



easy ways

MANUAL DE USUARIO

**Kitchen
Master**



easy ways
simple life

WWW.EASYWAYS-LA.COM

WWW.EASYWAYS-LA.COM

ÍNDICE

<i>INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES</i>	4
<i>CONOZCA SU ROBOT DE COCINA</i>	8
<i>PANTALLA DE CONTROL DE MANDO</i>	10
<i>COMPONENTES Y ACCESORIOS</i>	14
<i>PREPARANDO EL ROBOT DE COCINA</i>	18
<i>CÓMO USAR EL ROBOT DE COCINA</i>	20
<i>AVERÍAS CAUSA / SOLUCIÓN</i>	23
<i>LIMPIEZA Y CUIDADOS</i>	24
<i>INSTRUCCIONES PARA EL USO DE LA GARANTÍA</i>	26
<i>PERÍODO DE GARANTÍA POR TIPO DE PRODUCTO</i>	27

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PARA SU SEGURIDAD:

LEA DETENIDAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES AUNQUE ESTÉ FAMILIARIZADO CON EL EQUIPO. SEGUIR TODAS LAS INDICACIONES REDUCE LOS RIESGOS DE INCENDIO, DESCARGAS ELÉCTRICAS Y/O LESIONES.

ADVERTENCIA: No se recomienda el uso de cables alargadores para este producto, ya que podrían provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO. No utilice el Robot de Cocina para otra cosa que no sea el uso previsto.

MANTENGA SIEMPRE EL APARATO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

- Este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.

ANTES DEL USO

- NO coloque ni utilice este electrodoméstico sobre o cerca de superficies calientes, quemadores a gas, eléctricos, horno caliente, etc., o con agua. Siempre utilice el aparato sobre una superficie seca y nivelada (jamás en el exterior).

- Para evitar la posibilidad de que el sistema de cocción caiga accidentalmente de la superficie donde está ubicado, no deje que el cable de alimentación cuelgue del borde del mostrador o de la mesa, de lo contrario podría dañarse o provocar lesiones. Asimismo, coloque el Robot de Cocina lejos de las paredes y los muebles durante su uso, por lo menos a 15 cm de

distancia. Tampoco ubique el Robot de Cocina cerca de materiales inflamables.

DURANTE EL USO

- Este aparato puede ser utilizado por niños, siempre y cuando sean continuamente supervisados por un adulto, al igual que las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos. En cualquiera de estos casos, es obligación proporcionar las instrucciones relacionadas con el uso del aparato de forma segura, para que comprendan los riesgos existentes. **ATENCIÓN: EL ROBOT DE COCINA NO ES UN JUGUETE.**

- **PRECAUCIÓN:** Algunas materiales como el del Vaso de acero inoxidable, la Tapa y Tapita de Medición se pueden calentar durante la cocción. Sea cuidadoso sobre todo si es que un niño se encuentra cerca. Tome el Vaso siempre por el asa o mango.

- Asegúrese de no llenar el Vaso por encima del nivel máximo indicado. El derrame de líquido o exceso de peso podrían causar daños irreparables en el Robot de Cocina y la pérdida de la garantía.

- El vapor que se genera al cocinar puede producir lesiones o quemaduras graves, por eso evite el contacto al abrir la Tapa o al usar la Vaporera. Use guantes o un paño de cocina para manipular estos accesorios. Al abrir la Tapa, hágalo lejos de sus manos o rostro y siempre en sentido contrario a su cuerpo. NO toque directamente la comida después de la cocción con temperatura ya que podría quemarse.

- Cuando utilice la Vaporera, asegúrese de dejar espacio suficiente en la parte superior y a los lados (armarios, estanterías), con el fin de evitar eventuales daños causados por el vapor en sus muebles.

- Cierre correctamente la Tapita de Medición durante la utilización del Robot de Cocina, especialmente al preparar comidas calientes con velocidades medias (3 - 6) y elevadas (7-10 y Turbo). EVITE derrames y posibles quemaduras en su cuerpo por contacto.

- Revise que la Goma de la Tapa y de las Aspas siempre estén limpias y correctamente instaladas. Si estuvieran dañadas o rotas en alguna de sus partes, sustitúyalas inmediatamente, ya que los líquidos podrían escurrir al interior del Robot de Cocina y generar su desperfectos.

- Este aparato ha sido diseñado para ser conectado únicamente a la toma eléctrica doméstica estándar (220 V, 50 Hz).

- No utilice el Vaso ni ningún otro componente del equipo en el microondas, refrigerador o congelador. Esto podría causar un daño irreparable.

- Mantenga el Ventilador (ubicado en la parte posterior del Robot de Cocina) limpio, sin grasa, restos de alimentos o polvo. Evite taparlo durante su uso.

- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja la Base Principal, ni permita que el cable de alimentación entre en contacto con agua u otro líquido. Si la unidad cae al agua, desconecte el cable de alimentación inmediatamente.

- No introduzca utensilios al interior del Robot de Cocina cuando esté

funcionando (como cubiertos o mezcquinas). La ÚNICA EXCEPCIÓN es la Espátula que viene incluida, ya que posee un tope especial que impide el contacto con el Aspa y siempre a través del Bocal. Jamás use la Espátula cuando el Mezclador esté instalado al interior del Robot de Cocina.

- El Robot de Cocina NO funcionará si la Tapa o el Vaso NO están correctamente posicionados. Esto es un sistema de seguridad y se evidencia en la pantalla con el símbolo .

- **ATENCIÓN:** El Aspa se debe detener completamente antes de abrir la Tapa. Hacer caso omiso a esta importante advertencia podría generar un accidente. Evite riesgos innecesarios.

- No intente desactivar el sistema de bloqueo de la Tapa. Esto es un mal uso del aparato y podría perder la garantía.

- No toque las cuchillas del Aspa con filo, ya que podrían generar cortes en sus manos. Al retirar o colocar cualquiera de las Aspas en el Vaso, siempre sujételas de la parte superior (tuerca hexagonal).

- Compruebe siempre la consistencia de la comida que prepare para su bebé. ASEGÚRESE de que no contenga trozos grandes.

Para encender conecte el cable a la toma de corriente .

DESPUÉS DEL USO

- Desenchufe cuando no esté en uso, antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiar. Permita que se enfríe antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiar. Para desconectar, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. No desconecte

tirando del cable de alimentación. No transporte el aparato sujetándolo del cable.

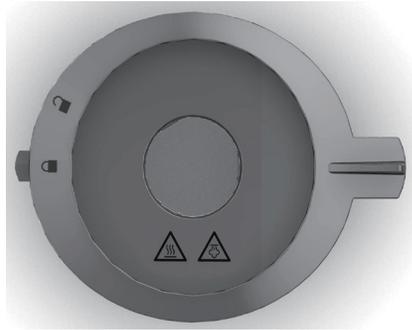
- NO opere ningún aparato eléctrico con un cable o enchufe dañado, o después de que funcione mal, se haya caído o se haya dañado de alguna manera. Llévelo a nuestro Servicio Técnico Autorizado EasyWays® para su examinación, reparación o ajuste.

- Este aparato no tiene piezas reparables por usted. No intente hacerlo ya que su manipulación invalida la garantía. Siempre contáctese con el Servicio Técnico Autorizado EasyWays® para su examinación, reparación o ajuste.

- No permita que entre agua o suciedad al interior de la Base Principal. Si esto ocurriese, contáctese con el Servicio Técnico Autorizado EasyWays®. Para limpiar utilice únicamente un paño húmedo.

- Guarde el Robot de Cocina en un lugar seco.

Lea detenidamente este Manual de Instrucciones antes de usar por primera vez el Robot de Cocina para adoptar todas las precauciones básicas de seguridad, hacer un buen uso del equipo y comprender las limitaciones y los peligros potenciales asociados.



caliente.

PRECAUCIÓN, superficie



PRECAUCIÓN, Si usted calienta una gran cantidad de alimentos a altas temperaturas, podría correr el riesgo de sufrir quemaduras.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS.

CONOZCA SU ROBOT DE COCINA



Vaporera



Canastillo



Balanza



Aspa con filo



Aspa sin filo



Espátula



Mezclador

NOTA: ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ EL ROBOT DE COCINA, ASEGÚRESE DE QUE CONTenga TODAS LAS PIEZAS Y ACCESORIOS INDICADOS.

PANEL DE CONTROL



LUZ INDICADORA DE FUNCIONAMIENTO

Cuando conecte el Robot de Cocina a la corriente, sonará un pitido para confirmar que está listo para usarse y una luz roja se encenderá en la parte superior del panel de control, la que permanecerá así hasta que la máquina se desconecte.

acuerdo a su receta y presione el botón Encendido / Apagado para iniciar el proceso de cocción. La Luz Indicadora de Funcionamiento cambiará de color rojo a azul.

Todas las funciones que aparecen en la Pantalla LCD, tales como Tiempo, Temperatura y Velocidad, estarán en cero. Una vez listo, programe de

BOTÓN ENCENDIDO / APAGADO

El botón se utiliza para iniciar el proceso de cocción después de haber seleccionado el Tiempo, Temperatura y Velocidad, (aunque no siempre es necesario seleccionar una Temperatura). Para detener o pausar la máquina, presione el botón Encendido/Apagado nuevamente.

Cuando comience a cocinar, la Luz Indicadora de Funcionamiento cambiará de color rojo a azul.

TIEMPO

El temporizador se utiliza para programar la cocción hasta un máximo de 60 minutos con los siguientes intervalos:

Desde 00:00 a 1 minuto: Intervalos de 1 segundo
De 1 a 10 minutos: Intervalos de 30 segundos
Desde 10 a 60 minutos: Intervalos de 1 minuto

El tiempo se aumenta girando la perilla en el sentido de las agujas del reloj, y se disminuye girando la perilla en el sentido contrario a las agujas del reloj (izquierda).

Para iniciar el proceso de cocción presione el botón Encendido / Apagado. Una vez que esto ocurra comenzará la cuenta regresiva. Si es necesario, puede detener o cambiar la programación en cualquier momento.

TEMPERATURA

Las temperaturas que se pueden programar en el Robot de Cocina son 37º, 50º, 60º, 70º, 80º, 90º, 100º y ST. Ésta última significa "steam" o "vapor", y sirve para cocinar al vapor.



La temperatura se aumenta girando la perilla en el sentido de las agujas del reloj y se disminuye girando la perilla en el sentido contrario a las agujas del reloj (izquierda). Cuando el Robot de Cocina haya alcanzado la temperatura seleccionada, se escuchará un sonido y el símbolo  aparecerá en la pantalla.

ATENCIÓN: El Robot de Cocina cuenta con un potente sistema de seguridad que impide programar la Temperatura cuando la Velocidad es mayor a 3.

En caso que comience seleccionando una velocidad superior a 3, por ejemplo 4, y a continuación regule la temperatura, por razones de seguridad, ésta permanecerá en cero aunque la intente programar.

Si selecciona primero la Temperatura y a continuación la Velocidad, sólo podrá programar las Velocidades 1, 2 y 3.

VELOCIDAD

El Robot de Cocina cuenta con 10 velocidades para cocinar, cortar, picar, mezclar, emulsionar, amasar, cocinar al vapor y mucho más.

La Velocidad se puede aumentar girando la perilla en el sentido de las agujas del reloj y disminuir girándola en el sentido contrario (izquierda).

ATENCIÓN: Si ha seleccionado una Temperatura, solo estarán disponibles las Velocidades 1, 2 y 3. Esto corresponde a un eficaz sistema de seguridad del Robot de Cocina.

Ciertas recetas requieren una velocidad muy lenta, como si estuviera cocinando con una cuchara de palo (cremas, sopas, salsas, entre otros), por esto el Robot de Cocina viene con un accesorio llamado "Mezclador". Para instalarlo, inserte en la parte superior del Aspa (tuerca hexagonal).

ATENCIÓN: NUNCA USE EL MEZCLADOR CON VELOCIDADES MAYORES A 3 PORQUE PODRÍA DAÑARSE.

TURBO

Esta función sirve para mezclar y cortar los ingredientes a una velocidad muy elevada. Para usarlo, presione una vez el botón Encendido / Apagado y luego presione el botón Turbo durante el tiempo deseado, normalmente de 3 a 4 segundos.

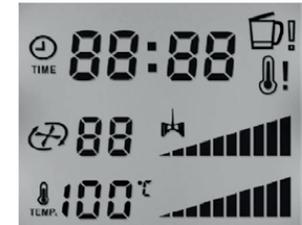
Turbo y las velocidades elevadas (7 a 10) son adecuadas para operaciones de corta duración, por lo que no debe utilizarlas durante más de 30 segundos cada vez.

ATENCIÓN: Al utilizar esta función, los alimentos pueden ser expulsados o salpicar debido a la potencia y velocidad, por lo que debe asegurarse de que la Tapita de Medición esté instalada correctamente para bloquear el paso accidental de la comida por el Bocal. NUNCA UTILICE ESTA FUNCIÓN SI EL MEZCLADOR SE ENCUENTRA INSTALADO.

ADVERTENCIA: Cuando la temperatura del Vaso sobrepase los 60ºC, la máquina NO permitirá el uso de la función TURBO.

PANTALLA LCD

Después de conectar el Robot de Cocina a la toma de corriente, la Pantalla LCD se encenderá y mostrará los siguientes símbolos.



MENSAJES PANTALLA



EL VASO O LA TAPA NO SE HAN INSTALADO CORRECTAMENTE

El Robot de Cocina viene con dos sensores de seguridad en la Tapa y la Base Principal para evitar accidentes durante su uso. Si el Vaso está sobrepuesto o la Tapa mal instalada, aparecerá este símbolo de advertencia.



EL ROBOT DE COCINA LLEGÓ A LA TEMPERATURA PROGRAMADA

Una vez que esto ocurra, escuchará un sonido y aparecerá este símbolo para indicar que la máquina alcanzó la temperatura seleccionada.



MEZCLADOR

Este símbolo aparecerá en la pantalla cuando seleccione las velocidades 1, 2 y 3. No obstante, su uso es OPCIONAL y dependerá de la receta. NUNCA LO USE PARA AMASAR.

COMPONENTES Y ACCESORIOS

VASO 1 2

El Vaso del Robot de Cocina está fabricado de acero inoxidable y posee una capacidad máxima de 2 litros. Cuenta con marcas en su interior y exterior que indican el nivel de llenado. Cada una corresponde a 0,5 litros.

Al invertir el Vaso encontrará la Palanca de Seguridad que se utiliza para bloquear y desbloquear el Aspa.

Después de lavar el Vaso, déjelo secando en su sentido correcto y NO "boca abajo".

PRECAUCIÓN:

- PARA GARANTIZAR UN USO SEGURO, JAMÁS SUPERE EL LÍMITE MÁXIMO DE CAPACIDAD INDICADO EN EL VASO.
- PARA EVITAR DERRAMES Y SALPICADURAS, TENGA ESPECIAL CUIDADO AL RETIRAR EL VASO DE LA BASE PRINCIPAL.
- EN NIVELES DE ALTA VELOCIDAD Y CUANDO UTILICE LA FUNCIÓN TURBO, ASEGÚRESE DE POSICIONAR CORRECTAMENTE LA TAPITA DE MEDICIÓN PARA EVITAR SALPICADURAS Y POSIBLES ACCIDENTES. SE RECOMIENDA SUJETARLA CON FIRMEZA CUANDO UTILICE LA FUNCIÓN TURBO O VELOCIDADES MEDIAS (3 - 6) O ALTAS (7 - 10), PARA PICAR O TRITURAR ALIMENTOS FRÍOS.
- NO CALIENTE EL VASO CUANDO SE ENCUENTRE VACÍO.



CAPACIDAD MÁXIMA DEL VASO

TAPA 3

El Robot de Cocina posee un eficaz sistema de seguridad, el cual permite que funcione únicamente si la Tapa está correctamente instalada. Este símbolo  aparecerá en la Pantalla cuando el Vaso no esté debidamente cerrado. Antes de colocar la Tapa, siempre asegúrese de que la Goma de la Tapa esté correctamente instalada y limpia (ésta evita que los líquidos y los alimentos sean expulsados fuera del Vaso).

La Tapa posee dos símbolos de seguridad:



PRECAUCIÓN, superficie caliente.



PRECAUCIÓN, Si usted calienta una gran cantidad de alimentos a altas temperaturas, podría haber riesgo de quemaduras.



TAPITA DE MEDICIÓN 4

La Tapita de Medición es muy versátil y permite usar el Robot de Cocina sin necesidad de detenerlo cuando se encuentra en marcha.

SE UTILIZA PARA:

- A través del Bocal, añadir ingredientes al Vaso con la Tapa cerrada, sobre todo cuando el Robot de Cocina esté funcionando.

- Mantener o disminuir la temperatura al interior del Vaso.

- Medir, como Vaso Medidor de 100 ml de capacidad (tiene marcas de 20, 40, 60, 80 y 100 ml). Fije la Tapita de Medición girándola en el sentido de las agujas del reloj y hacia la posición de bloqueo. Esto es obligatorio cuando use velocidades altas o la función Turbo.

ATENCIÓN: NUNCA LA REEMPLACE CON SERVILLETAS, PAÑOS DE COCINA U OBJETOS SIMILARES.



CANASTILLO 5

Para maximizar sus funciones, el Robot de Cocina viene equipado con un Canastillo para cocinar, que se coloca en el interior del Vaso.

SE UTILIZA PARA:

- Colar jugos de frutas y verduras. Para cumplir con este objetivo basta colocar el Canastillo en el interior del Vaso y utilizarlo como un filtro para separar la pulpa del jugo.
- Cocinar comida delicada. Las albóndigas de carne o croquetas de pescado que no pueden prepararse directamente en el Vaso pueden cocinarse dentro del Canastillo.
- Cocinar guarniciones, como por ejemplo, arroz, pasta, etc.
- Cubrir la Tapa. Si cocina alimentos que contienen mucha agua, como las mermeladas, puede usar el Canastillo como sombrero (sobre la Tapa) para evitar salpicaduras.



VAPORERA 6

La Vaporera es perfecta para cocinar carnes, pescados y verduras al vapor. Se compone de tres partes: dos bandejas para cocinar todo tipo de alimentos y la tapa.

ADVERTENCIA: ESTE ACCESORIO NO DEBE UTILIZARSE EN EL MICROONDAS, HORNO U OTROS ELECTRODOMÉSTICOS DE COCINA.

PRECAUCIÓN: Debe tener especial cuidado al utilizar la Vaporera, ya que emanará vapor. Éste podría generar graves quemaduras si no se ocupa guantes de cocina.

Si la tapa de la Vaporera no se ajusta correctamente, el vapor generado se escapará y los alimentos no se cocinarán adecuadamente. Para evitarlo, sea cuidadoso y coloque bien la tapa.

CÓMO USAR LA VAPORERA:

1 Agregue suficiente agua al Vaso (revise su receta) y coloque en la Base Principal.

NOTA: 30 minutos de cocción al vapor requieren 0,5 Litros de agua. Por cada 15 minutos adicionales es necesario añadir 250 ml de agua extra.

2 Siempre compruebe que la Goma de la Vaporera esté limpia e instalada correctamente.

3 Instale la Vaporera en el Vaso. Gire la bandeja de más abajo hacia la posición de bloqueo y asegúrese de que encaje bien. Debe escuchar un "clic" proveniente del sistema de seguridad ubicado en el mango del Vaso.

4 Coloque los ingredientes en cualquiera de las bandejas para cocinar y tape.

5 Programe el Tiempo y la Temperatura ST ("STEAM EN INGLÉS O "VAPOR" EN ESPAÑOL) Y ES LA ADECUADA PARA COCINAR AL VAPOR.

6 Para abrir la Vaporera, use guantes e incline la tapa de manera que el vapor salga por la parte posterior y lejos de su rostro. Procure que el agua condensada en la tapa escurra hacia el interior de la Vaporera durante unos segundos.

7 Una vez que termine de cocinar, retire la Vaporera con mucho cuidado. Manipule las bandejas con el mayor cuidado posible, ya que podrían contener líquido caliente y causar quemaduras.

Los ingredientes comenzarán a cocinarse cuando el agua hierva y el vapor traspase las bandejas.



ASPAS 7

El Robot de Cocina Kitchen Master cuenta con dos Aspas, una con filo y otra sin filo (romo). Cada una tiene un objetivo distinto y se usan para lo siguiente:

ASPAS CON FILO: Su objetivo es cortar, picar, triturar y moler.

ATENCIÓN: Asegúrese de manipular con mucho cuidado esta Aspa, ya que sus cuchillas tienen un borde muy afilado.

ASPAS SIN FILO: Sirve para mezclar suavemente los alimentos delicados como pollo, legumbres, sopas, cremas, masas, entre otros, y que no necesitan ser cortados. Sus cuchillas no tienen filo.



MEZCLADOR 8

El Mezclador es ideal para batir crema Chantilly o claras a punto de nieve. Es también el utensilio ideal para la preparación de mezclas cremosas. Se instala en la parte superior del Aspa y funciona con las velocidades 1, 2 y 3. Para retirarlo, sujete firmemente la parte superior y tire de él girándolo en ambos sentidos.

ATENCIÓN: NO UTILICE EL MEZCLADOR CON LA FUNCIÓN TURBO, VELOCIDADES 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 Y TAMPOCO PARA AMASAR. NO UTILICE LA ESPÁTULA CUANDO EL MEZCLADOR ESTÉ EN EL VASO.

No incorpore ingredientes que por su consistencia y dimensiones puedan dañar o bloquear el Mezclador cuando

esté puesto o en movimiento (trozos muy grandes, duros o congelados).

Active el botón de velocidad sólo cuando esté completamente seguro que haya instalado el Mezclador correctamente, ya que se puede desprender y triturar.



ESPÁTULA 9

Utilice este accesorio como mezquino o para mezclar los ingredientes a través del Bocal cuando el Robot de Cocina esté funcionando. La Espátula incluida es el ÚNICO utensilio que se puede ocupar con este fin, ya que posee un disco protector que asegurará que no toque el Aspa.

ADVERTENCIA: NO UTILICE OTROS UTENSILIOS PARA MEZCLAR LOS ALIMENTOS DENTRO DEL ROBOT DE COCINA YA QUE PUEDEN QUEDAR ATRAPADOS EN EL ASPA Y DAÑAR LA MÁQUINA.

Al utilizar la Espátula para raspar o retirar los alimentos del Vaso, es recomendable hacerlo únicamente en el sentido de las agujas del reloj ya que el filo de las cuchillas del Aspa pueden dañar la Espátula si se utiliza en sentido contrario al de las agujas del reloj.



PREPARANDO EL ROBOT DE COCINA

ENSAMBLAJE DEL ASPA

PRECAUCIÓN: TENGA CUIDADO AL TOMAR EL ASPA, YA QUE SUS CUCHILLAS ESTÁN AFILADAS.

1 Asegúrese de que la Goma del Aspa esté correctamente instalada y en perfecto estado, para evitar derrames de líquido al interior del Robot de Cocina, (esto podría dañarla). Si la Goma estuviera dañada y con posibles fugas, sustitúyala inmediatamente.

2 Para desinstalar, sujete la parte superior del Aspa (tuerca hexagonal) con tres dedos de su mano derecha y destrabe la palanca de seguridad que se encuentra en la parte inferior del Vaso (desbloquee moviendo la palanca hacia la izquierda ). Con su mano izquierda tome correctamente el mango y extraiga el Aspa.

3 Para instalar, sujete la parte superior del Aspa (tuerca hexagonal) con tres dedos de su mano derecha, encaje en el vaso e inviértalo. Trabe la palanca de seguridad que se encuentra en la parte inferior del Vaso (bloquee moviendo la palanca hacia la derecha ).

ATENCIÓN: EVITE GOLPEAR LAS ASPA, YA QUE UN GOLPE FUERTE PUEDE DEFORMARLAS.



INSTALACIÓN DEL VASO

1 Asegúrese de que el Aspa esté bien instalada en el Vaso. Coloque el Vaso en la Base Principal (sin la Tapa) y presione firmemente hacia abajo hasta que la base de color gris del Vaso deje de verse.

ADVERTENCIA: ES NORMAL QUE LA TAPA NO ENCAJE SI EL VASO NO ESTÁ CORRECTAMENTE EN SU LUGAR. REVISE NUEVAMENTE.

AJUSTE DE LA TAPA

Asegúrese de que la Goma de la Tapa esté correctamente posicionada y en perfecto estado. Si la Goma estuviera dañada y con posibles fugas, sustitúyala inmediatamente.

1 Coloque la Tapa diagonalmente sobre el Vaso. Asegúrese de que la flecha ubicada en la Base Principal  esté alineada con el símbolo  de la Tapa.

2 Para cerrar, presiónela y gírela en el sentido de las agujas del reloj. Asegúrese de que la flecha ubicada en la Base Principal  esté alineada con el símbolo  de la Tapa. Estará bien posicionada si su lengüeta encaja correctamente en la ranura de la Base Principal y si escucha un "clic" que se genera en el mango del Vaso.

ADVERTENCIA: EL ROBOT DE COCINA ESTÁ EQUIPADO CON UN BLOQUEO DE SEGURIDAD ENTRE LA TAPA Y LA BASE PRINCIPAL. NO FUNCIONARÁ A MENOS QUE LA TAPA ESTÉ INSTALADA CORRECTAMENTE, SI NO APARECERÁ EL SÍMBOLO  EN LA PANTALLA.

ATENCIÓN: AL ABRIR LA TAPA, HÁGALO LEJOS DE SUS MANOS O ROSTRO Y SIEMPRE EN SENTIDO CONTRARIO A SU CUERPO. EL VAPOR QUE SE GENERA AL COCINAR PUEDE PRODUCIR LESIONES O QUEMADURAS GRAVES, POR ESO EVITE EL CONTACTO AL ABRIR LA TAPA O AL USAR LA VAPORERA. SE RECOMIENDA EL USO DE GUANTES O PAÑO DE COCINA PARA SU MANIPULACIÓN.

CÓMO USAR EL ROBOT DE COCINA

A través del Panel de Control podrá controlar manualmente las funciones Tiempo, Temperatura, Velocidad y los botones Encendido / Apagado y Turbo.

- Antes de programar y presionar el botón Encendido / Apagado, asegúrese de que el Vaso, el Aspa, la Tapa y todos los accesorios estén completamente limpios.

- Coloque el Robot de Cocina sobre una superficie limpia, sólida, nivelada y que no se pueda calentar (como quemadores a gas, eléctricos, horno caliente, etc.).

- Mantenga el Robot de Cocina alejado del borde de la mesa para evitar que se caiga.

- Cuando utilice su Robot de Cocina, con o sin la Vaporera, asegúrese de dejar espacio suficiente en la parte superior y a los lados, con el fin de evitar eventuales daños en muebles o estantes por el vapor.

- Tome el cable eléctrico con cuidado y conéctelo a una toma de corriente para encender el Robot de Cocina.

- Si no va a utilizar su Robot de Cocina durante un largo período de tiempo, desconéctelo de la toma de corriente.

- Asegúrese de que el Ventilador (ubicado en la parte posterior del Robot de Cocina) siempre esté libre

de grasa, restos de alimentos, polvo o residuos semejantes, y que no esté obstruido. Evite daños innecesarios.

1 Coloque el Vaso tal como se indica en la página 17.

2 Gire el control de Tiempo hacia la derecha para seleccionar el tiempo de cocción deseado.

3 Gire el control de Temperatura hacia la derecha para seleccionar la temperatura de cocción deseada (opcional).

4 Gire el control de Velocidad hacia la derecha para seleccionar la velocidad de cocción deseada.

5 Pulse el botón **Encendido / Apagado** para iniciar la operación.

- Durante el proceso, el Robot de Cocina mostrará la cuenta regresiva. Una vez listo, escuchará un sonido en señal de que el Robot terminó su trabajo.

- El Tiempo, Temperatura y Velocidad de cocción pueden modificarse en cualquier momento sin necesidad de detener al Robot de Cocina.

- Apague el Robot de Cocina cuando no esté en uso retirando el cable de la toma de corriente.

- Lave y seque el Aspa inmediatamente. Nunca la deje sumergida en agua.

- Si el Aspa muestra señales de desaceleración o se bloquea, aumente la velocidad **PROGRESIVAMENTE** hasta que se mueva libremente. Si esto no diera resultado, detenga el equipo, abra la Tapa según el procedimiento de seguridad y utilice la Espátula para desbloquear el Aspa. **ATENCIÓN:** Existen alimentos demasiado duros que podrían dañar el motor si es que bloquean el Aspa, como huesos, hielo o fruta congelada en trozos grandes.

- Las velocidades 1, 2 y 3 están destinadas a calentar y mezclar al mismo tiempo. Para mayor seguridad, la función de Temperatura se desactivará cuando use velocidades altas (4, 5, 6, 7, 8, 9 y 10).

PRECAUCIÓN: CUANDO TRITURE ALIMENTOS DUROS O CONGELADOS SIEMPRE USE LA VELOCIDAD PROGRESIVA (DESDE 1 EN ADELANTE Y AUMENTANDO DE FORMA GRADUAL). NO INICIE EL PROCESO EN VELOCIDADES ALTAS NI CON EL BOTÓN TURBO, YA QUE PODRÍA DAÑAR EL MOTOR.

- Para procesar alimentos en velocidades altas, asegúrese de que la Tapita de Medición esté correctamente en posición de bloqueo para evitar derrames.

- No toque el Vaso cuando la máquina esté funcionando, sobre todo cuando se ha programado la función Temperatura.

NOTA: Cuando utilice la función Temperatura, tenga en cuenta que las recetas que contengan ingredientes con un elevado grado de azúcar o leche, pueden dejar una película de depósito caramelizado (mancha marrón) en el fondo del Vaso. Esto se puede retirar fácilmente al terminar

de usar el Robot de Cocina, lavando el Vaso con vinagre blanco y agua en la misma proporción (mínimo 300 ml). Caliente el Vaso y permita la evaporación del líquido durante algunos minutos. A continuación, apague el Robot de Cocina y deje reposar durante toda la noche. A la mañana siguiente lave con una esponja y enjuague líquido durante algunos minutos. A continuación, apague el Robot de Cocina y deje reposar durante toda la noche. A la mañana siguiente lave con una esponja y enjuague.

SISTEMAS DE SEGURIDAD AL COCINAR CON TEMPERATURA (DESBLOQUEO)

TEMPERATURA

El Robot de Cocina cuenta con un completo sistema de seguridad que detecta cuando la temperatura del vaso sobrepasa los 60°C, en cuyo caso deshabilita el botón Turbo y las velocidades altas. Unavez que el vaso esté caliente, sólo permitirá las velocidades 1, 2 y 3, evitando la posibilidad de que los alimentos puedan salir expulsados por la potencia y velocidad. Si el vaso está caliente, una alarma sonará en caso que presione el botón Turbo o si intenta aumentar la Velocidad en más de 3. Este mecanismo funcionará sólo si ha calentado o cocinado la comida en el Robot de Cocina.

DESBLOQUEO DEL SISTEMA DE SEGURIDAD DE TEMPERATURA

ADVERTENCIA: Sólo desbloquee el sistema de seguridad si está completamente seguro de lo que está haciendo y los riesgos que se pueden presentar. Tome todas las precauciones necesarias para evitar accidentes por quemaduras graves en su piel, entre ellas revise que la Goma de la Tapa esté bien puesta y limpia, además coloque la Tapita de Medición correctamente y bloquéela para evitar salpicaduras de comida caliente. Recuerde que el contenido está por sobre los 60°C.

Para usar la Función TURBO cuando el Vaso esté caliente:

- 1 Mantenga presionado el botón "Encendido / Apagado" durante unos segundos hasta escuchar un sonido (bip o pitido), luego suelte el botón.
- 2 Presione sólo una vez el botón Encendido / Apagado, entonces se encenderá la Luz Indicadora de Funcionamiento de color azul.
- 3 Presione el botón Turbo durante unos segundos para triturar lo que tiene en su interior.
- 4 Si necesita utilizar la función nuevamente, repita los pasos 1 a 3.

Para usar velocidades sobre 3 cuando el Vaso esté caliente:

- 1 Mantenga presionado el botón "Encendido/Apagado" durante unos segundos hasta escuchar un sonido, luego suelte el botón.
- 2 Programe el Tiempo y Velocidad deseados.
- 3 Presione sólo una vez el botón "Encendido/Apagado" para iniciar el proceso de cocción.

ADVERTENCIAS

● Peligro de quemaduras por salpicaduras de comidas calientes: El Robot de Cocina cuenta con un sistema de seguridad que impide cortar o triturar alimentos calientes en velocidades altas o con la Función Turbo para evitar accidentes. Esto se puede desbloquear, pero siempre tomando las precauciones mencionadas anteriormente.

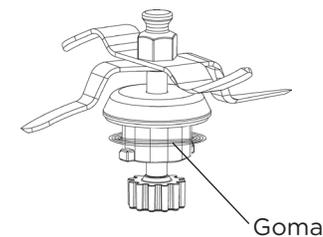
● Peligro de accidentes por la fuga a través de la Tapita de Medición: Cuando cocine a velocidades altas (6 - 10) o utilice la función Turbo, siempre instale la Tapita de Medición y fíjela correctamente.

● Peligro de desplazamiento del Robot de Cocina: Mantenga el Robot de Cocina en una superficie sólida, plana, limpia y lejos del borde para que no pueda deslizarse en caso de que se mueva fuertemente con velocidades altas.

● Peligro de atascamiento de las aspas: Si el Robot de Cocina comienza a vibrar fuertemente debido al atascamiento del Aspa con un alimento muy duro, apáguelo inmediatamente para evitar que se dañe el motor. Cuando requiera triturar cubos de hielo (de preferencia hielo casero) o moler alimentos duros, use la función Turbo en toques de no más de 1 segundo hasta que obtenga el resultado deseado. Recuerde que triturar alimentos demasiado duros o huesos puede dañar el Aspa e incluso el motor.

● Peligro de accidentes por uso indebido del mezclador: Nunca use el mezclador cuando esté amasando.

● Peligro por filtración de alimentos: Asegúrese siempre de que la Goma de las Aspas esté perfectamente instalada. Si ésta no se encuentra en su lugar, es posible que los líquidos se filtren y dañen el Robot de Cocina.



● Daño del motor por exceso de tiempo con Velocidades altas: El botón Turbo y las Velocidades altas (7-10) sólo están diseñadas para ser usadas durante cortos periodos de tiempo. Nunca utilice esta función durante más de 30 segundos seguidos.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

- Antes de utilizar el Robot de Cocina por primera vez y después de cada uso, limpie cuidadosamente el aparato, sus componentes y accesorios.
- **ATENCIÓN: LOS PUNTOS DE CONTACTO DE COLOR DORADO QUE SE ENCUENTRAN EN LA PARTE INFERIOR DEL VASO (LLAMADOS “CONTACTOS”) SIEMPRE DEBEN ESTAR LIMPIOS Y SECOS.**
- Tenga especial cuidado al retirar el Aspa con filo del Vaso, porque podría cortarse. Para retirar o instalar las Aspas, sujételas siempre por su parte superior (tuerca hexagonal) con una de sus manos.
- Todos los componentes y accesorios del Robot de Cocina se pueden lavar en el lavavajillas, con excepción del Aspa, el Vaso y por supuesto la Base Principal (motor). Coloque las piezas de plástico, especialmente la Tapa, en la parte superior del lavavajillas, para evitar su deformación debido a la exposición a las altas temperaturas. No obstante, **NO RECOMENDAMOS** lavar las piezas en el lavavajillas, debido al sarro y para extender la vida útil de cada uno de los componentes.
- La Base Principal sólo se puede limpiar con un paño húmedo, para que no le entre humedad y así evitar un posible desperfecto. Luego seque bien.
- Seque correctamente todos los componentes y accesorios tras cada lavado.
- No utilice objetos punzantes o afilados para la limpieza, podrían dañar las piezas o afectar la seguridad del aparato.
- El color de algunas piezas y accesorios de plástico puede cambiar a amarillo o verde, sobre todo cuando se utilizan especias que tiñen, como el curry, o frutos como berries. Sin embargo, esto no afecta su calidad ni correcto funcionamiento.
- Para limpiar las Aspas, lávelas siempre bajo un chorro de agua fría, con el filo orientado hacia arriba. Para facilitar la limpieza utilice un cepillo.
- Para limpiar los alimentos adheridos al Vaso utilice un producto de limpieza adecuado para utensilios de acero inoxidable.
- Procure limpiar la Goma de la Tapa después de cada uso.
- Para limpiar la Vaporera y el Canastillo, lávelos cuidadosamente con agua caliente y un detergente adecuado. No utilice objetos afilados ni esponjas metálicas ya que pueden dañar el material de estos accesorios.
- Si el Vaso, Aspa, Tapa o Tapita de Medición sólo están ligeramente sucios, será suficiente con una limpieza superficial. Para ello, lave con una esponja y agua. Otra opción es colocar 1 litro de agua y unas cuantas gotas de detergente en el Vaso y seleccionar velocidad 6 durante 5 minutos. A continuación, enjuague con abundante agua y utilice una esponja de ser necesario.
- Algunos alimentos con alto contenido de ácido cítrico pueden dejar manchas, por lo que se recomienda que retire lo más rápido posible esta sustancia de la

Tapa, Espátula, Canastillo y Vaporera. Las manchas residuales desaparecen con el tiempo y no afectan la calidad ni el correcto funcionamiento de los accesorios del Robot de Cocina.

ADVERTENCIA: Desconecte el Robot de Cocina de la toma de corriente o enchufe antes de limpiarlo. **NUNCA SUMERJA LA BASE PRINCIPAL, EL CABLE O ENCHUFE EN AGUA, NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO. LIMPIE LA BASE PRINCIPAL SOLAMENTE CON UN PAÑO HÚMEDO. NO PERMITA QUE LE ENTRE AGUA O SUCIEDAD EN SU INTERIOR.**

AVERÍAS CAUSA/SOLUCIÓN

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
 Aparece en el Pantalla LCD. El Robot de Cocina no funciona.	El Vaso está mal instalado.	Instale el Vaso correctamente hasta que desaparezca este símbolo.
E3 aparece en el Pantalla LCD.	El motor se sobrecalentó.	Desconecte de la toma de corriente y deje que el Robot de Cocina se enfríe durante unos minutos. Comenzará a funcionar nuevamente cuando baje la temperatura.
Al amasar, el Robot de Cocina hace ruido y el Aspa se bloquea bajo la carga.	Aspa bloqueada.	Ajuste temporalmente a una velocidad más elevada durante unos segundos y vuelva a la velocidad 3. Si esto no resulta apague inmediatamente y remueva con la espátula.
Una marca de quemado aparece cuando calienta leche o productos lácteos, o cuando cocina recetas con un elevado contenido de azúcar.	Las marcas de quemado son comunes cuando se cocina con ingredientes con elevado contenido de azúcar o leche.	1) Aumente la velocidad a 3 y reduzca el tiempo de elaboración. 2) Limpie el Robot de Cocina según las instrucciones de la página 22.
No se puede cerrar la Tapa hasta la posición de bloqueo.	El Vaso no está correctamente instalado o la Tapa no está correctamente alineada.	Coloque el Vaso en la Base Principal (sin la Tapa) y presione fuertemente hacia abajo hasta que el borde del Vaso se asiente en la Base Principal. Coloque la Tapa en el Vaso según las instrucciones de la página 17.
Su Robot de Cocina no se pone en marcha.	Tapa incorrectamente instalada o falta de corriente eléctrica.	Compruebe si el cable de conexión está correctamente conectado y si la Tapa está correctamente bloqueada.
Su Robot de Cocina no calienta.	Regulación incorrecta.	Asegúrese de que el tiempo de cocción y temperatura han sido establecidos correctamente. De lo contrario contáctese con el Servicio Técnico Autorizado EasyWays® para su examinación, reparación o ajuste.

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA: INSPECCIONE REGULARMENTE SU APARATO Y LOS CORRESPONDIENTES ACCESORIOS, INCLUYENDO EL VASO, PARA DETECTAR POSIBLES DAÑOS, YA QUE LAS PIEZAS DAÑADAS PUEDEN COMPROMETER LA SEGURIDAD DE SU ROBOT DE COCINA. SI DETECTA ALGÚN DAÑO, NO UTILICE EL ROBOT DE COCINA Y PÓNGASE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO EASYWAYS®.

INSTRUCCIONES PARA EL USO DE LA GARANTÍA

Usted ha adquirido un producto de excelente calidad, sin embargo, en el improbable caso que tenga algún inconveniente técnico, EasyWays® responderá por el normal funcionamiento de su equipo durante el período de garantía.

IMPORTANTE: ANTES DE USAR EL PRODUCTO EASYWAYS®, LE SUGERIMOS LEER CON ATENCIÓN EL MANUAL DEL USUARIO.

COBERTURA DE GARANTÍA

- EasyWays® garantiza el servicio de reparación gratuita de los productos comercializados en el país donde usted adquirió el producto.
- Esta garantía es válida con la boleta original del lugar donde se realizó la compra y es intransferible.
- 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.
- 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.

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

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

- Uso impropio, distinto del uso doméstico o del indicado en el manual de usuario y/o en condiciones ambientales deficientes.
- Exceso o caídas de voltaje eléctrico que impliquen un uso en condiciones anormales, como también defectos de instalación eléctrica.
- Instalación en condiciones distintas a las indicadas en el manual.
- Intervención del artefacto por personal no autorizado bajo EasyWays®
- 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.

PERÍODO DE GARANTÍA POR TIPO DE PRODUCTO

Línea de productos	meses
Kitchen Connect	12
Kitchen Pro	12
Kitchen Master	12
Slow Juicer Pro (accesorios)	60
Slow Juicer Pro (motor)	12
NutriBlender	12
Instant Pot	12
MultiCooker	12
Slow Pot Dura Ceramic	12
Slow Pot Design	12

- Daños causados por golpes, caídas, transporte inadecuado, bodegaje inadecuado o trato incorrecto, como también los daños a causa de terremoto, inundación, relámpago, anegaciones, ambientes con excesos de polvo, humedad, entre otros, y por la operación del artefacto en condiciones no prescritas en el Manual de Usuario.
- Defectos técnicos producidos por problemas en la instalación del equipo.
- 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.

Las ilustraciones pueden ser diferentes al producto. Estamos constantemente mejorando nuestros productos, por lo que las especificaciones pueden variar sin aviso.

No intente arreglar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica en esta unidad. Hacerlo invalidará la garantía.

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.

EN ARGENTINA



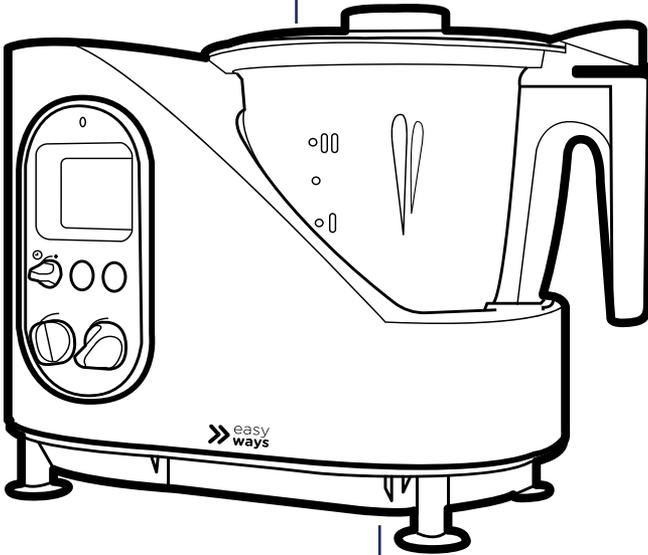
+549 116 741 6078



serviciotecnico@easyways.com.ar



www.easyways.com.ar



EN CHILE

+562 2716 8922 

Concilio Vaticano II 5820, Vitacura 

serviciotecnico@easyways.cl 

www.easyways.cl 