

easyways

# MANUAL DE USUARIO

Kitchen  
Pro



easyways  
*Así de simple*

WWW.EASYWAYS.CL



# ÍNDICE

---

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	4
CONOZCA SU ROBOT DE COCINA	10
PANEL DE CONTROL	12
COMPONENTES Y ACCESORIOS	16
PREPARANDO EL ROBOT DE COCINA	20
CÓMO USAR EL ROBOT DE COCINA	22
LIMPIEZA Y CUIDADOS	25
AVERÍAS: CAUSA / SOLUCIÓN	26
INSTRUCCIONES PARA EL USO DE LA GARANTÍA	28

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

LEA DETENIDAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU KITCHEN PRO DE EASYWAYS, AUNQUE ESTÉ FAMILIARIZADO CON EL EQUIPO. ASÍ PODRÁ ADOPTAR TODAS LAS PRECAUCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD, HACER UN BUEN USO DEL EQUIPO Y COMPRENDER LAS LIMITACIONES Y LOS PELIGROS POTENCIALES ASOCIADOS. SEGUIR TODAS LAS INDICACIONES REDUCE LOS RIESGOS DE INCENDIO, DESCARGAS ELÉCTRICAS Y/O ACCIDENTES.

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

ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO. No utilice el Robot de Cocina para otra cosa que no sea el uso previsto. Cualquier otro uso, especialmente una mala manipulación, puede causar graves accidentes.

**PRECAUCIÓN:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIOS, DESCARGA ELÉCTRICA O LESIÓN, COCINE SÓLO EN LOS ACCESORIOS QUE VIENEN EN LA CAJA.

**ES OBLIGATORIO** consultar detalladamente este Manual de Usuario.

## ANTES DEL USO

Para el uso óptimo del Robot de Cocina Kitchen Pro, asegúrese de cumplir con los siguientes pasos:

- Encender el Robot de Cocina con el interruptor de atrás.
- Instale su Robot de Cocina lejos de las paredes y muebles superiores (o colgantes) durante su uso. Es recomendable dejar por lo menos 30 cm hasta 1 metro de distancia para evitar problemas con la condensación o el calor.
- NO coloque ni utilice este electrodoméstico sobre o cerca de superficies calientes (quemadores a gas, eléctricos, horno caliente, etc), o con agua. No lo use en superficies de madera o que puedan derretirse con el calor. JAMÁS ubique la máquina cerca de materiales inflamables. Nunca bloquee el ventilador, o cualquier componente de la máquina. Siempre utilice el aparato sobre una superficie seca y nivelada (NUNCA en el exterior o al aire libre).
- Antes de usarlo, asegúrese siempre de que el aparato esté ensamblado correctamente, de acuerdo a las instrucciones de este Manual.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja ninguna parte de este electrodoméstico, ni permita que el cable de alimentación entre en contacto con agua u otro líquido. Si la unidad cae al agua, desconecte el cable de alimentación inmediatamente y comuníquese con el Servicio Técnico EasyWays para su evaluación.
- Asegúrese de que su Robot de Cocina SIEMPRE esté limpio antes de cocinar. También procure instalar correctamente el aspa, ya que de lo contrario, podrá filtrar.



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

● Si usted nota un comportamiento extraño e inusual en su Robot de Cocina durante la cocción, **NO ABRA LA TAPA**. Primero desconecte de la toma de corriente, espere a que la máquina se enfríe y luego contacte al Servicio Técnico de EasyWays para su evaluación. **EVITE ACCIDENTES**. Hacer caso omiso de este útil consejo es un error de manipulación.

● Este aparato puede ser utilizado por niños, siempre y cuando sean **CONTINUAMENTE SUPERVISADOS** por un adulto, al igual que las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos. En cualquiera de estos casos es obligación proporcionar las instrucciones relacionadas con el uso del aparato de forma segura, para que comprendan los riesgos existentes. **ESTO NO APLICA CUANDO EL APARATO ESTÉ CALIENTE**, en este caso es necesario evitar que los niños estén dentro de la cocina. **ATENCIÓN: ESTE ELECTRODOMÉSTICO NO ES UN JUGUETE. EVITE ACCIDENTES.**

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

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

## DURANTE EL USO

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

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

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

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

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

● Cierre correctamente la Tapita de Medición durante la utilización del aparato especialmente al preparar comidas calientes con velocidades medias (3 - 6) y elevadas (7-10 y Turbo). **EVITE** derrames y posibles quemaduras en su cuerpo por contacto.

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

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


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

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

● No introduzca utensilios al interior del Robot de Cocina cuando esté funcionando (como cubiertos o mezcquinas). La **ÚNICA EXCEPCIÓN** es la Espátula

que viene incluida, ya que posee un tope especial que impedirá el contacto con el Aspa y siempre a través del Bocal. Jamás use la Espátula cuando el Mezclador esté instalado al interior del Robot.

● **NO USE** accesorios o repuestos **NO** recomendados por el fabricante, ya que esto podría causar graves lesiones a personas y/o accidentes. **NUNCA** reemplace sus accesorios por otros que no estén diseñados específicamente para su EasyWays.

● El Robot de Cocina **NO** funcionará si la Tapa o el Vaso **NO** están correctamente posicionados. Esto es un sistema de seguridad y se evidencia en la pantalla con el signo .

● **ATENCIÓN: NO DERRAME LÍQUIDOS EN EL PANEL DE CONTROL, BASE PRINCIPAL O CABLE DE ALIMENTACIÓN. ESTO PODRÍA DAÑAR GRAVEMENTE SU FUNCIONAMIENTO Y PERDER SU GARANTÍA.**

● **ATENCIÓN:** El Aspa se debe detener completamente antes de abrir la Tapa. Hacer caso omiso a esta importante advertencia podría generar un accidente. Evite riesgos innecesarios.

● No intente desactivar el sistema de bloqueo de la Tapa. Esto es un mal uso del aparato y podría perder la garantía.

● No toque las cuchillas del Aspa ya que tienen filo y podrían generar cortes en sus manos. Al retirar o colocar el Aspa en el Vaso, siempre sujétela de la parte superior (tuerca hexagonal).



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

**Para encender conecte el cable a la toma de corriente y luego presione el Interruptor de Poder ubicado en la parte posterior de la máquina.**

## DESPUÉS DEL USO

- Desenchufe cuando no esté en uso para montar o desmontar piezas y antes de limpiar. Permita que se enfríe COMPLETAMENTE antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiar. Para moverla, espere hasta que la máquina esté completamente fría, luego sujétela desde la base de la carcasa, siempre con ambas manos. Jamás la mueva mientras esté en uso. NUNCA la tome desde la Tapa o mango del Vaso. Para desconectar, asegúrese de que esté APAGADA, entonces desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. No desconecte tirando del cable de alimentación. No transporte el aparato sujetándolo del cable. No toque el aparato o el enchufe con las manos mojadas cuando esté conectado a la corriente.
- NO opere este electrodoméstico si tiene el cable o enchufe dañado, después de que funcione mal, se haya caído o se haya dañado de alguna manera. Tampoco vuelva a utilizarlo si observa sobrecalentamiento o descarga eléctrica. Ante cualquier signo o sospecha de mal funcionamiento, apague la máquina y espere a que se enfríe. Luego llévelo a nuestro Servicio Técnico Autorizado EasyWays® para su examinación, reparación o ajuste.
- No permita que entre agua o suciedad al interior de la Base Principal. Si esto ocurre, contáctese con el Servicio Técnico

Autorizado EasyWays®. Para limpiar utilice únicamente un paño húmedo.

- No utilice el Vaso ni ningún otro componente del equipo en el microondas, refrigerador o congelador. Esto podría causar un daño irreparable.
- Consulte la sección de “Limpieza y Cuidados” para el cuidado diario del aparato, sin embargo, deje que todo se enfríe por completo antes de limpiarlo.

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

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

- Este aparato no tiene piezas reparables por usted. No intente hacerlo ya que su manipulación invalida la garantía. Siempre contáctese con el Servicio Técnico Autorizado EasyWays® para su examinación, reparación o ajuste.
- Guarde su Robot de Cocina en un lugar seco.

## TEMPERATURAS ALTAS: RIESGO DE QUEMADURAS

### RECUERDE:

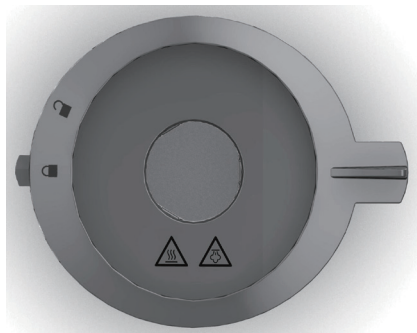
● Todos los electrodomésticos y accesorios de la cocina tienen riesgos potenciales si usted hace un mal uso de la máquina y no se toman las medidas de seguridad necesarias para evitar riesgos, incluyendo, el sentido común. **SEA PRECAVIDO Y EVITE ACCIDENTES DOMÉSTICOS.**

● **JAMÁS COCINE CON EVIDENTE DESCONCENTRACIÓN O BAJO ESTRÉS** ya que podría sufrir un accidente grave.

● Si usted nota un comportamiento extraño e inusual en su Robot de Cocina durante la cocción, **NO ABRA LA TAPA.** Primero desconecte de la toma de corriente, espere a que la máquina se enfríe y luego contacte al Servicio Técnico de EasyWays para su evaluación. **EVITE ACCIDENTES.**

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS.** No entregue la máquina sin este folleto a terceros. Estas instrucciones son una parte esencial de su Robot de Cocina.

**IMPORTANTE: SIEMPRE ENCONTRARÁS LA VERSIÓN MÁS RECIENTE DE ESTE MANUAL DE USUARIO EN EASYWAYS.CL**



**PRECAUCIÓN,** superficie caliente.



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







# CONOZCA SU ROBOT DE COCINA



Vaporera



Mezclador



Canastillo





Balanza



Aspa



Espátula

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

# PANEL DE CONTROL



## INTERRUPTOR DE PODER

El Robot de Cocina se enciende y apaga con el Interruptor de poder, el que permite mantener el cable enchufado a la toma de corriente. No apague el Robot de Cocina con el interruptor de poder cuando esté funcionando.

## LUZ INDICADORA DE FUNCIONAMIENTO

Cuando conecte el Robot de Cocina a la corriente, sonará un pitido para confirmar que está listo para usarse y una luz roja se encenderá en la parte superior del panel de control, la que permanecerá así hasta que la máquina se desconecte.



Todas las funciones que aparecen en la Pantalla LCD, tales como Tiempo, Temperatura y Velocidad, estarán en cero. Una vez listo, programe de acuerdo a su receta y presione el botón Encendido / Apagado para iniciar el proceso de cocción. La Luz Indicadora de Funcionamiento cambiará de color rojo a azul.

## BOTÓN ENCENDIDO / APAGADO

El botón se utiliza para iniciar el proceso de cocción después de haber seleccionado el Tiempo, Temperatura y Velocidad, (aunque no siempre es necesario seleccionar una Temperatura). Para detener la máquina, presione el botón Encendido/Apagado nuevamente.

Cuando comience a cocinar, la Luz Indicadora de Funcionamiento cambiará de color rojo a azul.

## TIEMPO

El temporizador se utiliza para programar la cocción hasta un máximo de 60 minutos con los siguientes intervalos:

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

De 1 a 10 minutos: Intervalos de 30 segundos

Desde 10 a 60 minutos: Intervalos de 1 minuto


El tiempo se aumenta girando la perilla en el sentido de las agujas del reloj, y se disminuye girando la perilla en el sentido contrario a las agujas del reloj (izquierda).

Para iniciar el proceso de cocción presione el botón Encendido / Apagado. Una vez que esto ocurra comenzará la cuenta regresiva. Si es necesario, puede detener o cambiar la programación en cualquier momento.

## TEMPERATURA

Las temperaturas que se pueden programar en el Robot de Cocina son 37°, 50°, 60°, 70°, 80°, 90°, 100° y ST. Ésta última significa "steam" o "vapor", y sirve para cocinar al vapor.



La temperatura se aumenta girando la perilla en el sentido de las agujas del reloj, y se disminuye girando la perilla en el sentido contrario a las agujas del reloj (izquierda). Cuando el Robot de Cocina haya alcanzado la temperatura seleccionada, se escuchará un sonido y el símbolo  aparecerá en la pantalla.

**ATENCIÓN:** El Robot de Cocina cuenta con un potente sistema de seguridad que impide programar la Temperatura cuando la Velocidad es mayor a 3.

En caso que comience seleccionando una velocidad superior a 3, por ejemplo 4, y a continuación regule la temperatura, por razones de seguridad, ésta permanecerá en cero aunque la intente programar.

Si selecciona primero la Temperatura y a continuación la Velocidad, sólo podrá programar las Velocidades 1, 2 y 3.

## VELOCIDAD

---

El Robot de Cocina cuenta con 10 velocidades para cocinar, cortar, picar, mezclar, emulsionar, amasar, cocinar al vapor y mucho más.

La Velocidad se aumenta girando la perilla en el sentido de las agujas del reloj, y se disminuye girando la perilla en el sentido contrario a las agujas del reloj (izquierda).

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

Ciertas recetas requieren una velocidad muy lenta, como si estuviera cocinando con una cuchara de palo (cremas, sopas, salsas, entre otros), por esto el Robot de Cocina viene con un accesorio llamado "Mezclador". Para instalarlo, inserte en la parte superior del aspa (tuerca hexagonal).

**ATENCIÓN: NUNCA USE EL MEZCLADOR CON VELOCIDADES MAYORES A 3 PORQUE PODRÍA DAÑARSE.**

## TURBO

---

Esta función sirve para mezclar y cortar los ingredientes a una velocidad muy elevada. Para usarlo, presione una vez el botón Encendido / Apagado y luego presione el botón Turbo durante el tiempo deseado, normalmente de 3 a 4 segundos.

Turbo y las velocidades elevadas (7 a 10) son adecuadas para operaciones de corta duración, por lo que no debe utilizarlas durante más de 30 segundos cada vez.

**ATENCIÓN:** Al utilizar esta función, los alimentos pueden ser expulsados o salpicar debido a la potencia y velocidad, por lo que debe asegurarse de que la Tapita de Medición esté instalada correctamente para bloquear el paso accidental de la comida por el Bocal. **NUNCA UTILICE ESTA FUNCIÓN SI EL MEZCLADOR SE ENCUENTRA INSTALADO.**

**ADVERTENCIA:** Cuando la temperatura del Vaso sobrepase los 60°C, la máquina NO permitirá el uso de la función TURBO.

## FUNCIÓN AMASADO / KNEAD

---

Utilice esta función para elaborar distintos tipos de masas. Al presionar el botón "Amasar" en el Panel de Control, se configurarán 3 minutos y medio en la pantalla.

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

Para comenzar a preparar la masa pulse el botón "Amasado", y luego "Encendido / Apagado".



## REVERSA

Presione el botón "Reversa" en el panel de control para que el Aspa gire en dirección contraria a las agujas del reloj, hacia el lado de las cuchillas sin filo.

Para cancelar esta función, presione el botón Reversa de nuevo. La función Reversa se utiliza para mezclar suavemente los ingredientes más delicados sin cortarlos.

Esta función sólo se puede usar con las velocidades 1, 2 y 3.

## FUNCIÓN VAPOR



La función ST está destinada para cocinar al vapor y se debe utilizar con la Vaporera.

## PANTALLA LCD

Después de conectar el Robot de Cocina a la toma de corriente y presionar el Interruptor de Poder, la Pantalla LCD se encenderá y mostrará los siguientes símbolos.



## MENSAJES EN PANTALLA



### EL VASO O LA TAPA NO SE HAN INSTALADO CORRECTAMENTE

El Robot de Cocina viene con dos sensores de seguridad en la Tapa y la Base Principal para evitar accidentes durante su uso.

Si el Vaso está sobrepuesto o la Tapa mal instalada, aparecerá este símbolo de advertencia.



### EL ROBOT DE COCINA LLEGÓ A LA TEMPERATURA PROGRAMADA

Una vez que esto ocurra, escuchará un sonido y aparecerá este símbolo para indicar que la máquina alcanzó la temperatura seleccionada.

# COMPONENTES Y ACCESORIOS

## VASO 1 2

El Vaso del Robot de Cocina está fabricado de acero inoxidable y posee una capacidad máxima de 2 litros. Éste cuenta con marcas en su interior y exterior que indican el nivel de llenado. Cada una corresponde a 0,5 litros.

Al invertir el Vaso encontrará la Palanca de Seguridad que se utiliza para bloquear y desbloquear el Aspa.

Después de lavar el Vaso, déjelo secando en su sentido correcto y NO "boca abajo".

### PRECAUCIÓN:

- PARA GARANTIZAR UN USO SEGURO, JAMÁS SUPERE EL LÍMITE MÁXIMO DE CAPACIDAD INDICADO EN EL VASO.
- PARA EVITAR DERRAMES Y SALPICADURAS, TENGA ESPECIAL CUIDADO AL RETIRAR EL VASO DE LA BASE PRINCIPAL.
- EN NIVELES DE ALTA VELOCIDAD Y CUANDO UTILICE LA FUNCIÓN TURBO, ASEGÚRESE DE POSICIONAR CORRECTAMENTE LA TAPITA DE MEDICIÓN PARA EVITAR SALPICADURAS Y POSIBLES ACCIDENTES. SE RECOMIENDA SUJETARLA CON FIRMEZA CUANDO UTILICE LA FUNCIÓN TURBO
- VELOCIDADES MEDIAS (3 - 6) O ALTAS (7 - 10), PARA PICAR O TRITURAR ALIMENTOS FRÍOS.




**CAPACIDAD MÁXIMA  
DEL VASO**



### TAPA 3



El Robot de Cocina posee un eficaz sistema de seguridad, el cual permite que funcione únicamente si la Tapa está correctamente instalada. Este símbolo

! aparecerá en la Pantalla cuando el Vaso no esté debidamente cerrado. Antes de colocar la Tapa, asegúrese siempre de que su Goma esté correctamente instalada y limpia (ésta evita que los líquidos y los alimentos se expulsen fuera del Vaso).

La tapa posee dos símbolos de seguridad:



**PRECAUCIÓN**, superficie caliente.



**PRECAUCIÓN**, Si usted calienta una gran cantidad de alimentos a altas temperaturas, podría haber riesgo de quemaduras.

### TAPITA DE MEDICIÓN 4



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

#### SE UTILIZA PARA:

- A través del Bocal, añadir ingredientes al Vaso con la Tapa cerrada, sobre todo cuando el Robot de Cocina esté funcionando.

- Mantener o disminuir la temperatura al interior del Vaso.

- Medir, como Vaso Medidor de 100 ml de capacidad (tiene marcas de 20, 40, 60, 80 y 100 ml).

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

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

### CANASTILLO 5



Para maximizar sus funciones, el Robot de Cocina, viene equipado con un Canastillo para cocinar, que se coloca en el interior del Vaso.

#### SE UTILIZA PARA:

- Colar jugos de frutas y verduras. Para cumplir con este objetivo basta colocar el Canastillo en el interior del Vaso y utilizarlo como un filtro para separar la pulpa del jugo.

- Cocinar comida delicada. Las albónDIGAS de carne o croquetas de pescado que no pueden prepararse directamente en el Vaso pueden cocinarse dentro del Canastillo.

- Cocinar guarniciones, como arroz, pasta, etc.

● Cubrir la Tapa. Si cocina alimentos que contienen mucha agua, como las mermeladas, puede usar el Canastillo como sombrero (sobre la Tapa) para evitar salpicaduras.

## VAPORERA 6



La Vaporera es perfecta para cocinar carnes, pescados y verduras al vapor. Se compone de tres partes: dos bandejas para cocinar todo tipo de alimentos y su tapa.

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

**PRECAUCIÓN:** Se debe tener especial cuidado al utilizar la Vaporera, ya que emanará vapor. Éste podría generar graves quemaduras si no se ocupa guantes de cocina.

Si la tapa de la Vaporera no se ajusta correctamente, el vapor generado se escapará y los alimentos no se cocinarán adecuadamente. Para evitarlo, sea cuidadoso y coloque bien la tapa.

### CÓMO USAR LA VAPORERA:

**1** Agregue suficiente agua al Vaso (revise su receta) y coloque en la Base Principal.

**NOTA:** 30 minutos de cocción al

vapor requieren 0,5 Litros de agua. Por cada 15 minutos adicionales es necesario añadir 250 ml de agua extra.

**2** Siempre compruebe que la Goma de la Vaporera esté limpia e instalada correctamente.

**3** Instale la Vaporera en el Vaso. Gire la bandeja de más abajo hacia la posición de bloqueo y asegúrese de que encaje bien. Debe escuchar un “clic” proveniente del sistema de seguridad ubicado en el mango del Vaso.

**4** Coloque los ingredientes en cualquiera de las bandejas para cocinar y tape.

**5** Programe el Tiempo y la Temperatura.

**6** Para abrir la Vaporera, use guantes e incline la tapa de manera que el vapor salga por la parte posterior y lejos de su rostro. Procure que el agua condensada en la tapa escurra hacia el interior de la Vaporera durante unos segundos.


**7** Una vez que termine de cocinar, retire la Vaporera con mucho cuidado. Manipule las bandejas con el mayor cuidado posible, ya que podrían contener líquido caliente y causar quemaduras.

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



## ASPA 7



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

## MEZCLADOR 8



El Mezclador es ideal para batir crema Chantilly o claras a punto de nieve. Es también el utensilio ideal para la preparación de mezclas cremosas. Se instala en la parte superior del Aspa y funciona con las velocidades 1, 2, 3 y 4. Para retirarlo, sujete firmemente la parte superior y tire de él girándolo en ambos sentidos.

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

No incorpore ingredientes que por su consistencia y dimensiones puedan

dañar o bloquear el Mezclador cuando esté puesto o en movimiento (trozos muy grandes, duros o congelados).

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

## ESPÁTULA 9



Utilice este accesorio como mezquino o para mezclar los ingredientes a través del Bocal cuando el Robot de Cocina esté funcionando. La espátula incluida es el ÚNICO utensilio que se puede ocupar con este fin, ya que posee un disco protector que asegurará que no toque el Aspa.

**ADVERTENCIA: NO UTILICE OTROS UTENSILIOS PARA MEZCLAR LOS ALIMENTOS DENTRO DEL ROBOT DE COCINA YA QUE PUEDEN QUEDAR ATRAPADOS EN EL ASPA Y DAÑAR LA MÁQUINA.**


Al utilizar la Espátula para raspar o retirar los alimentos del Vaso, es recomendable hacerlo únicamente en el sentido de las agujas del reloj ya que el filo de las cuchillas del Aspa pueden dañar la Espátula si se utiliza en sentido contrario al de las agujas del reloj.


# PREPARANDO EL ROBOT DE COCINA

## ENSAMBLAJE DEL ASPA

**PRECAUCIÓN:** TENGA CUIDADO AL TOMAR EL ASPA, YA QUE SUS CUCHILLAS ESTÁN AFILADAS.

**1** Asegúrese de que la Goma del Aspa esté correctamente posicionada y en perfecto estado para evitar derrames de líquido al interior de la máquina, (esto podría dañarla). Si la Goma estuviera dañada y con posibles fugas, sustitúyala inmediatamente.

**2** Para desinstalar, sujete la parte superior del Aspa (tuerca hexagonal) con tres dedos de su mano derecha y destrabe la palanca de seguridad que se encuentra en la parte inferior del Vaso (desbloquee moviendo la palanca hacia la izquierda ). Con su mano izquierda tome correctamente el mango y extraiga el Aspa.

**3** Para instalar, sujete la parte superior del Aspa (tuerca hexagonal) con tres dedos de su mano derecha, encaje en el vaso e inviértalo. Trabe la palanca de seguridad que se encuentra en la parte inferior del Vaso (bloquee moviendo la palanca hacia la derecha ).

**ATENCIÓN:** EVITE GOLPEAR EL ASPA, YA QUE UN GOLPE FUERTE PUEDE DEFORMARLA.




## INSTALACIÓN DEL VASO


**1** Asegúrese de que el Aspa esté bien instalada en el Vaso. Coloque el Vaso en la Base Principal (sin la Tapa) y presione firmemente hacia abajo hasta que la base de color gris del Vaso deje de verse.

**ADVERTENCIA:** ES NORMAL QUE LA TAPA NO ENCAJE SI EL VASO NO ESTÁ CORRECTAMENTE EN SU LUGAR. REVISE NUEVAMENTE.


## AJUSTE DE LA TAPA

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

**1** Coloque la Tapa diagonalmente sobre el Vaso. Asegúrese de que la flecha ubicada en la Base Principal ► esté alineada con el símbolo  de la Tapa.

**2** Para cerrar, presiónela y gírela en el sentido de las agujas del reloj. Asegúrese de que la flecha ubicada en la Base Principal ► esté alineada con el símbolo  de la Tapa. Estará bien posicionada si su lengüeta encaja correctamente en la ranura de la Base Principal y si escucha un “clic” que se genera en el mango del Vaso.

**ADVERTENCIA:** EL ROBOT DE COCINA ESTÁ EQUIPADO CON UN BLOQUEO DE SEGURIDAD ENTRE LA TAPA Y LA BASE PRINCIPAL. NO FUNCIONARÁ A MENOS QUE LA TAPA ESTÉ

POSICIONADA CORRECTAMENTE, SI NO APARECERÁ EL SÍMBOLO  EN LA PANTALLA.

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

## INTERRUPTOR DE PODER

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

# CÓMO USAR EL ROBOT DE COCINA

A través del Panel de Control podrá controlar manualmente las funciones Tiempo, Temperatura, Velocidad, y los botones Encendido / Apagado, Amasado, Turbo y Reversa.

- Antes de programar y presionar el botón Encendido / Apagado, asegúrese de que el Vaso, el Aspa, la Tapa y todos los accesorios estén completamente limpios.

- Coloque el Robot de Cocina sobre una superficie limpia, sólida, nivelada y que no se pueda calentar (como quemadores a gas, eléctricos, horno caliente, etc.).

- Mantenga el Robot de Cocina alejado del borde de la mesa para evitar que se caiga.

- Cuando utilice su Robot de Cocina, con o sin la Vaporera, asegúrese de dejar espacio suficiente en la parte superior y a los lados, con el fin de evitar eventuales daños en muebles o estantes por el vapor.

- Tome el cable eléctrico con cuidado y conéctelo a una toma de corriente.

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

- Si no va a utilizar su Robot de Cocina durante un largo período de tiempo, desconéctelo de la toma de corriente.

- Asegúrese de que el Ventilador (ubicado en la parte posterior del Robot de Cocina) esté siempre libre de grasa, restos de alimentos, polvo o residuos semejantes, y que no esté obstruido. Evite daños innecesarios.

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

- 2** Gire el control de Tiempo hacia la derecha para seleccionar el Tiempo de cocción deseado.

- 3** Gire el control de Temperatura hacia la derecha para seleccionar la Temperatura de cocción deseada (opcional).

- 4** Gire el control de Velocidad hacia la derecha para seleccionar la Velocidad de cocción deseada.

- 5** Pulse el botón Encendido / Apagado para iniciar la operación.

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

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

- Apague el Robot de Cocina cuando no esté en uso retirando el cable de la toma de corriente.

- Lave y seque el Aspa inmediatamente.



te. Nunca la deje sumergida en agua.

● Si el Aspa muestra señales de desaceleración o se bloquea, aumente la velocidad PROGRESIVAMENTE hasta que se mueva libremente. Si esto no diera resultado, detenga el equipo, abra la Tapa según el procedimiento de seguridad y utilice la Espátula para desbloquear el Aspa. **ATENCIÓN:** Existen alimentos demasiado duros que podrían dañar el motor si es que bloquean el Aspa, como huesos, hielo o fruta congelada en trozos grandes.

● Las velocidades 1, 2 y 3 están destinadas a calentar y mezclar al mismo tiempo. Para mayor seguridad, la función de Temperatura se desactivará cuando use velocidades altas (4, 5, 6, 7, 8, 9 y 10).

**PRECAUCIÓN:** CUANDO TRITURE ALIMENTOS DUROS O CONGELADOS SIEMPRE USE LA VELOCIDAD PROGRESIVA (DESDE 1 EN ADELANTE Y AUMENTANDO DE FORMA GRADUAL). NO INICIE EL PROCESO EN VELOCIDADES ALTAS NI CON EL BOTÓN TURBO, YA QUE PODRÍA DAÑAR EL MOTOR.

● Para procesar alimentos en velocidades altas, asegúrese de que la Tapita de Medición esté correctamente en posición de bloqueo para evitar derrames.

● No toque el Vaso cuando el Robot de Cocina esté funcionando, sobre todo cuando se ha programado la función Temperatura.

**NOTA:** Cuando utilice la función Temperatura, tenga en cuenta que las recetas que contengan ingredientes con un elevado grado de azúcar o leche, pueden dejar una película de depósito caramelizado (mancha marrón) en el fondo del Vaso. Ésta se puede retirar fácilmente al terminar de usar el Robot de Cocina, lavando el Vaso con

vinagre blanco y agua en la misma proporción (mínimo 300 ml). Caliente el Vaso y permita su evaporación del líquido durante algunos minutos. A continuación apague el Robot de Cocina y deje reposar durante toda la noche. A la mañana siguiente lave con una esponja y enjuague.

# ADVERTENCIAS

---

- **Peligro de quemaduras por salpicaduras de comidas calientes:**

El Robot de Cocina cuenta con un sistema de seguridad que impide cortar o triturar alimentos calientes en velocidades altas o con la Función Turbo para evitar accidentes. Esto se puede desbloquear, pero siempre tomando las precauciones mencionadas anteriormente.

- **Peligro de accidentes por la fuga a través de la Tapita de Medición:**

Cuando cocine a velocidades altas (6 - 10) o utilice la función Turbo, siempre instale la Tapita de Medición y fíjela correctamente.

- **Peligro de desplazamiento del Robot de Cocina:**

Mantenga el Robot de Cocina en una superficie sólida, plana, limpia y lejos del borde para que no pueda deslizarse en caso de que se mueva fuertemente con velocidades altas.

- **Peligro de atascamiento del Aspa:**

Si el Robot de Cocina comienza a vibrar fuertemente debido al atascamiento del Aspa con un alimento muy duro, apáguelo inmediatamente para evitar que se dañe el motor. Cuando requiera triturar cubos de hielo (de preferencia hielo casero) o moler alimentos duros, use la Función Turbo en toques de no más de 1 segundo hasta que obtenga el resultado deseado. Recuerde que triturar alimentos demasiado duros o huesos puede dañar el Aspa e incluso el motor.

- **Peligro de accidentes por uso indebido del mezclador:**

Nunca use el mezclador cuando esté amasando.

- **Peligro por filtración de alimentos:**

Asegúrese siempre de que la Goma del Aspa esté perfectamente instalada. Si ésta no se encuentra en su lugar, es posible que los líquidos se filtren y dañen el Robot de Cocina.



- **Daño del motor por exceso de tiempo con Velocidades altas:**

El botón Turbo y las Velocidades altas (7-10) sólo están diseñadas para ser usadas durante cortos periodos de tiempo. Nunca utilice esta función durante más de 30 segundos seguidos.



# LIMPIEZA Y CUIDADOS

---

- Antes de utilizar el Robot de Cocina por primera vez y después de cada uso, limpie cuidadosamente el aparato, sus componentes y accesorios.
- **ATENCIÓN: LOS PUNTOS DE CONTACTO DE COLOR DORADO QUE SE ENCUENTRAN EN LA PARTE INFERIOR DEL VASO (LLAMADOS “CONTACTOS”) SIEMPRE DEBEN ESTAR LIMPIOS Y SECOS.**
- Tenga especial cuidado al retirar el Aspa del Vaso ya que está afilada y podría causar cortes en su piel. Para retirarla o instalarla, sujétela siempre por su parte superior (tornillo hexagonal) con una de sus manos.
- Todos los componentes y accesorios del Robot de Cocina se pueden lavar en el lavavajillas, con excepción del Aspa, el Vaso y por supuesto la Base Principal (motor). Coloque las piezas de plástico, especialmente la Tapa, en la parte superior de la máquina para evitar su deformación debido a la exposición a las altas temperaturas. No obstante, **NO RECOMENDAMOS** lavar las piezas en el lavavajillas, debido al sarro y para extender la vida útil de cada uno de los componentes.
- La Base Principal sólo se puede limpiar con un paño húmedo, para que no le entre humedad y así evitar un posible desperfecto. Luego seque bien.
- Seque correctamente todos los componentes y accesorios tras cada lavado.
- No utilice objetos punzantes o afilados para la limpieza, podrían dañar las piezas o afectar la seguridad del aparato.
- El color de algunas piezas y accesorios de plástico puede cambiar a amarillo o verde, sobre todo cuando se utilizan especias que tiñen, como el curry, o frutos como berries. Sin embargo, esto no afecta su calidad ni su correcto funcionamiento.
- Para limpiar el Aspa, lávela siempre bajo un chorro de agua fría, con el filo orientado hacia arriba. Para facilitar la limpieza utilice un cepillo.
- Para limpiar los alimentos adheridos al Vaso utilice un producto de limpieza adecuado para utensilios de acero inoxidable.
- Procure limpiar la Goma de la Tapa después de cada uso.
- Para limpiar la Vaporera y el Canastillo, lávelos cuidadosamente con agua caliente y un detergente adecuado. No utilice objetos afilados ni esponjas metálicas ya que pueden dañar el material de estos accesorios.
- Si el Vaso, Aspa, Tapa o Tapita de Medición sólo están ligeramente sucios, será suficiente con una limpieza superficial. Para ello, lave con una esponja y agua. Otra opción es colocar 1 litro de agua y unas cuantas gotas de detergente en el Vaso y seleccionar velocidad 6. A continuación enjuague con abundante agua y utilice una esponja de ser necesario.
- Algunos alimentos con alto contenido de ácido cítrico pueden dejar manchas, por lo que se recomienda que retire lo más rápido posible esta sustancia de la Tapa, Espátula, Canastillo y

Vaporera. Las manchas residuales desaparecen con el tiempo y no afectan la calidad ni el correcto funcionamiento de los accesorios del Robot de Cocina.

**ADVERTENCIA:** Desconecte el Robot de Cocina de la toma de corriente o enchufe antes de limpiarlo. **NUNCA SUMERJA LA BASE PRINCIPAL, EL CABLE O ENCHUFE EN AGUA, NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO. LIMPIE LA BASE PRINCIPAL SOLAMENTE CON UN PAÑO HÚMEDO. NO PERMITA QUE LE ENTRE AGUA O SUCIEDAD EN SU INTERIOR.**

**PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:** INSPECCIONE REGULARMENTE SU APARATO Y LOS CORRESPONDIENTES ACCESORIOS, INCLUYENDO EL VASO, PARA DETECTAR POSIBLES DAÑOS, YA QUE LAS PIEZAS DAÑADAS PUEDEN COMPROMETER LA SEGURIDAD DE SU ROBOT DE COCINA. SI DETECTA ALGÚN DAÑO, NO UTILICE EL ROBOT DE COCINA Y PÓNGASE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO EASYWAYS®.

## AVERÍAS: CAUSA/SOLUCIÓN

### PROBLEMA

El Robot de Cocina no funciona.



Aparece en el Pantalla LCD.

E3 aparece en el Pantalla LCD.

Al amasar, el Robot de Cocina hace ruido y el Aspa se bloquea bajo la carga.

Una marca de quemado aparece cuando calienta leche o productos lácteos, o cuando cocina recetas con un elevado contenido de azúcar.

No se puede cerrar la Tapa hasta la posición de bloqueo.

Su Robot de Cocina no se pone en marcha.

Su Robot de Cocina no calienta.



<b>POSIBLE CAUSA</b>	<b>SOLUCIÓN</b>
El Vaso está mal instalado.	Instale el Vaso correctamente hasta que desaparezca este símbolo.
El motor se sobrecalentó.	Desconecte de la toma de corriente y deje que el Robot de Cocina se enfríe durante unos minutos. Comenzará a funcionar nuevamente cuando baje la temperatura.
Aspa bloqueada.	Ajuste temporalmente a una velocidad más elevada durante unos segundos y vuelva a la velocidad 3. Si esto no resulta apague inmediatamente y remueva con la espátula.
Las marcas de quemado son comunes cuando se cocina con ingredientes con elevado contenido de azúcar o leche.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Aumente la velocidad a 3 y reduzca el tiempo de elaboración.</li> <li>2) Limpie la máquina según las instrucciones de la página 25.</li> </ol>
El Vaso no está correctamente instalado o la Tapa no está correctamente alineada.	Coloque el Vaso en la Base Principal (sin la Tapa) y presione fuertemente hacia abajo hasta que el borde del Vaso se asiente en la Base Principal. Coloque la Tapa en el Vaso según las instrucciones de la página 21.
Falta de corriente eléctrica, Interruptor de Poder apagado o la Tapa incorrectamente instalada.	Compruebe si el cable de conexión está correctamente conectado, si el Interruptor de Poder está en la posición encendido y si la Tapa está correctamente bloqueada.
Regulación incorrecta.	Asegúrese de que el tiempo de cocción y temperatura han sido establecidos correctamente. De lo contrario contáctese con el Servicio Técnico Autorizado EasyWays® para su examinación, reparación o ajuste.

# INSTRUCCIONES PARA EL USO DE LA GARANTÍA

Usted ha adquirido un producto de excelente calidad, sin embargo, en el improbable caso que tenga algún inconveniente técnico, EasyWays® responderá por el normal funcionamiento de su equipo durante el período de garantía.

**IMPORTANTE:** ANTES DE USAR EL PRODUCTO EASYWAYS®, LE SUGERIMOS LEER CON ATENCIÓN EL MANUAL DEL USUARIO.

## COBERTURA DE GARANTÍA

- EasyWays® garantiza el servicio de reparación gratuita de los productos comercializados en el país donde usted adquirió el producto.
- Esta garantía es válida con la boleta original del lugar donde se realizó la compra y es intransferible.
- La garantía de reparación cubre los defectos de fabricación producidos por el uso normal y legítimo del producto EasyWays®. En este caso, los repuestos y la mano de obra no tendrán costo para el cliente. EasyWays® podrá utilizar repuestos refaccionados para la reparación de sus productos.
- El período de garantía para cada producto se encuentra en la siguiente tabla. Este período se considera a contar de la fecha de compra indicada en la boleta o factura de compra, documento que el cliente deberá presentar al momento de solicitar la reparación en garantía de su producto, según lo establecido en la Ley de Protección al Consumidor.

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

## EXCLUSIONES DE GARANTÍA

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



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





Alonso de Córdova 4330,  
Vitacura, Santiago, Chile.



[servicioalcliente@easyways.cl](mailto:servicioalcliente@easyways.cl)



[www.easyways.cl](http://www.easyways.cl)

