

E>>easyways

MANUAL DE USUARIO

MÁQUINA PARA HACER HELADOS AMALFI



MÁQUINA PARA HACER HELADOS
Modelo: EWMH01

ÍNDICE

- 04** INSTRUCCIONES IMPORTANTES
DE SEGURIDAD
- 06** COMPONENTES Y ACCESORIOS AMALFI
- 08** ENCENDIDO
- 10** CÓMO USAR LA MÁQUINA
- 13** GUÍA RÁPIDA:
DOS SABORES EN UN RECIPIENTE
- 16** RECETAS
- 18** CÓMO LIMPIAR TU MÁQUINA
- 19** INSTRUCCIONES PARA EL USO
DE LA GARANTÍA



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

01. Lea todas las instrucciones antes de usar la máquina y sus accesorios.

02. Observe y siga todas las advertencias e instrucciones. Esta unidad contiene conexiones eléctricas y piezas móviles que pueden representar un riesgo para el usuario.

03. Haga un inventario de todo el contenido para asegurarse de tener todas las piezas necesarias para operar su electrodoméstico de manera segura y adecuada.

04. Apague el electrodoméstico, luego desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo use, antes de ensamblar o desmontar piezas y antes de limpiarlo. Nunca lo desenchufe tomando y tirando del cable flexible.

05. Antes de usar, lave todas las partes que puedan entrar en contacto con alimentos. Siga las instrucciones de lavado de este manual.

06. Antes de cada uso, revise el cuchillo, para inspeccionar posibles daños. Si el cuchillo está doblado o sospecha que está dañado, contacte al fabricante para solicitar un remplazo.

07. NO use este aparato en exteriores, está diseñado exclusivamente para el uso doméstico en el interior.

08. NO utilice ningún aparato con el cable dañado, ni después de que presente un mal funcionamiento, se halla caído o sufrido algún daño. Este aparato no tiene piezas que el usuario pueda reparar. Si presenta daños contáctese con el fabricante para obtener servicio técnico.

09. Este aparato tiene marcas importantes en el enchufe, el cable de alimentación completo no es apto para remplazo. Si está dañado contacte con el fabricante para solicitar servicio técnico.

10. NO se deben usar cables de extensión con este aparato.

11. Para protegerse contra el riesgo de una descarga eléctrica, **NO** sumerja el aparato ni permita que el cable de alimentación entre en contacto con ningún tipo de líquido.

12. NO permita que el cable cuelgue de los bordes de mesas o mesones. El cable podría engancharse y tirar el aparato de la superficie de trabajo.

13. NO permita que el aparato ni el cable entre en contacto con superficies calientes, incluidas estufas y otros aparatos de calefacción.

14. SIEMPRE utilicé su máquina en una superficie seca y nivelada.

15. NO permita que los niños operen la máquina ni la usen como juguete. Es necesaria una supervisión estricta cuando cualquier aparato es usado alrededor de niños.

16. Este aparato NO está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

17. Utilice **ÚNICAMENTE** los accesorios incluidos con el producto o recomendados por el fabricante. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

18. NUNCA coloque el cuchillo sobre la base del motor sin antes colocarlo en la tapa del recipiente exterior y sin colocar la tapa en el recipiente exterior.

19. Mantenga las manos, el pelo, y la ropa fuera del contenedor durante la carga y la operación.

20. Durante el funcionamiento y manipulación del aparato, evite el contacto con partes móviles.

21. NO llene los recipientes más allá de las líneas de **LLENADO MÁXIMO**.

22. NO opere el aparato con un recipiente vacío.

23. NO caliente en el microondas los recipientes ni los accesorios incluidos con el aparato, excepto el vaso. Esta se puede calentar en el microondas.

24. NO caliente en el microondas el vaso por más de 8 minutos seguidos. Espere a que se enfríe antes de volver a calentar.

25. NUNCA deje la máquina desatendida mientras este en uso.

26. NO mezcle líquidos calientes. Esto podría provocar la acumulación de presión y la exposición al vapor, lo que puede suponer un riesgo a quemaduras.

27. NO procese ingredientes secos, sin agregar líquido al vaso, no está diseñado para mezclar en seco.

28. NO Muela.

29. NUNCA utilice el aparato sin las tapas colocadas. **NO** intente forzar el mecanismo de bloqueo. Asegúrese que el recipiente y la tapa estén correctamente instalados antes de usarlo.

30. Antes de usar el aparato, asegúrese de retirar todos los utensilios de los recipientes, los recipientes podrían romperse y causar lesiones personales y daños materiales.

31. Mantenga las manos y los utensilios alejados de los recipientes mientras mezcla para reducir el riesgo de lesiones personales graves o daños a la máquina. Se puede usar una espátula **SOLO** cuando el procesador no esté funcionando.

32. NO transporte la unidad por el mango del recipiente exterior. Sujete la máquina sujetándola por ambos lados por debajo del cabezal.

33. NO procese ingredientes duros o sueltos ni hielo. Este aparato no está diseñado para procesar fruta congelada suelta, bloques de hielo ni cubitos de hielo.

34. NO Congele las pintas en ángulo. El vaso debe colocarse sobre una superficie nivelada en el congelador. Las pintas congeladas en ángulo **NO** deben procesarse.



COMPONENTES Y ACCESORIOS AMALFI

NOMBRE DE LAS PIEZAS

A. Base del motor

B. Tapa del recipiente exterior

C. Cuchillas

D. Tapa del vaso

E. Vaso

F. Recipiente exterior



PANEL DIGITAL



ENCENDIDO

Use el botón de encendido para encender o apagar la unidad.

01. Luz instalar:

Esta luz se encenderá cuando el aparato no esté completamente ensamblado para su uso. Si la luz parpadea, asegúrese que el recipiente está correctamente instalado. Si la luz está fija, verifique que el cuchillo esté instalado.

02. Temporizador de cuenta regresiva:

Cuenta regresivamente el tiempo restante del programa.

03. Luz Disfruta:

Una vez finalizado el procesamiento, se encenderá esta luz.

04. Arriba/Abajo;

Controle la elevación y el descenso del eje de mezcla para facilitar la limpieza manual.

05. Modo de procesamiento:

Lo primero que hay que hacer es seleccionar el modo de procesamiento antes de seleccionar un programa. Para procesar todo el vaso, presione FULL (FULL). Para procesar solo la mitad, presione TOP (TOP). Para procesar la otra mitad del vaso, presione BOTTOM (BOTTOM).

06. Helado:

Diseñado para recetas tradicionales y deliciosas. Ideal para convertir recetas con lácteos y alternativas a los lácteos en helados espesos, cremosos y fáciles de servir.

07. Helado liviano

Diseñado para consumidores conscientes de su salud, que elaboran helados bajos en azúcar o grasa, o utilizan sustitutos del azúcar. Opte por recetas keto o paleo. Por lo general son helados más cremosos y menos firmes.

08. Sorbete:

Transforma recetas a base de frutas con alto contenido en agua y azúcar en delicias cremosas.

09. Gelato:

Crea bases de crema pastelera para helado Estilo Italiano

10. Yogurt helado:

Transforma fácilmente tus yogures favoritos de la tienda en postres helados cremosos y saludables con solo pulsar un botón. Al preparar yogurt helado asegúrate de usar yogurt entero con azúcar añadida.

En esta función puedes agregar fruta u otros ingredientes a tu preparación.

11. Café Frape:

Cree Bebidas de café congeladas con Calidad de cafetería con su café y azúcar preferidos, junto con cualquier crema, leche o alternativa de leche que quieras.

12. Bebida Congelada:

Prepare Bebidas congeladas, más espesas, más suaves y de fusión más lenta que superan la Calidad del estilo resort.

13. Granizado:

Recrea una delicia infantil favorita,

convirtiendo agua y mezclas de Bebidas en polvo o jarabes en granizados suaves y sedosos para beber.

14. Milkshake:

Diseñada. Para crear batidos rápidos y espesos, combinando tu helado favorito (Comprado o hecho en casa), leche y mezclas.

15. Smoothie Bowl

Diseñado para transformar agua y tus sabores frutales favoritos en refrescantes bolas de hielo.

16. + MX IN:

Diseñada para incorporar trozos de dulces, galletas, nueces, cereales o fruta congelada para personalizar una base recién procesada o una comprada en tienda.

17. Re-Spin;

Diseñada para garantizar una textura suave después de ejecutar uno de los programas. Re-Spin suele ser necesario cuando la base esta muy fría (por debajo de -22 °C) y la textura quebradiza en lugar de cremosa.

La puedes utilizar cuando terminas una función y el helado no está lo suficiente cremoso, seleccionas la función MIX hasta llegar al resultado deseado.

NOTA:

No use Re-Spin antes de usar el programa +Mezcla.

configure su congelador entre -12°C y -22°C. EL vaso está diseñado para procesar bases dentro de este rango. Si su congelador está dentro de este rango sus mezclas deberían alcanzar la temperatura adecuada.

02. NO congele las mezclas en ángulo. Posicione el vaso en una superficie nivelada en el congelador.

03. Congeladores verticales funcionan mejor. No se recomienda un congelador horizontal, ya que tienden a alcanzar temperaturas extremadamente frías.

04. Congele la base durante al menos 24 horas. Aunque esté congelada, la base necesita alcanzar una temperatura aún más baja antes de poder procesarla.

05. Aprovecha al máximo el tiempo preparando varios vasos a la vez. Guarda los vasos en el congelador para usarlas cuando quieras.

TIPS DE CONGELACIÓN

01. Para obtener mejores resultados,

CÓMO USAR LA MÁQUINA

01. Agregue los ingredientes en el vaso. NO sobrepase la línea de MÁXIMO.

02. Si la receta requiere que los ingredientes estén congelados, cierre la tapa del vaso y congélelos por al menos 24 horas.

NOTA: La máquina debe estar enchufada antes de ensamblarla. La máquina no funcionara si el recipiente exterior es instalado antes de enchufarla.

03. Enchufe la máquina y colóquela sobre una superficie limpia, seca y nivelada, como una mesa o una encimera.



04. Cuando la base este preparada o congelada, retire la tapa y coloque el vaso en el recipiente exterior.



NOTA: NO procese las mezclas si los ingredientes se congelaron inclinados o si a la mezcla le sacaron una cucharada y se han vuelto a congelar de manera desigual.

Siempre alise la superficie de una mezcla procesada antes de Volver a congelarla. Si se congela de manera irregular, coloque el vaso en el refrigerador para permitir que los ingredientes se derritan. Luego bata para combinar los ingredientes. Vuelva a congelar, asegurándose de colocar el vaso sobre una superficie nivelada en el congelador.

05. Sujete la tapa del recipiente exterior e inserte el cuchillo en el orificio circular, el cuchillo se adherirá automáticamente a la tapa. Presione el botón de encendido para encender la máquina.

06. Coloque la pestaña de la tapa ligeramente a la derecha del mango del recipiente exterior, de modo que las líneas de la tapa y el mango queden alineadas. Gire la tapa en sentido horario para bloquearla.



07. Con la máquina enchufada, coloque el recipiente exterior sobre la base del motor, con el mango centrado debajo del panel de control. Sujete el mango y empuje el recipiente exterior hacia la máquina. Si escucha un clic, indica que el recipiente está instalado



08. Presione el botón encendido, para encender la máquina. Si el recipiente exterior está correctamente instalado, el panel de control se iluminará y la máquina estará lista para usar. Presione TOP, FULL o BOTTOM estos tres estarán parpadeando. Luego use la perilla para seleccionar el programa que se ajuste a su base. El programa se detendrá automáticamente al finalizar. (Ejemplo: Seleccionar Helado)

09. Una vez finalizado el programa, mantenga presionado el botón de liberación, ubicado en el lado izquierdo de la base. Agarre el mango y tire del recipiente directamente hacia usted para retirarlo.

10. Para quitar la tapa, gírela en sentido antihorario.

NOTA: Si el helado no tiene la textura deseada, Puede verse muy congelado o tener una textura tipo arena presione el programa RE-SPIN.

11. Si agrega ingredientes adicionales, use una cuchara para crear un agujero de 4 cm de ancho que llegue hasta el fondo de la porción procesada del vaso. Agregue los ingredientes picados o triturados en el agujero del vaso y repita los pasos 6 a 10 para procesarlos nuevamente usando la misma zona de procesamiento y el programa MEZCLA.

12. Si no añade ingredientes adicionales, se puede usar RE-SPIN en bases desmenuzable o polvorientas para que quede más cremosa. RE-SPIN suele ser necesario para bases muy frías. Si la mezcla está suave y se puede servir con cuchara, vaya al paso 13. Si la base está desmenuzable o polvorienta repita los pasos 6 a 10 para procesar de nuevo con el programa RE-SPIN.

13. ¡Levante el vaso del recipiente exterior y disfruta!

14. Enjuague la tapa exterior para

eliminar cualquier residuo adherido al cuchillo. Para facilitar la limpieza, puede extraer el cuchillo y colocarlo directamente en el fregadero.

15. Apague la máquina presionando el botón de encendido. Desenchúfela al terminar.

16. ¿No terminaste tu mezcla? Aplane la superficie de tu postre congelado con una Cuchara o espátula antes de volver a congelarlo. Si el postre está duro luego de volver a congelarlo, procéselo de nuevo en el mismo programa que usaste para prepararlo. Si está blando, simplemente sácalo y disfrútalo. Antes de Volver a procesar un Sobrante bebida agrega 118 ml de tu bebida favorita para una BEBIDA CONGELADA o 177 ml de tu bebida favorita para un GRANIZADO o CAFÉ FRAPPÉ.



GUÍA RÁPIDA: DOS SABORES EN UN RECIPIENTE

OPCIÓN 1: MISMA BASE, DISTINTOS SABORES

(ej. vainilla + galletas / vainilla sin nada)

01. Prepara una sola mezcla base (ej. helado de vainilla).

02. Llena el recipiente hasta la línea de llenado (línea negra gruesa).

03. Congela por 24 horas.

04. Para TOP:

- Procesa con el programa deseado (ej. Helado) y selecciona TOP.
- Agrega mix-ins (galletas, chispas, etc.) en la parte superior.
- Usa función TOP → MIX-IN para mezclar.

05. Para BOTTOM:

- Procesa con el programa deseado y selecciona BOTTOM.
- Puedes dejarlo sin nada o agregar otros mix-ins solo abajo

OPCIÓN 2: DOS BASES COMPLETAMENTE DISTINTAS

(ej. vainilla arriba + chocolate abajo)

01. Rellena solo la mitad inferior del recipiente con la primera mezcla (ej. chocolate).

- Puedes usar una cuchara o una línea guía para medir la mitad.

02. Congela por unas horas hasta que esté firme.

03. Agrega la segunda mezcla encima (ej. vainilla) hasta la línea de llenado.

04. Congela todo por al menos 24 horas más (todo el recipiente debe estar bien congelado).

05. Procesa con TOP o BOTTOM:

- Selecciona el sabor que quieres con TOP o BOTTOM → programa (ej. Helado).
- Si deseas, puedes agregar mix-ins después de cada ciclo con TOP/BOTTOM → MIX-IN.

EasyTip:

- Usa solo programas “scoopables” con TOP/BOTTOM: Ice Cream, Gelato, Sorbet, etc.
- No uses TOP/BOTTOM para Milkshakes o bebidas.
- Siempre congela el recipiente completamente antes de procesar.
- Si el helado sale arenoso o duro, usa la función Re-Spin.

CÓMO USAR LA FUNCIÓN SLUSHI O GRANIZADOS

01. PREPARAR LA MEZCLA BASE:

- Mezcla el líquido con sabor que desees (por ejemplo, jugo de fruta, mezcla de frutas con azúcar, etc.).
- Vierte la mezcla en el recipiente hasta la línea de llenado máxima

02. CONGELAR:

- Coloca la tapa al recipiente y congélala en posición horizontal durante 10 a 24 horas
- Asegúrate de que esté completamente congelada antes de continuar.

03. ANTES DE USAR LA FUNCIÓN GRANIZADO:

- Saca el recipiente del congelador y deja reposar a temperatura ambiente unos 10 minutos.
- Muy importante: añade 2 a 4 cucharadas de jugo o agua (preferiblemente del mismo sabor que la mezcla) directamente sobre la mezcla congelada.
- Esto ayuda a que la máquina logre la textura perfecta de granizado, más suelta y menos densa.

04. PROCESAR:

- Coloca la tina en el recipiente de la máquina y asegúrala.

- Usa la opción FULL Y selecciona la función GRANIZADO.

- Presiona el botón para comenzar el procesamiento.

05. AJUSTES OPCIONALES:

- Si el resultado está muy denso, puedes agregar más líquido y usar la función RE-SPIN.

06. SERVIR:

- ¡Listo! Sirve tu granizado directamente desde la tina



RECETAS

Escanea este código QR para acceder a recetas exclusivas creadas para tu máquina de helados Amalfi.





CÓMO LIMPIAR TU MÁQUINA

Antes de limpiar, asegúrese de retirar el cuchillo de la tapa del recipiente exterior enjuagando la tapa y luego presionando el pestillo del cuchillo.

01. LAVADO A MANO:

Lave los recipientes, las tapas y el cuchillo con agua tibia y jabón. Utilice un utensilio con mango para limpiar el cuchillo. Enjuague bien y deje secar al aire todas las piezas.

02. TAPA DEL RECIPIENTE EXTERIOR:

Retire el cuchillo antes de limpiar la tapa del recipiente exterior, ya que los ingredientes podrían quedar atrapados debajo. A continuación, deje correr agua tibia por la Palanca de liberación del cuchillo y drenarla por los orificios de drenaje laterales. Coloque la tapa con la Palanca hacia abajo para vaciarla completamente. Retire la goma gris oscuro que rodea la parte BOTTOM de la tapa del recipiente exterior.

Lace a mano la tapa y el sello con agua tibia y jabón o colóquelos en el lavavajillas.

03. BASE DEL MOTOR:

Desenchufe la base del motor antes de limpiarla. Límpiela con un paño limpio y húmedo. No utilice paños, estropajos ni cepillos abrasivos para limpiarla.

Con un paño húmedo, limpie el eje debajo del panel de control después de cada uso.

CÓDIGOS DE FALLAS:

01. E (ERROR)

Durante el proceso de producción, cuando la tapa del vaso se abre de forma anormal debido a un salto del interruptor, la pantalla de tiempo mostrará “E” y el eje de la cuchilla se reiniciará automáticamente. Una vez completado el reinicio y retirado el vaso, la “E” dejará de mostrarse y aparecerá el mensaje intermitente “INSTALL”. Se debe reinstalar la cuchilla y volver a colocar el vaso.

02. P (PROBLEMA)

Durante el proceso de producción, si el motor de agitación se bloquea (o gira a una velocidad demasiado baja) o si falla el sensor Hall (provocando que el motor de agitación se des controle y gire a una velocidad excesiva), la pantalla de tiempo mostrará constantemente “P”, todos los botones dejarán de funcionar y será necesario cortar la alimentación para poder reiniciar el equipo.

INSTRUCCIONES PARA EL USO DE LA GARANTÍA

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.

IMPORTANTE:

ANTES DE USAR TU MÁQUINA DE HELADO AMALFI DE EASYWAYS®, SUGERIMOS LEER CON ATENCIÓN EL MANUAL DE USUARIO.

NÚMERO 4

El período de garantía de este producto es de un año. 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

- Uso impropio, distinto del uso doméstico o del indicado en el manual de usuario y/o en condiciones ambientales deficientes.
- Exceso o caídas de voltaje eléctrico que impliquen un uso en condiciones anormales, como también defectos de instalación eléctrica.
- Instalación en condiciones distintas a las indicadas en el manual. Intervención del artefacto por personal no autorizado bajo EasyWays®.
- Enmiendas en los datos del certificado de garantía o factura de compra y la no presentación del documento de compra (boleta o factura). Adulteración, ausencia o enmienda del número de serie de fabricación.
- Daños causados por golpes, caídas, transporte inadecuado, bodegaje inadecuado o trato incorrecto, como también los daños a causa de terremoto, inundación, relámpago, anegaciones, ambientes de polvo excesivo, humedad, entre otros, y por la operación del artefacto en condiciones no prescritas en el Manual de Usuario.

- Defectos técnicos producidos por problemas en la instalación del equipo.
- EasyWays® podrá no admitir el producto en sus servicios técnicos en aquellos casos que el producto no venga en condiciones de higiene y limpieza adecuados.
- Las ilustraciones pueden ser diferentes al producto. Estamos constantemente mejorando nuestros productos, por lo que las especificaciones pueden variar sin aviso.
- No intentes arreglar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica en esta unidad. Hacerlo invalidará la garantía.
- Si tienes dudas o comentarios con respecto al funcionamiento de este aparato o requieres hacer efectiva la garantía de reparación, por favor contactate con el Departamento de Servicio Técnico Autorizado EasyWays® correspondiente a tu país.





EASYWAYS.CL



@easywayschile



Alonso de Córdova 4330,
Vitacura, Santiago, Chile.



servicioalcliente@easyways-la.com