



easyways

MANUAL DE USUARIO

Kitchen
Connect



easyways

WWW.EASYWAYS.CL

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	4
CONOZCA SU ROBOT DE COCINA	9
PANEL DE CONTROL	10
FUNCIONES PREDETERMINADAS	13
COMPONENTES Y ACCESORIOS	16
PREPARANDO EL ROBOT DE COCINA	20
CÓMO USAR EL ROBOT DE COCINA	22
¿CÓMO COCINAR UNA RECETA QUE ESTÁ EN EL ROBOT DE COCINA?	23
¿CÓMO SINCRONIZAR LAS NUEVAS RECETAS?	24
¿CÓMO ACTUALIZAR EL SOFTWARE DE KITCHEN CONNECT?	24
CONSEJOS BÁSICOS PARA EL USO DE TU ROBOT	25
AVERÍAS: CAUSA / SOLUCIÓN	29
LIMPIEZA Y CUIDADOS	30
INSTRUCCIONES PARA EL USO DE LA GARANTÍA	32

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA DETENIDAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU KITCHEN CONNECT 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.

ADVERTENCIA: No se recomienda el uso de cables alargadores para este producto. Asimismo, este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente. Desenrolle siempre completamente el cable de alimentación antes de usarlo.

ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO. No utilice el Robot de Cocina 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 del Robot de Cocina Kitchen Connect, asegúrese de cumplir con los siguientes pasos:

- Limpiar la Pantalla Touch con un paño.
- Encender el Robot de Cocina con el interruptor de atrás.
- Conectar su red WiFi en “Configuración”.
- Apagar el Robot de Cocina con el interruptor de atrás.
- Esperar 5 a 10 segundos antes de volver a encender el Robot de Cocina con el interruptor de atrás.
- Instale su Robot de Cocina lejos de las paredes y muebles superiores (o colgantes) durante su uso. Es recomendable dejar por lo menos 30 cm hasta 1 metro de distancia para evitar problemas con la condensación o el calor.
- NO coloque ni utilice este electrodoméstico sobre o cerca de superficies calientes (quemadores a gas, eléctricos, horno caliente, etc), o con agua. No lo use en superficies de madera o que puedan derretirse con el calor. JAMÁS ubique la máquina cerca de materiales inflamables. Nunca bloquee el ventilador, o cualquier componente de la máquina. Siempre utilice el aparato sobre una superficie seca y nivelada (NUNCA en el exterior o al aire libre).
- Antes de usarlo, asegúrese siempre de que el aparato esté ensamblado correctamente, de acuerdo a las instrucciones de este Manual.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja ninguna parte de este electrodoméstico, 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 y comuníquese con el Servicio Técnico EasyWays para su evaluación.

- Asegúrese de que su Robot de Cocina SIEMPRE esté limpio antes de cocinar. También procure instalar correctamente el Aspa, ya que de lo contrario, podría filtrar.

- Asegúrese de no llenar el Vaso por encima del nivel máximo indicado. El derrame de líquido o exceso de peso podrían causar daños irremediables en el Robot de Cocina, la pérdida de la garantía o incluso un accidente. Sobrepassar el límite de contenido permitido podría tapan el orificio de la Tapita de Medición que permite la expulsión natural de la presión, por esto, jamás llene el Vaso por sobre el límite.

- Si usted nota un comportamiento extraño e inusual en su Robot de Cocina durante la cocción, **NO ABRA LA TAPA**. Primero 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**. Hacer caso omiso de este útil consejo es un error de manipulación.

- 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.**

- Procure que el cable de alimentación NO toque superficies calientes para evitar su derretimiento o accidentes. Al mismo tiempo, 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 dañar el sistema de cocción o sufrir accidentes.

- El cable de alimentación es intencionalmente corto como medida de seguridad para reducir el riesgo de que un niño o incluso un adulto, lo agarre, se enrede o tropiece.

DURANTE EL USO

- No opere su Robot de Cocina sin comida o líquido dentro.

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

- El vapor que se genera al cocinar puede producir lesiones o quemaduras graves, por eso **EXTREME LAS PRECAUCIONES** al abrir la Tapa o usar la Vaporera. Se recomienda el uso de guantes o paño de cocina para su manipulación, además de alejar su rostro y cuerpo.

- **NO** toque directamente la comida después de la cocción con temperatura ya que podría quemarse. Tenga mucho cuidado al retirar los alimentos. Pueden producirse quemaduras graves por la temperatura y vapor interno. No toque el Vaso o los accesorios durante e inmediatamente después de cocinar. Siempre use guantes de cocina (por ejemplo con la vaporera) o el mango (Vaso) cuando manipule accesorios potencialmente calientes.

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

- Cierre correctamente la Tapita de Medición durante la utilización del aparato 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.

- Hay alimentos que por su naturaleza generan espuma como las legumbres, mermeladas, arroz, entre otros, en este caso puede reemplazar la Tapita de Medición por el canastillo como “sombbrero” para evitar rebalses (comunes también en ollas tradicionales). Esto no es común, pero sí depende mucho de la naturaleza y estado del alimento, sin embargo, si observa presión **NO ABRA LA TAPA**, primero apague la máquina, desconéctela, espere a que se enfríe y luego retire la Tapita de Medición. **USE EL CANASTILLO COMO SOMBRERO SIEMPRE Y CUANDO COCINE EN VELOCIDADES BAJAS COMO 1 Ó 2. EVITE ACCIDENTES POR SALPICADURAS CON LÍQUIDO CALIENTE.**

- Revise que la Goma de la Tapa y del Aspa siempre estén limpias y correctamente instaladas. Si estuviera dañada o rota en alguna de sus partes, sustitúyala inmediatamente por otra, ya que los líquidos podrían escurrir al interior del aparato y generar su deterioro.

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

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

- No introduzca utensilios al interior del Robot de Cocina cuando esté funcionando (como cubiertos o mezcquinos). La **ÚNICA EXCEPCIÓN** es la Espátula que viene incluida, ya que posee un tope especial que impedirá el contacto con el Aspa y siempre a través del Bocal. Jamás use la Espátula cuando el Mezclador esté instalado al interior del Robot.

- **NO USE** accesorios o repuestos **NO** recomendados por el fabricante, ya que esto podría causar graves lesiones o accidentes al usuario. **NUNCA** reemplace sus accesorios por otros que no estén diseñados específicamente para su EasyWays.

- 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 signo .

ATENCIÓN: NO DERRAME LÍQUIDOS EN LA PANTALLA, BASE PRINCIPAL O CABLE DE ALIMENTACIÓN. ESTO PODRÍA DAÑAR GRAVEMENTE SU FUNCIONAMIENTO Y PERDER SU GARANTÍA.

- **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 ya que tienen filo y podrían generar cortes en sus manos. Al retirar o colocar el Aspa en el Vaso, siempre sujétela 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 y luego presione el Interruptor de Poder ubicado en la parte posterior de la máquina.

DESPUÉS DEL USO

● Desenchufe cuando no esté en uso para montar o desmontar piezas y antes de limpiar. Permita que se enfríe **COMPLETAMENTE** antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiar. Para moverla, espere hasta que la máquina esté completamente fría, luego sujétela desde la base de la carcasa, siempre con ambas manos. Jamás la mueva mientras esté en uso. **NUNCA** la tome desde la Tapa o mango del Vaso. Para desconectar, asegúrese de que esté **APAGADA**, 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.

● **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.

● 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.

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

● Consulte la sección de “Limpieza y Cuidados” para el cuidado diario del aparato, sin embargo, deje que todo se enfríe por completo antes de limpiarlo.

● 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.

La cocina tiene riesgos conocidos que se pueden evitar. Si ve cualquier anomalía en su máquina, primero desenchúfela, espere a que se enfríe y luego contacte al Servicio Técnico para su revisión. EVITE ACCIDENTES POR MANIPULACIÓN. ESTE CONSEJO ES ÚTIL PARA TODOS LOS ELECTRODOMÉSTICOS DE SU COCINA, YA QUE TODOS TIENEN RIESGOS INHERENTES E INESPERADOS POR MÚLTIPLES FACTORES, sin embargo los puede evitar con estos consejos.

● 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.

● Guarde su Robot de Cocina en un lugar seco.

● Si el software de tu Robot no realiza las actualizaciones de recetas o del sistema correctamente, por favor contáctate al Servicio al Cliente de Easyways. Contamos con soluciones remotas para estos casos y nuestro equipo proporcionará las herramientas necesarias para solucionarlo. **Necesitamos que nos envíe una foto del QR o el ID de tu Robot, a servicioalcliente@easyways-la.com, para poder restablecer el software.**

TEMPERATURAS ALTAS: RIESGO DE QUEMADURAS

RECUERDE:

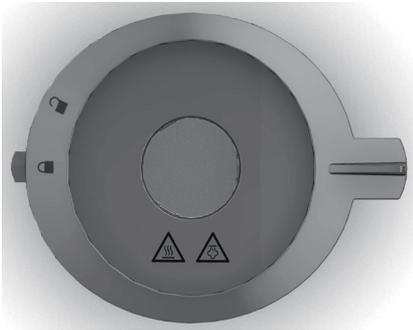
● Todos los electrodomésticos y accesorios de la cocina tienen riesgos potenciales si usted hace un mal uso de la máquina y no se toman las medidas de seguridad necesarias para evitar riesgos, incluyendo, el sentido común. **SEA PRECAVIDO Y EVITE ACCIDENTES DOMÉSTICOS.**

● **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 Robot de Cocina durante la cocción, **NO ABRA LA TAPA.** Primero 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 Robot de Cocina.

IMPORTANTE: SIEMPRE ENCONTRARÁS LA VERSIÓN MÁS RECIENTE DEL MANUAL DE USUARIO EN EL MENÚ CONFIGURACIÓN DE TU ROBOT DE COCINA KITCHEN CONNECT.



PRECAUCIÓN, superficie caliente.



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



CONOZCA SU ROBOT DE COCINA



Vaporera



Mezclador



Canastillo



Aspa



Espátula

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



PANEL DE CONTROL

BOTÓN INICIO

Si la máquina entra en modo hibernación, o sea, si se negra la pantalla, presione el Botón Inicio sólo una vez (**NO DE FORMA SOSTENIDA**) para activarla nuevamente.

Si presiona el Botón Inicio cuando su Robot está cocinando, aparecerá el siguiente aviso: “¿Seguir cocinando en segundo plato?”. Si desea cocinar en segundo plato presione “Sí”. Por el contrario, si quiere seguir con su receta presione “No”.

LUZ INDICADORA DE FUNCIONAMIENTO

Cuando el Robot de Cocina se haya conectado a la corriente y el Interruptor de Poder esté encendido, aparecerá la Luz Indicadora de Funcionamiento en color rojo. Asimismo, todas las funciones que aparecen en la Pantalla de Control de Mando, (Tiempo, Velocidad y Temperatura), estarán en cero. Una vez que el Robot comience a cocinar la luz cambiará a azul.



TEMPERATURA

Su Robot de Cocina puede programar temperaturas entre los 37°C a 130°C. Desde los 45°C en adelante, podrá modificar la Temperatura sólo en intervalos de 5.

La temperatura se ajusta moviendo hacia arriba o abajo el dial de selección. Cuando el Robot de Cocina haya alcanzado la temperatura seleccionada, el ícono de termómetro en su pantalla pasará de color rojo a verde.

ATENCIÓN: La máquina cuenta con un eficaz sistema de seguridad que impide programar la Temperatura cuando la Velocidad es mayor a 5.

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 lo 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 modificar presionando el botón ▲ para aumentar y ▼ para disminuir.

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

TIEMPO

Gracias al Temporizador podrá programar la cocción hasta un máximo de ¡90 minutos!

Considere los siguientes intervalos:

Desde 00:00 a 1 minuto: Intervalos de 1 segundo.

De 1 a 9 minutos: Intervalos de 1 minuto y un 1 segundo.

Desde 10 a 120 minutos: Intervalos de 5 minutos.

El Tiempo se puede aumentar o reducir moviendo hacia arriba o abajo el dial de selección, para seleccionar el ajuste de Tiempo deseado.

Para iniciar el proceso de cocción use el botón "INICIO", una vez que esto ocurra comenzará la cuenta regresiva. Si es necesario puede detener o cambiar la programación en cualquier momento.

REVERSA

Presione el botón “Reversa” en el Panel de Control de Mando para que el Aspa gire en dirección opuesta a las agujas del reloj. Esta función sólo está disponible para las velocidades 1, 2, 3 y 4. Para cancelar, presione el botón Reversa nuevamente.

 Este símbolo señala que el Aspa girará en el sentido de las agujas del reloj. Sirve para cortar, picar y pulverizar ya que ocupa el lado con filo del Aspa.

 Este símbolo indica que el Aspa girará en sentido contrario a las agujas del reloj (Reversa), y se usa principalmente para mezclar, ya que utilizará la parte roma o sin filo del Aspa.

CONFIGURACIÓN

Presione el botón  para ingresar a “Configuración”, donde podrá ajustar los siguientes aspectos:

- Idioma.
- Escala de Temperatura.
- WiFi.
- Brillo.
- Volumen.
- Audio.
- Video.
- Navegador.
- Manual de Usuario.
- Código QR.
- Actualizaciones.
- Tutoriales.
- Políticas de privacidad.
- Sincronizar Recetas desde la web.
- Versión.

- Reestablecer la configuración de fábrica.

MENSAJES EN PANTALLA



EL VASO O LA TAPA NO SE HAN INSTALADO CORRECTAMENTE.

El Robot de Cocina viene con dos potentes 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.



BARRA DE PROGRESO DE TIEMPO

A medida que transcurra el tiempo seleccionado, la Barra de Progreso de Tiempo se irá tiñendo gradualmente de color rojo. Ésta es una ayuda visual para saber la proporción de tiempo que falta para que termine el proceso elegido.



FUNCIONES PREDETERMINADAS

AMASAR

Utilice esta función para elaborar distintos tipos de masas perfectas. Al presionar el botón "Amasar" en la sección Funciones del Panel de Control se configura un ajuste predeterminado de Velocidad 4, Temperatura 0 (cero) y Tiempo de 3 minutos 30 segundos. Este último, puede ser modificado solamente hacia abajo.

Con esta función el Aspa gira en ambos sentidos, reproduciendo el proceso usado por las panaderías profesionales. Para evitar que se caliente la masa, el sistema bloquea el resto de las funciones.

Para comenzar a preparar la masa presione "START". Para pausar use el botón "STOP" y para volver al Menú Principal presione "Inicio".

ADVERTENCIA: NO USE EL MEZCLADOR PARA AMASAR.

COCCIÓN AL VAPOR

El programa es ideal para preparar todo tipo de alimentos al vapor, como carnes, pescados y verduras. La cocción al vapor es una opción más saludable a la hora de cocinar, ya que mantiene intactos los nutrientes de los alimentos. Con ayuda de la Vaporera, logrará resultados deliciosos con esta función predeterminada. Además, esta opción

tiene un ajuste automático de Velocidad 1, Temperatura de 120°C y un Tiempo de 20 minutos.

TOSTAR

La función predeterminada Tostar le permitirá obtener exquisitos frutos tostados, como almendras, maníes, entre muchos otros. Gracias al cambio de sentido de la rotación del Aspa cada 5 segundos, los alimentos no se adherirán entre ellos, a pesar de la temperatura de la cocción. La función Tostar tiene un ajuste predeterminado de Velocidad 1, Temperatura de 130°C y Tiempo de 7 minutos. Este último puede ser modificado a un máximo de 14 minutos, mientras que la temperatura puede variar entre 0 y 130°C.

COCCIÓN LENTA

Disfrute del método de Cocción Lenta para potenciar los sabores, texturas y nutrientes de los alimentos. Prepare deliciosas carnes, guisos, salsas, cremas, caldos, postres, entre muchos otros, con su ajuste predeterminado de 4 horas, a 0 (cero) de Velocidad y 90°C de Temperatura. Puede modificar desde 30 minutos hasta 12 horas el Tiempo de cocción, además de contar con un aumento progresivo de la temperatura que le asegurará resultados únicos e inigualables.

AUTOLAVADO

El Vaso de su Robot de Cocina, ¡se lava por sí solo! Aproveche el programa Autolavado y deje que su EasyWays haga el trabajo por usted. Vierta 1.5 L de agua en su Vaso y agregue unas gotitas de detergente.

El ajuste predeterminado de Autolavado es de Tiempo: 10 minutos, Velocidad: 3 y Temperatura: 85°C. Su Robot no le permitirá modificar los ajustes, ya que el programa está diseñado para obtener el mejor resultado, gracias al movimiento en ambos sentidos del Aspa. Si luego del proceso nota algún residuo persistente, fácilmente lo podrá limpiar con una simple esponja o cepillo.

FERMENTAR

Fermente sus masas favoritas para conseguir resultados de repostería ideales, sin tener que mover su mezcla del Vaso. Para obtener panes, masa madre y preparaciones dulces, programe Fermentación, que posee un ajuste preciso de Tiempo: 15 minutos, Velocidad: 0 (cero) y Temperatura: 37°C. ¡Recuerde que puede cambiar el Tiempo a su gusto!

COCCIÓN MANUAL

La función “Cocción manual” permite controlar manualmente las variables de tiempo, temperatura y velocidad durante el proceso de cocción. Además, ofrece la opción de activar los boto-

nes de reversa, restablecer y turbo, así como la funcionalidad de una balanza integrada para medir ingredientes. Esta función es útil para personalizar el proceso de cocción según las preferencias y necesidades específicas que necesite.

BALANZA

La función “Balanza” representa un dispositivo de medición utilizado para pesar ingredientes durante el proceso de cocción. Esta función permite medir con precisión la cantidad de ingredientes necesarios para una receta, facilitando así la preparación de alimentos.

La balanza puede ser una herramienta útil para garantizar la consistencia y el éxito en la elaboración de platos. Además, cabe destacar que la balanza pesa los ingredientes en incrementos de 5 gramos, desde 0 hasta 5 gramos, de 5 a 10 gramos, y así sucesivamente, lo que proporciona una medida precisa y práctica para cualquier necesidad de cocina.

TURBO

Sirve para mezclar y cortar los ingredientes a una velocidad muy elevada, manteniendo el botón “Turbo” presionado durante el tiempo deseado, normalmente de 3 a 5 segundos.

Turbo y las velocidades altas (10 a 16) 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 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: Su Robot de Cocina NO permitirá el uso de la función Turbo cuando haya seleccionado un ajuste de temperatura igual o superior a 37°C, o cuando el Vaso esté caliente.

COCINA Y REVUELVE

Esta función está diseñada para simular la cocción de un alimento a alta temperatura durante un período largo de tiempo. La lógica específica de cómo cocinar y revolver el alimento puede agregarse dentro de la función según sea necesario.

MANTENER TEMPERATURA

La función “Mantener Temperatura” se encarga de mantener constante la temperatura deseada durante el proceso de cocción. Al elegir esta función, se establece automáticamente la temperatura deseada y se ajusta según sea necesario para asegurar un ambiente térmico estable. Esto garantiza la consistencia en la calidad de los platos al evitar fluctuaciones de temperatura durante la cocción.

COMPONENTES Y ACCESORIOS

VASO

El Vaso del Robot de Cocina está fabricado de acero inoxidable y posee una capacidad máxima de 2 litros. Éste 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



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, asegúrese siempre de que su Goma esté correctamente instalada y limpia (ésta evita que los líquidos y los alimentos se expulsen 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



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 ingredien-

tes 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



Para una máxima funcionalidad del Robot de Cocina, éste 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 albón-digas de carne o croquetas de pescado que no pueden prepararse directamente en el Vaso pueden cocinarse dentro del Canastillo.

- Cocinar guarniciones, como arroz, pasta, etc.
- Cubrir la Tapa. Si cocina alimentos que contienen mucha agua, como las mermeladas, puede reemplazar la Tapita de Medición y usar el Canastillo como sombrero (sobre la Tapa) para evitar salpicaduras.

VAPORERA



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 su tapa.

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

PRECAUCIÓN: Se 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.

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.



ASPA



Las cuchillas del Aspa vienen con un lado con filo y otro sin filo (romo). El aspa gira por defecto hacia el lado CON FILO. Cuando desee usar el lado sin filo (sobre todo cuando quiera mezclar), presione el botón "REVERSA"  de la pantalla.

MEZCLADOR



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. **Instalación:** Simplemente inserte el Mezclador sobre el Aspa, justo en el tornillo hexagonal de éste, (la equis que forma el aspa no es exacta, inserte el Mezclador en la parte más angosta), luego gírelo levemente en sentido de las manecillas del reloj hasta quedar enganchado. **SÓLO DEBE USARLO CON LAS VELOCIDADES 1, 2, 3 y 4.** Para retirarlo, tome con ambas manos los extremos superiores del Mezclador (use guantes de cocina si la comida está caliente para evitar accidentes). Levante ambos costados para desenganchar el Mezclador. También puede girarlo en sentido contrario a las manecillas del reloj (esto no siempre es útil ya que depende de la cantidad de comida).

ATENCIÓN: UTILICE SOLO CUANDO LA RECETA LO INDIQUE. NO UTILICE EL MEZCLADOR PARA AMASAR, TAMPOCO CON LA FUNCIÓN TURBO, NI CON LAS VELOCIDADES 5, 6, 7, 8, 9, 10. 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).

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

ESPÁTULA



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 posicionada y en perfecto estado para evitar derrames de líquido al interior de la máquina, (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 EL ASPA, YA QUE UN GOLPE FUERTE PUEDE DEFORMARLA.



INSTALACIÓN DEL VASO

■ 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 esté correctamente posicionada al interior de la Tapa y en perfecto estado para evitar derrames. Si la Goma estuviera dañada y con posibles fugas, sustitúyala inmediatamente.

■ 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.

■ 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 la lengüeta de la Tapa 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 POSICIONADA CORRECTAMENTE, SI NO APRECERÁ 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 VAPO-RERA. SE RECOMIENDA EL USO DE GUANTES O PAÑO DE COCINA PARA SU MANIPULACIÓN.

INTERRUPTOR DE PODER

Es necesario presionar el Interruptor de Poder, ubicado en la parte posterior del Robot de Cocina, para encenderlo y apagarlo. Esto le permite mantener el cable enchufado a la toma de corriente en todo momento. Mientras no esté usando su Robot de Cocina, manténgalo apagado. Es una mala manipulación apagar inesperadamente el Robot mientras esté en uso con el Interruptor de Poder o desenchufándolo.

CÓMO USAR EL ROBOT DE COCINA

MENÚ PRINCIPAL

A través del Menú Principal podrá acceder a todas las funciones predeterminadas y a las recetas.

- Antes de programar y presionar el botón "¡Empieza a Cocinar!", 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.

- Presione el Interruptor de Poder ubicado en la parte posterior del Robot para encenderlo.

- 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) esté siempre libre de grasa,

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

- 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.

- Cuando procese 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 el Robot de Cocina esté funcionando, sobre todo cuando se ha programado la función "Temperatura".



¿CÓMO COCINAR UNA RECETA QUE ESTÁ EN EL ROBOT DE COCINA?

1 Diríjase al apartado Recetas en el Menú Principal de su Robot. Seleccione la receta que desea cocinar. En esta sección se mostrarán cada uno de los ingredientes y pasos a seguir. También aquí podrá pesar cada uno de los ingredientes para reservar, aunque no es necesario.

2 Presione el botón “INICIO”.

3 Una vez aquí, se mostrará el primer paso. Presione “Ingredientes” para verificar y pesar los ingredientes de cada paso. Agréguelos y péselos de a uno. Puede usar la función “Tarar” para llevar a cero la pesa entre cada ingrediente. Deben aparecer “0 g” para comenzar a pesar.

4 El Tiempo, Temperatura, Velocidad y la opción de “Reversa” se indicarán según la receta, sin embargo, usted podrá modificarlos de acuerdo a su gusto, siempre y cuando cumpla con los requisitos de seguridad.

5 Presione “INICIO” para iniciar el proceso de cocción. En esta pantalla podrá ver en qué paso se encuentra, la Temperatura y Velocidad programadas.

6 Durante la cocción, puede pulsar el botón “STOP” para terminar con el proceso.

7 Una vez terminado el proceso de cocción puede “Repetir” el paso o presionar el botón “Siguiente”. Éste le permitirá continuar la receta de acuerdo a los pasos sugeridos.

NOTA: Puede omitir algunos pasos si es necesario o de acuerdo a su gusto. Para esto, presione el número del paso que quiere ver en la parte inferior de la pantalla.

¿CÓMO SINCRONIZAR LAS NUEVAS RECETAS?

¡Todas las semanas tenemos recetas nuevas! Simplemente actualice su Robot de Cocina en “Configuración” y luego presione el botón “Sincronizar recetas desde la web”. ¡Así de simple! Cada vez que observe un botón rojo ● significa que hay recetas nuevas en la nube. Generalmente esto ocurrirá una vez al mes.

ATENCIÓN: Asegúrese que su Robot de Cocina esté conectado a la red WIFI de su casa. De lo contrario, no lo podrá actualizar.

¿CÓMO ACTUALIZAR EL SOFTWARE DE KITCHEN CONNECT?

Queremos que su experiencia al cocinar sea siempre la mejor, por eso trabajamos arduamente para hacer que el Robot Kitchen Connect sea el ayudante de cocina que siempre soñó.

ATENCIÓN: Asegúrese de que su Robot de Cocina esté conectado a la red WIFI de su casa. De lo contrario, no lo podrá actualizar.

Una vez que esté seguro que su Robot está conectado a la red WIFI, ingrese a “Configuración” y luego presione el botón “Versión” (si hay una nueva actualización verá este punto rojo ●, de lo contrario, no existe una configuración nueva).

Al cabo de unos segundos aparecerá un cuadro de diálogo, en el que se debe pinchar la opción “Instalar”. Asegúrese de no apagar o desconectar su Kitchen Connect en este proceso. Una vez listo, pinche la opción “abrir”.

Con estos simples pasos, ya está actualizado su Robot de Cocina.



CONSEJOS BÁSICOS PARA EL USO DE SU ROBOT

A continuación puede encontrar instrucciones básicas para comenzar a utilizar su Kitchen Connect de EasyWays. Podrá notar que este equipo multifuncional es versátil, práctico, rápido y que le ahorrará mucho tiempo. Una vez que se familiarice con él, notará que es muy fácil de usar. No tema experimentar, añadir su sello y sabores en las recetas que se recomiendan en este libro... ¡no hay límites con su Kitchen Connect!

FUNCIONES	INGREDIENTES	ACCESORIO TIEMPO TEMPERATURA VELOCIDAD
BATIDO	Huevos (3 unidades), temperatura ambiente.	Mezclador 3 minutos aprox. Velocidad 4.
HERVIR	500 ml de agua fría. 750 gramos de papas en cubos (1,5 litros de agua).	Canastillo 5 a 8 minutos Temperatura 100°C Velocidad 1. 15 a 20 minutos Temperatura 100°C Velocidad 1.
DERRETIR MANTEQUILLA	Cortar en cubos.	40 segundos Temperatura 50°C Velocidad 3.
QUEQUES	Máximo total de ingredientes: 600 g.	1 minuto Velocidad 5.

FUNCIONES	INGREDIENTES	ACCESORIO
		TIEMPO TEMPERATURA VELOCIDAD
CORTAR MOLER RALLAR	Migas de pan.	10 segundos / Velocidad 6.
	Zanahoria, apio, etc.	5 segundos / Velocidad 5.
	Repollo y lechuga escarola.	4 segundos / Velocidad 5.
	Queso – Cheddar (máximo 200 g).	5 a 10 segundos / Velocidad 6.
	Granos o especias.	15 a 90 segundos / Velocidad 9 dependiendo del tamaño buscado.
	Moler nueces, maní.	20 segundos / Velocidad 8, repita hasta alcanzar el estado polvo.
	Cebolla, ajo, ají.	10 a 15 segundos / Velocidad 8.
	Azúcar flor.	20 segundos / Velocidad 8, repita hasta alcanzar el estado polvo.
TRITURAR	Hielo, máximo 400 gramos (de preferencia usar hielo casero y cubos pequeños).	45 segundos / Velocidad 3 aumentando hasta 9 progresivamente.
AMASAR	Masa (máximo 600 gramos de harina) Advertencia: NO utilice el Mezclador para amasar.	Programe función AMASAR.
PICAR	Pollo, 250 gramos (trozos de 4 a 5 centímetros).	6 segundos / Velocidad 5 .
	Carnes rojas, 250 gramos (trozos de 4 a 5 centímetros).	6 segundos aprox. / Velocidad 5. Para un picado más grueso utilice la función turbo 4 a 5 veces, o hasta obtener el tamaño deseado.



FUNCIONES	INGREDIENTES	ACCESORIO
		TIEMPO TEMPERATURA VELOCIDAD
ARROZ	300 gramos de arroz (1,2 litros de agua fría).	Canastillo 25 minutos Temperatura 100°C Velocidad 3.
SALTEAR	Cebolla, carnes.	4 o más minutos aprox. Temperatura 100°C Velocidad 1.
COCINAR AL VAPOR	Verduras.	Vaporera + 600 ml de agua fría en el vaso.
	Pescado / Pollo.	105°C hasta obtener cocción deseada. Velocidad 2.
		105°C hasta obtener cocción deseada Velocidad 3.
BATIR	Cremas espesas (500 ml).	1 minuto. Agregue más tiempo si aún no está firme, pero siempre mirando por el bocal para que no se transforme en mantequilla. Velocidad 4.

Turbo: Nunca utilice la función Turbo para procesar líquidos y/o alimentos calientes. Sólo utilice el Turbo para moler ingredientes sólidos. Presione por 1 ó 2 segundos y en forma alternada. **NUNCA LO OCUPE PARA ALIMENTOS CONGELADOS O MUY DUROS** (en ese caso utilice la velocidad progresiva).

Velocidad progresiva: Significa que se debe iniciar en la velocidad indicada e ir aumentándola lentamente de acuerdo a lo señalado en cada receta (ej: velocidad 5 a 9: se deberá partir en velocidad 5 e ir aumentándola hasta alcanzar la velocidad 9). Esta función se utiliza para picar, moler, triturar o pulverizar alimentos muy duros o congelados que podrían dañar el aspa o, incluso, el motor por atascamiento.

Amasado: No utilice el Mezclador para amasar. Programe utilizando la función AMASAR.

Canastillo como sombrero: Significa retirar la Tapita de Medición y colocar el Canastillo sobre la Tapa para así evitar salpicaduras.

Tapita de Medición: Recuerde que ésta es una práctica herramienta de medición que mide 20, 40, 60, 80 y 100 ml.

Mezclador: Cuando utilice el Mezclador no debe sobrepasar la velocidad 4. Sólo use el Mezclador cuando la receta lo indique. **JAMÁS USE EL MEZCLADOR PARA AMASAR.**

Tiempos de cocción: Tenga presente que los tiempos pueden variar dependiendo de la cantidad de ingredientes y su madurez, también esto puede suceder cuando modifique algún ingrediente de acuerdo a sus preferencias.

● Las recetas fueron elaboradas con ingredientes FRESCOS, no congelados (salvo que lo indique). Debe considerarse porque puede variar el resultado final. Si usa ingredientes congelados disminuya a la mitad la cantidad de agua.

● La harina usada es siempre sin polvos de hornear, excepto si la receta indica lo contrario. La levadura es seca o en polvo. **Jamás agregue más de 600 gramos de harina cada vez que prepare una masa.**

● Los huevos y leche siempre son a temperatura ambiente, salvo que se indique lo contrario.

● Para batir crema, asegúrese que esté muy helada, ya que espesan con más facilidad. Es importante considerar que el tiempo de batido dependerá del tipo de crema que se use: fresca o larga vida. Éstas varían en su consistencia.

● Hay especias que tiñen los accesorios como por ejemplo el curry, cúrcuma, azafrán, entre otros. Ocurre lo mismo con los berries.

● Para batir claras agregue siempre una pizca de sal, esto ayudará que endurezca más.

● En caso que el Vaso y/o Tapa tomen el olor de la comida, deje remojando con bicarbonato o vinagre.

Jugos: En la preparación de jugos no agregue más de 300 ml de agua. Cuando esté listo, vacíe el líquido en un jarro donde se servirá, agregue el agua a gusto y revuelva.

Uso de la Vaporera: Es conveniente cubrir la tapa de ésta con un paño de cocina, para así mantener la temperatura y lograr la cocción en el tiempo esperado.



● Si quiere preparar la mitad de la receta, use la mitad de los ingredientes. El tiempo y velocidad NO varían.

● **NUNCA SOBREPASE LA CAPACIDAD MÁXIMA DEL VASO (2 LITROS).**

● Las legumbres, arroz, mermeladas, pueden “subirse”, debido a la naturaleza del alimento. Esto no es común, pero si ocurriese, **NO ABRA LA TAPA**, apague la máquina, espere a que se enfríe y luego cambie la Tapita de Medición por el Canastillo como sombrero. Ésta es una excelente solución en caso que observe un rebalse en la Tapa.

AVERÍAS CAUSA / SOLUCIÓN

PROBLEMA



Error de comunicación del circuito.

SOLUCIÓN

Apague el Robot de Cocina con el Interruptor de Poder y vuelva a encender. Si el problema persiste, contacte inmediatamente al Servicio Técnico Autorizado EasyWays® para su examinación, reparación o ajuste.



El Vaso no está en el Robot o no está instalado correctamente.

Compruebe que el Vaso esté instalado correctamente en el Robot de Cocina. Si ha verificado que la base del Vaso está bien puesta y aún no funciona, contacte al Servicio Técnico Autorizado EasyWays® para su examinación, reparación o ajuste.



El motor se ha sobrecalentado.

Apague inmediatamente el Robot de Cocina y espere unos minutos hasta que se enfríe el motor. Luego encienda el Robot y vuelva a usarlo. **ATENCIÓN:** No sobrecargue el Robot de Cocina con exceso de peso o volumen, esto se considera un mal uso y podría perder la garantía.

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 QUEDAR LIMPIOS Y SECOS DESPUÉS DEL LAVADO.**
- Tenga especial cuidado al retirar el Aspa del Vaso ya que está afilada y podría causar cortes en su piel. Para retirarla o instalarla, sujétela siempre por su parte superior (tornillo hexagonal) con una de sus manos.
- **NINGUNA PIEZA O ACCESORIO ES APTO PARA LAVAR EN EL LAVAVAJILLAS.**
- 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 su correcto funcionamiento.
- Para limpiar el Aspa, lávela 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. A continuación enjuague con abundante agua y utilice una esponja de ser necesario.
- Si requiere un lavado más profundo, simplemente vierta un litro de agua con una gotita de detergente y programe T: 5 min. T: 100°C V: 3. Con esto, los residuos más rebeldes se desprenderán fácilmente y los podrá limpiar con una simple esponja o cepillo.
- 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 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.**

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.
- 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

