuando frías ingredientes grasosos, se filtrará una gran cantidad de aceite en el Cajón, 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 Cajón. Asegúrate de limpiar el Cajón de tu Air Fryer MultiTouch 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.

Esta sección es una ayuda para identificar las posibles averías, su origen y solución.

# limpieza y ALMACENAMIENTO

Debes limpiar tu **Air Fryer MultiTouch** 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 tu Air Fryer MultiTouch de la toma de corriente y deja que se enfríe por completo. Esto puede tardar hasta media hora.

## EasyTip

• Para que tu Air Fryer MultiTouch se enfríe más rápidamente, retira el Cajón.

**02.** Una vez que Air Fryer MultiTouch 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 el Cajón y la Rejilla De Protección con agua caliente, detergente suave y una esponja no abrasiva. Puedes utilizar líquido desengrasante para eliminar la suciedad restante.



## Advertencia

**NUNCA LIMPIES EL PANEL DE CONTROL MULTITOUCH CON AGUA.**

### RECUERDA

Si se ha adherido suciedad a la Rejilla De Protección o al Cajón, llénala con agua caliente y con un poco de detergente. Deja que se remojen durante aproximadamente 10 minutos y luego enjuágalos.



## Almacenamiento

- 01.** Desenchufa el aparato y déjalo enfriar.
- 02.** Asegúrate de que todas las piezas estén limpias y secas.
- 03.** Guarda tu Air Fryer MultiTouch en un lugar limpio y seco.



# *instrucciones*

## DE USO DE GARANTÍA

**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 de este producto es de un año. 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.

**Importante**  
**Antes de usar tu Air Fryer MultiTouch de EasyWays®, sugerimos leer con atención el Manual de Usuario.**





## Exclusiones de Garantía

- 01.** Uso impropio, distinto del uso doméstico o del indicado en el Manual de Usuario y/o en condiciones ambientales deficientes.
- 02.** Exceso o caídas de voltaje eléctrico que impliquen un uso en condiciones anormales, como también defectos de instalación eléctrica.
- 03.** Instalación en condiciones distintas a las indicadas en el manual. Intervención del artefacto por personal no autorizado bajo EasyWays®.
- 04.** 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.
- 05.** 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 Manual de Usuario.
- 06.** Defectos técnicos producidos por problemas en la instalación del equipo.
- 07.** 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.
- 08.** Las ilustraciones pueden ser diferentes al producto. Estamos constantemente mejorando nuestros productos, por lo que las especificaciones pueden variar sin aviso.
- 09.** 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 requieres hacer efectiva la garantía de reparación, por favor contactate con el Departamento de Servicio Técnico Autorizado EasyWays® correspondiente a tu país.





 easyways

**EASYWAYS.CL**



@easywayschile



Alonso de Córdova 4330,  
Vitacura, Santiago, Chile.



servicioalcliente@easyways-la.com