

easyways



MANUAL DE USUARIO

Kitchen
Super
Connect



easyways
Así de simple
WWW.EASYWAYS.CL

Modelo: EWRC05

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	4
CONOZCA SU ROBOT DE COCINA KITCHEN SUPER CONNECT	8
PANEL DE CONTROL	10
FUNCIONES PREDETERMINADAS DE SU KITCHEN SUPER CONNECT	14
COMPONENTES Y ACCESORIOS	17
PREPARANDO EL ROBOT DE COCINA	21
CÓMO USAR EL ROBOT DE COCINA	22
¿CÓMO COCINAR UNA RECETA QUE ESTÁ EN EL ROBOT DE COCINA?	24
¿CÓMO SINCRONIZAR LAS NUEVAS RECETAS?	25
¿CÓMO ACTUALIZAR EL SOFTWARE DE KITCHEN SUPER CONNECT?	25
LIMPIEZA Y CUIDADOS	26
INSTRUCCIONES PARA EL USO DE LA GARANTÍA	27

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA DETENIDAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU KITCHEN SUPER 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.

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 EN 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 SUPER CONNECT, asegúrese de cumplir con los siguientes pasos:

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. ATENCIÓN: NO SE RECOMIENDA EL USO DE ALARGADORES.

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 taparlo durante su uso.

DURANTE EL USO

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

Antes de instalar el Aspa en el Vaso, asegúrese de que la Goma de Sellado haya sido instalada correctamente. De lo contrario, podrían ingresar alimentos al interior del aparato y dañarlo.

NUNCA instale el Vaso sin antes haber posicionado correctamente el Aspa en su lugar. No toque las cuchillas del Aspa al retirar los alimentos o limpiar. EVITE LESIONES PERSONALES Y DAÑOS AL

APARATO: Mantenga sus manos y utensilios siempre alejados de las cuchillas del Aspa. Puede utilizar un mezquino de plástico o madera SOLO cuando su Robot de Cocina no esté funcionando.

El Aspa debe estar completamente detenida antes de retirar la Tapa. Si se atasca, desenchufe al aparato antes de retirar los ingredientes que la bloquean. Para retirar o instalar el Aspa en el Vaso, sujétela por la parte superior (tuerca pentagonal).

PRECAUCIÓN: Algunos materiales como la Tapa y Tapita de Medición se calientan durante la cocción con temperatura. En el caso del Vaso de acero inoxidable el aumento de temperatura es leve debido a su doble pared. Sea cuidadoso sobre todo si es que un niño se encuentra cerca. Tome el Vaso siempre por el asa o mango.

No introduzca utensilios al interior del Robot de Cocina cuando esté funcionando (como cubiertos o mezquinos). 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 a personas y/o accidentes. **NUNCA** reemplace sus accesorios por otros que no estén diseñados específicamente para su EasyWays.

La Tapa de su Robot de Cocina tiene un sistema de seguridad que no le permitirá abrirla hasta que el Aspa se detenga por completo. No intente anular el mecanismo de bloqueo, 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 pentagonal).

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

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 asa (Vaso) cuando manipule accesorios potencialmente calientes.

No mueva su Robot de Cocina cuando éste contenga agua o líquido caliente.

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 rebales (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.

Evite el contacto con el vapor cuando el líquido está hirviendo o justo después. Tenga mucho cuidado con el vapor que emane al abrir la Tapa, siempre utilice un paño para retirarla. **NUNCA** toque el aparato cuando esté produciendo vapor.

NUNCA llene demasiado la Vaporera.

Cuando utilice su **KITCHEN SUPER CONNECT**, 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.

Nunca conecte este aparato a un temporizador, reloj control o sistema de control remoto. Evite una situación peligrosa.

Cierre correctamente la Tapita de Medición durante la utilización del aparato especialmente al preparar comidas calientes con velocidades medias (6 -9) y altas (10 - 116 y **TURBO**). Evite derrames y posibles quemaduras en su cuerpo por contacto.



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.

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. Puede encontrar la última versión del manual en nuestra página Web **www.easyways.cl**

CONOZCA SU ROBOT DE COCINA KITCHEN SUPER CONNECT



1 TAPA DE MEDICIÓN

2 TAPA

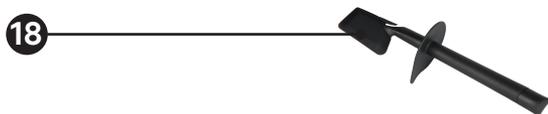
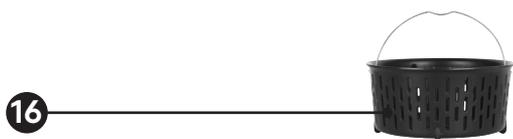
3 ANILLO DE SELLADO

4 ASPA

5 JARRO

6 BASE PRINCIPAL





NOTA:
Antes de utilizar por primera vez el robot de cocina, asegúrese de que contenga todas las piezas y accesorios indicados.

7 PANTALLA TÁCTIL

8 CIERRE DE TAPA

9 LUCES

10 TOMA CORRIENTE

11 CABLE

12 - 15 VAPORERA

16 CANASTILLO

17 MEZCLADOR

18 ESPÁTULA

19 SWICHT ON/OFF

PANEL DE CONTROL



BOTÓN INICIO

- Luego de conectar su KITCHEN SUPER CONNECT a la fuente de energía, presione el Botón Inicio para encender el Panel de Control.
- Cuando el Robot no esté cocinando, presione el Botón Inicio para volver al menú principal de su Panel de Control.
- 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".
- Su KITCHEN SUPER CONNECT tiene un MODO REPOSO que se activa luego de 5 minutos en desuso o sin tocar la pantalla. Para desactivar esta configuración, presione el Botón Inicio o simplemente presione dos veces la pantalla.



VELOCIDAD

El Robot de Cocina cuenta con 16 velocidades para cocinar, cortar, picar, mezclar, emulsionar, amasar, cocinar al vapor y muchísimo más.

La Velocidad se puede modificar moviendo hacia arriba o abajo el dial de selección. Si quiere cerrar el dial de selección, presione cualquier punto fuera del círculo.

ATENCIÓN: Si ha seleccionado una Temperatura, sólo estarán disponibles las Velocidades de 0 a 5. Esto corresponde a un eficaz sistema de seguridad del Robot de Cocina.

Para las velocidades de 7 a 16, el ajuste de tiempo máximo es de 15 minutos.

TIEMPO

Gracias al Temporizador podrá programar la cocción hasta un máximo de ¡120 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.

TEMPERATURA

Su Robot de Cocina puede programar temperaturas entre los 37°C a 180°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.

REVERSA

Presione el botón "Reversa" en el Panel de Control para que el Aspa gire en dirección opuesta a las agujas del reloj. Esta función sólo está disponible para las velocidades 1, 2, 3, 4 y 5. Para cancelar, presione el botón Reversa nuevamente.



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.

Si usted no presiona este botón, el Aspa girará en el sentido de las agujas del reloj. Sirve para cortar, picar y pulverizar ya que ocupa el lado con filo.

RESTABLECER

Presione el botón Restablecer para ajustar los valores de Velocidad/Tiempo/Temperatura a 0 (cero).

BALANZA

Para pesar los alimentos es necesario situar el Robot de Cocina en una superficie limpia, sólida y nivelada, luego presionar el botón “**BALANZA**” y agregar los ingredientes. La medición se puede realizar tanto en el Vaso como en la Vaporera.

Una vez que presione el botón, la pantalla mostrará una nueva interfaz.

Presione el botón “Tarar” para llevar a cero el peso, la pantalla debe mostrar el número “0g”.

Presione el botón “Inicio” para volver al Menú Principal.

NOTA: La balanza pesa de a 5 gramos, hasta 5 kg.

Cuando el Robot de Cocina esté funcionando, la Balanza no estará disponible para su uso.

IMPORTANTE: Al presionar el botón Tarar, no se apoye en el Robot de Cocina para no influir en el peso inicial y obtener mayor precisión.

INICIO

“**INICIO**” se usa para iniciar el proceso de cocción después de haber seleccionado el Tiempo, Velocidad y Temperatura deseados.

Para detener o pausar el proceso, simplemente presione el botón “**STOP**”.

Si seleccionó un ajuste de Tiempo antes de presionar “**INICIO**”, el Robot iniciará una cuenta regresiva hasta finalizar la cocción.

Si **NO** seleccionó un ajuste de Tiempo antes de presionar “**INICIO**”, el Robot iniciará una cuenta progresiva hasta los 120 minutos.

STOP DE EMERGENCIA

Si necesita detener de manera urgente la cocción una vez iniciado el proceso, presione 3 veces seguidas la parte inferior de su pantalla. Aparecerá un gran ícono de “**STOP**”, al presionarlo, el aparato dejará de cocinar. Si decide no presionarlo, desaparecerá de manera automática luego de 3 segundos.

CONFIGURACIÓN

Presione el botón “Configuración” para ajustar los siguientes aspectos:

Idioma
Unidad de Temperatura
Actualizaciones

WiFi
Brillo
Sonido
Fecha y Hora





NO UTILICE EL MEZCLADOR

Si selecciona un ajuste de Velocidad superior a 4, su Robot no permitirá el uso del Mezclador para proteger su accesorio.



CONECTADO A WIFI

Luego de conectar exitosamente su Robot a la red WIFI, aparecerá este símbolo.

MENSAJES EN PANTALLA



LA TAPA NO SE HA 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 la Tapa está mal instalada, aparecerá este símbolo de advertencia.



EL VASO NO SE HA INSTALADO CORRECTAMENTE.

Si el Vaso está sobrepuesto, aparecerá este símbolo de advertencia.

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 6, Temperatura 0 (cero) y Tiempo de 3 minutos. 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 "INICIO". 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 0 (cero), 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 180°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 98°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 minu



tos, Velocidad: 5 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.

FERMENTACIÓN

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!

SOUS VIDE

Descubra esta increíble técnica de cocción con la función predeterminada de su KITCHEN SUPER CONNECT. El Sous Vide entrega resultados perfectos y profesionales, ideal para lograr una cocción pareja en proteínas, carnes, pescados e incluso postres. El método consiste en preparar alimentos sellados al vacío, sumergiéndolos en agua caliente a una temperatura precisa durante varias horas. El programa contempla un ajuste automático de Tiempo: 1 hora, Velocidad: 0 (cero) y Temperatura: 45°C. Seleccione el tiempo de su gusto entre los 5 minutos a las 12 horas, y ajuste la temperatura desde 40°C a 100°C.

PRECAUCIÓN: Sea cuidadoso al colocar la bolsa del Sous Vide en el Vaso de su Robot. Evite romperlo con el Aspa. Un agujero en la bolsa podría generar que no llegue al resultado esperado.

RECUERDE: Gracias a la tecnología de punta de Kitchen Super Connect, incorporaremos nuevas funciones predeterminadas en futuras actualizaciones de software, con el objetivo de aumentar sus opciones a la hora de cocinar con sólo un click. Siempre actualice su Robot en el apartado de Configuraciones, ¡puede que se sorprenda con una nueva función!

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 botones 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 4 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 Tapa 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 1

MÁXIMA CAPACIDAD

2.0 L
1.5 L
1.0 L
0.5 L



El Vaso del Robot de Cocina está fabricado acero inoxidable para evitar y además, posee una capacidad útil 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 (6 - 9) O ALTAS (10 - 16), PARA PICAR O TRITURAR ALIMENTOS FRÍOS.

● NO CALIENTE EL VASO CUANDO SE ENCUENTRE VACÍO.

TAPA 2



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 3



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

SE UTILIZA PARA:

- A través del Bocal, añadir ingredientes al Vaso con la Tapa cerrada, sobre todo cuando el Robot de Cocina esté funcionando.
- Mantener o disminuir la temperatura al interior del Vaso.
- Medir, como Vaso Medidor de 100 ml de capacidad (tiene marcas de 20, 40, 60, 80 y 100 ml).

Fije la Tapita de Medición girándola en el sentido de las agujas del reloj y hacia la posición de bloqueo. Esto es obligatorio cuando use velocidades altas o la función Turbo.

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

CANASTILLO 4



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 5



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 “clik” 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.

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

ASPA

6



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 7



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 agujas del reloj hasta quedar en-ganchado. **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 agujas 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 DEL 5 AL 16. 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

8



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 asa 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 (o sea, 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.

1 Coloque la Tapa diagonalmente sobre el Vaso.

2 Para cerrar, presiónela y gírela en el sentido de las agujas del reloj. Estará bien posicionada si ambas lengüetas de la Tapa encajan correctamente en las ranuras ubicadas en las asas 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 APARECERÁ EL SÍMBOLO EN LA PANTALLA.

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

BOTÓN DE INICIO

Es necesario presionar el Botón de Inicio, ubicado en el costado derecho 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 desenchufándolo.

CÓMO USAR EL ROBOT DE COCINA

MENÚ PRINCIPAL

A través del menú principal podrá acceder a todas las funciones predeterminadas.

- Antes de programar y presionar el botón "INICIO", 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 Botón de Inicio ubicado en el costado derecho 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.

EN EL PRIMER USO ES OBLIGATORIO REALIZAR EL SIGUIENTE PASO:

Día a día trabajamos para entregar una experiencia inigualable con Kitchen Super Connect. Cuando abra por primera vez su Robot es posible que existan nuevas funciones predeterminadas al actualizar el software (esto es lo mismo que le pedirá su celular o computador cada cierto tiempo). ¡El objetivo es siempre sorprenderlo y proporcionar nuevas opciones a la hora de cocinar con sólo un clic!

1 Ingrese a la opción de Configuraciones.

2 Luego Conectarse a WiFi.

3 Después, aparecerán sugerencias de actualización. Si estás interesado en recibir actualizaciones, se te pedirá que confirmes tu elección seleccionando "Sí".

3 Una vez descargados los datos, se te ofrecerá la opción de instalar automáticamente y volvemos a seleccionar "Sí".

4 Además, encontrarás el botón "Instalar" en la esquina inferior derecha.

5 Una vez que la aplicación esté lista, verás un mensaje que indica que la aplicación se ha instalado.

6 Por último, se te ofrecerá la opción de actualizar la receta. Para confirmar la actualización, simplemente selecciona "Sí".

5 Una vez completada la actualización, su Robot de Cocina estará listo para ser utilizado.

¡Sorpréndase con nuevas actualizaciones para hacer su vida más fácil con EasyWays!

Una vez que este importante paso esté listo. Continúe con las siguientes indicaciones:



1 Coloque el Vaso tal como se indica en “Instalación del Vaso” (pág. 21)

2 Seleccione la velocidad de cocción deseada.

3 Seleccione el Tiempo de cocción deseada.

4 Seleccione la Temperatura de cocción deseada.

5 Pulse el botón “INICIO” para comenzar a cocinar.

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

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



● Apague el Robot de Cocina y retire el cable de la toma de corriente cuando no esté en uso.

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

● Si el Aspa muestra señales de des aceleración o se bloquea, aumente la velocidad PROGRESIVAMENTE hasta que se mueva libremente. Si esto no diera resultado, detenga el equipo, abra la Tapa según el procedimiento de seguridad y utilice la Espátula para desbloquear el Aspa.

ATENCIÓN: Existen alimentos demasiado duros que podrían dañar el motor si es que bloquea el Aspa, como huesos, hielo o fruta congelada en trozos grandes.

● Las velocidades 1, 2, 3, y 4 están destinadas a calentar y mezclar al mismo tiempo. Para mayor seguridad, la función de Temperatura se desactivará cuando use velocidades altas (5 a 16).

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”.

● **NOTA:** Cuando utilice la función Temperatura, tenga en cuenta que las recetas que contengan ingredientes con un elevado grado de azúcar o leche, pueden dejar una película de depósito caramelizado (mancha marrón) en el fondo del Vaso. Ésta se puede retirar fácilmente al terminar de usar el Robot de Cocina, lavando el Vaso con vinagre blanco y agua en la misma proporción (mínimo 300 ml). Caliente el Vaso y permita la evaporación del líquido durante algunos minutos. A continuación apague el Robot de Cocina y deje reposar durante toda la noche. A la mañana siguiente lave con una esponja y enjuague.

¿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?

¡Todos los meses te ofrecemos nuevas recetas para explorar! Simplemente dirígete a la sección de Recetas en el Menú Principal de tu Robot. En la esquina superior derecha de la pantalla, encontrarás el botón “Configuración”. Luego, selecciona “Equipo y actualizaciones” y desplázate hacia abajo hasta encontrar la sección “Versión de la receta”. Aquí, simplemente toca el ícono correspondiente para acceder a las últimas actualizaciones de recetas disponibles. ¡Es así de simple! Selecciónelo y ¡listo!

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 SUPER CONNECT?

Queremos que su experiencia al cocinar sea siempre la mejor, por eso trabajamos arduamente para hacer que el Robot Kitchen Super 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 “Sobre” (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 Super Connect en este proceso.

Una vez listo, pinche la opción “abrir”.

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

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.

● Ningún accesorio del Robot de Cocina es apto para 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 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 la función predeterminada de autolavado de su Robot de Cocina. 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 pro-

ducto, 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.
- 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.





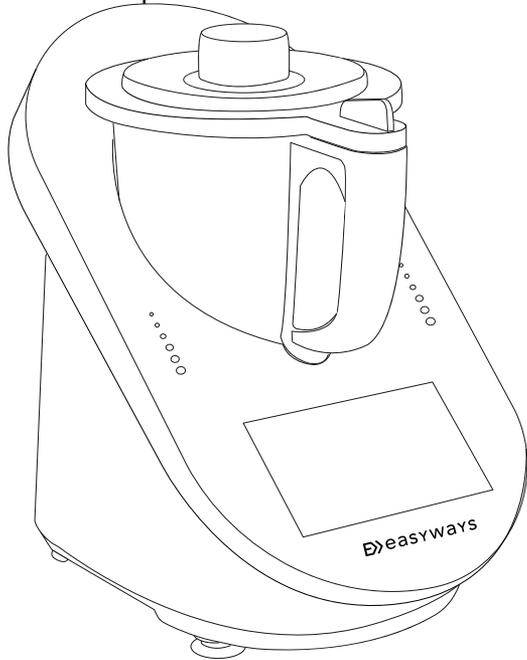
Alonso de Córdova 4330, Vitacura



servicioalcliente@easyways-la.com



www.easyways.cl





¡Nos
adaptamos
a cualquier
cocina o
necesidad!



Escanea el lector QR y
conoce toda nuestra
línea de productos.