

easyways

MANUAL DE USUARIO

FAST POT

5.7 L



OLLA MULTIFUNCIONAL
Modelo: EWO02

ÍNDICE

- 04** INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
- 09** CONOCE TU FAST POT 5.7 L
- 12** PROGRAMAS PREDETERMINADOS
- 16** ¡AHORA, A COCINAR!
- 28** GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS
- 30** CÓDIGOS DE AVISO
- 32** INSTRUCCIONES DE USO DE GARANTÍA
- 34** RECETAS



easyways

Start

Keep Warm
Cancel



Adjust

Delay
Timer

Pressure

Select

Rice Steam Beans Sauté Grains Slow Cook

Yogurt Soup Porridge Stew Poultry Beef

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE DETENIDAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR TU FAST POT 5.7 L DE EASYWAYS®, AUNQUE ESTÉS FAMILIARIZADO CON EL EQUIPO. ASÍ PODRÁS ADOPTAR TODAS LAS PRECAUCIONES 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.

ADVERTENCIA

NO SE RECOMIENDA EL USO DE CABLES ALARGADORES PARA ESTE PRODUCTO.

PRECAUCIÓN

ES OBLIGATORIO CONSULTAR ESTE MANUAL DE USUARIO ANTES DEL USO.

Fast Pot 5.7 L puede causar lesiones si se usa de manera incorrecta. Evita quemaduras.

Asimismo, este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente. Siempre desenrolla completamente el cable de alimentación antes de comenzar a usarlo.

No utilices la Fast Pot 5.7 L para otra

cosa que no sea el uso previsto. Cualquier otro uso, especialmente una mala manipulación del producto, puede causar graves accidentes.

PRECAUCIÓN

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIOS, DESCARGA ELÉCTRICA O LESIÓN, COCINA SÓLO EN LA FUENTE O EN CONTENEDORES RECOMENDADOS E INSTALADOS EN LA REJILLA QUE VIENE CON LA OLLA. NO UTILICES EL APARATO SIN LA OLLA DE COCCIÓN DENTRO DE LA BASE PRINCIPAL.

ANTES DEL USO

01. Instala tu Fast Pot 5.7 L 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.

02. Para evitar la posibilidad de que tu Fast Pot 5.7 L caiga accidentalmente de la superficie donde está ubicada, no dejes que el cable de alimentación cuelgue del borde de tu mesón o de la mesa, de lo contrario, tu EasyWays® podría dañarse o sufrir graves accidentes.

03. NO coloques ni utilices este electrodoméstico sobre o cerca de superficies calientes (quemadores a gas, eléctricos, horno caliente, etc), o con agua. **JAMÁS** lo ubiques cerca de materiales inflamables. Siempre utiliza

el aparato sobre una superficie seca y nivelada (**NUNCA** en el exterior o al aire libre).

04. Asegúrate de que tu Fast Pot 5.7 L SIEMPRE esté limpia antes de usar. Además, antes del primer uso, debes lavar todas las partes que estén en contacto con la comida y retirar todo el material de embalaje. Para información más detallada acerca del cuidado y limpieza diario de este aparato, dirígete a la sección Limpieza y Almacenamiento de este Manual de Usuario.

05. ESTE APARATO NO ESTÁ DESTINADO PARA SER USADO POR NIÑOS ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento. Instala la Fast Pot 5.7 L **LEJOS** de su alcance. Además, los niños deben ser supervisados continuamente para asegurarse que no jueguen con ella. **EVITA ACCIDENTES.**

RECUERDA

EVITA QUE LOS NIÑOS ESTÉN EN LA COCINA MIENTRAS LA FAST POT 5.7 L ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.

ADVERTENCIA

ESTE ELECTRODOMÉSTICO NO ES UN JUGUETE. EVITA ACCIDENTES

06. 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.

07. Siempre desconecta la Fast Pot 5.7 L de la toma de corriente si no la vas a ocupar, antes de montar, desmontar o limpiar.

08. Nunca transportes ni desenchufes la Fast Pot 5.7 L agarrándola por el cable de alimentación.

DURANTE EL USO

01. Este aparato cocina a presión. Su mal uso puede provocar quemaduras. Asegúrate de que la unidad esté correctamente cerrada antes de utilizarla. **ES OBLIGATORIO** consultar detalladamente este Manual de Usuario.

02. Ten en cuenta que el aparato puede calentarse durante el uso. **NO** toques sus superficies calientes; utiliza siempre los mangos y las perillas. Siempre usa guantes de cocina para extraer la Olla de Cocción.

03. Para protegerte contra descargas eléctricas, no sumerjas la Fast Pot 5.7 L ni permitas que el cable de alimentación entre en contacto con agua u otro líquido. Si la unidad cae al agua, desconecta el cable de alimentación inmediatamente y comunícate con el Servicio Técnico EasyWays® para su evaluación.

04. No sobrepases la línea de llenado máximo de 2/3 de la capacidad de la Olla de Cocción. Cuando prepares alimentos que se expanden durante la cocción, como arroz, legumbres, papas o vegetales secos, no sobrepases la mitad de la capacidad de la Olla de Cocción. Sobrepasar el límite recomendado puede ocasionar que se tapen las válvulas y aumente la presión en exceso.

05. Antes de utilizar este aparato **SIEMPRE** comprueba que la Válvula de Liberación de Presión y la Válvula

de Flotación no estén obstruidas. **ES TU RESPONSABILIDAD LIMPIARLAS ANTES Y DESPUÉS DE CADA USO PARA TU SEGURIDAD.**

ATENCIÓN

TEN EN CUENTA QUE CIERTOS ALIMENTOS, COMO LA COMPOTA DE MANZANA, LOS ARÁNDANOS, LA CEBADA PERLADA, LA AVENA U OTROS CEREALES, LAS ARVEJAS, LAS PASTAS O EL RUIBARBO PUEDEN FORMAR ESPUMA, LUEGO SALPICAR Y OBSTRUIR LA VÁLVULA DE LIBERACIÓN DE VAPOR. ESTOS ALIMENTOS NO SE DEBEN COCINAR EN UNA OLLA A PRESIÓN.

06. Para prevenir accidentes debido al exceso de presión, reemplaza la Goma de Sellado de la Tapa cuando cambie su forma original o rigidez. Consulta las instrucciones de "Limpieza y Mantenimiento" de este Manual de Usuario para más información.

07. Por favor, no operes tu Fast Pot 5.7 L sin comida o líquido dentro de la Olla de Cocción.

08. No muevas o cubras tu Fast Pot 5.7 mientras la estés usando.

09. No utilices la Tapa para transportar tu Fast Pot 5.7 L.

10. NUNCA cubras ninguna parte de tu Fast Pot 5.7 L con metal o tela mientras esté en funcionamiento, ya que puedes dañarla o hacer que se sobrecaliente.

11. NUNCA ocupes utensilios de metal para manipular alimentos. Se recomiendan accesorios de silicona.

12. Los alimentos de gran tamaño o los utensilios metálicos no pueden introducirse en el aparato, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.

13. Después de cocinar a presión **NO** abras tu Fast Pot 5.7 L hasta que se haya enfriado, toda la presión interna se haya liberado y la Válvula de Flotación haya bajado totalmente. Si aún así te es difícil retirar la Tapa, esto indica que la Olla continúa presurizada, por lo que **NO DEBES FORZAR SU APERTURA.** Cualquier nivel de presión en la Olla puede ser peligroso.

14. Ten mucho cuidado al retirar la Tapa después de cocinar. Pueden producirse quemaduras graves por la temperatura y presión del vapor interno. Siempre levanta e inclina la Tapa lejos de tu cuerpo y rostro. Además asegúrate de que el agua de la Tapa no gotee sobre el Panel Digital de la Olla.

15. NO obstruyas la Válvula de Liberación de Vapor durante su uso. Nunca sitúes partes de su cuerpo, incluyendo cara, manos y brazos sobre la Válvula de Liberación de Vapor. El vapor puede provocar quemaduras graves.

16. Asegúrate de que la Válvula de Liberación de Vapor **SIEMPRE** quede en la parte posterior de la unidad y lejos de ti para evitar accidentes.

17. NO utilices este aparato para freír con aceite. Puedes saltar con la Función "Sofreír".

18. Este aparato tiene un interruptor de corte que no permite que se ca-

liente si la Olla de Cocción no se inserta en la Base Principal o si se retira durante la cocción.

19. Por favor, siempre utiliza tu Fast Pot 5.7 L con tus manos secas.

20. No utilices tu Fast Pot 5.7 L al aire libre.

21. NUNCA USES accesorios o repuestos **NO** recomendados por el fabricante, ya que esto podría causar graves lesiones y/o accidentes. **NUNCA** reemplaces sus accesorios por otros que no estén diseñados específicamente para tu EasyWays®.

22. No retires los alimentos cuando la Fast Pot 5.7 L está conectada a la fuente eléctrica.

23. Si ves que tu Fast Pot 5.7 L desprende humo negro, **SUSPENDE SU USO DE MANERA INMEDIATA** desconectándola de la toma de corriente. Espera hasta que el aparato se enfríe y contacta inmediatamente al Servicio Técnico de EasyWays® para su revisión.

24. No utilices tu Fast Pot 5.7 L para almacenar alimentos.

25. Este aparato puede causar lesiones si se hace un mal uso de él. Toma **MÁXIMA PRECAUCIÓN.**

26. NO dejes tu Fast Pot 5.7 L desatendida mientras está en uso.

DESPUÉS DEL USO

01. Desenchufa tu Fast Pot 5.7 L cuando no esté en uso. Realiza la misma tarea para montar o desmontar pie-

zas y antes de limpiar tu máquina. Para moverla, espera hasta que la máquina esté completamente fría, luego sujétala desde la Base Principal, siempre con ambas manos. Jamás muevas la Fast Pot 5.7 L mientras esté en uso.

02. Para desconectar, asegúrate de que a Fast Pot 5.7 L esté **APAGADA**, entonces desenchufa el cable de alimentación de la toma de corriente. No desconectes tirando del cable de alimentación. No transportes el aparato sujetándolo del cable. **NO TOQUES EL APARATO O EL ENCHUFE CON LAS MANOS MOJADAS CUANDO ESTÉ CONECTADO A LA CORRIENTE. NO MANIPULES TU FAST POT 5.7 L SIN GANTES.**

03. NO operes 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 vuelvas a utilizarlo si observas sobrecalentamiento o descarga eléctrica. Ante cualquier signo o sospecha de mal funcionamiento, apaga la máquina y espera a que se enfríe. Luego, llévala a nuestro Servicio Técnico Autorizado EasyWays® para su examinación, reparación o ajuste.

04. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el Servicio Técnico Autorizado EasyWays® con el fin de evitar un accidente. Asimismo, si sale humo negro durante su uso, desconecta la unidad inmediatamente y comunícate con el Servicio Técnico Autorizado EasyWays®.

05. Consulta la sección de “Limpieza y Mantenimiento” de este Manual

de Usuario para el cuidado diario del aparato . Además, asegúrate de que esté desconectado antes de limpiarlo.

06. NO utilices detergentes abrasivos para prevenir daños durante la limpieza de tu EasyWays®. Siempre usa un paño y detergente suave.

07. Si notas que alguna pieza está dañada, defectuosa u observas que tu máquina no funciona de manera habitual y prevista, **SUSPENDE SU USO DE MANERA INMEDIATA** desconectándola de la toma de corriente. Espera hasta que el aparato se enfríe y contacta inmediatamente al Servicio Técnico de EasyWays®.

08. Este aparato no tiene piezas reparables por ti. No intentes hacerlo ya que su manipulación invalidará la garantía. Siempre contáctate con el Servicio Técnico Autorizado EasyWays® para su examinación, reparación o ajuste.

09. Guarda tu Fast Pot 5.7 L en un lugar seco.

10. La cocina tiene riesgos conocidos que se pueden evitar. Si ves cualquier anomalía en tu máquina, primero desenchúfala, espera a que se enfríe y luego contacta al Servicio Técnico de EasyWays® para su revisión.

EVITA ACCIDENTES POR MANIPULACIÓN. ESTE CONSEJO ES ÚTIL PARA TODOS LOS ELECTRODOMÉSTICOS DE TU COCINA, YA QUE TODOS TIENEN RIESGOS INHERENTES E INESPERADOS POR MÚLTIPLES FACTORES, SIN EMBARGO LOS PUEDES EVITAR CON ESTOS CONSEJOS.

Todos los electrodomésticos y accesorios de la cocina tienen riesgos potenciales si haces un mal uso y no se toman las medidas de seguridad necesarias para evitar riesgos, incluyendo el sentido común. **SÉ PRECAVIDO Y EVITA ACCIDENTES DOMÉSTICOS.**

JAMÁS COCINES CON EVIDENTE DESCONCENTRACIÓN O BAJO ES-TRÉS ya que podrías sufrir un accidente grave.

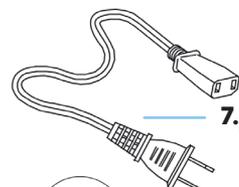
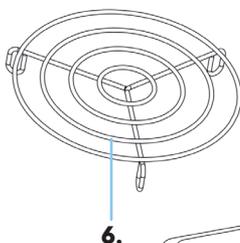
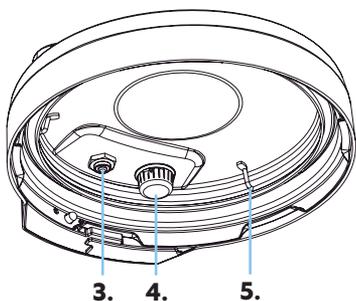
GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS. No entregues la máquina sin este folleto a terceros. Estas instrucciones son una parte esencial de tu Fast Pot 5.7 L.

NOTA
SIEMPRE ENCONTRARÁS LA VERSIÓN MÁS RECIENTE DE ESTE MANUAL DE USUARIO EN NUESTRA PÁGINA WEB WWW.EASYWAYS.CL

CONOCE TU FAST POT 5.7 L



1. VÁLVULA DE LIBERACIÓN DEL VAPOR
2. MANGO
3. PERILLA PARA MANIPULAR VÁLVULA DE LIBERACIÓN DE VAPOR
4. TAPA
5. MANGOS LATERALES
6. BASE PRINCIPAL
7. PANEL DE CONTROL



1. RECOLECTOR DE CONDENSACIÓN 2. OLLA DE COCCIÓN 3. VÁLVULA DE FLOTACIÓN 4. CUBIERTA DE LA VÁLVULA DE LIBERACIÓN 5. ANILLO DE FIJACIÓN 6. REJILLA 7. CABLE DE ALIMENTACIÓN 8. CUCHARA DE PLÁSTICO



PANEL DE CONTROL

01. Botón de Inicio: Si presionas este botón, se iniciará el proceso de cocción.

02. Botón Conservar Temperatura/ Cancelar: Este botón tiene dos funciones. Presiona para entrar en modo Conservar Temperatura / Presiona para cancelar la cocción y que Fast Pot 5.7L vuelva al Modo Espera.

03. Botón Ajustar: Presiona para ajustar la temperatura a Alta, Media o Baja.

NOTA

LAS VARIABLES A AJUSTAR VARÍAN ENTRE PROGRAMAS. DIRÍGETE A LA SECCIÓN “12 PROGRAMAS PREDETERMINADOS” PARA MÁS INFORMACIÓN.

04. Botón Programar Inicio: Selecciona para programar el inicio de la cocción de tus alimentos con un retraso preestablecido.

NOTA

AL UTILIZAR LA FUNCIÓN DE PROGRAMAR INICIO, LA LUZ DE PROGRAMAR INICIO SE ENCENDERÁ, LA LUZ DE FUNCIONAMIENTO PARPADEARÁ Y EL TEMPORIZADOR COMENZARÁ CON LA CUENTA REGRESIVA PARA INICIAR LA COCCIÓN. CUANDO EL TEMPORIZADOR LLEGUE A 0, FAST POT 5.7 L EMPEZARÁ A FUNCIONAR, LA LUZ DE PROGRAMAR INICIO SE APAGARÁ Y LA LUZ DE FUNCIONAMIENTO SE ENCENDERÁ.

NOTA

PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE LA FUNCIÓN DE PROGRAMAR INICIO, DIRÍGETE AL APARTADO “CÓMO

PROGRAMAR INICIO” DE ESTE MANUAL DE USUARIO.

05. Botón Presión: Presiona para seleccionar la Presión Alta o Baja.

NOTA

LAS VARIABLES A AJUSTAR VARÍAN ENTRE PROGRAMAS. DIRÍGETE A LA SECCIÓN “12 PROGRAMAS PREDETERMINADOS PARA MÁS INFORMACIÓN”.

06. Botón Aumentar: Presiona para aumentar el tiempo de cocción.

07. Botón Disminución: Presiona para disminuir el tiempo de cocción.

08. Luz de bloqueo: Se ilumina cuando la Tapa no está bien instalada.

09. Luz de tiempo: Se ilumina al activar Programar Inicio/ También se ilumina cuando inicia el modo Mantener Caliente tras terminar la cocción.

10. Perilla selección: Permite desplazarse por las 12 opciones de Programas Predeterminados. Una vez seleccionado el programa, la Pantalla Digital Led mostrará el tiempo y temperatura predeterminados. Al presionar esta perilla, se seleccionará la función deseada.

11. Listado de programas predeterminados: Al desplazarse con la Perilla de Selección, parpadeará el ícono respectivo de cada programa. Para seleccionar un programa, desplázate hasta que se ilumine el ícono deseado, presiona la Perilla de Selección para seleccionar y luego el Botón Inicio para iniciar la cocción.

12 PROGRAMAS PREDETERMINADOS

PROGRAMA	¿FUNCIONA CON COCCIÓN A PRESIÓN?	¿SE PUEDE MODIFICAR LA TEMPERATURA?
Arroz / Granos	Sí - Baja	No
Cocción al Vapor	Sí - Alta	No
Legumbres	Sí - Alta	No
Multi grano	Sí -Alta	No
Sopas / Caldos	Sí - Alta	No
Porridge	Sí - Baja	No
Guisos	Sí - Alta	No
Pollo / Pavo	Sí - Alta	No
Carnes	Sí - Alta	No
Sofreír/ Saltear	No	Sí
Cocción lenta	No	Sí
Yogurt	No	No

¿SE PUEDE PRO-GRAMAR INICIO?	TIEMPO DE COCCIÓN
Sí	12 minutos, no se puede ajustar.
Sí	Predeterminado: 10 min. Puedes modificar entre 3 min. hasta 1 hora.
Sí	Predeterminado: 20 min. Puedes modificar entre 5 min. hasta 2 horas.
Sí	Predeterminado: 30 min. Puedes modificar entre 15 min. hasta 2 horas.
Sí	Predeterminado: 30 min. Puedes modificar entre 5 min. y 2 horas.
Sí	Predeterminado: 20 min. Puedes modificar entre 10 min. y 2 horas.
Sí	Predeterminado: 35 min. Puedes modificar entre 15 min. y 2 horas.
Sí	Predeterminado: 15 min. Puedes modificar entre 15 min. y 2 horas.
Sí	Predeterminado: 35 min. Puedes modificar entre 10 min. y 2 horas.
No	Predeterminado: 30 min. Puedes modificar desde 5 min. hasta 30 min.
Sí	<ul style="list-style-type: none"> • Modo Alto: Predeterminado: 4 horas. Puede ajustarse entre 4 a 12 horas. • Modo Medio: Predeterminado: 8 horas. Puede ajustarse entre 8 a 16 horas. • Modo Bajo: Predeterminado: 10 horas. Puede ajustarse entre 10 a 24 horas.
No	Predeterminado: 8 horas. Puedes modificar entre 6 y 12 horas.

Esta es una guía básica para comenzar a utilizar tu Easyways®, sin embargo, una vez que estés familiarizado, notarás que es un equipo multifuncional, versátil y práctico. No temas experimentar con tus propias recetas y añadir tu sello personal.

Estos tiempos son sugerencias para obtener excelentes resultados, ¡pero recuerda!, dependen de tus gustos.

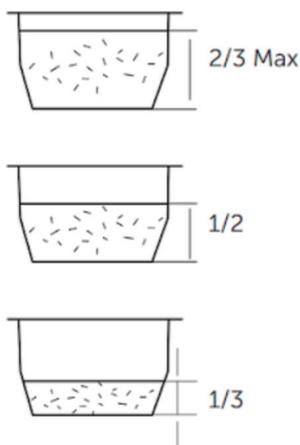
NOTA

LA COCCIÓN PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DEL TAMAÑO, MADUREZ Y ESTADO (NATURAL O CONGELADO) DE LOS ALIMENTOS. EL TIEMPO MÁXIMO ES UNA SUGERENCIA. ASEGÚRATE QUE LOS INGREDIENTES ESTÉN BIEN COCIDOS ANTES DE CONSUMIR.

NOTA

LOS ÍCONOS REPRESENTAN LOS TIEMPOS Y TEMPERATURAS DE COCCIÓN ESTÁNDAR POR PRODUCTO. ESTO PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DE LAS CANTIDADES QUE INTRODUCAS EN LA OLLA DE COCCIÓN.

Marcadores de la Olla de Cocción



Dentro de la Olla de Cocción hay marcadores para guiarte en el nivel de llenado. La palabra MAX indica la línea de llenado máximo.

Los marcadores 1/3, 1/2 y 2/3 son una guía útil para tus recetas.

PRECAUCIÓN

NUNCA LLENES LA OLLA DE COCCIÓN POR ENCIMA DEL NIVEL MÁXIMO DE INGREDIENTES, MARCADO CON LA PALABRA MAX EN SU INTERIOR. NUNCA SUPERES LA MARCA 1/2 CON ALIMENTOS QUE PUEDAN EXPANDIRSE DURANTE LA COCCIÓN, COMO ARROZ, LEGUMBRES, VEGETALES SECOS, PAPAS, ZANAHORIAS, ETC.

NOTA

FAST POT 5.7L NO PUEDE COCINAR A PRESIÓN SIN LÍQUIDO. DEBE HABER UN MÍNIMO DE 250 ML DE LÍQUIDO DENTRO DE LA OLLA DE COCCIÓN.

NOTA

CUANDO UTILICES LA COCCIÓN LENTA, EL NIVEL DE LLENADO IDEAL PARA TUS INGREDIENTES ES ENTRE LAS MARCAS 1/2 Y 2/3. NUNCA LLENES LA OLLA DE COCCIÓN POR ENCIMA DE LA LÍNEA MÁXIMA.

ANTES DE COCINAR

Antes de usar retira todo el embalaje, el papel y el cartón (incluidos los que se encuentren entre la Olla de Cocción y la Base Principal). Lee y guarda la documentación. Asegúrate de leer la información de servicio y garantía.

Para armar:

01. Coloca la Olla de Cocción dentro de la Base Principal.

02. Coloca la Tapa sobre la Fast Pot 5.7 L y alinea la ▼ con el ■.

03. Para cerrar, gira en sentido contrario a las agujas del reloj, alineando la ▼ con el ■.

04. Para abrir, gira la Tapa en sentido de las agujas del reloj y alinea la ▼ con el ■.

05. Remueve la Tapa, girándola en el sentido de las agujas del reloj para abrir, alineando la ▼ con el ■. Remueve la Goma de Sellado de la Tapa. Lava la Goma y la Tapa con agua tibia y jabón. Seca ambos componentes antes de instalarlos nuevamente. Asegúrate de que la Goma de Sellado esté puesta de manera suave y segura en el Anillo de Fijación de la Tapa. Si la Goma de Sellado no está en la posición correcta, la Tapa no permitirá el sellado y por lo tanto, no aumentará la presión.

06. Remueve la Olla de Cocción y el Recolector de Condensación y lávalos con agua tibia y jabón. Sécalos bien antes de volver a posicionarlos en la Fast Pot 5.7 L.

07. La principal preocupación en el diseño de Fast Pot es la **SEGURIDAD**, por eso lee atentamente estas medidas para garantizarla.

- La presión no aumentará si la Tapa no se cierra y sella correctamente.
- Asegúrate de que la Tapa esté completamente en la posición de bloqueo y que esté alineada la ▼ con el ■.
- La presión no aumentará si la Válvula de Liberación de Presión no se ha cambiado a la posición de Sellado.

NOTA

PARA ABRIR O CERRAR LA VÁLVULA DE LIBERACIÓN DE VAPOR, MANIPÚLALA SOLO A TRAVÉS DE LA PERILLA DE LA VÁLVULA DE LIBERACIÓN

DE VAPOR. NO TOQUES LA VÁLVULA DE LIBERACIÓN DE VAPOR, YA QUE PODRÍAS QUEMARTE.

- Llenar en exceso con alimentos o líquido puede provocar que las válvulas se tapen y se genere un exceso de presión. No excedas la capacidad máxima marcada en la Olla de Cocción.
- La Goma y las Válvulas pueden quitarse para ser lavadas.
- Una vez que la presión aumenta, **NO DEBES ABRIR LA TAPA**. Los sensores de seguridad aseguran que la presión se mantenga en el rango adecuado. Nunca fuerces la Tapa para abrirla.

ADVERTENCIA

AL FINALIZAR LA COCCIÓN, LA TAPA NO DEBE ABRIRSE HASTA QUE TODA LA PRESIÓN SE HAYA LIBERADO Y LA VÁLVULA DE FLOTACIÓN HAYA BAJADO COMPLETAMENTE.



Tapa bloqueada



Tapa desbloqueada



Tapa abierta

¡AHORA, A COCINAR!

FAST POT 5.7 L

A. COCCIÓN A PRESIÓN CON PROGRAMAS: Cocción al Vapor; Multigrano; Arroz/Granos; Legumbres; Sopas/Caldos; Porridge; Guisos; Pollo/Pavo; o Carne.

La Cocción a Presión es una manera ideal de preparar comidas rápidas y sabrosas. Es un método para cocinar alimentos en líquido (agua, caldo, vino, etc.) dentro de una Olla de Cocción sellada. La Fast Pot 5.7 L sellada retiene el vapor y aumenta la presión, elevando la temperatura del líquido dentro de la olla por encima del punto de ebullición.

El aumento de la temperatura del líquido y el vapor reducen los tiempos de cocción.

Fast Pot 5.7 L cuenta con dos tipos de presión:

PRESIÓN ALTA

Es de 6.5 - 10 PSI (45 - 70 kPa). Es adecuada para una amplia gama de alimentos.

PRESIÓN BAJA

Es de 3.3 - 6.5 PSI (23 - 45 kPa). Es más adecuada para alimentos delicados como filete de pollo, pescado y algunas verduras.

NOTA

CONSULTA LA TABLA “12 PROGRAMAS PREDETERMINADOS” PARA SABER QUÉ TIPO DE PRESIÓN UTILIZA CADA PROGRAMA.

01. Sitúa la Fast Pot 5.7 L en una superficie plana, nivelada y resistente al calor. Coloca la Olla de Cocción dentro de la Base Principal. Conéctala a un tomacorriente de pared. Fast Pot 5.7 L emitirá un sonido y la Pantalla se iluminará con cuatro guiones (- - - -).

02. Agrega los ingredientes y el líquido en la Olla de Cocción.

03. Bloquea la Tapa. Asegúrate que la Válvula de Liberación de Vapor esté en la posición “Sellado”.

NOTA

PARA ABRIR O CERRAR LA VÁLVULA DE LIBERACIÓN DE VAPOR, MANIPÚLALA SOLO A TRAVÉS DE LA PERILLA DE LA VÁLVULA DE LIBERACIÓN DE VAPOR. NO TOQUES LA VÁLVULA DE LIBERACIÓN DE VAPOR, YA QUE PODRÍAS QUEMARTE.

04. Utilizando la Perilla Selección, selecciona la función deseada (Cocción al Vapor; Multigrano; Arroz/Granos; Legumbres; Sopas/Caldos; Porridge; Guisos; Pollo/Pavo; o Carnes).

05. Puedes presionar el botón Ajustar repetidamente para ajustar la presión Baja o Alta.

06. Puedes ajustar el tiempo de cocción con los botones (+) y (-).

07. Además, puedes Programar Inicio.

NOTA

PARA MÁS INFORMACIÓN, DIRÍGETE AL APARTADO PROGRAMAR INICIO DE ESTE MANUAL DE USUARIO.

08. Cuando termines de configurar, presiona el botón Inicio. Iniciaré el proceso de cocción y el temporizador comenzará la cuenta regresiva. Se mostrará HEAT en la pantalla.

ADVERTENCIA

A PARTIR DE ESTE MOMENTO LA TAPA NO PUEDE ABRIRSE HASTA QUE FINALICE LA COCCIÓN Y SE LIBERE POR COMPLETO LA PRESIÓN. **POR FAVOR NO ABRAS LA TAPA A LA FUERZA**, YA QUE PODRÍAS GENERAR UN ACCIDENTE GRAVE.

ADVERTENCIA

EL VAPOR CALIENTE A PRESIÓN SALDRÁ POR EL ORIFICIO SUPERIOR DE LA VÁLVULA DE LIBERACIÓN. NUNCA PONGAS LA MANO DIRECTAMENTE EN LA PARTE SUPERIOR DE LA VÁLVULA DE LIBERACIÓN DE VAPOR DURANTE LA COCCIÓN. EVITA QUEMADURAS.

NOTA

SI LA TAPA ESTÁ ABIERTA O NO SE CIERRA CORRECTAMENTE DURANTE LA COCCIÓN, LA LUZ DE ADVERTENCIA DE LA TAPA PARPADEARÁ. LA COCCIÓN SE DETENDRÁ Y SE OIRÁ UN PITIDO DE ADVERTENCIA. LA FAST POT 5.7 L REANUDARÁ LA COCCIÓN AUTOMÁTICAMENTE UNA VEZ QUE LA TAPA SE CIERRE CORRECTAMENTE.

09. Cuando el temporizador llegue a cero, mueve la Válvula de Liberación

de Vapor a la posición “Liberación”. Espera hasta que la Válvula de Flotación esté en la posición “Abajo” antes de abrir la Tapa.

NOTA

DIRÍGETE A LA SECCIÓN “LIBERACIÓN DE LA PRESIÓN AL FINAL DE LA COCCIÓN” PARA UNA EXPLICACIÓN DETALLADA SOBRE CÓMO LIBERAR LA PRESIÓN DE MANERA SEGURA.

ADVERTENCIA

CUANDO LA VÁLVULA DE FLOTACIÓN ESTÁ EN LA POSICIÓN “**ARRIBA**”, **NO INTENTES ABRIR LA TAPA**, YA QUE LA FAST POT 5.7 L TODAVÍA ESTAR BAJO PRESIÓN. CUANDO LA VÁLVULA DE FLOTACIÓN ESTÁ EN LA POSICIÓN “**ABAJO**”, SIGNIFICA QUE LA PRESIÓN SE LIBERÓ POR COMPLETO.

10. Una vez que la presión se haya liberado, puedes abrir la Tapa y retirar tu alimento.

EasyTips

- Los ajustes de Cocción a Presión se encuentran en la tabla de “12 Programas Predeterminados”.

- Si la Tapa no se cierra correctamente o si la Válvula de Liberación de Vapor no está en la posición “Sellado”, la Fast Pot 5.7 L no podrá ganar presión y aparecerá un Código de Aviso en la Pantalla.

- Asegúrate de que la Goma de Sellado esté correctamente instalada en la Tapa. Consulta la tabla de Códigos de Aviso.

- Es común que se libere algo de vapor a

través de la Válvula de Flotación durante el ciclo de cocción. Esto es parte del funcionamiento normal de la unidad.

- La función Cocción al Vapor es perfecta para cocinar pescados y verduras. Cuando cocines al vapor, utiliza la Rejilla para cocinar al Vapor.

- Cuando utilices Fast Pot 5.7 L con la función Cocción al Vapor, la capacidad máxima de líquido es justo por debajo de la Rejilla, para que el líquido no toque los alimentos.

- Fast Pot 5.7 L no puede cocinar a presión sin líquido. Asegúrate de usar un mínimo de 250 ml de líquido dentro de la Olla de Cocción.

- Si no hay agua o hay poca agua dentro de la olla, la temperatura de la olla subirá demasiado. La unidad dejará de cocinar y el Panel de Control parpadeará y emitirá un pitido de advertencia. Pulsa la tecla Mantener Caliente/Cancelar para detener la unidad, agrega más agua y, a continuación, vuelve a iniciar la cocción.

- No llenes el aparato más de 2/3 de su capacidad. Cuando cocines alimentos que se expanden durante la cocción, como arroz o verduras secas, no llenes la unidad más de 1/2 de su capacidad. Un llenado excesivo puede atascar el aparato y generar un exceso de presión.

- No laves los alimentos en la Olla de Cocción, evita generar daños irreparables a tu Fast Pot 5.7 L.

- Nunca calientes la Olla de Cocción

vacía. No cocines a presión pocos alimentos. Si la cantidad de alimentos es demasiado baja, la presión aumentará demasiado rápido durante la cocción y provocará la salida de vapor por la Válvula de Liberación.

TABLA DE COCCIÓN AL VAPOR

COMIDA	CANTIDAD	CANTIDAD DE AGUA	PRE-PREPARACIÓN
Espárragos	450 g.	500 ml.	Enteros / trozados
Brócoli	1 u.	500 ml.	Flores de 5 cm.
Mini zanahorias o trozos de 4 cm	450 g.	500 ml.	Peladas y trozadas
Coliflor	1/2 u.	500 ml.	Flores de 5 cm.
Choclo entero	4 u.	500 ml.	15 cm.
Porotos verdes	450 g.	500 ml.	Enteros / trozados
Arvejas	450 g.	500 ml.	Enteros / trozados
Papas	450 g.	500 ml.	En cuartos
Papas dulces	450 g.	500 ml.	Cortadas en partes de 4 cm.
Zapallo	450 g.	500 ml.	Rebanadas gruesas
Huevos	8 u.	500 ml.	Enteros con cáscara
Colas de langostas	Grande	500 ml.	Con cáscara
Camarones grandes	450 g.	500 ml.	Pelados y devenados
Salmón	450 g.	500 ml.	Cortado en tamaño para servir

LIBERACIÓN DE LA PRESIÓN AL FINAL DE LA COCCIÓN

MÉTODO NATURAL DE LIBERACIÓN DE PRESIÓN

Una vez completado el ciclo de cocción, deja que la Fast Pot 5.7 L libere la presión naturalmente a través de la Válvula de Flotación. La unidad se enfriará gradualmente por sí sola. Espera al menos 10 minutos después de que la cocción haya terminado y luego, utilizando la Perilla de la Válvula de Liberación de Vapor, mueve la Válvula de Liberación de Vapor a la posición de "Liberación". No toques la Válvula de Liberación de Vapor, ya que podrías quemarte. No coloques ninguna parte de tu mano o cuerpo sobre la salida de vapor en la parte superior de la Válvula de Vapor, ya que el vapor estará muy caliente y podría causarte quemaduras.

La presión se ha liberado una vez que el vapor ya no se escapa por la Válvula de Vapor, la Válvula de Flotación ha caído completamente y la Tapa se abre fácilmente con una fuerza mínima. **NUNCA FUERCES LA TAPA PARA ABRIRLA.**

MÉTODO RÁPIDO DE LIBERACIÓN DE PRESIÓN

Utilizando la Perilla de la Válvula de Liberación de Vapor, gira la Válvula de Liberación de Vapor a la posición de "Liberación". El vapor se liberará rápidamente de la Válvula de Liberación de Vapor. No coloques ninguna parte de tu mano o cuerpo sobre la salida de vapor en la parte superior de la Válvula, ya que el vapor estará muy caliente y puede quemar la piel.

PRECAUCIÓN

NUNCA UTILICES EL MÉTODO RÁPIDO DE LIBERACIÓN DE PRESIÓN CUANDO COCINES ALIMENTOS CON ALTO CONTENIDO LÍQUIDO, COMO GUISOS, LEGUMBRES, ESTOFADOS, CALDOS Y SOPAS. TAMPOCO CUANDO COCINES ARROZ, YA QUE ÉSTE TIENDE A SER MUY DELICADO.

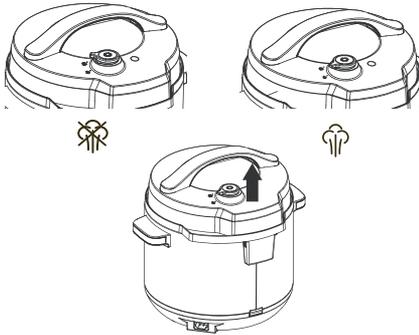
LA PRESIÓN SE HA LIBERADO CUANDO EL VAPOR YA NO SE ESCAPA DE LA VÁLVULA DE LIBERACIÓN, LA VÁLVULA DE FLOTACIÓN HA CAÍDO Y LA TAPA SE ABRE FÁCILMENTE CON UNA FUERZA MÍNIMA. ESTO PUEDE LLEVAR ENTRE 10 Y 20 MINUTOS. NUNCA FUERCES LA TAPA PARA ABRIRLA.

PRECAUCIÓN

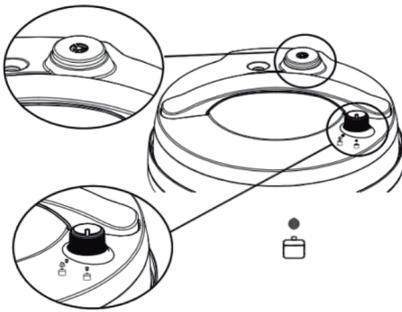
- DURANTE LA COCCIÓN, EL VAPOR PUEDE ACUMULARSE EN LA FAST POT 5.7 L, POR LO TANTO, LEVANTA LA TAPA LEJOS DE TU CUERPO Y ROSTRO Y USA UN GUANTE DE COCINA O UN TOMA OLLAS PARA PROTEGER TU MANO DE POSIBLES QUEMADURAS.
- **NO FUERCES LA TAPA PARA ABRIRLA.** SI LA VÁLVULA DE FLOTACIÓN HA CAÍDO COMPLETAMENTE Y LA TAPA NO SE ABRE FÁCILMENTE, SIGNIFICA QUE LA FAST POT 5.7 L TODAVÍA ESTÁ BAJO PRESIÓN.
- DURANTE LA COCCIÓN, EL VAPOR SE ACUMULARÁ EN LA FAST POT 5.7 L, POR LO QUE CUANDO LEVANTES LA TAPA, **USA UN GUANTE DE COCINA O UN TOMA OLLAS PARA PROTEGER TU MANO.**
- PARA EVITAR LA SUCCIÓN AL RETIRAR O ASEGURAR LA TAPA, GIRA LA VÁLVULA DE LIBERACIÓN DE VAPOR A LA POSICIÓN DE "LIBERACIÓN" (ABIERTA).

Posición Sellado

Posición Liberación

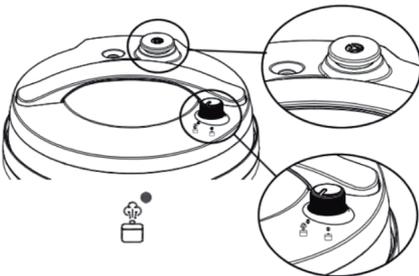


Remover Válvula



Válvula de Liberación del Vapor en posición "Sellado"

La Válvula está cerrada



Válvula de Liberación del Vapor en posición "Liberación"

La Válvula está abierta

B. COCCIÓN LENTA

BAJA

Es adecuada para hervir a fuego lento y Cocción Lenta. El tiempo de cocción recomendado en BAJA es de 8 horas o más.

MEDIA

Proporciona un equilibrio entre la cocción lenta a baja temperatura y la cocción más rápida a alta temperatura. Es ideal para preparaciones que requieren un tiempo de cocción moderado. Los tiempos de cocción recomendados en MEDIA son de 6 a 8 horas.

ALTA

Sirve para cocinar más rápido. Los tiempos de cocción recomendados en ALTA son de menos de 6 horas.

USO DE LAS FUNCIONES DE LA COCCIÓN LENTA

No requiere presión para cocinar.

01. Sitúa la Fast Pot 5.7 L en una superficie plana, nivelada y resistente al calor. Coloca la Olla de Cocción dentro de la Base Principal. Conéctala a un tomacorriente de pared. La Fast Pot 5.7 L emitirá un sonido y la Pantalla se iluminará con cuatro guiones (- - - -).

02. Agrega los ingredientes y el líquido en la Olla de Cocción.

03. Bloquea la Tapa. Asegúrate que la Válvula de Liberación de Vapor esté en la posición "Liberación".

NOTA

PARA ABRIR O CERRAR LA VÁLVULA

DE LIBERACIÓN DE VAPOR, MANIPÚLALA SOLO A TRAVÉS DE LA PERILLA DE LA VÁLVULA DE LIBERACIÓN DE VAPOR. NO TOQUES LA VÁLVULA DE LIBERACIÓN DE VAPOR, YA QUE PODRÍAS QUEMARTTE.

04. Utilizando la Perilla Selección, selecciona la función Cocción Lenta.

05. Puedes presionar el botón Ajustar repetidamente para seleccionar temperatura Baja, Media o Alta.

06. Puedes ajustar la hora con los botones (+) y (-).

07. Además, puedes Programar Inicio.

NOTA

PARA MÁS INFORMACIÓN, DIRÍGETE AL APARTADO PROGRAMAR INICIO DE ESTE MANUAL DE USUARIO.

NOTA

ESTE PROGRAMA NO PERMITE AJUSTAR LA PRESIÓN.

08. Cuando termines de configurar, presiona el botón Inicio. Iniciaré el proceso de cocción y el temporizador comenzará la cuenta regresiva.

NOTA

COMO LA FUNCIÓN COCCIÓN LENTA NO ES A PRESIÓN, EN CUALQUIER MOMENTO PUEDES RETIRAR LA TAPA PARA VERIFICAR EL PROGRESO DE LA COCCIÓN. NO OBSTANTE, SE RECOMIENDA LEVANTAR LA TAPA SÓLO SI ES NECESARIO. LA FAST POT 5.7 L NO RECUPERARÁ EL CALOR PERDIDO UNA VEZ QUE SE ABRA DEBIDO A QUE LA COCCIÓN LENTA UTILIZA

TEMPERATURAS MÁS BAJAS PARA COCINAR. ESTO PUEDE AFECTAR LOS TIEMPOS TOTALES DE COCCIÓN.

PRECAUCIÓN

DURANTE LA COCCIÓN LENTA, EL VAPOR PUEDE ACUMULARSE EN LA FAST POT 5.7 L, POR LO TANTO, LEVANTA LA TAPA LEJOS DE TU CUERPO Y ROSTRO Y USA UN GUANTE DE COCINA O UN TOMA OLLAS PARA PROTEGER TU MANO DE POSIBLES QUEMADURAS.

C. SOFREÍR

01. Retira la Tapa. Coloca la Olla de Cocción dentro de la Base Principal. Enchufa la Fast Pot 5.7 L en un tomacorriente de pared. Fast Pot 5.7 L emitirá un sonido y la Pantalla se iluminará con cuatro guiones (- - - -).

02. Utilizando la Perilla Selección, selecciona la función Sofreír.

03. Puedes presionar el botón Ajustar repetidamente para seleccionar temperatura Baja, Media o Alta.

04. Además, puedes ajustar la hora con los botones (+) y (-).

NOTA

ESTA FUNCIÓN NO PERMITE PROGRAMAR INICIO.

05. Cuando termines de configurar, presiona el botón Inicio. Iniciaré el proceso de cocción, aparecerá "HEAT" en la Pantalla y el temporizador comenzará la cuenta regresiva. Usa pinzas de plástico para agregar cuidadosamente tu comida a la olla caliente.

NOTA

CUANDO UTILICES LA FAST POT 5.7 L PARA DORAR O SOFREÍR, ES MEJOR COCINAR PORCIONES MÁS PEQUEÑAS PARA ASEGURARTE DE QUE LA COMIDA QUEDE CORRECTAMENTE DORADA O SOFRITA POR TODOS SUS LADOS.

D. YOGURT

01. Coloca la Olla de Cocción dentro de la Base Principal. Enchufa la Fast Pot 5.7 L en un tomacorriente de pared. Tu Fast Pot 5.7 L emitirá un sonido y la Pantalla se iluminará con cuatro guiones (- - - -).

02. Agrega la leche y las semillas de Yogurt en la Olla de Cocción y mézclalos bien. Bloquea la Tapa.

03. Utilizando la Perilla Selección, selecciona la función Yogurt.

04. Puedes ajustar la hora con los botones (+) y (-).

NOTA

ESTA FUNCIÓN NO PERMITE PROGRAMAR INICIO.

05. Presiona Inicio.

06. Cuando termines de configurar, presiona el botón Inicio. Iniciaré el proceso de cocción y el temporizador comenzará la cuenta regresiva.

Conservar Temperatura

Cuando se completa el tiempo de cocción, la Fast Pot 5.7 L cambia automáticamente a la configuración Conservar Temperatura para evitar el

exceso de cocción y mantener la comida caliente hasta el momento de servirla. Esta función es perfecta para las familias ocupadas, para quienes viven en constante movimiento y para aquellos que necesitan horarios de comidas flexibles. Esta configuración **NO COCINA LOS ALIMENTOS**, solo debe usarse para mantenerlos calientes antes de servir.

COMIDAS IDEALES

Sopas, caldos, guisos, salsas (por ejemplo, salsas para pastas), carne, arroz, verduras firmes (betarraga, papas) y postres (por ejemplo, budín).

CAPACIDAD

Nunca llenes la Olla de Cocción por encima de la línea MAX. Los alimentos que se expanden durante la cocción nunca deben superar la marca 1/2. La Fast Pot 5.7 L no puede cocinar a presión sin líquido.

Asegúrate de usar un mínimo de 250 ml de líquido dentro de la Olla de Cocción.

Para cambiar de ajuste

¡Es muy fácil cambiar las funciones durante la cocción en tu Fast Pot 5.7 L! Solo tienes que presionar el botón Mantener Temperatura/ Cancelar y luego seleccionar la nueva función de cocción deseada. Un nuevo temporizador parpadeará en la pantalla y la función seleccionada también parpadeará. Selecciona el tiempo, la presión y/o la temperatura deseada. Presiona el botón Inicio y la nueva función comenzará a precalentar.

Cómo Programar Inicio

Fast Pot 5.7 L te permite programar el

inicio de tu cocción para que comience y termine cuando lo necesites.

NOTA

DIRÍGETE A LA SECCIÓN “12 PROGRAMAS PREDETERMINADOS” PARA SABER QUÉ PROGRAMA PERMITE PROGRAMAR EL INICIO DE LA COCCIÓN.

NO UTILICES PROGRAMAR INICIO CUANDO LA RECETA CONTENGA INGREDIENTES PERECEDEROS, COMO CARNE, PESCADO, HUEVOS O PRODUCTOS LÁCTEOS, YA QUE PUEDEN DESCOMPONERSE.

01. Ajusta tu Fast Pot 5.7 L con la función deseada.

02. Después de fijar el tiempo de cocción, presiona el botón “PROGRAMAR INICIO” o “DELAYTIMER”. Los botones Programar Inicio e Inicio parpadearán. Luego el tiempo “0:30” se mostrará intermitente en la Pantalla para indicar que la Fast Pot 5.7 L se ha programado en el modo Programar Inicio.

03. Presiona los botones – y + hasta que llegues a las horas y minutos que quieres que el inicio de tu cocción se retrase. El retraso máximo es de 4 horas (4:00).

04. Presiona el Botón Inicio para empezar el retraso programado. El temporizador y el botón Programar Inicio dejarán de parpadear, mientras que el botón Inicio continuará parpadear. Esto indicará que la Fast Pot 5.7 L ha sido programada con Programar Inicio. La Pantalla comenzará la cuenta regresiva hasta llegar a 0:00. Cuando llegues a 0:00, la luz de Programar Ini-

cio se apagará y la luz de Inicio dejará de parpadear para mostrar que el retraso ha terminado. La palabra “HEAT” aparecerá en la Pantalla hasta que la Fast Pot 5.7 L esté totalmente presurizada. Cuando se haya alcanzado la presión seleccionada, el temporizador comenzará la cuenta regresiva del tiempo de cocción seleccionado.

EJEMPLO

Son las 18:00 hrs. y quieres tener una sopa lista en 2 horas para la cena de las 20:00 hrs. Quieres programar la máquina ahora para quedar libre y poder hacer otras cosas. La función preestablecida (si no se ha cambiado) cocinará a ALTA presión por 30 minutos. El tiempo para ganar presión varía según la humedad y la temperatura del agua, pero supongamos que toma 15 minutos. Por lo tanto, el tiempo total será de 45 minutos. Para tener la sopa lista a las 20:00 hrs, necesitarás retrasar el inicio de su preparación aproximadamente 1 hora y 15 minutos.

01. Presiona SOPA/CALDO.

02. En la Pantalla parpadeará “0:30”.

03. Presiona el botón Programar Inicio y ajusta “1:15”.

04. Presiona el botón Inicio.

Cuidados, limpieza y almacenamiento

La limpieza solo debe realizarse cuando la Fast Pot 5.7 L esté fría y desenchufada. Deja que la Fast Pot 5.7 L se enfríe completamente antes de limpiarla. Lava a mano la Goma de Sellado y la Tapa con agua tibia y jabón. Sécalas bien antes de volver a colocarlas.

ATENCIÓN

USA LA OLLA DE COCCIÓN SOLO DENTRO DE LA BASE PRINCIPAL. NO LA PONGAS EN LA ENCIMERA, DENTRO DE UN MICROONDAS O DENTRO DE UN HORNO.

Olla de Cocción

• Cuando retires la Olla de Cocción de la Base Principal, siempre usa las dos manos y levanta cuidadosamente, de lo contrario, podrías rayar el exterior de la Olla de Cocción.



• Si la comida se pega o se quema en la superficie de la olla, llénala con agua caliente y jabón, luego déjala remojando antes de limpiarla. Usa una espátula de goma o nylon para eliminar los residuos difíciles. Si es necesario frotar, usa un limpiador no abrasivo y una esponja o cepillo de nylon.

• Aunque la olla es apta para lavavajillas, te recomendamos lavar la a mano para preservar el recubrimiento antiadherente.

• Si se forman manchas blancas en la superficie de la Olla de Cocción, empápala en una solución de vinagre o jugo de limón y agua tibia durante

30 minutos. Luego, enjuágala y sécala.

NOTA

NUNCA USES UTENSILIOS METÁLICOS O ELEMENTOS ABRASIVOS DE LIMPIEZA EN LA OLLA, YA QUE ESTO PODRÍA RAYAR Y DAÑAR EL RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE.

Exterior

• Limpia el exterior de la Base Principal con un paño húmedo. No utilices limpiadores o fibras abrasivas, ni tampoco productos químicos fuertes, ya que dañarán las superficies.

• Para evitar daños en la olla, no utilices agentes de limpieza alcalinos cuando la limpies. Usa únicamente un paño y detergente suaves.

NUNCA SUMERJAS LA BASE PRINCIPAL EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.

Recolector de Condensación

• Vacía el agua del Recolector de Condensación después de cada uso. Lávalo con agua tibia y jabón.

Tapa de Presión y Goma de Sellado

• Siempre examina la Goma de Sellado antes de cada uso. Si está sucia, retírala para limpiarla.

ATENCIÓN

ÉSTA PUEDE DETERIORARSE CON EL TIEMPO.

• Lava la Goma de Sellado a mano con agua tibia y jabón, sécala completamente y vuelve a colocarla en la Tapa antes de usarla. Deja la Tapa hacia arriba para su almacenamiento, ya que

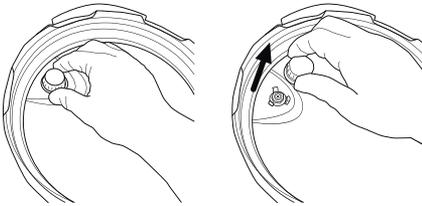
esto también prolongará la vida útil de la Goma. Ésta puede necesitar ser reemplazada cada 1 a 2 años dependiendo del uso regular. Comunícate con el Servicio Técnico de EasyWays® o visita la página www.easyways.cl para solicitar piezas de repuesto.

Válvula de Liberación de Vapor

- Asegúrate de que la Válvula de Liberación de Vapor esté LIBRE DE RESIDUOS antes de comenzar a usar la Fast Pot 5.7 L. Retira la Válvula y límpiala suavemente. Asegúrate de que esté completamente seca antes de colocarla.

Cubierta de la Válvula de Liberación de Vapor

- La cubierta de la Válvula de Liberación de Vapor se encuentra en la parte inferior de la Tapa. Asegúrate de que no haya residuos antes de comenzar a utilizar la Fast Pot 5.7 L. Para limpiar, retira la cubierta con fuerza hacia afuera (no gires) y límpiala con agua tibia y jabón. Presiona la cubierta de nuevo en su lugar una vez que hayas terminado la limpieza.



Válvula de Flotación

Presiona suavemente la Válvula hacia arriba y hacia abajo 2 a 3 veces (por encima y por debajo de la Tapa) y asegúrate de que no tenga residuos antes de comenzar a utilizar la Fast Pot 5.7 L.

Pin de Bloqueo de la Tapa

Presiona suavemente el pin y asegúrate de que no tenga residuos antes de comenzar a usar la Fast Pot 5.7 L.

NOTA

LA CONDENSACIÓN PUEDE ACUMULARSE DENTRO DE LA BASE PRINCIPAL, DEBAJO DE LA OLLA DE COCCIÓN. ESTO ES NORMAL. DÉJALA ENFRIAR Y LUEGO SÉCALA CON UN PAÑO DE COCINA.

Asegúrate siempre de que cada componente (olla, válvulas, goma, etc.) esté completamente seco antes de volver a colocarlo en la Fast Pot 5.7 L.



GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS

TEMA	PREGUNTA
1. Energía	Fast Pot 5.7 L no enciende.
2. Cocción de los alimentos	La comida está poco hecha
	Mi comida está sobrecocida
3. Programación	¿Puedo programar un tiempo para el programa de Sofreír?
	¿Puedo cambiar el programa, el tiempo o la temperatura una vez que los alimentos se están cocinando?
4. Cocción	¿La Olla de Cocción y la Tapa pueden usarse en la encimera o en el horno?
	Detuve el proceso de cocción, cambié los ajustes de presión, y ahora Fast Pot 5.7 L se está precalentando de nuevo.
5. Vapor	Sale vapor de Fast Pot 5.7 L.
6. Tapa	Tengo problemas para quitar la Tapa.

SOLUCIÓN

Asegúrate de que la toma de corriente funcione correctamente. / Comprueba que la Olla la Fast Pot 5.7 L esté enchufada.

Asegúrate de haber seleccionado el programa de cocción adecuado. / Asegúrate de que la Tapa esté bien instalada y bloqueada, y que la Válvula de Liberación de Vapor esté en la posición "Sellado". / Comprueba la receta para ver que se ha seleccionado la presión, temperatura y tiempo adecuados. / Asegúrate de que no se haya interrumpido o cortado el suministro eléctrico. / Asegúrate de que la Olla de Cocción tenga suficiente líquido para crear el vapor deseado y generar presión. Se debe utilizar un mínimo de 250 ml de líquido cuando se cocina a presión. Nunca llenes por encima de la línea "MAX".

Comprueba que seleccionaste la presión, la temperatura y el tiempo adecuados.

Como sofreír es un programa que requiere de toda tu atención, esto no es necesario. Pero de todas formas puedes ajustar el tiempo si así lo prefieres.

Sí, para cambiar el programa, toca Cancelar y selecciona un nuevo programa. / Luego, modifica el tiempo y la temperatura según desees. / Finalmente, pulsa Inicio. El tiempo y la temperatura pueden modificarse en cualquier momento.

No. Ni la Olla de Cocción ni la Tapa se pueden utilizar sobre el fuego o en el horno.

Si se detiene un ciclo de cocción y se inicia uno nuevo, Fast Pot 5.7 L puede mostrar "HEAT" hasta que se alcance la nueva presión.

Es normal que salga un poco de vapor por la Válvula de Flotación después de que tu Fast Pot 5.7 L se presurice. / Si sale vapor por los bordes de la Tapa, significa que no se ha cerrado y bloqueado completamente.

La Fast Pot 5.7 L cuenta con un dispositivo de seguridad para evitar que se quite la Tapa mientras tú EasyWays® está bajo presión. Por favor, asegúrate de despresurizar la unidad girando la Perilla de la Válvula de Liberación de Vapor a la posición "Liberación".

CÓDIGOS DE AVISO

CÓDIGO	SOLUCIÓN
Luz parpadeante "CLOSE LID"	Asegúrate que la Tapa esté cerrada completamente y en la posición Bloqueada.
E1	Fast Pot 5.7 L detendrá el ciclo de cocción. Desconecta tu Fast Pot 5.7 L y llama al Servicio Técnico EasyWays®.
E2	Fast Pot 5.7 L detendrá el ciclo de cocción. Desconecta Fast Pot 5.7 L y llama al Servicio Técnico EasyWays®.
E3	<p>Si recibes este código mientras estás utilizando una de las funciones de cocción a presión, es probable que la Tapa no se haya cerrado o sellado correctamente. Para resolverlo, sigue los siguientes pasos:</p> <p>PASO 1 Gira la Válvula de Liberación de Vapor a la posición "Liberación" y espera a que la unidad libere toda la presión.</p> <p>PASO 2 Quita la Tapa y mira debajo para asegurarse de que la Goma de Sellado esté bien sujeta a la parte inferior de la Tapa.</p> <p>PASO 3 Si tu receta parece necesitar más líquido después de quitar la Tapa, agrega más, mezcla los ingredientes y vuelve a colocar la Tapa, asegurándote de que la Válvula de Liberación de Vapor esté en la posición "Sellado".</p> <p>PASO 4 Desenchufa la unidad durante al menos 5 segundos, luego vuelve a enchufarla y programa los ajustes de cocción para comenzar a cocinar.</p>
E5	Aparecerá este código en caso de que uses incorrectamente la Liberación de Vapor para un ajuste de cocción sin presión. Ten en cuenta lo siguiente: la Tapa nunca debe usarse para el programa Sofreír. Si decides usar la Tapa de Presión con las funciones de Cocción Lenta

CÓDIGO	SOLUCIÓN
	<p>o Yogurt, asegúrate de girar la Válvula de Liberación de Vapor a la posición abierta o de “Liberación”. Si recibes el mensaje E5 durante cualquiera de estas situaciones, simplemente retira la Tapa al usar la función Sofreír. Para la Cocción Lenta o Yogurt, instala correctamente la Válvula de Liberación de Vapor en la posición “Liberación” mientras las utilizas. En ambos casos, desenchufa la unidad durante al menos 5 segundos, vuelve a enchufarla y programa los ajustes de cocción para comenzar a cocinar.</p>
E6	<p>Si recibes este código mientras cocinas, significa que la Fast Pot 5.7 L no pudo generar suficiente vapor para presurizar completamente. Para resolver el problema, sigue los siguientes pasos:</p> <p>PASO 1 Asegúrate de que la Válvula de Liberación de Vapor esté en la posición cerrada o “Sellado”. Si no estaba en la posición correcta, gírala y continúa con el paso 3.</p> <p>PASO 2 Si la Válvula de Liberación de Vapor estaba en la posición correcta, gírala a “Liberación” y espera a que la unidad se despresurice. Luego retira la Tapa y verifica debajo para asegurarte de que la Goma de Sellado esté bien colocada en la parte inferior de la Tapa.</p> <p>PASO 3 Añade otra taza de líquido (agua, caldo, etc.) a la Olla de Cocción, mezcla los ingredientes y vuelve a colocar la Tapa, asegurándote de que la Válvula de Liberación de Vapor esté en la posición “Sellado”.</p> <p>PASO 4 Desenchufa la unidad durante al menos 5 segundos, luego vuelve a enchufarla y programa los ajustes de cocción para comenzar a cocinar.</p>

INSTRUCCIONES DE USO DE GARANTÍA

IMPORTANTE: ANTES DE USAR TU FAST POT 5.7 L DE EASYWAYS®, SUGERIMOS LEER CON ATENCIÓN EL MANUAL DE USUARIO.

Has adquirido un producto de excelente calidad, sin embargo, en el improbable caso que tengas algún inconveniente técnico, EasyWays® responderá por el normal funcionamiento de tu equipo durante el período de garantía establecido.

NÚMERO 1 EasyWays® garantiza el servicio de reparación gratuita de los productos comercializados en el país donde adquiriste el producto.

NÚMERO 2 Esta garantía es válida con la boleta original del lugar donde se realizó la compra y es intransferible.

NÚMERO 3 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.

NÚMERO 4 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.

NÚMERO 5 La garantía a la que se refiere esta póliza cubre la reparación del producto EasyWays®, no el reemplazo de éste.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

1. Uso impropio, distinto del uso doméstico o del indicado en el Manual de Usuario y/o en condiciones ambientales deficientes. **2.** Exceso o caídas de voltaje eléctrico que impliquen un uso en condiciones anormales, como también defectos de instalación eléctrica. **3.** Instalación en condiciones distintas a las indicadas en el Manual de Usuario. Intervención del artefacto por personal no autorizado bajo EasyWays®. **4.** 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. **5.** 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

problemas en la instalación del equipo. **7.** 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. **8.** Las ilustraciones pueden ser diferentes al producto. Estamos constantemente mejorando nuestros productos, por lo que las especificaciones pueden

variar sin aviso. **9.** No intentes arreglar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica en esta unidad. Hacerlo invalidará la garantía. **10.** Si tienes 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.



RECETAS

ESTOFADO DE CARNE

INGREDIENTES

1 Kg Posta cortada en seis	Pimienta
3 Zanahorias cortadas en rodajas	Orégano
1 Cebolla cortada en rodajas	1 hoja de Laurel
6 Papas cortadas en rodajas	20 ml Aceite
1/2 Pimentón rojo cortado en tiras	100 ml Vino tinto
Sal	100 ml Agua

PREPARACIÓN

1.

Vierte el aceite en la Olla de Cocción, añade la carne y pimentón. Dora por ambos lados. *La función Sofreír requiere de tu supervisión constante para evitar que se queme.

SOFREÍR / ALTA / 6 MIN

2.

Agrega la cebolla, zanahorias, sal, pimienta, orégano, laurel, agua y vino. Programa y cuando falte 1 hora para terminar, añade las papas, espolvorea sal y orégano encima.

COCCIÓN LENTA / ALTA / 3 HRS

CARNE MECHADA

INGREDIENTES

1 Kg Carne

1 Cebolla cortada en pluma

2 Zanahorias cortadas en rodajas

1/2 Pimentón cortado en tiras

Sal

Pimienta

1 hoja Laurel

Orégano

2 cucharadas Aceite

100 ml Vino tinto

100 ml Agua

PREPARACIÓN

1.

Vierte el aceite en la Olla de Cocción, añade la carne y dora por todos sus lados. Luego agrega la sal, pimienta y el resto de los ingredientes. *La función Dorar/Sellar requiere de tu supervisión constante para evitar que se queme.

SOFREÍR / ALTA / 5 MIN

2.

Añade el agua y el vino.

COCCIÓN LENTA / BAJA / 6 HRS

NOTA

El corte por excelencia para la carne mechada es el choclillo, pero también puedes usar posta negra, pollo ganso, plateada o punta picana.

CARBONADA

INGREDIENTES

200 g Carne baja en grasas(posta negra, posta rosada,pollo ganso, entre otras)

600 g Papas cortadas en cubos

250 g Cebolla pelada y cortada en cubos

250 g Zapallo

150 g Zanahorias cortada en cubos

100 g Choclo

50 g Porotos verdes

50 g Arvejas

15 g Cilantro picado

6 g Diente de ajo picado fino

30 ml Aceite de oliva

Sal

Pimienta

AjÍ de color o paprika

Orégano

1.5 L Agua hirviendo

30 g Arroz (opcional)

PREPARACIÓN

1.

Vierte el aceite en la Olla de Cocción. Agrega la cebolla y ajo. *La función Sofreír requiere de tu supervisión constante para evitar que se queme.

SOFREÍR / ALTA / 10 MIN

3.

Agrega el resto de los ingredientes junto con el agua hirviendo. Si estás añadiendo arroz, agrégalo 1 hora antes de que termine el proceso de cocción y revuelve.

COCCIÓN LENTA / ALTA / 4 HRS

2.

Añade la carne. Sella por todos sus lados. *La función Sofreír requiere de tu supervisión constante para evitar que se queme.

SOFREÍR / ALTA / 6 MIN

4.

Antes de servir, ajusta el sabor y añade el cilantro para decorar.

POROTOS CON RIENDAS

INGREDIENTES

1 trozo Zapallo pelado y cortado en cubos

2 tazas Porotos

1/2 Pimentón rojo

1 Zanahoria rallada

1/2 Cebolla pelada y rallada

Pimentón paprika

1 vara de Apio

2 cucharadas Aceite

1 L Agua

Sal

Orégano

1/2 cucharadita de Bicarbonato

Tallarines

PREPARACIÓN

1.

Deja remojar los porotos en agua con el bicarbonato durante al menos 4 horas.

3.

Agrega la cebolla, zanahoria y pimentón.

SOFREÍR / ALTA / 5 MIN

5.

Agrega la vara de apio.

COCCIÓN LENTA / LENTA / 2:30 HRS

2.

Vierte el aceite y precalienta la Olla de Cocción . *La función Sofreír requiere de tu supervisión constante para evitar que se queme.

SOFREÍR / ALTA / 4 MIN

4.

Añade el pimentón paprika, los porotos lavados, zapallo, sal, orégano y agua.

SOFREÍR / ALTA / 5 MIN

6.

Cuando falten 30 minutos de cocción, incorpora los tallarines y revuelve.

PULPA DE CERDO

INGREDIENTES

800 g Pulpa de cerdo

500 ml Agua

200 ml Vino blanco

150 g Cebolla cortada en cubos

100 g Zanahoria rallada

1 cucharada Ají rojo en pasta

5 ml Aceite de oliva

Sal

Pimienta

Orégano

PREPARACIÓN

1.

Adoba la carne en un bowl con sal, pimienta, orégano y ají en pasta. Deja reposar durante 2 horas.

3.

Agrega la carne y sella por todos sus lados.

SOFREÍR / ALTA / 10 MIN

5.

Agrega el vino y agua.

COCCIÓN LENTA / ALTA / 4 HRS

NOTA

- Esta receta sirve para preparar los lomititos del clásico sándwich.
- Para una mejor presentación, puedes cubrir la carne ya adobada con una malla. Una vez cocinada, deja enfriar,

2.

Vierte el aceite en la Olla de Cocción y precalienta. *La función Sofreír requiere de tu supervisión constante para evitar que se quemé.

SOFREÍR / ALTA / 4 MIN

4.

Agrega la zanahoria y cebolla, revolviendo de vez en cuando.

SOFREÍR / ALTA / 10 MIN

6.

Filetea la carne en trozos delgados.

retira la malla y córtala. Esto permitirá que el cerdo mantenga su forma.

- Para que la carne mantenga su jugo, corta 10 minutos después de finalizado el proceso de cocción.

POLLO A LA MIEL

INGREDIENTES

1.2 Kg Trutros cortos de pollo

150 ml Miel

60 ml Mostaza

10 ml Aceite de oliva

Sal

Pimienta

PREPARACIÓN

1.

Retira el cuero del pollo y salpimienta.

3.

Sella el pollo por ambos lados.

SOFREÍR / ALTA / 10 MIN

5.

Vierte la mezcla de miel y mostaza sobre el pollo.

COCCIÓN LENTA / ALTA / 2 HRS

6.

Al servir, vierte la salsa sobre el pollo.

2.

Vierte el aceite de oliva en la Olla de Cocción y precalienta. *La función Sofreír requiere de tu supervisión constante para evitar que se queme.

SOFREÍR / ALTA / 4 MIN

4.

Mientras, mezcla la mostaza y miel en un bowl.

6.

Cuando falte una hora, voltear el pollo.

NOTA

- Puedes reemplazar los trutros cortos por trutros largos o pechuga de pollo.
- La mostaza ya es un producto rico en sal, por lo que no es necesario agregarle sal extra al pollo.

OSOBUCO AL VINO TINTO

INGREDIENTES

6 trozos Osobuco	200 ml Vino tinto
1 Cebolla cortada en ocho	100 ml Agua
1/2 Pimentón rojo cortado en tiras	20 ml Aceite
2 Zanahorias cortadas en tiras	Sal
Verduras frescas a elección	Pimienta
2 Dientes de ajo picados	

PREPARACIÓN

1.

Vierte el aceite en la Olla de Cocción y precalienta. *La función Sofreír requiere de tu supervisión constante para evitar que se queme.

SOFREÍR / ALTA / 4 MIN

3.

Añade el resto de los ingredientes y revuelve.

COCCIÓN LENTA / ALTA / 3 HRS

2.

Agrega los trozos de osobuco y sella por ambos lados. Luego aliña con sal y pimienta.

SOFREÍR / ALTA / 10 MIN

LENTEJAS CON CHORIZO

INGREDIENTES

2 Chorizos cortados en rodajas	50 g Arroz
10 ml Aceite	1 cucharadita Orégano
1 Cebolla picada fina	1 Ají de color o paprika
1 Zanahoria picada fina	1 hoja Laurel
1/2 Pimentón picado fino	800 ml Caldo de verduras
2 Dientes de ajo picados finos	Sal
250 g Lentejas	Pimienta

PREPARACIÓN

1.

Precalienta la Olla de Cocción. *La función Dorar/Sellar requiere de tu supervisión constante para evitar que se queme.

SOFREÍR / ALTA / 5 MIN

3.

Añade la cebolla, zanahoria, pimentón y ajo. Revuelve de vez en cuando.

SOFREÍR / ALTA / 6 MIN

5.

Una vez que termine la cocción, libera la presión. Cuando la presión se haya liberado y la Válvula de Flotación haya bajado, abre la Tapa.

2.

Agrega el chorizo y el aceite. Dora revolviendo de vez en cuando.

SOFREÍR / ALTA / 4 MIN

4.

Incorpora las lentejas, arroz, orégano, ají de color, laurel y caldo. Sazona con sal y pimienta a gusto. Revuelve.

LEGUMBRES / ALTA / 10 MIN

Posición Válvula de Liberación de Vapor: Sellada

MERMELADA DE FRAMBUESA Y LINAZA SIN AZÚCAR

INGREDIENTES

700 g Cerezas sin carozo

250 g Tagatosa

40 g Linaza

40 ml Jugo de limón

PREPARACIÓN

1.

Coloca todos los ingredientes en la Olla de Cocción , excepto las semillas de linaza. Revuelve de vez en cuando.

2.

Cuando falten 2 horas, agrega las semillas y revuelve.

COCCIÓN LENTA / ALTA / 4 HRS

3.

Vierte la mezcla en un frasco y deja enfriar.

MERMELADA DE FRAMBUESA Y CHÍA

INGREDIENTES

1 Kg Frambuesas

30 ml Jugo de naranja natural

100 g Tagatosa

50 g Chía

PREPARACIÓN

1.

Agrega todos los ingredientes a la Olla de Cocción y revuelve. Tapa y cubre con un paño de cocina. Vuelve a revolver un par de veces durante la cocción.

COCCIÓN LENTA / ALTA / 4 HRS

HUMMUS

INGREDIENTES

200 g Garbanzos remojados durante 8 horas

250 ml Agua

50 g Cebolla picada fina

3 Dientes de ajo

1 cucharadita Comino molido

1 cucharadita Orégano

1 cucharadita Tomillo

15 ml Jugo de limón

100 g Tahina (pasta de sésamo)

15 ml Aceite de oliva

PREPARACIÓN

1.

Agrega los garbanzos, agua, 2 dientes de ajo y ½ cucharadita de sal.

LEGUMBRES / ALTA / 12 MIN
Posición Válvula de Liberación de Vapor: Sellada

3.

Agrega al Robot de Cocina o procesadora de alimentos los garbanzos drenados, aliños, 1 diente de ajo, tahini, jugo de limón y ½ taza líquido de cocción. Procesa hasta obtener una pasta lisa y untable. Si es necesario, agrega más limón a gusto y rectifica la sazón.

NOTA

- Si usas garbanzos secos, cocina durante 1 hora con tres veces su peso en agua.
- Puedes reemplazar el comino por paprika o perejil picado.

2.

Una vez que termine la cocción, libera la presión. Cuando la presión se haya liberado y la Válvula de Flotación haya bajado, abre la Tapa. Descarta los ajos y cuela procurando guardar el líquido de cocción.

4.

Una vez listo, vierte en un pocillo, espolvorea el comino y añade aceite de oliva.

- Si el hummus queda muy espeso, agrega más líquido de cocción de los garbanzos de a una cucharada, hasta conseguir la textura deseada.
- Puedes mantener refrigerado hasta por una semana.

ARROZ GRANEADO

INGREDIENTES

200 g Arroz

250 ml Agua fría

15 ml Aceite

6 g Sal

PREPARACIÓN

1.

Precalienta la Olla de Cocción. *La función Sofreír requiere de tu supervisión constante para evitar que se queme.

SOFREÍR / ALTA / 5 MIN

3.

Agrega el agua, revuelve y rectifica la sazón. Tapa y programa.

PRESIÓN MANUAL / ALTA / 3 MIN
Posición Válvula de Liberación de Vapor: Sellada

5.

Revuelve para separar los granos de arroz y sirve inmediatamente.

2.

Agrega el arroz, sal y aceite. Programa y revuelve de vez en cuando, hasta que los granos de arroz empiecen a tomar un color blanco más profundo.

SOFREÍR / ALTA / 5 MIN

4.

Una vez que termine la cocción, deja reposar durante 10 minutos. Luego libera la presión. Cuando la presión se haya liberado y la Válvula de Flotación haya bajado, abre la Tapa.

PULPO

INGREDIENTES

1 Pulpo	1/2 atado Perejil
2 varas Apio cortadas en dos	2 cucharaditas Sal
1 Cebolla cortada en cuatro	1 cucharadita Pimienta entera
1 Zanahoria cortada en cuatro	2 hojas Laurel
4 Dientes de ajo cortados en dos	

PREPARACIÓN

1.

Agrega todos los ingredientes a la Olla de Cocción y cubre con agua procurando no exceder el nivel máximo de llenado.

PRESIÓN MANUAL / ALTA / 20 MIN
Posición Válvula de Liberación de Vapor: Sellada

3.

Con unas pinzas, retira el pulpo de la Olla de Cocción. Corta un tentáculo y prueba un trozo de la parte más gruesa. Si necesita más cocción, devuelve a la Olla de Cocción y cocina durante 5 minutos más. Repite el proceso si es necesario hasta alcanzar el punto deseado.

5.

Para servir el pulpo, retira el pico que se encuentra en la base donde se juntan los tentáculos. Todo el resto del pulpo es comestible.

2.

Una vez que termine la cocción, usa el Método Rápido de Liberación de Presión. Cuando la presión se haya liberado y la Válvula de Flotación haya bajado, abre la Tapa.

4.

Retira la Olla de Cocción de la base principal y deja enfriar el pulpo en el caldo de cocción.

NOTA

- Para darle un toque en la parrilla: Enrolla cada tentáculo como un caracol y atraviesa con una o dos brochetas de madera remojadas en agua para que no se desarmen. Pincela con aceite de maravilla y luego dora sobre la parrilla. El aceite de oliva se quema a altas temperaturas y se pone amargo, por eso se recomienda usar solo como un toque de sabor al momento de servir.
- Si quieres consumirlo frío: Corta los tentáculos, cabeza y cuerpo en trozos.

Úsalo para ceviche o ensalada.

- Preparado a la sartén o wok: Corta los tentáculos, cabeza (sin ojos) y cuerpo en trozos. Mezcla en un bowl con aceite de maravilla, sal y pimienta. Cocina en una sartén bien caliente para que tome color. Luego agrega cebolla cortada en pluma, pimentones, ají y orégano fresco. Puedes añadir un chorrito de aceite de oliva y perejil picado antes de servir.

COSTILLAR DE CERDO

INGREDIENTES

1.2 Kg Costillar de cerdo

200 ml Salsa barbecue

200 ml Cerveza

1 cucharadita Orégano

Sal

Pimienta

PREPARACIÓN

1.

Vierte la cerveza en un bowl y aliña con sal, pimienta y orégano. Deja el costillar reposando en la mezcla durante 2 horas.

2.

Coloca la carne y el líquido en la olla, luego vierte la salsa barbecue sobre la carne, cubriéndola por todos lados.

COCCIÓN LENTA / BAJA / 8 HRS

ABASTERO DE CERDO AL MERKÉN

INGREDIENTES

1 Kg Abastero de cerdo

1 Cebolla cortada en pluma

125 ml Caldo de verduras

4 Papas

2 Dientes de ajo laminados

15 ml Aceite de maravilla

2 g Merkén

Sal

Pimienta

PREPARACIÓN

1.

Precalienta la Olla de Cocción.

SOFREÍR / ALTA / 5 MIN

3.

Agrega la carne a la Olla de Cocción y dora durante 4 minutos por cada lado.

SOFREÍR / ALTA / 8 MIN

5.

Agrega el merkén, mezcla y vuelve a incorporar la carne a la Olla de Cocción. Añade las papas sobre o alrededor de la carne. Vierte el caldo y tapa la Olla de Cocción.

PRESIÓN MANUAL / ALTA / 30 MIN

Posición Válvula de Liberación de Vapor: Sellada

2.

Coloca la carne y aceite en un bowl. Sazona con sal y pimienta a gusto, y mezcla.

4.

Retira la carne de la Olla de Cocción y reserva. Agrega la cebolla con el ajo y cocina hasta que comience a dorar.

SOFREÍR / ALTA / 4 MIN

6.

Una vez que termine la cocción, libera la presión. Cuando la presión haya sido liberada y la Válvula de Flotación haya bajado, abre la Tapa.

7.

Retira la carne y las papas de la Olla de Cocción . Deja reposar sobre una tabla durante 5 minutos antes de cortar.

8.

Reduce el líquido de cocción a la mitad y vierte sobre la carne al momento de servir.

SOFREÍR / ALTA / 4 MIN

ALCACHOFAS A PRESIÓN

INGREDIENTES

5 Alcachofas

250 ml Agua

PREPARACIÓN

1.

Elimina las hojas más pequeñas de la base de la alcachofa y pela el tallo para quitar las fibras más duras.

2.

Agrega el agua a la Olla de Cocción e instala la Rejilla. Ordena las alcachofas dentro de la Olla de Cocción de tal manera que no sobrepasen la capacidad máxima.

COCCIÓN AL VAPOR / PRESIÓN ALTA/ 10 MIN / Posición Válvula de Liberación de Vapor: Sellada

3.

Una vez que termine la cocción, libera la presión. Cuando la presión haya sido liberada y la Válvula de Flotación haya bajado, abre la Tapa. Retira con pinzas las alcachofas de la Olla de Cocción . Deja enfriar boca abajo para eliminar el exceso de agua.

NOTA

El tiempo de cocción para las alcachofas chicas es de 10 minutos y para las grandes es de 12 minutos.

CAZUELA DE POLLO

INGREDIENTES

4 Trutros enteros de pollo

15 ml Aceite de maravilla

2 Dientes de ajo laminados

2 Papas peladas y cortadas en dos

4 trozos Zapallo

2 cucharaditas Orégano

1/2 cucharadita Comino

1 L Caldo de pollo

50 g Arroz

4 trozos Choclo

100 g Porotos verdes

50 g Arvejas

1 Zanahoria pelada y cortada en bastones

Sal

Pimienta

PREPARACIÓN

1.

Vierte el aceite en la Olla de Cocción y precalienta. *La función Sofreír requiere de tu supervisión constante para evitar que se queme.

SOFREÍR / ALTA / 5 MIN

3.

Agrega el ajo, papas, zapallo, orégano, comino y caldo. Sazona con sal y pimienta a gusto.

SOPAS - CALDOS / ALTA / 10 MIN

Posición Válvula de Liberación de Vapor: Sellada

2.

Agrega los trutros de pollo y dora durante 5 minutos por cada lado.

SOFREÍR / ALTA / 10 MIN

4.

Una vez que termine la cocción, libera la presión. Cuando la presión se haya liberado y la Válvula de Flotación haya bajado, abre la Tapa.

5.

Añade el arroz, choclo, porotos verdes, arvejas y zanahorias.

SOPAS - CALDOS / ALTA / 5 MIN

Posición Válvula de Liberación de Vapor: Sellada

6.

Una vez que termine la cocción, deja reposar durante 10 minutos. Luego usa el Método Rápido de Liberación de Presión. Cuando la presión se haya liberado y la Válvula de Flotación haya bajado, abre la Tapa.

QUINOA

INGREDIENTES

170 g Quinoa

300 ml Agua

1/2 cucharadita Sal

PREPARACIÓN

1.

Lava la quinoa en un colador fino con abundante agua hasta que no bote espuma. Deja escurrir unos minutos.

2.

Agrega la quinoa ya drenada a la Olla de Cocción, junto con el agua y sal.

3.

Una vez que termine la cocción, libera la presión. Cuando la presión se haya liberado y la Válvula de Flotación haya bajado, abre la Tapa.

4.

Revuelve bien para separar los granos y sirve.

ARROZ / GRANOS / 5 MIN

Posición Válvula de Liberación de Vapor: Sellada

ASADO DE TIRA AL VINO TINTO

INGREDIENTES

1 Kg Asado de tira

1 hoja Laurel

500 ml Vino tinto

2 g Romero

8 g Pimienta negra molida

10 g Maicena

4 Dientes de ajo

PREPARACIÓN

1.

Precalienta la Olla de Cocción.

SOFREÍR / ALTA / 5 MIN

3.

Retira la carne de la Olla de Cocción y reserva.

5.

Añade el vino y laurel. Cocina hasta reducir a la mitad.

SOFREÍR / ALTA / 8 MIN

2.

Vierte el aceite en la Olla de Cocción y añade el asado de tira con la carne hacia abajo.

SOFREÍR / ALTA / 6 MIN

4.

Agrega el ajo, pimienta y romero.

SOFREÍR / ALTA / 1 MIN

6.

Vuelve a incorporar el asado de tira, procurando colocar la carne hacia abajo y el hueso hacia arriba. Luego tapa.

CARNE - ESTOFADO / ALTA / 30 MIN
Posición Válvula de Liberación de Vapor: Sellada

7.

Una vez que termine la cocción, libera la presión. Cuando la presión se haya liberado y la Válvula de Flotación haya bajado, abre la Tapa.

NOTA

- Puedes cortar el asado de tira para que quepa en la Olla de Cocción.
- Cambia el tiempo de cocción del asado de tira por 45 minutos hasta 1 hora si deseas obtener una carne deshilachada.
- Si deseas obtener una salsa más espesa, vuelve a mezclar 2 cucharadas de agua con los 5 gramos restantes de maicena. Luego incorpora 1 cucharada a la vez hasta obtener la textura deseada.

8.

Retira la carne de la Olla de Cocción y programa. Luego mezcla la mitad de la maicena con 2 cucharadas de agua. Viértelo a la Olla de Cocción y revuelve hasta espesar.

SOFREÍR / ALTA / 4 MIN

YOGURT

INGREDIENTES

2 L Leche entera

100 g Yogurt blanco sin azúcar con
*cultivos lácteos

PREPARACIÓN

1.

Agrega la leche a la Olla de Cocción y calienta (sin hervir) hasta que llegue a 82°C idealmente. Revuelve de vez en cuando con una espátula de silicona. Puedes aumentar el tiempo si aún no llega a la temperatura mencionada.

SOFREÍR / 10 MIN

3.

Enfría la leche de manera natural sobre el mesón hasta que la temperatura baje a 43°C. Si se forma una capa de nata, retírala con una cuchara o colador. Si quieres acelerar el proceso, coloca la Olla de Cocción sobre un recipiente con hielo y revuelve hasta bajar la temperatura a 43°C.

5.

Devuelve a la Base Principal procurando secar la Olla de Cocción por fuera antes de insertarla.

YOGURT / BAJA / 8 HRS

2.

Vierte el aceite en la Olla de Cocción. Una vez alcanzada la temperatura, apaga la Fast Pot 5,7L. Con cuidado y la ayuda de guantes o un paño de cocina, saca la Olla de Cocción de la Base Principal y ubícala sobre una superficie resistente al calor.

4.

En un pocillo vierte el Yogurt blanco y 3 cucharadas de la leche enfriada. Mezcla hasta que esté homogénea (sin grumos) y agrega al resto de la

6.

Una vez terminado el periodo de cultivo, vacía el Yogurt en uno o varios recipientes de vidrio y refrigera.

7.

Para preparar Yogurt griego: Antes de refrigerar (paso 6), coloca un colador sobre un bowl. Cubre el colador con toalla nova o muselina. Vierte el Yogurt y refrigéralo durante 1 a 2 horas para que el suero de la leche escurra (líquido amarillo). Una vez transcurrido el tiempo, elimina el suero del bowl y traspasa el Yogurt a frascos de vidrio. Mantén refrigerado.

NOTA

- Revisa que el Yogurt blanco contenga *Lactobacillus bulgaricus* y/o *Lactobacillus thermophilus*.
- Es recomendable preparar la receta con un termómetro de cocina digital. Los cultivos lácteos son bacterias sensibles a la temperatura. Nunca toques el fondo de la Olla de Cocción con el termómetro, para evitar una incorrecta lectura de la temperatura.

A close-up photograph of a teal ceramic bowl filled with a vibrant yellow soup. Several large, succulent shrimp are arranged on top of the soup. A silver spoon is partially submerged in the soup, its handle extending upwards. The background is dark and out of focus, showing a small terracotta bowl containing green herbs. The lighting is warm, highlighting the textures of the soup and the shrimp.

E>>easyways

EASYWAYS.CL



@easywayschile



Alonso de Córdova 4330,
Vitacura, Santiago, Chile.



servicioalcliente@easyways-la.com