

E>>easyways

MANUAL DE USUARIO

Hook
Mixer



E>>easyways
Así de simple

WWW.EASYWAYS.CL



ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	4
CONOZCA SU HOOK MIXER	6
ACCESORIOS DE SU HOOK MIXER	8
CÓMO USAR SU HOOK MIXER	10
CÓMO USAR SU POWER HOOK DE AMASADO PERFECTO	11
CÓMO USAR SU PASTA MAKER, SPAGHETTI MAKER Y FETUCCINI MAKER (NO INCLUIDOS)	12
RECOMENDACIONES PARA SUS RECETAS	13
LIMPIEZA Y CUIDADOS	14
INSTRUCCIONES PARA EL USO DE LA GARANTÍA	15

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA DETENIDAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU HOOK MIXER DE EASYWAYS®, AUNQUE ESTÉ FAMILIARIZADO CON EL EQUIPO. ASÍ PODRÁ ADOPTAR TODAS LAS PRECAUCIONES BÁSICAS 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. No utilice Hook Mixer para otra cosa que no sea el uso previsto. Cualquier otro uso, especialmente una mala manipulación, puede causar graves accidentes.

PRECAUCIÓN: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIOS, DESCARGA ELÉCTRICA O LESIÓN, COCINE SÓLO CON LOS ACCESORIOS QUE VIENEN EN LA CAJA.

ES OBLIGATORIO consultar detalladamente este Manual de Usuario.

ANTES DEL USO

Para el uso óptimo de Hook Mixer, asegúrese de cumplir con los siguientes pasos:

- Antes de usarlo, asegúrese siempre de que el aparato esté ensamblado correctamente, de acuerdo a las instrucciones de este Manual. Los accesorios deben estar bien instalados y con firmeza antes de su uso.

- NO coloque ni utilice este electrodoméstico sobre o cerca de superficies

calientes (quemadores a gas, eléctricos, horno caliente, etc), o con agua. No lo exponga directo a luz solar, humedad y bordes afilados. Siempre utilice el aparato sobre una superficie seca y nivelada (NUNCA en el exterior o al aire libre).

- Para evitar descargas eléctricas, no utilice este aparato cerca de agua. Tampoco sumerja el cable de alimentación en agua u otro líquido. Si el aparato está húmedo o mojado, desenchúfelo inmediatamente. **ATENCIÓN: NO DESTRAME LÍQUIDOS EN LA BASE PRINCIPAL O CABLE DE ALIMENTACIÓN. ESTO PODRÍA DAÑAR GRAVEMENTE SU FUNCIONAMIENTO Y PERDER SU GARANTÍA.**

- Mantenga desconectado el producto de la fuente eléctrica mientras no lo esté utilizando.

- No deje de prestar atención al producto mientras esté funcionando, especialmente si hay niños o mascotas cerca.

- 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. **ESTO NO APLICA CUANDO EL APARATO ESTÉ CALIENTE**, en este caso es necesario evitar que los niños estén dentro de la cocina. **ATENCIÓN: ESTE ELECTRODOMÉSTICO NO ES UN JUGUETE. EVITE ACCIDENTES.**



DURANTE EL USO

● Este aparato ha sido diseñado para ser conectado únicamente a la toma eléctrica doméstica estándar (220 V, 50Hz). Antes de conectarlo, asegúrese de que la máquina esté apagada, o sea, con el Regulador de Velocidad posicionado en OFF.

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

● Cuando la máquina esté funcionando, no utilice objetos como cucharas o raspadores dentro del recipiente.

● Durante el uso, nunca toque las partes móviles o accesorios con las manos.

● Para encender el aparato, conecte el cable a la toma de corriente y luego seleccione la velocidad que desea usar con el Regulador de Velocidad.

DESPUÉS DEL USO

● Desenchufe cuando no esté en uso, para montar o desmontar piezas y antes de limpiar. Jamás mueva el aparato mientras esté en uso. Para desconectar, asegúrese de que esté **APAGADO** (Regulador de Velocidad en "OFF"), entonces 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 toque el aparato o el enchufe con las manos mojadas cuando esté conectado a la corriente. Si se retira de la cocina, siempre debe apagar su Hook Mixer y desconectarla.

● **NO** opere 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 vuelva a utilizarlo si observa sobrecalentamiento o descarga eléctrica. Ante cualquier signo o sospecha de mal funcionamiento, apague la máquina y espere a que se enfríe. Luego llévelo a nuestro Servicio Técnico Autorizado EasyWays® para su examinación, reparación o ajuste.

● Consulte la sección de "Limpieza y Cuidados" para el cuidado diario del aparato.

● 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.

● 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 para su examinación, reparación o ajuste.

RECUERDE:

● Todos los electrodomésticos y accesorios de la cocina tienen riesgos potenciales si usted hace un mal uso de la máquina y no se toman las medidas de seguridad necesarias para evitar riesgos, incluyendo, el sentido común.

● **SEA PRECAVIDO Y EVITE ACCIDENTES DOMÉSTICOS. JAMÁS COCINE CON EVIDENTE DESCONCENTRACIÓN O BAJO ESTRÉS ya que podría sufrir un accidente grave.**

● Si usted nota un comportamiento extraño e inusual en su Hook Mixer, desconecte de la toma de corriente, espere a que la máquina se enfríe y luego contacte al Servicio Técnico de EasyWays® para su evaluación.

EVITE ACCIDENTES.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS. No entregue la máquina sin este folleto a terceros. Estas instrucciones son una parte esencial de su Hook Mixer.

ADVERTENCIA: Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- Áreas de cocina para él personal en tienda, oficinas y otros entornos de trabajo.
- Casas de campo.
- Por cliente.

CONOZCA SU HOOK MIXER





A CUBIERTA

B TAPA Y ENGRANAJE

C BOTÓN DE BLOQUEO

D ZONA DE ENGANCHE

E BOWL 4.7 L

F GOMAS DE SOPORTE

G PALANCA DE CAMBIO

H BRAZO

I LUZ LED

J REGULADOR DE VELOCIDAD:
8 VELOCIDADES

K BASE PRINCIPAL

L POWER HOOK DE
AMASADO PERFECTO

M BATIDOR

N MEZCLADOR

Ñ SUPER MIXER

O TORNILLO

P ANTI SALPICADURAS

ACCESORIOS DE SU HOOK MIXER

L



A

B

P



M



N



Ñ



ACCESORIOS NO INCLUIDOS

1



Adaptador de Grosor

2



3



POWER HOOK DE AMASADO PERFECTO

L

Exclusiva tecnología de doble gancho que le permite conseguir un resultado perfecto a la hora de amasar. Está compuesto por:

- A. Gancho mayor
- B. Gancho menor

ANTI SALPICADURAS

P

Evite ensuciar su cocina con nuestro útil Anti Salpicaduras. Esta cobertura para su Bowl evitará que los ingredientes salten y manchen su espacio de trabajo.

ACCESORIOS NO INCLUIDOS

BATIDOR

M

Le permite obtener el mejor resultado a la hora de preparar merengues, emulsiones o batir huevos.

PASTA MAKER

1

Pasta de grosor de 0.5 a 2.5 mm
¡El reemplazo perfecto para el uslero! Estire y alise la masa al grosor de su gusto para preparar exquisitas pastas, tortas o sus recetas dulces favoritas.

MEZCLADOR

N

Perfecto para la masa de sus preparaciones dulces favoritas, como queques, panqueques, galletas, brownies e infinitas opciones más.

SPAGHETTI MAKER

2

Pasta de grosor de 1.5 mm
La herramienta de sus sueños para preparar exquisitos spaguetti, ya que corta por usted la masa en el tamaño perfecto.

SUPER MIXER

Ñ

¡Olvide el mezquino tradicional! Este útil accesorio hace todo el trabajo por usted. Super Mixer es capaz de llegar a todas las partes del Bowl y alcanzar hasta los fragmentos más testarudos de masa.

FETUCCINI MAKER

3

Pasta de grosor de 6 mm
Ideal para preparar fetuccini, ya que corta la pasta en el tamaño y grosor perfecto.

CÓMO USAR SU HOOK MIXER

1 Todas las partes y accesorios deben ser cuidadosamente lavados antes del primer uso, exceptuando la Base Principal, la cual puede limpiarse con un paño húmedo.

2 Antes de conectar el aparato a la fuente eléctrica, mueva la Palanca de Cambio hacia la derecha  para posicionar el Brazo hacia arriba. Cuando ya esté en esa posición, suelte la Palanca de Cambio para asegurarla .

3 Encaje el Bowl en la Base Principal y gire hacia la derecha para asegurar . Recuerde que el Bowl sólo tiene una posición de encaje.

4 Para instalar el Mezclador, Batidor o Super Mixer, encaje la hendidura del accesorio al Tornillo ubicado en la Zona de Enganche. Luego, presione el accesorio hacia arriba y gire hacia la izquierda. De esta manera lo enganchará correctamente.

5 Mueva la Palanca de Cambio hacia la derecha  para bajar el Brazo. Luego, suelte la Palanca de Cambio para asegurar el Brazo en su lugar .

6 Instale el accesorio Anti Salpicaduras sobre el Bowl, de tal manera que la boquilla de Anti Salpicaduras quede mirando hacia arriba.

7 Asegúrese de que el Regulador de Velocidad esté en OFF. Luego, conecte el aparato a la fuente eléctrica.

8 Gire el Regulador de Velocidad a la función de velocidad óptima para su preparación.

● Si quiere utilizar el Mezclador para preparar mezclas densas (como pasteles) o livianas (como panqueques), utilice las velocidades entre “4” y “8”.

● Si quiere utilizar el Batidor para preparar cremas o budines, utilice las velocidades “7” y “8”.

● Si quiere realizar pulsos breves e intensos con los accesorios, gire el Regulador de Velocidad hacia “P” todas las veces que sea necesario para un resultado de su gusto.

9 Cuando elabore masa con la batidora, nunca la use continuamente por más de 10 minutos. Deje que se enfríe, por lo menos, durante unos 10 minutos y luego vuelva a utilizarla.

10 Al finalizar el uso, lleve el Regulador de Velocidad a OFF. Luego, desconecte de la fuente eléctrica.

11 Retire el Anti Salpicaduras del Bowl.

12 Mueva hacia la derecha la Palanca de Cambio  para volver a subir el Brazo. Luego, suelte la Palanca de Cambio para asegurarla en su posición .

13 Retire el Mezclador, Batidor o Super Mixer, presionando el accesorio hacia arriba y girando hacia la derecha para desbloquear.

14 Para retirar el Bowl, gírelo hacia la izquierda y levante.

15 Retire su preparación o masa del Bowl y ¡a disfrutar!

16 Limpie todos los componentes según las instrucciones del apartado “LIMPIEZA Y CUIDADOS”.



CÓMO USAR SU POWER HOOK DE AMASADO PERFECTO

1 Antes de conectar el aparato a la fuente eléctrica, mueva la Palanca de Cambio hacia la derecha  para posicionar el Brazo hacia arriba. Cuando ya esté en esa posición, suelte la Palanca de Cambio para asegurarla .

2 Encaje el Bowl en la Base Principal y gire hacia la derecha para asegurar . Recuerde que el Bowl sólo tiene una posición de encaje.

3 Para instalar su Power Hook de Amasado Perfecto, encaje la hendidura del Gancho Mayor al Tornillo que está más próximo a su lado en la Zona de Enganche (siempre tomando en consideración que su máquina está de lado y usted está viendo el Regulador de Velocidad). Empuje hacia arriba el Gancho Mayor y gire hacia la izquierda para asegurar.

4 Luego, encaje la hendidura del Gancho Menor al otro Tornillo ubicado en la Zona de Enganche, o sea, aquel que está más lejos de su cuerpo. Empuje hacia arriba el Gancho Menor y gire hacia la izquierda para asegurar.

5 Mueva hacia la derecha la Palanca de Cambio  para bajar el Brazo. Luego, suelte la Palanca de Cambio para asegurar el Brazo en su lugar .

6 Instale el accesorio Anti Salpicaduras sobre el Bowl, de tal manera que la boquilla de Anti Salpicaduras quede mirando hacia arriba.

7 Asegúrese de que el Regulador de Velocidad esté en OFF. Luego, conecte el aparato a la fuente eléctrica.

8 Gire el Regulador de Velocidad a la función de velocidad óptima para su preparación.

● Si quiere utilizar su Power Hook de Amasado Perfecto para preparar masas de pan o pasta, utilice las velocidades del "1" al "3".

9 Utilice el aparato por no más de 5 minutos a la vez y deje que se enfríe por lo menos 10 minutos luego de su uso.

10 Al finalizar, lleve el Regulador de Velocidad a OFF. Luego, desconecte de la fuente eléctrica.

11 Retire el accesorio Anti Salpicaduras del Bowl.

12 Mueva hacia la derecha  la Palanca de Cambio para volver a subir el Brazo. Luego, suelte la Palanca de Cambio para asegurar en su posición .

13 Retire su Power Hook de Amasado Perfecto, empujando hacia arriba el Gancho Mayor y girando hacia la derecha para desbloquear. Repita con el Gancho Menor.

14 Para retirar el Bowl, gírelo hacia la izquierda y levante.

15 Retire su preparación o masa del Bowl y ¡a disfrutar!

CÓMO USAR SU PASTA MAKER, SPAGHETTI MAKER Y FETUCCINI MAKER

1 Antes de instalar el accesorio, asegúrese que Hook Mixer no esté conectado a la fuente eléctrica.

2 Retire la Tapa ubicada en la zona frontal de la Cubierta Superior presionando el Botón de Bloqueo y girándola hacia la derecha.

3 Primero, ensamble el Pasta Maker al engranaje. Mantenga presionado el Botón de Bloqueo mientras gira hacia la izquierda para asegurar. Asegúrese de que la ranura de su Pasta Maker quede paralela a su mesa.

4 Tire el Adaptador de Grosor hacia afuera y gírelo para seleccionar el grosor de su gusto (siendo 1 el más delgado y 8 el más grueso). Finalmente, alinee el número de su elección con la solapa de metal.

5 Asegúrese de que el Regulador de Velocidad esté en OFF. Luego, conecte el aparato a la fuente eléctrica.

6 Posicione un plato o recipiente inmediatamente debajo de Pasta Maker. Gire el Regulador a la velocidad de su gusto. Le recomendamos utilizar la velocidad "1" para un mejor control del proceso.

7 Deslice la masa por la ranura superior de su Pasta Maker para obtener el grosor elegido.

8 Una vez listo, gire el Regulador de Velocidad a OFF. Desconecte el aparato de la fuente eléctrica.

9 Retire su Pasta Maker. Mantenga presionado el Botón de Bloqueo mien-

tras gira Pasta Maker hacia la derecha para desprender.

10 Según el grosor que desee para su pasta, seleccione entre Spaghetti Maker (1.5 mm) o Fetuccini Maker (6 mm).

11 Instale Spaghetti Maker o Fetuccini Maker de la misma manera que instaló Pasta Maker. Es decir, mantenga presionado el Botón de Bloqueo mientras gira hacia la izquierda para asegurar. Recuerde que la ranura debe quedar paralela a su mesa.

12 Asegúrese de que el Regulador de Velocidad esté en OFF. Luego, conecte el aparato a la fuente eléctrica.

13 Posicione un plato o recipiente inmediatamente abajo del accesorio. Gire el Regulador a la velocidad de su gusto. Le recomendamos utilizar la velocidad "1" para un mejor control del proceso.

14 Deslice la masa por la ranura superior de su Pasta Maker para cortarla como Fetuccini o Spaguetti (según el accesorio seleccionado).

15 Una vez terminado el proceso, gire el Regulador de Velocidad a OFF y desconecte de la fuente de energía.

16 Retire Spaghetti Maker o Fetuccini Maker. Para esto, mantenga presionado el Botón de Bloqueo mientras gira el accesorio hacia la derecha para desprender.

17 Vuelva a instalar la Tapa ubicada en la zona frontal de la Cubierta Superior presionando el Botón de Bloqueo y girándola hacia la izquierda.



RECOMENDACIONES PARA SUS RECETAS

¿QUIERE PREPARAR UNA MASA?

1 Utilice Power Hook de Amasado Perfecto o el Mezclador.

2 Sugerimos una proporción de harina y agua en una relación de 5:3.

3 Al llenar el Bowl, asegúrese de no superar los $\frac{3}{4}$ de su capacidad total. Tampoco supere el máximo de cantidad recomendada de harina de 1.5 kg.

4 Recomendamos comenzar con velocidad "1" durante 30 segundos. Luego, mueva el Regulador de Velocidad a la velocidad "2" durante 30 segundos. Finalmente, utilice la velocidad "3" por no más de 5 minutos.

5 No utilice Power Hook de Amasado Perfecto o Mezclador por más de 10 minutos seguidos. Luego de utilizarlo, deje enfriar por 10 minutos.

"8". Bata los huevos sin parar durante 3 a 5 minutos, dependiendo de su tamaño.

4 Para hacer crema batida, bata 250 ml de crema fresca a velocidad alta por 3 a 5 minutos.

5 No utilice su Hook Mixer por más de 3 a 5 minutos seguidos. Luego de utilizarlo, deje enfriar por 10 minutos.

IMPORTANTE:

Asegúrese de no superar los $\frac{3}{4}$ de su capacidad total del bowl. Tampoco supere el máximo de cantidad recomendada de harina de 1.5 kg.

¿QUIERE BATIR HUEVOS O CREMA?

1 Cuando llene el Bowl con leche, crema u otro ingrediente, asegúrese de no sobrepasar la capacidad máxima (línea MAX.)

2 La cantidad máxima de huevos que puede batir al mismo tiempo son 12.

3 Utilice el Batidor y seleccione en el Regulador de Velocidad la opción "7" u

LIMPIEZA Y CUIDADOS

- Antes de utilizar Hook Mixer por primera vez y después de cada uso, limpie cuidadosamente el aparato, sus componentes y accesorios.
- Después del uso, asegúrese de que el aparato se haya enfriado antes de limpiar.
- Antes de comenzar la limpieza, asegúrese de que el Regulador de Velocidad esté en OFF. Luego, desconecte el aparato de la fuente eléctrica.
- No sumerja la Base Principal en agua, esto podría provocar descargas eléctricas o incendios.
- No utilice cepillos, utensilios o agentes de limpieza abrasivos.
- No utilice objetos punzantes o afilados para la limpieza, ya que podrían dañar las piezas o afectar la seguridad del aparato.
- Para limpiar la Base Principal debe humedecer un paño y aplicar un chorro de detergente líquido. Seque con un trapo.
- **ADVERTENCIA:** Desconecte Hook Mixer de la toma de corriente antes de limpiarla. **NUNCA SUMERJA LA BASE PRINCIPAL, 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.**
- Para limpiar el Pasta Maker, Spaghetti Maker y Fetuccini Maker utilice un paño húmedo.
- Los accesorios Power Hook de Amasado Perfecto, Mezclador, Super Mixer, Pasta Maker, Spaghetti Maker y Fetuccini Maker no son aptos para el lavavajillas.
- Los accesorios Batidor y Bowl se pueden lavar con agua caliente y detergente líquido.
- Seque correctamente todos los componentes y accesorios tras cada lavado.

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 DE 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.
- 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.
- 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.





Alonso de Córdova 4330, Vitacura



servicioalcliente@easyways-la.com



www.easyways.cl

