



easy
ways

MANUAL

DE USUARIO

Multi Cooker

5 en 1



**easy
ways**
simple life

WWW.EASYWAYS-LA.COM

WWW.EASYWAYS-LA.COM

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

CUANDO UTILICE APARATOS ELÉCTRICOS, SIEMPRE DEBE SEGUIR LAS PRECAUCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD, ADEMÁS DE LAS SIGUIENTES:

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU SISTEMA DE COCCIÓN MULTICOOKER 5 EN 1 DE EASYWAYS®.

ADVERTENCIA: No se recomienda el uso de cables alargadores para este producto.

1 PRECAUCIÓN: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIOS, DESCARGA ELÉCTRICA O LESIÓN, COCINE SÓLO EN LA OLLA O EN CONTENEDORES RECOMENDADOS E INSTALADOS EN LA REJILLA QUE VIENE CON LA OLLA. NO UTILICE EL APARATO SIN LA OLLA DE COCCIÓN DENTRO DE LA BASE PRINCIPAL.

2 Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja la unidad, 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.

3 Tenga en cuenta que el aparato puede calentarse durante SU uso. **NO** toque sus superficies calientes; siempre utilice los mangos y las perillas. Siempre use guantes de cocina para extraer la Olla de Cocción.

4 **NO** permita que el aparato sea utilizado por niños. Es necesario estar atento si se usa cerca de los niños. Esto no es un juguete.

5 Deje enfriar el aparato antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiar.

6 Desenchufe cuando no esté en uso. **NO** tire del cable de alimentación. Nunca traslade el aparato sosteniéndolo del cable de alimentación, ni tire para desconectar de la toma eléctrica; en lugar de eso, agarre el enchufe y tire para desconectarlo.

7 **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.

8 Consulte la sección de "Limpieza y Mantenimiento" para el cuidado diario del aparato.

9 **NO** deje que el cable de alimentación toque superficies calientes como el horno, encimera, estufa, Olla de Cocción o Base Principal, para evitar su derretimiento o accidentes.

10 Siempre utilice el aparato sobre una superficie seca y nivelada.

11 Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes. Cuando mueva el sistema de cocción, utilice siempre guantes o toma ollas. Deje enfriar el aceite caliente antes de retirarlo o limpiarlo.

12 Para evitar posibles daños por vapor, coloque el sistema de cocción lejos de las paredes y los muebles durante su uso.

13 Cuando use este aparato, proporcione un espacio adecuado por encima y por todos los lados de la olla para la circulación del aire. En las superficies donde el calor puede causar un problema, se recomienda el uso de una almohadilla aisladora de calor o trivet.

14 Tenga mucho cuidado al retirar la tapa después de cocinar. Pueden producirse quemaduras graves por la temperatura del vapor interno. Siempre levante e incline la tapa lejos de usted y con cuidado, para asegurarse que el agua no gotee en el exterior del aparato.

ATENCIÓN: NO DERRAME LÍQUIDOS EN EL PANEL DE CONTROL, ESTO PODRÍA DAÑAR GRAVEMENTE SU FUNCIONAMIENTO.

15 **NO** lo use al aire libre o en cualquier lugar donde el cable o la carcasa de la unidad puedan entrar en contacto con agua mientras esté en uso.

16 **NO** obstruya el orificio de liberación de vapor durante su uso.

17 Siempre coloque el orificio de liberación de vapor en la parte posterior de la unidad y lejos de usted.

18 **NO** coloque ni utilice este electrodoméstico sobre o cerca de superficies calientes (como quemadores de gas o eléctricos, o en un horno caliente).

19 El uso de accesorios no recomendados por el fabricante podría provocar un incendio, descargas eléctricas o lesiones.

20 **NO** utilice este aparato para freír.

21 Para desconectar, gire el dial de función a "Apagado" y luego retire el enchufe de la toma de corriente.

22 Este aparato tiene un interruptor de corte que no permite que caliente si la Olla de Cocción no se inserta en la Base Principal o si se retira durante la cocción.

23 **ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.** No utilice este electrodoméstico para otra cosa que no sea el uso previsto.

24 Para evitar 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 personales.

25 Dejar los alimentos demasiado tiempo a temperatura ambiente puede generar la aparición de bacterias a niveles peligrosos y por lo tanto, ocasionar enfermedades. En caso de pérdida de energía, aparecerá un mensaje de error en la unidad. Se recomienda desechar cualquier alimento que haya estado a temperatura ambiente por más de una hora.

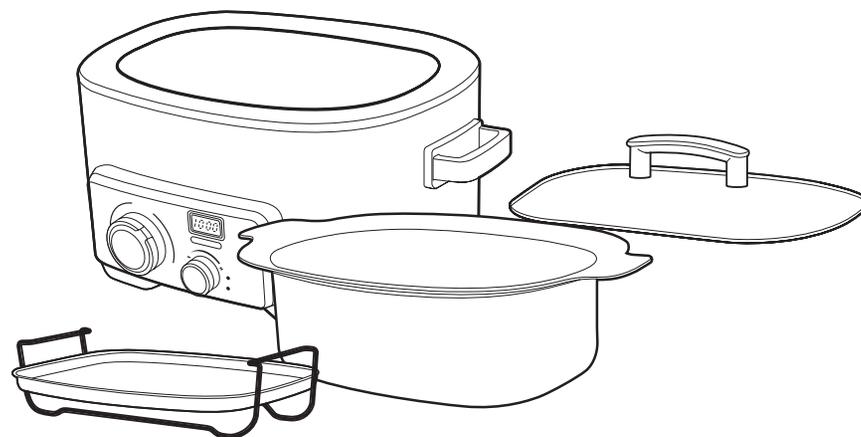
26 Este aparato no está destinado para ser usado por personas con capacidades físicas o sensoriales reducidas, o que carezcan de experiencia o conocimiento (incluidos niños), salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

27 Siempre debe supervisar que los niños no jueguen con el aparato.

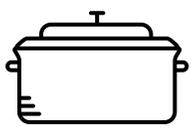
28 Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el Servicio Técnico Autorizado EasyWays® con el fin de evitar un accidente.

CONTENIDO

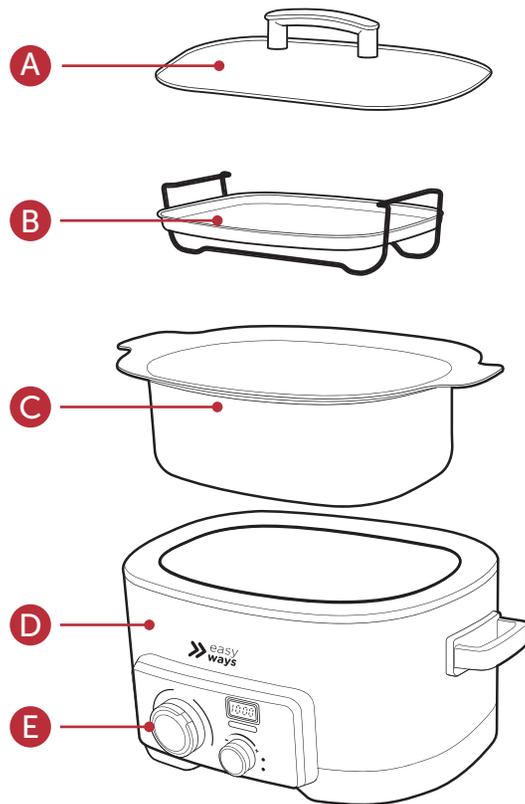
COMPONENTES DEL SISTEMA DE COCINA MULTICOOKER 5 EN 1	6
PANEL DE CONTROL	8
PREPARACIÓN PARA USAR EL SISTEMA DE COCINA MULTICOOKER 5 EN 1	9
USO DE LAS DIFERENTES FUNCIONES	10
DATOS Y CONSEJOS	14
GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS	15
TABLA DE TIEMPOS PARA COCINAR EN COCCIÓN LENTA	16
CONSEJOS PRÁCTICOS AL COCINAR EN COCCIÓN LENTA	20
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	22
CONSUMO ELÉCTRICO	22
INSTRUCCIONES PARA EL USO DE LA GARANTÍA	23
PERÍODO DE GARANTÍA POR TIPO DE PRODUCTO	23



COMPONENTES DEL SISTEMA DE COCINA



Multi Cooker 5 en 1



A TAPA DE VIDRIO CON MANGO

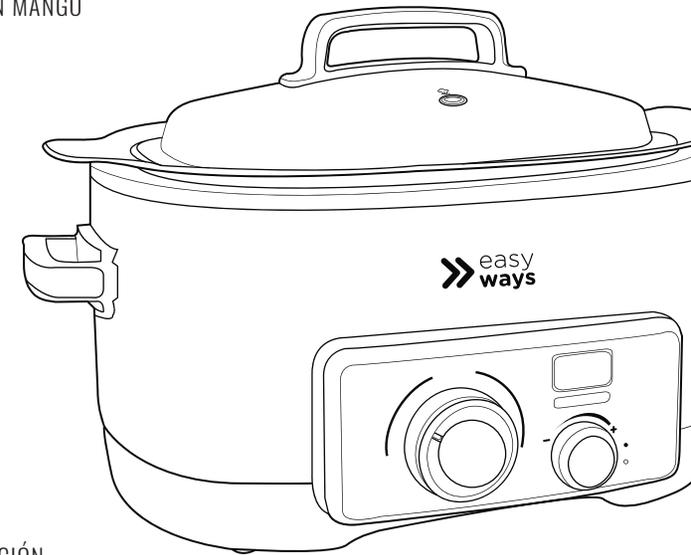
B REJILLA PARA ASAR Y/O VAPOR

C OLLA DE COCCIÓN

D BASE PRINCIPAL

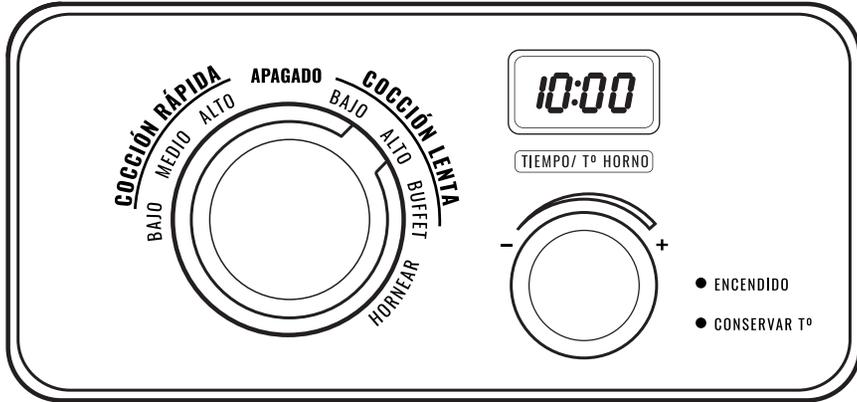
E PANEL DE CONTROL

F CABLE DE ALIMENTACIÓN (NO SE MUESTRA)



PANEL DE CONTROL

- Configuración de la Cocción Rápida: Bajo (a fuego lento o para cocer), Medio (saltar/sofreir), Alto (dorar).
- Configuración de la Cocción Lenta: bajo, alto y buffet.
- Función para conservar la temperatura de las comidas.
- Temperatura de la unidad: 120° C - 220° C
- Pantalla digital con temporizador.



Dial de función

Gire el dial para seleccionar el sistema de Cocción Rápida, Cocción Lenta u Hornear.

Cocción Rápida

Utilice el sistema de cocina MultiCooker 5 en 1 tal como usted usaría la cocina a gas o encimera. Puede cocer, saltar / sofreir, o dorar.

Cocción Lenta

Utilice el sistema de cocina MultiCooker 5 en 1 como una olla de cocción lenta. Seleccione la temperatura "bajo" o "alto" y deje que el sistema de cocción haga todo el trabajo por usted. Cuando la olla haya terminado de cocinar, cambiará automáticamente a la función de "Conservar temperatura" por hasta 12 horas.

Buffet

Si lo desea puede programar el modo Buffet después de cocinar, para mantener los alimentos a una temperatura apta para servir, desde 30 minutos hasta 12 horas.

Hornear

Utilice el sistema de cocina MultiCooker 5 en 1 como un horno. Puede asar, hornear o incluso cocinar al vapor.

Pantalla LED

La pantalla LED muestra los ajustes del temporizador para Cocción Lenta, Buffet y Hornear. También muestra las temperaturas del horno en el modo "Hornear".

Botón TIEMPO / TEMPERATURA HORNO

Utilice el botón TIEMPO / TºHORNO para cambiar el tiempo y la temperatura cuando use el modo "Hornear".

Dial de ajuste

Utilice este dial para ajustar el tiempo en el modo de "Cocción Lenta" o para cambiar el tiempo y temperatura cuando utilice el modo "Hornear".

Conservar Tº

Cuando el tiempo establecido en la "Cocción Lenta" se acabe el sistema de cocina MultiCooker 5 en 1 entrará en el modo para conservar el calor de sus comidas.

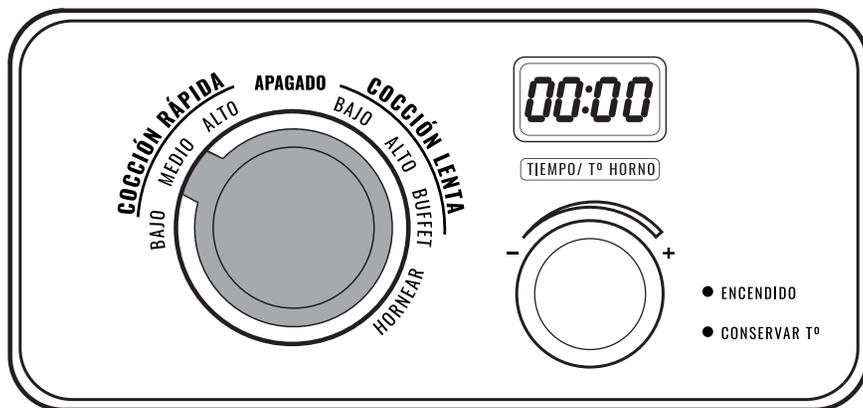
PREPARACIÓN PARA USAR EL SISTEMA DE COCINA MultiCooker 5 en 1

ANTES DE UTILIZAR LA UNIDAD POR PRIMERA VEZ:

- 1 Repase **TODAS** las advertencias y precauciones especificadas anteriormente y luego continúe con el apartado número 2.
- 2 Retire cuidadosamente todas las piezas de la caja. Lave con agua caliente y jabón la Olla de Cocción, la Rejilla para Asar y la Tapa. Estas tres partes de su MultiCooker se pueden lavar en el lavavajillas. No coloque la Base Principal en agua o en el lavavajillas, puede límpiela con un paño húmedo.
- 3 Cuando esté listo para usar, coloque la Olla de Cocción en la Base Principal. Nunca utilice el sistema de cocina sin la Olla de Cocción dentro de la Base Principal.
- 4 Conecte la unidad a la toma de corriente.
- 5 El sistema de cocina no se encenderá si el dial de función está en la posición "Apagado".
- 6 Cuando esté listo para encenderlo, gire la perilla y marque la función que desee. La luz roja de encendido se iluminará indicando que el aparato está encendido.
- 7 Siga las instrucciones de las siguientes páginas para utilizar las diferentes funciones.

USO DE LAS DIFERENTES FUNCIONES

PRECAUCIÓN: TENGA MUCHO CUIDADO AL RETIRAR LA TAPA DESPUÉS DE COCINAR YA QUE PODRÍA SUFRIR QUEMADURAS GRAVES. SIEMPRE LEVANTE E INCLINE LA TAPA CON CUIDADO Y LEJOS DE USTED. ASEGÚRESE DE QUE EL VAPOR GOTEE DENTRO DE LA OLLA DE COCCIÓN Y NO EN EL PANEL DE CONTROL.



COCCIÓN RÁPIDA

1 Coloque la Olla de Cocción dentro de la Base Principal.

2 Coloque la comida que desea cocinar dentro de la Olla de Cocción y distribuya una capa uniforme para obtener mejores resultados.

3 Para comenzar a cocinar ajuste el dial de "Cocción Rápida" en bajo, medio o alto, de acuerdo a sus objetivos. El indicador LED mostrará "Encendido" y la luz se activará.

4 Cuando haya terminado de utilizar la unidad, gire la perilla, marque "Apagado" y desenchufe la unidad. Déjela enfriar completamente antes de tocarla.

NOTA: EL APARATO NO FUNCIONARÁ SI LA OLLA DE COCCIÓN NO ESTÁ DENTRO DE LA BASE PRINCIPAL.

SUGERENCIA: CUANDO DESEE SELLAR O DORAR CARNES, COLOQUE LA UNIDAD EN "ALTO". PARA SALTEAR VERDURAS, COLOQUE EL APARATO EN "MEDIO" O "ALTO".

COCCIÓN LENTA

Los 5,5 litros de capacidad, hacen de esta olla, una herramienta ideal para toda la familia. Una vez que termina la cocción, los ajustes "Bajo" y "Alto" cambian automáticamente a "Conservar Temperatura" con el objetivo de mantener la comida caliente por más tiempo. Utilice la función "Cocción Rápida" en "Alto" para sellar carnes y sofreír verduras antes de utilizar la "Cocción Lenta", con el fin de mejorar los sabores y aromas de las comidas.

NO EXCEDA LA PARTE SUPERIOR DE LA OLLA DE COCCIÓN CUANDO INTRODUZCA LOS INGREDIENTES. ESTO PODRÍA PROVOCAR QUE LA COMIDA HIERVA DE MÁS.

1 Coloque la Olla de Cocción dentro de la Base Principal.

2 Añada los ingredientes en la Olla de Cocción y tape.

3 Conecte la unidad a la toma de corriente.

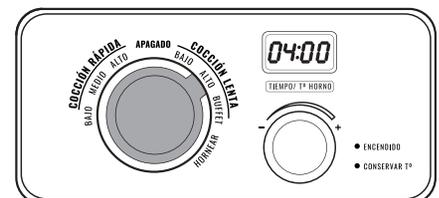
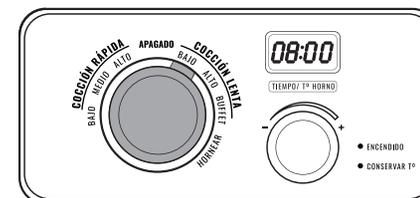
4 Para comenzar a cocinar ajuste

el dial de "Cocción Lenta" en bajo o alto dependiendo de las instrucciones de la receta. La pantalla LED mostrará "8:00" o "4:00" dependiendo de la configuración que seleccione. Inmediatamente se activará la luz de encendido.

5 La pantalla LED mostrará "8:00" horas para el ajuste "Bajo", y "4:00" horas para el ajuste "Alto". Gire el dial de la derecha para programar el tiempo deseado. El tiempo aumentará o disminuirá en intervalos de 30 minutos hasta llegar a las 12 horas. El temporizador iniciará la cuenta regresiva después de 3 segundos. No levante la tapa continuamente durante la cocción.

6 Una vez finalizado el proceso de cocción, la unidad cambiará automáticamente a la función "Conservar Temperatura" por un máximo de 12 horas.

7 Cuando termine de utilizar la unidad, gire la perilla y marque "Apagado". Desenchufe la unidad y déjela enfriar completamente antes de tocarla.



BUFFET

UTILICE EL MODO “BUFFET” PARA MANTENER LA COMIDA CALIENTE DESDE 30 MINUTOS HASTA 12 HORAS.

1 Coloque la Olla de Cocción en la Base Principal.

2 Coloque o mantenga los alimentos cocidos dentro de la Olla de Cocción y cúbralos con la tapa.

3 Conecte la unidad a la toma de corriente.

4 Gire el selector de funciones a Buffet.

5 El temporizador estará programado en “6:00” horas. Gire el dial y ajuste el tiempo deseado para mantener los alimentos calientes.

6 Cuando haya terminado de utilizar la unidad, gire la perilla seleccionando “Apagado” y desenchufe la unidad. Deje que se enfríe completamente antes de tocarla.

HORNEAR

LAS TEMPERATURAS VARIABLES DE 120°C A 220°C HACEN DE ESTE APARATO UN HORNO IDEAL PARA ASAR CARNES Y VERDURAS, Y POR SUPUESTO, PARA HORNEAR. EL TIEMPO SE PUEDE AJUSTAR EN INTERVALOS DE 5 MINUTOS HASTA 6 HORAS.

USO DEL MODO “HORNEAR” PARA ASAR:

1 Coloque la Olla de Cocción en la Base Principal.

2 Coloque los alimentos en la Rejilla para Asar y luego insértela

en la Olla de Cocción. Cubra con la tapa.

3 Conecte la unidad a la toma de corriente.

4 Gire el selector de funciones hasta “Hornear”. La luz de encendido se iluminará.

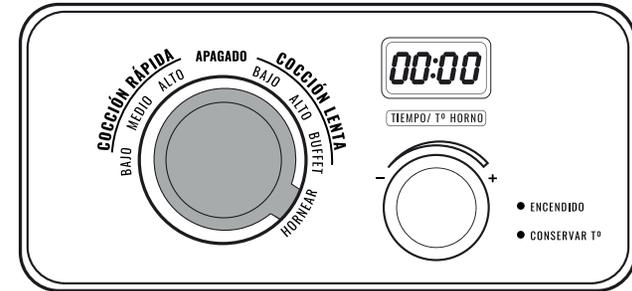
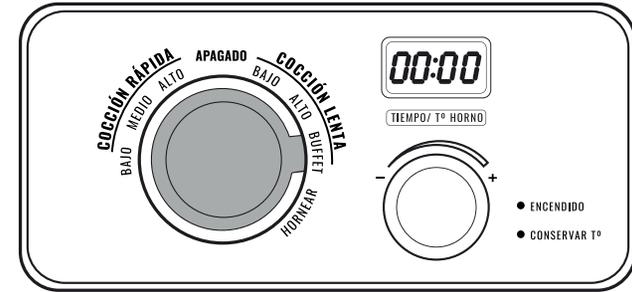
5 La pantalla mostrará “180”. Gire el dial de ajuste para cambiar la temperatura. Ésta aumentará en intervalos de 10° hasta llegar a 220°. Presione el botón **TIEMPO / T° HORNO** sólo una vez y luego gire el dial para cambiar la hora. El tiempo programado es de “1:00” hora, pero usted podrá aumentarlo en intervalos de 5 minutos hasta llegar a un total de 6 horas.

6 El temporizador comenzará la cuenta regresiva después de 3 segundos. El tiempo y la temperatura se pueden ajustar durante el ciclo de cocción. Pulse el botón **TIEMPO / T° HORNO** y a continuación mueva el dial de ajuste para cambiar la hora o la temperatura.

7 Una vez finalizada la cocción, el temporizador parpadeará durante 2 minutos. Al final de los 2 minutos, se apagará.

PRECAUCIÓN: TENGA CUIDADO AL MANIPULAR ALIMENTOS CALIENTES PARA NO QUEMARSE.

8 Cuando haya terminado de usar la unidad, gire el dial de ajuste y marque “Apagado”. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe completamente antes de tocar.



COCCIÓN AL VAPOR:

El vapor cocina los alimentos de manera rápida y saludable. La técnica de Cocción al Vapor se puede aplicar a una variedad de carnes que usted normalmente asaría en su horno. Algunos cortes de carne se ven beneficiados cuando se doran **ANTES** de cocinarlos y otros **DESPUÉS**. Revise las recetas.

1 Coloque la Olla de Cocción en la Base Principal.

2 Precaliente su Multicooker 5 en 1 y dore la carne en función Cocción Rápida. Las carnes se pueden dorar en menos de 10 minutos. Acá no se cocinará la carne, simplemente se dorará para agregarle color. Retire la carne de la Olla de Cocción.

3 Añada agua a la Olla de Cocción. En general 1 taza de agua equivale a 10 minutos de tiempo de vapor.

4 Acomode la carne en la Rejilla para Asar e inserte todo dentro de la Olla de Cocción.

5 Si se requiere agua adicional durante el proceso de cocción, levante cuidadosamente la tapa (lejos de usted) y agregue agua a temperatura ambiente. El agua no debe exceder la altura de la rejilla ni tocar la comida.

PRECAUCIÓN: TENGA CUIDADO AL COLOCAR CARNES CALIENTES EN LA REJILLA PARA ASAR.

PRECAUCIÓN: NO AGREGUE LÍQUIDOS A LA BASE PRINCIPAL DE LA OLLA.

DATOS Y CONSEJOS

1 Los tiempos de cocción pueden variar según la temperatura seleccionada, la temperatura de la olla y la temperatura de los ingredientes.

2 Siempre utilice utensilios antiadherentes en la Olla de Cocción. Los utensilios de metal pueden dañar el revestimiento antiadherente.

3 Para dorar, asegúrese de que el alimento esté distribuido en una capa uniforme en el fondo de la Olla de Cocción.

4 El tiempo de cocción y la temperatura se pueden ajustar en cualquier momento durante el ciclo de cocción de la "Cocción Lenta" y "Hornear". Presione el botón **TIEMPO / Tº HORNO** y gire el dial de ajuste.

5 ATENCIÓN: LOS ALIMENTOS HORNEADOS PUEDEN NO QUEDAR DORADOS O CRUJIENTES EN LA PARTE SUPERIOR COMO OCURRE EN UN HORNO CONVENCIONAL, SIN EMBARGO, LOS ALIMENTOS SE DORARÁN Y QUEDARÁN CRUJIENTES EN LA PARTE INFERIOR Y LOS LADOS.

6 Si no programa una hora y temperatura manualmente, la unidad comenzará a cocinar automáticamente a la temperatura y tiempo preestablecidos por defecto.

7 Se pueden requerir varios modos para cocinar recetas (Cocción Rápida, Cocción lenta, Hornear, etc.). Para cambiarlos durante el ciclo de cocción, simplemente gire el dial de función al modo deseado.

8 Si retira la Olla de Cocción durante el ciclo de cocción y luego vuelve a colocarla en la Base Principal, el proceso de cocción continuará como si no hubiera sido interrumpido.

GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
"Err" Aparece en la pantalla de visualización.	Gire el dial de función a "Apagado" y luego gire el dial al modo de cocción deseado. Si la unidad muestra "Err" durante un período de tiempo prolongado debido a una falla de energía, deshágase de los alimentos por razones de salud y seguridad.
"E01" Aparece en la pantalla de visualización.	La Olla de Cocción no está dentro de la Base Principal. Inserte la Olla de Cocción en la Base Principal.
"E02" "E03" Aparece en la pantalla de visualización.	El sistema de cocina MultiCooker 5 en 1 no funciona. Póngase en contacto con el Servicio Técnico Autorizado EasyWays® de su país.

TABLA DE TIEMPOS PARA COCINAR EN COCCIÓN LENTA

Utilice esta tabla para tener una idea aproximada de los tiempos para cocinar en **COCCIÓN LENTA**. Recuerde que pueden variar dependiendo del tamaño del alimento, su madurez y su estado (natural o congelado).

Para obtener una cocción precisa puede controlar el punto con un termómetro de cocina.

Use el resto de las funciones al igual que como usaría:

- Horno (Función "Hornear" para hornear y asar).
- Encimera (Función "Cocción Rápida": Alto o Medio para saltear, sofreír o dorar. Bajo para cocinar a fuego bajo). También puede reemplazar su olla tradicional con estas tres funciones.
- Vaporera (Función "Cocción al Vapor").

AVES

ALIMENTO	ALTA	BAJA	GRADOS
POLLO			
Pechuga de pollo	1 hora	5 horas 30 min.	55° - 60°
Alitas de pollo	3 horas	5 horas 30 min.	-
Trutros de pollo	3 horas	5 horas 30 min.	-
Pollo entero	3 horas	5 horas 30 min.	-
PAVO			
Pavo entero	3 horas	5 - 6 horas	65°
Pechuga de pavo entera	3 horas	5 - 6 horas	65°

CARNES

ALIMENTO	ALTA	BAJA	GRADOS
VACUNO			
Osobuco	3 horas	5 horas 30 min.	-
Otros cortes	4 horas	7 - 8 horas	-
Roast beef	-	-	50°, 55°, 60°
Carne molida	2 horas	-	-
Malaya	3 horas	5 horas	-
CERDO			
Costillar de cerdo	4 horas	7 - 8 horas	-
Chuleta de cerdo	2 - 3 horas	5 horas	-
Pulpa de cerdo	4 horas	8 horas	-
Lomo de cerdo	-	-	65°
CORDERO			
Cordero lechón	3 horas	5 - 6 horas	-
Cordero	3 - 4 horas	6 - 7 horas	-

PESCADO

ALIMENTO	ALTA	BAJA	GRADOS
PESCADO			
Pescado entero	1 hora 30 min.	-	-

VERDURAS

ALIMENTO	ALTA	BAJA
VERDURAS		
Coliflor entera	3 horas	-
Pimentón rojo	3 - 4 horas	-
Berenjenas	4 horas	-
Repollo morado	2 - 3 horas	-
Zapallo italiano	2 horas	-
Zanahorias	3 horas	-
Papas	3 horas	-
Espárragos	2 - 3 horas	-
Zapallo	3 horas	-
Ratatouille	3 - 4 horas	-
Crema de verduras	4 - 6 horas	-

LEGUMBRES

ALIMENTO	ALTA	BAJA
LEGUMBRES		
Garbanzos	10 horas	-
Porotos	4 horas	8 horas
Porotos granados	3 horas	5 - 6 horas
Lentejas	3 - 4 horas	6 - 7 horas
Lentejas rojas o peladas	3 horas	5 horas

CALDOS

ALIMENTO	ALTA	BAJA
CALDOS		
Consomé	12 horas	24 horas
Caldo de pollo	8 horas	12 horas
Caldo de pescado	2 horas	-
Caldo de huesos	12 horas	24 horas
Caldo de verduras	20 horas	-
Caldo de carne	12 horas	24 horas

RECETAS DULCES

ALIMENTO	PRECALENTAMIENTO	ALTA	BAJA
RECETAS DULCES			
Bizcochos o queques	30 - 60 min.	1 h 30 min. - 2 hrs.	-
Brownies	30 - 60 min.	1 h - 1 h 30 min.	-
Mermeladas	-	6 - 8 horas	-
Compotas de frutas	-	3 horas	-
Flanes	-	2 horas 30 min.	-
Peras al vino	-	7 - 8 horas	-
Arroz con leche	-	3 horas en 3 tiempos	-

CONSEJOS PRÁCTICOS, AL COCINAR EN COCCIÓN LENTA

PASTA Y ARROZ



- Para mejorar el resultado del arroz, use arroz de grano largo o especial, según lo recomiende la receta. Si el arroz no está completamente cocido después del tiempo sugerido, agregue 1 a 1 ½ tazas (250 a 355 ml) de agua por taza de arroz y continúe cocinando por 20 a 30 minutos.
- Para un mejor resultado en pastas, primero cocine parcialmente la pasta en Cocción Rápida Alto hasta que esté blanda. Luego programe su **MultiCooker 5 en 1 de EasyWays®** en función Cocción Lenta durante los últimos 30 minutos.
- Cuando cocine verduras con raíces y carne, agregue primero las verduras y luego la carne. Usualmente éstas se cocinan más lento que las carnes en su olla de cocción lenta.
- Agregue las verduras cerca de los bordes o en el fondo de la olla para facilitar su cocción. Coloque las verduras picadas o cortadas en rodajas junto con otros ingredientes.

LEGUMBRES



- Remoje previamente todas las legumbres como lo haría con su olla tradicional y luego cocine en Cocción Lenta.

VEGETALES



- Muchos vegetales se ven beneficiados con tiempos lentos de cocción y bajas temperaturas, lo que permite intensificar deliciosamente su sabor. Esto ocurre de manera especial con vegetales con raíces. En su olla de cocción lenta no se cocinarán en exceso, como sí podría ocurrir con su horno tradicional.

HIERBAS Y ESPECIAS



- Las hierbas frescas agregan sabor y olor, pero deben ser agregadas al final del ciclo de cocción, pues el sabor se podría perder con los tiempos largos de cocción.
- Las hierbas y especias “de tierra” funcionan bien en cocción lenta y pueden ser agregadas al principio.
- El sabor de las hierbas y especias pueden variar mucho dependiendo de su intensidad de sabor y su vida útil. Use hierbas con moderación, pruebe al final del ciclo de cocción y ajuste los condimentos antes de servir.

LECHE



- Leche, crema y crema ácida se descomponen durante cocciones largas. Si es posible, agréguelos durante los últimos 15 a 30 minutos de cocción.

SOPAS



- Algunas sopas necesitan mucha agua. Agregue otros ingredientes de la sopa a su MultiCooker 5 en 1 y luego el agua, sólo para cubrir. Si quiere una sopa más liviana, agregue más agua a la hora de servir.

CARNES



- Retire la grasa, enjuague bien y seque con una toalla absorbente de papel.
- Dore la carne en Cocción Rápida Alto y luego drene la grasa antes de comenzar el proceso de Cocción Lenta. Así aumentará la intensidad del sabor.
- La carne se debe colocar en el fondo de la olla sin tocar la tapa.
- Para cortes más grandes o pequeños de carne, varíe la cantidad de verduras o papas, de modo que se utilice ½ o ¾ de la capacidad de la olla.
- El tamaño de la carne y los tiempos de cocción recomendados son sólo estimaciones y pueden variar dependiendo del corte, tipo y estructura de la carne.

- Carnes magras, como pollo o lomo de cerdo, tienden a cocinarse más rápido que las carnes fibrosas o con grasas. Cocinar carnes con hueso requieren más tiempo que aquellas deshuesadas.

- Corte la carne en trozos pequeños cuando cocine con alimentos previamente cocidos, como porotos o frutas, vegetales livianos como champiñones, cebolla en cubitos, berenjena, o verduras picadas finas. Esto permite que todo se cocine a la misma velocidad.

- Para cortes grandes de carne congelada, puede tomar mucho más tiempo en descongelarse y ablandarse. Por lo general, requerirá mínimo una cocción de 4 horas en Baja Temperatura o 2 horas en Alta Temperatura.

PESCADO



- El pescado se cocina rápido y debe agregarlo al final del ciclo de cocción, o sea, durante los últimos 15 a 60 minutos de cocción.

LÍQUIDOS



- Para obtener mejores resultados y prevenir que la comida se seque o queme, siempre asegúrese de agregar la cantidad adecuada de agua recomendada en cada receta.
- Asegúrese de usar como mínimo ½ capacidad de la olla y máximo ¾ de ésta, y ajustar los tiempos de cocción recomendados.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

EL SISTEMA DE COCINA MULTICOOKER 5 EN 1 DEBE LIMPIARSE CUIDADOSAMENTE DESPUÉS DE CADA USO.

1 Desenchufe la unidad de la toma de corriente y déjela enfriar.

2 No sumerja la Base Principal en agua ni en ningún otro líquido.

3 PARA LIMPIAR LA BASE PRINCIPAL Y EL PANEL DE CONTROL, USE UN PAÑO HÚMEDO.

4 Lave la Olla de Cocción, la Rejilla para Asar y la Tapa de vidrio con agua tibia y jabón. Todos estos elementos se pueden lavar en el lavavajillas.

5 Seque todas las piezas después de cada uso.

6 Si los restos de comida están pegados a la **Olla de Cocción**, llénela con agua y deje remojando antes de limpiarla. No utilice toallas para limpieza. Si es necesario desengrasar, utilice un limpiador no abrasivo o un detergente líquido con una almohadilla de nylon.

NOTA: DESPUÉS DEL USO, EL EXTERIOR DE LA OLLA PUEDE PRODUCIR UNA PELÍCULA NEGRA CUANDO SE LIMPIA. ESTO SE DEBE A LA OXIDACIÓN Y OCURRE CON EL USO NORMAL.

CONSUMO ELÉCTRICO



Cocción rápida:

805 W para baja
1200 W para medio y alto

Cocción lenta:

350 W para Baja, alta y "Conservar Tº"



Horno:

1200 W



Cocción al vapor:

1200 W



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 serán sin 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 indicado 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.

PERÍODO DE GARANTÍA POR TIPO DE PRODUCTO

Línea de productos	meses
Kitchen Pro	12
Kitchen Master	12
Slow Juicer Pro (accesorios)	12
Slow Juicer Pro (motor)	60
NutriBlender	12
Slow Pot Design	12
Slow Pot Dura Ceramic	12
MultiCooker 5 en 1	12
Instant Pot	12

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 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.
- 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. 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 MÉXICO

+523318565093 

serviciotecnico@easyways.com.mx 

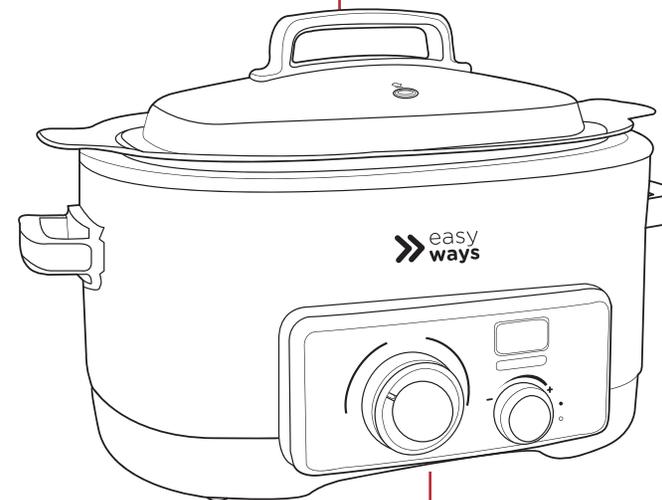
www.easyways.com.mx 

EN ARGENTINA

 +1567416078

 serviciotecnico@easyways.com.ar

 www.easyways.com.ar



EN CHILE

+562 271 68 922 

Concilio Vaticano II 5820, Vitacura 

serviciotecnico@easyways.cl 

www.easyways.cl 