



¡BUENA ELECCIÓN!

Good Milk

6 EN 1



**¡Bebe rico,
come sano!**

» easy**ways**

Cocina
Prueba
Come
Repite



GOOD MILK
6 EN 1



- 
12. Conoce tu Good Milk
15. Panel de Control
16. ¿Por qué es 6 en 1?
18. Cómo utilizar Good Milk
23. Tipos de Programas
24. Momento de la Magia
28. Solución de Problemas
31. Limpieza y Mantenimiento
32. Uso de Garantía

instrucciones

DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lee detenidamente estas instrucciones antes de usar tu **Good Milk 6 en 1** de EasyWays, aunque estés familiarizado con el equipo. Así podrás adoptar todas las precauciones básicas de seguridad, hacer un buen uso del equipo y comprender las limitaciones y los peligros potenciales asociados. Seguir todas las indicaciones reduce los riesgos de incendio, descargas eléctricas y/o accidentes.

Este producto está destinado únicamente para uso doméstico



Advertencia

NO SE RECOMIENDA EL USO DE CABLES ALARGADORES PARA ESTE PRODUCTO

Asimismo, este electrodoméstico no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente. Desenrolla siempre completamente el cable de alimentación antes de usarlo.

Precaución

ES OBLIGATORIO CONSULTAR ESTE MANUAL DE USUARIO ANTES DEL USO

Para poder reducir cualquier riesgo de incendios, descarga eléctrica o alguna lesión, cocina solo en los contenedores recomendados. Por favor asegúrate de que la unidad esté correctamente cerrada antes de utilizarla.

No utilices tu **Good Milk 6 en 1** para otra cosa que no sea el uso previsto. Cualquier otro uso, especialmente una mala manipulación del producto, puede causar graves accidentes.

Antes del Uso

Para el uso óptimo de **Good Milk 6 en 1** asegúrate de cumplir con los siguientes pasos:



01. Instala tu **Good Milk 6 en 1** 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. NO coloques ni utilices este electrodoméstico sobre o cerca de superficies calientes (quemadores a gas, eléctricos, horno caliente, etc.), o con agua. No lo uses en superficies de madera o que puedan derretirse con el calor, ya que podrían calentarse. **JAMÁS** ubiques la máquina cerca de materiales inflamables. No dejes ropa, paños o cualquier objeto extraño sobre o debajo de la máquina durante su funcionamiento para evitar riesgos de incendios, sobrecalentamiento o descarga eléctrica. Siempre utiliza el aparato sobre una superficie seca y nivelada (**NUNCA** en el exterior o al aire libre).

03. Antes de usar, asegúrate siempre de que el aparato esté ensamblado correctamente, de acuerdo a las instrucciones de este Manual.

04. Antes de cada uso, comprueba que **Good Milk 6 en 1** y los accesorios estén en buen estado. No la utilices si se ha caído o presenta daños visibles. Si ves que el equipo presenta daños, desenchúfalo de la toma de corriente y contácta al Servicio Técnico de EasyWays.

05. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerjas ninguna parte de este electrodoméstico, 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.

NOTA: Esto podría dañar gravemente su funcionamiento y perder su garantía.

06. Asegúrate de que tu **Good Milk 6 en 1 SIEMPRE** esté limpia antes de cocinar.

NOTA: Este electrodoméstico no es un juguete. Por favor evita accidentes.



Este electrodoméstico no es un juguete, por favor evite accidentes

07. Este aparato **NO** está destinado para ser usado por niños o personas cuyas capacidades físicas, y/o sensoriales estén reducidas, carezcan de experiencia o conocimientos exhaustivos del aparato. Es necesario evitar que los niños estén dentro de la cocina cuando **Good Milk 6 en 1** esté en uso.

08. Procura que el cable de alimentación **NO** toque superficies calientes para evitar su derretimiento o accidentes. Al mismo tiempo, para evitar la posibilidad de que el sistema de cocción caiga accidentalmente de la superficie donde está ubicado, no dejes que el cable de alimentación cuelgue del borde del mostrador o de la mesa, de lo contrario, podría dañar el sistema de cocción o sufrir accidentes.

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



Atención

NO DERRAMES LÍQUIDOS EN LA BASE PRINCIPAL, PANEL DE CONTROL O CABLE DE ALIMENTACIÓN

Durante el Uso

Para el uso óptimo de **Good Milk 6 en 1** asegúrate de cumplir con los siguientes pasos:



01. La Base Principal de **Good Milk 6 en 1**, la Tapa con Motor, el Aspa de Acero Inoxidable y el Crush Ring pueden calentarse durante su uso. Ten cuidado al momento de manipularlos. NO toques sus superficies calientes; utiliza siempre los mangos, toma ollas o guantes de cocina.

02. No operes tu **Good Milk 6 en 1** sin comida o sin líquido dentro.

03. Para evitar quemaduras o un accidente, nunca muevas tu **Good Milk 6 en 1** durante el funcionamiento. No toques las partes calientes de la máquina.

04. Mientras **Good Milk 6 en 1** esté en uso jamás revuelvas su contenido ni toques las aspas.

05. SIEMPRE opera tu **Good Milk 6 en 1** con las manos totalmente secas.

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

07. NO toques directamente la comida ya que podrías quemarte. Ten mucho cuidado al retirar los alimentos. Pueden producirse quemaduras graves por la temperatura y vapor interno. No toques los accesorios durante e inmediatamente después de cocinar. Siempre usa guantes de cocina o agarraderas cuando manipules accesorios potencialmente calientes.

08. NO USES accesorios o repuestos **NO** recomendados por EasyWays, ya que esto podría causar graves lesiones a personas y/o accidentes. **NUNCA** reemplaces sus accesorios por otros que no estén diseñados específicamente para tu EasyWays (Ejemplo: Crush Ring).



Atención

NUNCA INCLINES GOOD MILK 6 EN 1 MIENTRAS ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO O CALIENTE

Después del Uso

Para el uso óptimo de **Good Milk 6 en 1** asegúrate de cumplir con los siguientes pasos:



01. Al terminar de usar, ten mucho cuidado al mover el aparato si contiene líquidos calientes. Un movimiento en falso puede generar quemaduras.

02. Siempre desconecta **Good Milk 6 en 1** mientras se encuentre en las siguientes situaciones: la estés desarmando, en proceso de ensamblaje, cuando la estés limpiando, si no lo estás usando o en cualquier circunstancia donde podría activarse y generar una situación peligrosa.

03. Permite que se enfríe **COMPLETAMENTE** y desenchufa antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiar. Para moverla, espera hasta que la máquina esté completamente fría, luego sujétala desde la Base Principal, siempre con ambas manos. Jamás la muevas mientras esté en uso. **NUNCA** la tomes desde la Tapa. Manipula el aspa con mucho cuidado ya que podrías cortarte. **EVITA ACCIDENTES.**

04. Para desconectar, asegúrate de que 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 GOOD MILK 6 EN 1 SIN GUANTES CUANDO ESTÉ CALIENTE.**

05. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el Servicio Técnico Autorizado EasyWays® con el fin de evitar un accidente.

NOTA: Durante el primer uso, es normal sentir cierto olor a quemado o ver una leve emanación de humo. Lo descrito anteriormente es normal en estos electrodomésticos que generan calor. **NO** se repetirá después de un par de usos.

06. No utilices esta máquina para almacenar alimentos. Tampoco utilices ningún componente del equipo en el microondas, refrigerador o congelador.

07. Consulta la sección de “Limpieza y Mantenimiento” para el cuidado diario del aparato, sin embargo, deja que todo se enfríe por completo antes de limpiarlo.

NOTA: Puedes limpiar el motor (Tapa) y las cuchillas de tu **Good Milk 6 en 1** con un poco de detergente no abrasivo y una esponja suave. Realiza este proceso con cuidado para evitar un accidente con el filo del aspa. **JAMÁS SUMERJAS LA PARTE SUPERIOR DE LA TAPA.** Ésta no se puede mojar, ya que aloja al motor.



08. Dejar los alimentos demasiado tiempo a temperatura ambiente puede generar la aparición de bacterias a niveles peligrosos y, por lo tanto, ocasionar enfermedades. Se recomienda desechar cualquier alimento que haya estado a temperatura ambiente por más de una hora.

09. NO utilices detergentes alcalinos o abrasivos para prevenir daños durante la limpieza de tu **Good Milk 6 en 1**. Siempre usa un paño y detergente suave.

10. Si notas que alguna pieza está dañada, defectuosa u observas que tu máquina no funciona de modo habitual y previsto, **SUSPENDE SU USO INMEDIATAMENTE** y desconéctalo de la toma de corriente. Espera hasta que el aparato se enfríe y contacta inmediatamente al Servicio Técnico de EasyWays®.

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

12. Guarda tu **Good Milk 6 en 1** en un lugar seco.

13. 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 para su revisión.

SIN EMBARGO, LOS PUEDES EVITAR CON ESTOS CONSEJOS.

NOTA: 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.



Atención
**TEMPERATURAS ALTAS:
RIESGO DE QUEMADURAS**

NOTA: No toques el interior del aparato mientras esté en uso, ya que podrías quemarte gravemente.



Todos los electrodomésticos y accesorios de la cocina tienen riesgos potenciales si haces un mal uso de la máquina 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 ESTRÉS ya que podrías sufrir un accidente grave.

Si notas un comportamiento extraño e inusual en tu **Good Milk 6 en 1**, desconecta de la toma de corriente, espera a que la máquina se enfríe y luego contacta al Servicio Técnico de EasyWays® para su evaluación. **EVITA ACCIDENTES.**

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS. No entregues la máquina sin este folleto a terceros. Estas instrucciones son una parte esencial de tu **Good Milk 6 en 1**.

Importante

Siempre encontrarás la versión más reciente de este manual de usuario en nuestra página www.easyways.cl



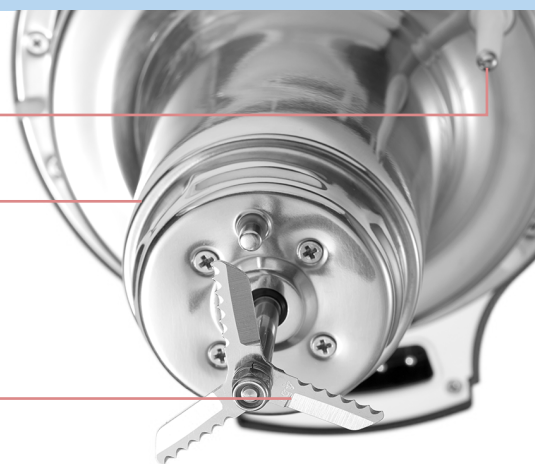
conoce tu **GOOD MILK 6 EN 1**

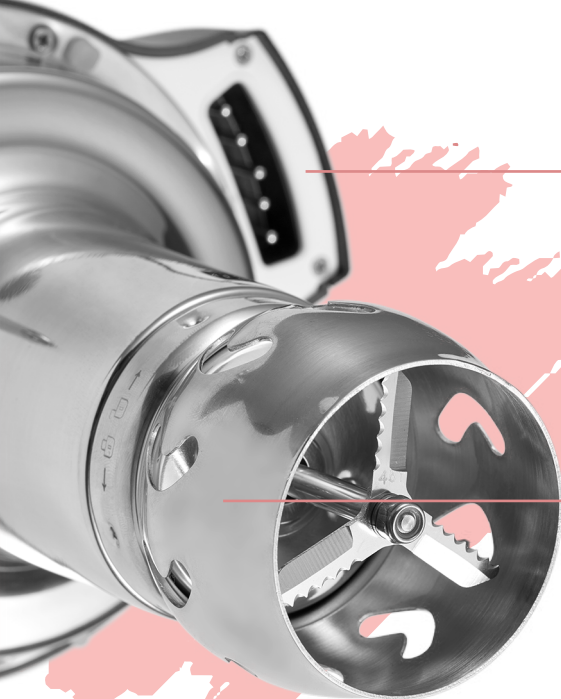
¡BIENVENID@ A LA FAMILIA EASYWAYS! Ya eres dueño de **Good Milk 6 en 1**, tu mejor aliada para preparar de manera fácil e intuitiva las mejores bebidas vegetales, sopas, compotas, jugos, porridge, infusiones y más. Para lograr los mejores resultado debes partir por conocer en profundidad tu nueva **Good Milk 6 en 1** de EasyWays. ¡Ven a conocer toda la magia!

SENSOR ANTIDEBORDAMIENTO

TAPA Y MOTOR

ASPA DE ACERO INOXIDABLE





CONECTOR

CRUSH RING



CONECTOR

MANGO

VASO

PANEL DE CONTROL

INICIAR / CANCELAR

ASPA DE ACERO INOXIDABLE Sirve para preparar exquisitas bebidas vegetales, sopas, porridge, jugos y compotas en tan solo minutos y sin ensuciar más utensilios. ¡Te ahorrará muchísimo tiempo! Esta maravillosa aspa permitirá que los ingredientes que quieras triturar queden en el punto perfecto.



Advertencia

TEN CUIDADO AL MANIPULAR EL ASPA YA QUE SUS CUCHILLAS SIEMPRE ESTÁN MUY AFILADAS

CRUSH RING Utiliza este sensacional accesorio para preparar las mejores bebidas vegetales de cereales y frutos secos. Crush Ring está diseñado para extraer todo el sabor del ingrediente que estás utilizando y optimizar su uso. El potente motor de **Good Milk 6 en 1**, la precisión del Aspa de Acero Inoxidable y la tecnología de Crush Ring, permiten que el ingrediente se quede en el corazón del Crush Ring para lograr una bebida vegetal perfecta. La idea es que con menos, obtengas más sabor. **¿Te fijaste en el lindo detalle el isotipo EasyWays en los bordes? ¡Lo amamos!**



Advertencia

INSTALA EL CRUSH RING EN EL ASPA CON MUCHO CUIDADO, YA QUE LAS CUCHILLAS ESTÁN AFILADAS

VASO El Vaso de tu **Good Milk 6 en 1** es de acero inoxidable y tiene una capacidad mínima de 1.1 litros y máxima de 1.3 litros.

CABLE DE ALIMENTACIÓN Enchufa a la toma de corriente para que **Good Milk 6 en 1** funcione.

TAZA MEDIDORA DE 100 ML Úsala como herramienta para medir tus ingredientes, por ejemplo la cantidad de soya o frutos secos.



Atención

NUNCA SUMERJAS TU GOOD MILK 6 EN 1 Y DESCONÉCTALA CUANDO LA LIMPIES





TAPA

T° ALTA

T° MEDIA

PROGRAMAS

TEMPERATURA

LUZ LED BLANCA

TIEMPO

PERILLA



¿por qué tu GOOD MILK ES 6 EN 1?

Sabías que tu **Good Milk 6 en 1** está completamente diseñada para realizar de manera fácil e intuitiva todo tipo de bebidas vegetales, ya sean de frutos secos, soya o cereal. Además, con su función Soya Rápida, ya no será necesario que dejes remojando los granos para cocinar la preparación más sabrosa y nutritiva. ¡Ahora lo puedes hacer de inmediato!

El encargado de preparar estas ricas bebidas vegetales es nuestro Crush Ring, que optimiza al máximo el ingrediente por su inteligente diseño, al permitir que el cereal o fruto seco se mantenga en el corazón de Crush Ring, extrayendo su sabor.

Gracias al Aspa de Acero Inoxidable, todos los productos añadidos quedarán suficientemente molidos para tus exquisitas preparaciones.

¡Y eso no es todo! Con **Good Milk 6 en 1** podrás preparar las mejores cremas y sopas, gracias a su tecnología que tritura y cocina. Tú solo debes agregar el agua y las verduras para que tu EasyWays haga el resto. ¡Así de fácil!

¿Sabías que **Good Milk 6 en 1** no solo prepara bebidas calientes? ¡Los jugos también quedan espectaculares! Elige las frutas que más te gusten, agrega agua y ¡listo!

Este versátil electrodoméstico también será un excelente ayudante si necesitas cocinar papillas y compotas, gracias a su Aspa de Acero Inoxidable que deja los alimentos molidos a la perfección. Además, en la función Compota también podrás preparar ricas salsas de verduras, como de tomates o champiñones. Para un resultado aún más perfecto, puedes pasar tu preparación por un colador. ¡Tu comida quedará con una textura tersa y suave!

El porridge es un alimento súper nutritivo, rico en vitaminas B, hierro y calcio que, además, está muy de moda. ¡Y en **Good Milk 6 en 1** queda exquisito! Presiona la opción Porridge y en 20 minutos podrás incorporar este delicioso desayuno a tu dieta.

Tu nueva EasyWays también tiene una función que prepara ricas infusiones, en tan solo minutos. Nada mejor que tomarse un té de hierbas después de la comida, especialmente en esas frías tardes de invierno.



Cuidado

**NO USES TU GOOD MILK 6 EN 1 PARA
PICAR ALIMENTOS MUY DUROS O SECOS**

Además, tu **Good Milk 6 en 1** cuenta con un **SISTEMA DE PROTECCIÓN POR DESBORDAMIENTO**, que previene que la preparación se rebalse. De todas maneras, cuida de llenar el Vaso con las indicaciones de cada una de las recetas EasyWays. **NOTA:** Recuerda que la cantidad mínima que puedes introducir en **Good Milk 6 en 1** es de 1.1 litros y la máxima es de 1.3 litros, ambas indicadas al interior del Vaso.



cómo utilizar

GOOD MILK 6 en 1

No leer el manual de uso puede causar un accidente grave

PASO 1 / Conecta el cable

Conecta el cable de alimentación en el conector trasero de **Good Milk 6 en 1**. Asegúrate de enchufar correctamente cada componente.



Atención

SI EL CABLE ESTÁ SUELTO, COMUNÍCATSE DE INMEDIATO CON EL SERVICIO TÉCNICO DE EASYWAYS

NOTA: Antes de remover la Tapa, asegúrate que el motor esté 100% detenido ya que éste tiene un sistema de apagado retardado que podría hacerte daño si es que se abre anticipadamente.

PASO 2 / Remueve la tapa

Remueve la tapa de tu **Good Milk 6 en 1**. Sujeta el mango superior y luego levántalo hasta retirarlo por completo.



Advertencia

LOS NIÑOS DEBEN SER SUPERVISADOS PARA ASEGURAR QUE NO JUEGUEN CON EL APARATO

PASO 3 / Instala el Crush Ring

Dependiendo de tu receta, puedes utilizar o no el Crush Ring. Consulta el capítulo “Selección de Programas” (página 20), para saber si tu receta necesita este accesorio.

Asegúrate de que Crush Ring quede firme y bien puesto



Atención

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ, ASEGÚRATE
DE LIMPIAR TODAS SUS PARTES (PÁGINA 31)



Atención

ANTES DE EMPEZAR A UTILIZAR TU GOOD MILK
6 EN 1 LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES DE USO

Alerta de Sonido

UNA ALERTA DE SONIDO

- Opc. 1** El equipo está conectado a la corriente.
- Opc. 2** Al presionar el botón Tiempo y Temperatura.
- Opc. 3** Al presionar el botón Inicio/Pausa.
- Opc. 4** Indicación de E1.

DOS ALERTAS DE SONIDO

- Opc. 1** Comenzó la cuenta regresiva del programa seleccionado.

TRES ALERTAS DE SONIDO

- Opc. 1** El programa seleccionado ha finalizado.
- Opc. 2** Indicación de E3.

CUATRO ALERTAS DE SONIDO

- Opc. 1** Indicación de E4.



PARA ENSAMBLAR TU CRUSH RING DEBES:

1. Sostén firmemente el mango de la tapa con la mano izquierda. **2.** Busca los símbolos de candado abierto y cerrado en el borde superior de Crush Ring e introdúcelo en la rosca del motor. Ten cuidado con tocar el aspa ya que está afilada. **3.** Gira el Crush Ring en sentido contrario a las agujas del reloj para asegurarlo.

RECUERDA: Guíate por los símbolos de candado abierto  y cerrado .

NOTA: Para desensamblar el Crush Ring debes realizar el mismo proceso, con la diferencia que esta vez debes girarlo en el sentido de las agujas del reloj y deslizarlo suavemente para retirar.

PASO 4 / Agrega los ingredientes al vaso

Hazlo cuidadosamente para evitar salpicaduras. Asegúrate de llenar el Vaso según las instrucciones de la receta. Puedes ocupar la Taza medidora de 100 ml para facilitar esta tarea.

NOTA: Asegúrate de llenar el Vaso entre las medidas mínimo y máximo indicadas en su interior.

PASO 5 / Instala la tapa

Toma la tapa de tu **Good Milk 6 en 1** por el mango e introdúcela suavemente en la superficie del Vaso.

NOTA: Asegúrate de que la Tapa quede bien instalada con el conector del mango correctamente acoplado.

PASO 6 / Seleccionar los programas

SELECCIÓN DE PROGRAMAS

Nro. 1 Conecta el cable de alimentación a la toma de corriente de la pared. NO lo conectes nunca a una zapatilla o enchufe alternativo.

Nro. 2 Al conectarla, **Good Milk 6 en 1** emitirá un sonido y el Panel de Control se encenderá. La unidad entrará en modo Reposo (indicada por una “b” en el Panel).

Nro. 3 El Panel de Control mostrará todas las opciones disponibles. Para seleccionar un programa, debes girar la Perilla hacia el que desees. La puedes rotar hacia la izquierda o derecha. El programa seleccionado comenzará a parpadear.

NOTA: Si no presionas ningún programa en 60 segundos, Good Milk 6 en 1 entrará en Reposo.

INICIA PROGRAMAS

Nro. 1 Una vez que hayas elegido el programa, toca el centro del botón Iniciar/Cancelar. Esta acción será confirmada por dos sonidos. Luego **Good Milk 6 en 1** comenzará a funcionar. El visor mostrará el programa seleccionado y el tiempo restante de la preparación.

NOTA: Puedes aumentar y disminuir la temperatura y el tiempo usando los botones Tiempo y Temperatura. Para preparaciones donde necesites una Temperatura Alta, selecciona la primera taza del Panel . Para preparaciones con Temperatura Media, selecciona la segunda taza .

Solo puedes regular el Tiempo y Temperatura de tu Good Milk 6 en 1 en las funciones de Soya y Porridge.

Good Milk 6 en 1 no funcionará si la tapa está mal puesta

NOTA: No te preocupes si **Good Milk 6 en 1** se demora en triturar los alimentos. Hay algunas funciones que inician el proceso hirviendo los ingredientes y luego triturándolos. Otras recetas, en cambio, comienzan su proceso inmediatamente debido a que son frías o blandas.

Nro. 2 Al momento de terminar el tiempo, **Good Milk 6 en 1** se detendrá de forma automática. Su término será anunciado por tres sonidos y aparecerá 00:00 en la pantalla. Se activará el modo Reposo.

PASO 7 / Retira tu preparación



Atención

ANTES DE REMOVER LA TAPA RECUERDA QUE EL ASPA DEBE ESTAR DETENIDA

Nro. 1 Cuando el programa termine, desenchufa el cable inmediatamente o selecciona el modo Reposo.

Nro. 2 Para retirar la Tapa, tómalala por el mango y levántala suavemente. Luego sujeta el Vaso por el mango del costado y vierte los alimentos.

Cuidado con la comida caliente, puede generar quemaduras y heridas

terminar un programa

ANTES DE TIEMPO

Para evitar accidentes, cuando termines, desconecta de la corriente

Nro. 1 Para terminar un programa antes de tiempo, debes presionar justo en el medio el botón Iniciar/Cancelar. El programa se cancelará.

NOTA: Si deseas continuar con tu preparación, debes tener claro el tiempo y temperatura indicados en la pantalla antes de cancelarlo, ya que el sistema no permite pausar y/o recordar la programación.

Nro. 2 Para reanudar la preparación, elige el programa seleccionado anteriormente y ajusta la temperatura y tiempo que restaba antes de cancelar la función.

TIPOS DE PROGRAMAS

A continuación, te dejamos una tabla con todos los programas de **Good Milk 6 en 1** con su respectivo tiempo, capacidad, temperatura y si requiere instalar el Crush Ring.





PROG.	TIEMPO	CAPAC.	CALOR	C. RING
Sopa	26 min	1110 - 1300	Si	No
Soya	30 min	1100 - 1300	Si	Si
Jugos	15 min	1100 - 1200	No	No
Almendra	16 min	1110 - 1300	Si	Si
Frutos Secos	12 min	1000 - 1300	Si	Si
Infusión	17 min	1100 - 1300	Si	No
Porridge	21 min	1100 - 1300	Si	No
Soya (s/remojo)	18 min	1100 - 1300	Si	Si
Autolavado	1 min	750	Si	Si/No
Cereal	25-30 min	1000 - 1300	Si	Si
Compota	37 min	1000	Si	No

momento de la magia

GOOD MILK 6 EN 1

¡Bebe rico, come sano! Ese es el lema de nuestra maravillosa **Good Milk 6 en 1**. Llegó el gran esperado momento de preparar las más ricas y saludables recetas en tu **Good Milk 6 en 1**. ¿No sabes qué preparar? ¿La ansiedad por encender tu EasyWays está que arde? Acá te dejamos cinco recetas espectaculares y variadas con las que puedes empezar a hacer uso de tu **Good Milk 6 en 1**.

¡Espera! Estas son solo algunas recetas. Para estar lo más actualizado posible sobre la infinidad de preparaciones que se pueden cocinar en tu **Good Milk 6 en 1** ingresa a recetas.easyways.cl.

NOTA: Esta es una guía básica para comenzar a utilizar tu **Good Milk 6 en 1**, sin embargo, cuando estés familiarizado, notarás que es un equipo multifuncional, versátil y práctico, que te dará cientos de opciones para lograr los objetivos que estás buscando. No temas experimentar con tus propias recetas y añadir tu sello personal.

BEBIDA VEGETAL DE SOYA



Paso 1 Remoja un medidor de 100 ml de soya en abundante agua.



Paso 2 Agrega agua. Recuerda que la cantidad de contenido total (agua + ingredientes) introducido en el Vaso debe estar entre los 1.100 y 1.300 ml.



Paso 3 Selecciona la función "Soya". **Good Milk 6 en 1** se encargará del resto.

1

BEBIDA VEGETAL DE ALMENDRAS



Paso 1 En el Vaso, agrega un medidor de 100 ml de almendras.

2



Paso 2 Luego, agrega agua. Recuerda que la cantidad de contenido total (agua + ingredientes) introducido en el Vaso debe estar entre los 1.100 y 1.300 ml.



Paso 3 Finalmente, selecciona la función Almendra y en unos minutos **Good Milk 6 en 1** tendrá lista tu experiencia EasyWays. **EASYTIP:** Para lograr una bebida vegetal de almendras con más espuma (ideal para un café), te recomendamos utilizar la función Frutos Secos. **EASYTIP:** Para lograr una mejor y más suave bebida vegetal de almendras, recomendamos pasarla por un colador dos veces.

SALSA DE TOMATE



Paso 1 ¡La función Compota también es ideal para preparar salsas! Solo sigue los siguientes pasos. Hornea 10 tomates de pera junto con tres cebollas durante una hora. Sazona con laurel, orégano, tomillo, romero y sal.

3



Paso 2 Luego, agrega tus verduras horneadas en el Vaso de **Good Milk 6 en 1**. Vierte 100 ml de vino tinto y dos cucharadas de azúcar.



Paso 3 Finalmente, elige la función Compota y listo. ¡Pero qué EasyWays más versátil! **EASYTIP:** Recuerda que con tu **Good Milk 6 en 1** puedes explorar con tus propias recetas y preparar salsas con otras verduras.



Advertencia
NO LA UTILICES PARA COCINAR CON CARNE. EL ASPA SE PUEDE DAÑAR

BEBIDA VEGETAL DE COCO



Paso 1 Agrega al Vaso de tu **Good Milk 6 en 1**, 3 medidores de coco rallado sin remojar.



Paso 2 Luego agrega agua. Recuerda que la cantidad de contenido total (agua + ingredientes) introducido en el Vaso debe estar entre los 1.100 y 1.300 ml.



Paso 3 Finalmente, selecciona la función Frutos Secos y... ¡voilà! En unos minutos tendrás tu bebida vegetal de coco lista para servir.



BEBIDA VEGETAL DE ARROZ



Paso 1 Agrega medio medidor de 50 ml de arroz en el Vaso.



Paso 2 Luego agrega agua. Recuerda que la cantidad de contenido total (agua + ingredientes) introducido en el Vaso debe estar entre los 1.100 y 1.300 ml.



Paso 3 Finalmente, elige la función Cereal y listo. ¿Hay algo más sencillo y rico que esto?

Tips para que cada una de tus recetas queden espectaculares

NÚMERO 1 La bebida vegetal de soya debe cocinarse a una alta y constante temperatura (por alrededor de 20 minutos), por lo que la interrupción del proceso podría afectar su composición. Por eso, al momento de preparar bebidas vegetales de soya, asegúrate que el programa no sea interrumpido por más de 2 minutos.

NÚMERO 2 Las bebidas vegetales pueden ser producidas por casi cualquier tipo de fruto seco o legumbre. Si realizas un previo remojo de ellas será beneficioso para tu preparación. La mejor forma de hacer esto es verter agua fría en el Vaso, añadir el ingrediente y luego tapar para evitar que entre algún insecto o pelusa.

NÚMERO 3 Algunas legumbres, como las arvejas, deben ser remojadas varias veces, cambiando el agua cada vez. Esto remueve las sustancias amargas permitiendo que tu preparación quede perfecta.

NÚMERO 4 Productos con alto contenido proteico, como hojuelas de coco y lentejas, en alta concentración, combinado con el uso de una función que caliente mucho el ingrediente, puede llevar a un exceso de espuma. Esto activaría el Sistema Anti Desbordamiento.

NÚMERO 5 Si quieres que tus bebidas veggies tengan una textura suave al momento de probarlas, te recomendamos pasarlas por un colador luego de finalizada la cocción.



Solución de Problemas

Si ocurre algún problema, revisa las siguientes indicaciones para verificar si puedes solucionarlo tú mismo. De no ser posible, contáctate con el Servicio Técnico de EasyWays.

NOMBRE ERROR	DESCRIPCIÓN
E1	Sin agua o sin suficiente agua.
E2	Tapa mal puesta o sin tapa luego del timer de 60 segundos que comienza cuando agrego ingredientes.
E3	Desbordamiento.
E4	El producto no alcanzó la temperatura requerida.
E5	Voltaje no adecuado.
E6	Temperatura alta.
E7	Al iniciar la cocción el producto no inicia el tiempo.
E8	Error en el termostato del producto.
E9	Cantidad excesiva de ingredientes.
E10	
E11	Temperatura alta.

Antes de que se especifique el error, en el Panel de Control aparecerá “UP” y una cuenta regresiva de 50 segundos. Cuando la cuenta llegue a 0, se desplegará el error específico (por ejemplo E1, E2, etc).

¿CUÁNDO PREOCUPARSE POR ÉSTE ERROR?	SUGERENCIA
El E1 persiste a pesar de agregar agua entre las marcas de 1100 y 1300 ml.	Agrega agua entre las marcas de 1100 y 1300 ml y vuelve a programar. Si sigue apareciendo el error contáctate con nuestro Servicio Técnico.
Cuando la tapa está bien puesta y no comienza a funcionar.	No saques la tapa por más de los 60 segundos establecidos. Apaga y vuelve a programar.
	No agregues más ingredientes de lo permitido. El máximo es de 1100 a 1300 ml, marcado dentro del vaso.
Si estás haciendo una receta exacta de EasyWays debes llevarla a Servicio Técnico. De lo contrario puede ser por no tener la proporción adecuada de ingredientes.	Haz una receta establecida y si no funciona llévela a Servicio Técnico.
La máquina puede estar conectada a un transformador que no corresponde a 220 V. Por otro lado, la máquina se podría estar utilizando en un país con otro voltaje.	Si lo estás usando en Chile contacta a Servicio Técnico.
El agua que se utilizó para la preparación supera los 60°C.	Por favor utiliza temperatura ambiente para tus preparaciones.
	Desenchufa y vuelve a iniciar. Si no funciona contacta a Servicio Técnico.
	Contacta a Servicio Técnico.
Más ingredientes de lo permitido.	Por favor no agregues más de el máximo de ingredientes permitidos.
	Contáctate directamente con Servicio Técnico.
El agua que se utilizó para la preparación supera los 60°C.	Por favor utiliza temperatura ambiente para tus preparaciones.

Otros Consejos

1. Si el indicador luminoso no funciona, puede ser que la Tapa no esté ajustada o el cable no esté bien enchufado. En este caso, asegúrate que la Tapa esté bien ensamblada o conecta el enchufe firmemente a la toma de corriente.
2. Si el indicador luminoso funciona bien, pero **Good Milk 6 en 1** no inicia, puede suceder que no elegiste el programa correcto, no está la cantidad de agua correcta o hay un error en el sensor de desbordamiento. Para solucionarlo, revisa si estás ocupando el programa correcto y los niveles de agua. Si te percatas que el sensor está dañado, consulta inmediatamente al Servicio Técnico de EasyWays.
3. Si el motor no funciona es porque la Tapa está mal ajustada.
4. Si los ingredientes no se muelen por completo o se desbordan puede ser porque se eligió un programa incorrecto, porque la cantidad de los ingredientes no son los adecuados o porque no usaste el Crush Ring.
5. Si se te quemaron los alimentos, tu **Good Milk 6 en 1** puede estar sucia o agregaste productos no permitidos. Para solucionar esto, debes limpiar el Vaso o añadir los ingredientes correctos.
6. Si **Good Milk 6 en 1** trabaja por mucho tiempo, es porque elegiste un programa incorrecto.
7. Si la preparación se rebalsa, es porque no usaste el Crush Ring o elegiste alimentos procesados. Es muy importante que para cada preparación de bebida vegetal uses el Crush Ring. También es de suma importancia que solo cocines con alimentos crudos sin procesos previos.

Limpieza y mantenimiento



Advertencia

DESCONECTA GOOD MILK 6 EN 1 DE LA CORRIENTE ANTES DE LIMPIARLA

Limpia todos sus componentes antes y después de cada uso

NÚMERO 1 **Good Milk 6 en 1** posee un Sistema de Autolavado. Para activarlo, llena el Vaso con 750 ml de agua tibia y una gota de detergente no abrasivo. Luego cierra la Tapa. Para empezar a limpiar selecciona el programa Auto Lavado usando la Perilla y pulsa el botón Inicio. Una vez finalizada la función, desecha el agua utilizada y enjuaga con agua limpia.

NÚMERO 2 Los accesorios de **Good Milk 6 en 1** están muy afilados. Lávalos con mucho cuidado y por separado, ya que puedes sufrir un corte accidental. Utiliza un detergente no abrasivo y una esponja suave para hacer este procedimiento. No ensambles los elementos de **Good Milk 6 en 1** hasta que estén completamente secos. Cuando te sea difícil de limpiar, puedes ocupar un limpiador en crema y agua caliente.

NÚMERO 3 **NINGUNA** de las partes de **Good Milk 6 en 1** son aptas para el lavavajillas.

NÚMERO 4 Por **NINGÚN MOTIVO** mojes el Panel de Control. Si ocurre esto, seca inmediatamente con un paño.

NÚMERO 5 No utilices virutillas, esponjas de acero o utensilios abrasivos para limpiar **Good Milk 6 en 1**, ya que puedes rayar el Vaso y los accesorios de tu EasyWays.

NÚMERO 6 **JAMÁS** laves tu **Good Milk 6 en 1** con el cable de alimentación conectado a la electricidad.

NÚMERO 7 Para evitar manchas de agua en la superficie de la base, recomendamos ocupar un paño húmedo para sacarlas.

NÚMERO 8 Puedes limpiar el motor (Tapa) y las cuchillas con un poco de detergente no abrasivo y una esponja suave. Realiza este proceso con cuidado para evitar un accidente con el filo del aspa. **JAMÁS SUMERJAS LA PARTE SUPERIOR DE LA TAPA.** Ésta no se puede mojar.

instrucciones para EL USO DE GARANTÍA

IMPORTANTE:

ANTES DE USAR TU PRODUCTO 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. 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 en el manual de usuario. **6.** Defectos técnicos producidos por 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 requieres hacer efectiva la garantía de reparación, por favor contáctate con el Departamento de Servicio Técnico Autorizado EasyWays® correspondiente a tu país.



PRODUCTO	MESES
Kitchen Grand Connect	36
Kitchen Connect	36
Kitchen Pro	24
Kitchen Master	12
Fast Pot	12
Slow Pot Design	12
Slow Pot Mini	12
Air Fryer Plus	12
Multi Bread	12
Pizza Oven	12
Slow Juicer Pro / Accesorios	12
Slow Juicer Pro / Motor	60
NutriBlender	12
Hook Mixer	12
Art Mixer	12
Milano Coffee 3 en 1	12
Good Milk 6 en 1	24



