

easyways

MANUAL DE USUARIO

MULTICOOKER PRO



OLLA MULTIFUNCIONAL
Modelo: EWO01

ÍNDICE

- 04** INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
- 09** CONOCE TU MULTICOOKER PRO
- 12** PROGRAMAS PREDETERMINADOS
- 16** ¡AHORA, A COCINAR!
- 22** GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS
- 24** INSTRUCCIONES DE USO DE GARANTÍA



Easyways

Rápido

Sopa

Sofreir

Pasta

Pollo

Vapor

0:00

— +

Manual

Mantener caliente

Cancelar

Temperador

Temp.

Iniciar/

Cancelar

Arroz

Guiso

Bizcocho

Cocción

lenta

Yogur

Pan

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE DETENIDAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR TU MULTICOOKER PRO DE EASYWAYS®, AUNQUE ESTÉS FAMILIARIZADO CON EL EQUIPO. ASÍ PODRÁS ADOPTAR TODAS LAS PRECAUCIONES DE SEGURIDAD, HACER UN BUEN USO DEL EQUIPO Y COMPRENDER LAS LIMITACIONES Y LOS PELIGROS POTENCIALES ASOCIADOS. SEGUIR TODAS LAS INDICACIONES REDUCE LOS RIESGOS DE INCENDIO, DESCARGAS ELÉCTRICAS Y/O ACCIDENTES.

ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

ES OBLIGATORIO CONSULTAR ESTE MANUAL DE USUARIO ANTES DEL USO.

La MultiCooker Pro puede causar lesiones si se usa de manera incorrecta. Evita quemaduras.

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

No utilices la MultiCooker Pro 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

01. Instala la MultiCooker Pro lejos de las paredes y muebles superiores (o colgantes) durante su uso. Es recomendable dejar por lo menos 30 cm hasta 1 metro de distancia para evitar problemas con la condensación o el calor.

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

03. NO coloques ni utilices este electrodoméstico sobre o cerca de superficies calientes (quemadores a gas, eléctricos, horno caliente, etc), o con agua. **JAMÁS** lo ubiques cerca de materiales inflamables. Siempre utiliza el aparato sobre una superficie seca y nivelada (**NUNCA** en el exterior o al aire libre).

04. Asegúrate de que tu MultiCooker Pro SIEMPRE esté limpia antes de usar. Además, antes del primer uso, debes lavar todas las partes que estén en contacto con la comida y retirar todo

el material de embalaje. Para información más detallada acerca del cuidado y limpieza diario de este aparato, dirígete a la sección Limpieza y Almacenamiento de este Manual de Usuario.

05. ESTE APARATO NO ESTÁ DESTINADO PARA SER USADO POR NIÑOS

ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento. Instala la MultiCooker Pro **LEJOS** de su alcance. Además, los niños deben ser supervisados continuamente para asegurarse que no jueguen con ella. **EVITA ACCIDENTES.**

RECUERDA

EVITA QUE LOS NIÑOS ESTÉN EN LA COCINA MIENTRAS LA MULTICOOKER PRO ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.

ADVERTENCIA

ESTE ELECTRODOMÉSTICO NO ES UN JUGUETE. EVITA ACCIDENTES

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

07. Siempre desconecta la MultiCooker Pro de la toma de corriente si no la vas a ocupar, antes de montar, desmontar o limpiar.

08. Nunca transportes ni desenchufes la MultiCooker Pro agarrándola por el cable de alimentación.

DURANTE EL USO

01. Por favor, no operes tu Multi-

Cooker Pro sin comida dentro.

02. Por favor, siempre utiliza tu MultiCooker Pro con tus manos secas.

03. No utilices tu MultiCooker Pro al aire libre.

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

05. La cantidad máxima de alimentos a cocinar no debe exceder la línea MAX marcada en la Olla de Cocción.

06. Los alimentos de gran tamaño o los utensilios metálicos no pueden introducirse en el aparato, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica. **NUNCA** dejes utensilios en la Olla de Cocción mientras cocinas.

07. No utilices utensilios de metal para revolver o retirar alimentos de la Olla de Cocción, ya que pueden dañar el revestimiento. Utiliza utensilios de madera, plástico o silicona.

08. No viertas vinagre en la Olla de Cocción, ya que podría dañar el revestimiento.

09. No uses la Olla de Cocción para cocinar fuera de la MultiCooker Pro, **NUNCA** la calientes en la estufa u otras fuentes de calor, ya que podrías dañarla.

10. Ten en cuenta que algunos alimentos como puré de manzana, arándanos

nos, cebada, avena y otros cereales, guisantes, fideos, pasta, ruibarbo y pasta fina, pueden formar espuma, salpicar y obstruir las rejillas de ventilación. Al cocinar dichos alimentos, la Olla de Cocción no debe estar llena a más de la mitad. Evita accidentes y cocina con cuidado.

11. Cuando cocines alimentos secos, debes remojarlos en agua anteriormente.

12. No muevas ni abras la MultiCooker Pro durante la cocción. Evita accidentes.

13. No cierres la Tapa de la MultiCooker Pro al sofreír, de lo contrario podrías provocar un incendio o dañar los elementos eléctricos del aparato.

14. Ten mucho cuidado al retirar la Tapa después de cocinar. Pueden producirse quemaduras graves por la temperatura del vapor interno. Siempre levanta e inclina la Tapa lejos de ti y con cuidado, para asegurarte de que el agua no gotee en el exterior del aparato.

ATENCIÓN

NODERRAMES LÍQUIDOS EN EL PANEL DE CONTROL, ESTO PODRÍA DAÑAR GRAVEMENTE SU FUNCIONAMIENTO.

15. Para evitar quemaduras, no toques la Olla de Cocción, la Tapa ni la Base Principal después de cocinar. Usa siempre guantes de cocina.

ADVERTENCIA

LA SUPERFICIE DEL ELEMENTO CALEFACTOR PERMANECE CALIENTE DESPUÉS DE SU USO.

16. No retires los alimentos cuando la MultiCooker Pro está conectada a la fuente eléctrica.

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

18. No utilices la Olla de Cocción como recipiente para mezclar o para almacenar alimentos.

19. Este aparato puede causar lesiones si se hace un mal uso de él. Toma **MÁXIMA PRECAUCIÓN**, especialmente cuando contenga comida caliente y esté en funcionamiento.

20. NO dejes tu MultiCooker Pro desatendida mientras está en uso.

21. No dejes alimentos ni agua en la MultiCooker Pro durante mucho tiempo.

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

23. NO dejes que el cable de alimentación toque superficies calientes como el horno, encimera, estufa, Olla de Cocción o Base Principal, para evitar su derretimiento o accidentes.

24. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos

calientes. Cuando muevas el sistema de cocción, utiliza **SIEMPRE** guantes o toma ollas. Deja enfriar el aceite caliente antes de retirarlo o limpiarlo.

25. NO utilices este aparato para freír.

DESPUÉS DEL USO

01. Desenchufa tu MultiCooker Pro cuando no esté en uso. Realiza la misma tarea para montar o desmontar piezas y antes de limpiar tu máquina. Para moverla, espera hasta que la máquina esté completamente fría, luego sujétala desde la Base Principal, siempre con ambas manos. Jamás muevas la MultiCooker Pro mientras está en uso.

02. Sólo puedes desmontar los accesorios después de que el motor se detenga por completo. Antes de realizar esta acción, asegúrate que el producto esté desenchufado.

03. Para desconectar, asegúrate de que la MultiCooker Pro 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 MultiCooker Pro SIN GUANTES**, especialmente cuando contenga comida caliente.

04. NO operes este electrodoméstico si tiene el cable o enchufe dañado, después de que funcione mal, se haya caído o se haya dañado de alguna ma-

nera. Tampoco vuelvas a utilizarlo si observas sobrecalentamiento o descarga eléctrica. Ante cualquier signo o sospecha de mal funcionamiento, apaga la máquina y espera a que se enfríe. Luego, llévala a nuestro Servicio Técnico Autorizado EasyWays® para su examinación, reparación o ajuste.

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

06. Consulta la sección de “Limpieza y Mantenimiento” de este Manual de Usuario para el cuidado diario del aparato, sin embargo, asegúrate que esté desconectado antes de limpiarlo.

07. Debes limpiar tu MultiCooker Pro después de cada uso.

08. Para protegerte contra descargas eléctricas, no sumerjas la MultiCooker Pro 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.

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

10. Ningún componente de la MultiCooker Pro es apta para el lavavajillas.

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

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

13. Guarda tu MultiCooker Pro en un lugar seco.

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

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

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

JAMÁS COCINES CON EVIDENTE DESCONCENTRACIÓN O BAJO ESTRÉS ya que podrías sufrir un accidente grave.

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

NOTA

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

CONOCE TU MULTICOOKER PRO



1. BOTÓN DE LIBERACIÓN DE LA TAPA
2. MANGO
3. TAPA
4. RECOLECTOR DE CONDENSACIÓN
5. PANTALLA
6. PANEL DE CONTROL

ACCESORIOS

Vaporera



Taza medidora



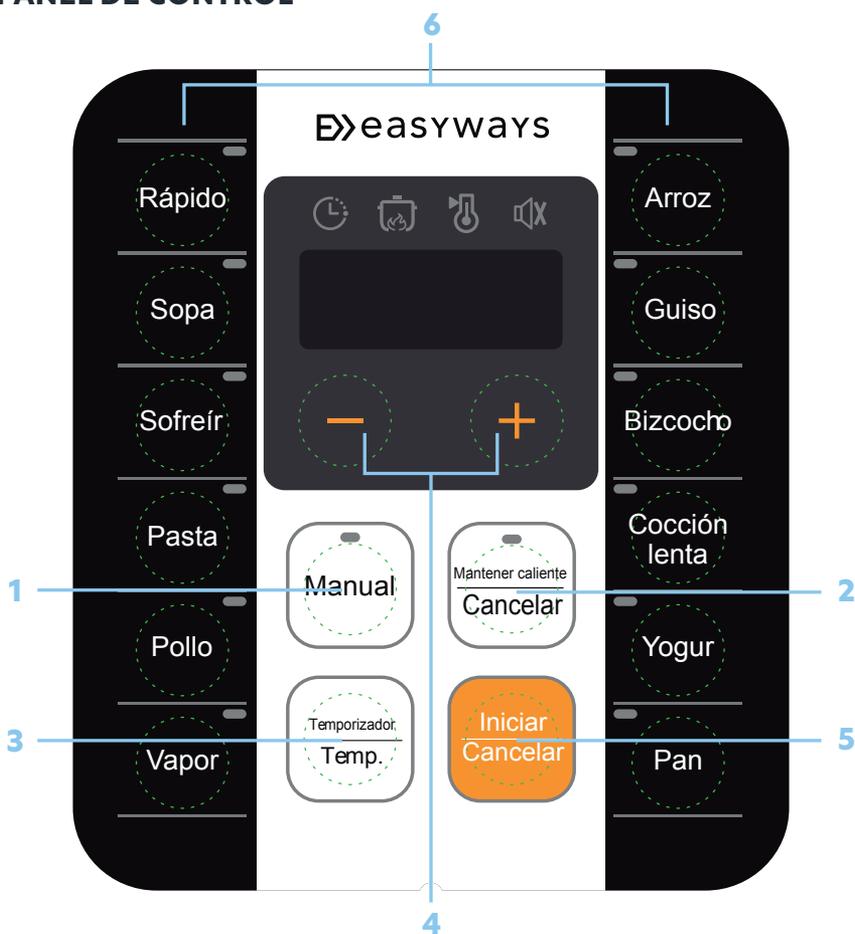
Cuchara para arroz



Cuchara sopera



PANEL DE CONTROL



01. Manual: Permite programar manualmente la temperatura y el tiempo de cocción. El rango de temperatura es de 30°C a 150°C y el rango de tiempo es de 1 minuto a 12 horas.

02. Mantener Caliente / Cancelar: Presiona para entrar en modo Conservar Temperatura.

03. Temporizador / Temperatura: Este botón tiene dos funciones: Presiona una vez para entrar en modo Programar Inicio / Presiona dos veces seguido de (+) y (-) para modificar la temperatura de cocción.

04. Botones Aumento y Disminución: Permiten aumentar y disminuir el tiempo de cocción./ Si los presionas en modo Programar Inicio, te permite programar el inicio de la cocción de tus alimentos con un retraso preestablecido./ Finalmente, si los presionas después de presionar el botón Temporizador/Temperatura dos veces te permite modificar

la temperatura de cocción.

NOTA

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

05. Iniciar / Cancelar: Este botón tiene dos funciones: presiona para iniciar el proceso de cocción una vez seleccionado el Programa Predeterminado o Modo manual / Presiona para Cancelar el proceso de cocción.

06. Programas Predeterminados: MultiCooker Pro cuenta con 12 Programas con temperaturas y tiempos de cocción predeterminados.

NOTA

PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE LOS PROGRAMAS PREDETERMINADOS, DIRÍGETE A LA SECCIÓN “12 PROGRAMAS PREDETERMINADOS” DE ESTE MANUAL DE USUARIO.



PROGRAMA	POR DEFECTO	MÍN	MÁX	INTERVALO DE MEDICIÓN	INICIO RETRASADO
Pasta	8 min	5 min	35 min	1 min	-
Pollo	40 min	5 min	2 horas	5 min	Sí
Manual	30 min	1 min	12 horas	5 min	Sí
Sopa	1 hora	5 min	4 horas	5 min	Sí
Sofreír	15 min	5 min	1 hora	5 min	-
Vapor	35 min	5 min	2 horas	5 min	Sí
Arroz	1 hora	10 min	2 horas	5 min	-
Rápido	160 min	-	-	-	-
Guiso	1 hora	10 min	12 horas	5 min	Sí
Bizcocho	50 min	10 min	4 horas	5 min	-
Cocción Lenta	3 horas	10 min	12 horas	10 min	Sí
Yogur	8 horas	1 hora	12 horas	1 hora	-
Pan	3 horas	10 min	4 horas	5 min	-

PROGRAMAS PREDETERMINADOS

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

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

AJUSTE DE T°	T° PREDE-TERMINADA	MÍN	MÁX	INTERVALO DE MEDICIÓN	MANTENER CALIENTE
-	100°C	-	-	-	-
-	100°C	-	-	-	Sí
Sí	100°C	-	-	-	Sí
-	100°C	-	-	-	
-	150°C	-	-	-	-
-	100°C	-	-	-	
-	107°C	30°C	150°C	10°C	
-	125°C	-	-	-	Sí
-	99°C	-	-	-	
-	125°C	-	-	-	
-	95°C	-	-	-	
-	42°C	-	-	-	-
-	130°C	-	-	-	Sí

NOTA

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

NOTA

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

DETALLE POR PROGRAMA PREDETERMINADO

01. Sopa: Recomendada para preparar sopas y caldos de todo tipo, tales como sopa de pescados y verduras.

02. Vapor: Usa este programa para cocinar al vapor variados alimentos de manera saludable y versátil, manteniendo la calidad nutricional de los alimentos y realzando su sabor natural.

NOTA

PARA COCINAR CON EL PROGRAMA VAPOR, DEBES SEGUIR LOS SIGUIENTES PASOS:

PASO 1: Agrega agua dentro de la Olla de Cocción. El agua no debe tocar la Vaporera. Normalmente una taza y media es suficiente para generar el vapor necesario.

PASO 2: Instala la Vaporera en MultiCooker Pro, asegurándote de que encaje adecuadamente.

PASO 3: Sigue las instrucciones “Ahora, a cocinar” de este Manual de Usuario.

03. Pasta: Recomendado para cocinar todo tipo de pasta. Para cocinar una pasta perfecta, sigue los siguientes pasos:

PASO 1: Agrega agua y sal dentro de la Olla de Cocción.

ADVERTENCIA

NO AGREGUES AGUA MÁS ALLA DE LA MITAD DE LA OLLA DE COCCIÓN. LA PROPORCIÓN APROXIMADA DE AGUA Y PASTA ES DE 2 TAZAS DE AGUA POR CADA 100 GRAMOS DE PASTA.

PASO 2: Selecciona el programa Pastas. Si es necesario, modifica las variables de tiempo y temperatura según las instrucciones de la sección “A cocinar”.

PASO 3: Inicia el programa. La pantalla mostrará la luz indicadora de funcionamiento hasta que MultiCooker Pro deje de precalentarse y alcance la temperatura deseada. Cuando el agua hierva, sonará un pitido y comenzará la cuenta regresiva del tiempo preestablecido.

PASO 4: Instala la Tapa y cuece la pasta en agua hirviendo hasta que esté tierna.

04. Pollo: Recomendado para cocinar un delicioso pollo en su punto perfecto.

05. Sofreír: Usa este programa para sofreír todo tipo de carnes y verduras.

NOTA

DEBES USAR ESTE PROGRAMA SIN TAPA. LOS INGREDIENTES DEBEN VOLTEARSE A TIEMPO PARA EVITAR QUE SE QUEMEN.

ADVERTENCIA

LA CANTIDAD DE ACEITE NO DEBE SUPERAR LOS 10ML. EVITA ACCIDENTES.

06. Guiso: Recomendado para preparar todo tipo de guisos de verduras, carnes, aves, mariscos y más.

07. Cocción lenta: Usa este programa para cocinar platos que requieran una cocción lenta, tales como carnes que son difíciles de cocinar y verduras con fibras duras (rábanos, coles, porotos, etc.). Este programa conserva todas las

vitaminas y nutrientes del alimento e imparte un sabor único y una textura delicada al plato.

NOTA

LA TEMPERATURA SE MANTIENE A 95–90°C DURANTE LAS PRIMERAS 2 HORAS, LUEGO SE BAJA GRADUALMENTE A 60°C.

08. Yogur: Usa este programa para preparar un delicioso yogur.

09. Arroz: Recomendado para cocinar arroz en el punto perfecto. Para eso, sigue los siguientes pasos:

PASO 1: Con el programa Sofreír, sofríe las verduras (zanahora, pimentón, ajo, etc.) durante 15 minutos.

PASO 2: Añade arroz, agua (1:2), sal, sazona a gusto.

PASO 3: Instala la Tapa y selecciona el programa Arroz. Cuando la cuenta regresiva llegue a cero, tendrás listo un exquisito arroz en el punto perfecto.

10. Bizcocho: Recomendado para cocinar todo tipo de preparaciones dulces como bizcochos, galletas, muffins, tartas, pasteles y más.

11. Rápido: Usa este programa para recalentar alimentos, como en un microondas.

ADVERTENCIA

PARA EVITAR QUE TU PREPARACIÓN SE QUEME, DEBES REVOLVERLA CONSTANTEMENTE.

12. Pan: Recomendado para preparar un delicioso pan casero.

¡AHORA, A COCINAR!

MULTICOOKER PRO

ADVERTENCIA

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ, LIMPIA TODAS LAS PARTES DE MULTICOOKER PRO QUE ENTREN EN CONTACTO CON LA COMIDA SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DE LA SECCIÓN “LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO” DE ESTE MANUAL DE USUARIO. ASEGÚRATE QUE EL APARATO ESTÉ COMPLETAMENTE SECO ANTES DE USAR.

NOTA

LIMPIA LA TAPA Y EL INTERIOR DE LA OLLA DE COCCIÓN CON AGUA TIBIA Y DETERGENTE. ENJUAGA BIEN Y SECA. LIMPIA LA BASE PRINCIPAL CON UN PAÑO LIMPIO Y HÚMEDO. NO SUMERJAS MULTICOOKER PRO EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS.

NOTA

ANTES DE EMPEZAR A UTILIZAR EL APARATO LEE TODAS SUS INSTRUCCIONES DE USO. NO LEER EL MANUAL DE USUARIO PUEDE CAUSAR UN ACCIDENTE EVITABLE.

01. Saca tu MultiCooker Pro de la caja y retira todo el material de embalaje. Verifica que tu EasyWays® contenga todas las piezas y accesorios descritas en este Manual de Usuario.

02. Instala MultiCooker Pro en un lugar donde haya suficiente ventilación alrededor, con el objetivo de evitar un sobrecalentamiento. Además, la

superficie donde la instales debe ser resistente al calor. Evita las superficies de madera.

03. Conecta MultiCooker Pro a la toma de corriente. Tu EasyWays® emitirá un pitido.

04. Pulsa el botón Iniciar/Cancelar. Sonará un pitido, el indicador “----” en la pantalla se iluminará y la luz del botón Iniciar/Cancelar parpadeará. MultiCooker Pro entrará en el Modo Espera.

NOTA

SI NO SE PRESIONA NINGÚN BOTÓN DURANTE 2 MINUTOS EN EL MODO ESPERA, MULTICOOKER PRO VOLVERÁ AL MODO DE SUSPENSIÓN, LA LUZ INDICADORA SE APAGARÁ Y LA CONFIGURACIÓN SE RESTABLECERÁ. PARA VOLVER AL MODO ESPERA, VUELVE A PULSAR EL BOTÓN INICIAR/CANCELAR.

NOTA

PARA APAGAR MULTICOOKER PRO, PRESIONA EL BOTÓN INICIAR/CANCELAR NUEVAMENTE.

05. Retira la Olla de Cocción de la MultiCooker Pro, agrega los ingredientes y vuelve a colocarla en su lugar. Cierra la Tapa.

NOTA

ANTES DE COCINAR MASAS, SE RECOMIENDA ACEITAR EL FONDO DE

LA OLLA DE COCCIÓN Y ESPOLVO-REAR CON PAN RALLADO, O CUBRIR CON PAPEL DE COCINA PARA QUE LA MASA NO SE QUEME Y SE PUEDA DESMOLDAR FÁCILMENTE.

06. Presiona el botón del Programa Predeterminado que quieres utilizar o selecciona el botón Manual para configurar la temperatura tú mismo.

07. Si deseas cocinar por un tiempo de cocción diferente del tiempo preestablecido, usa los botones (+) y (-) para configurar el tiempo de cocción.

NOTA

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

08. Para programar el inicio de la cocción de tus alimentos con un retraso preestablecido, presiona el botón Temporizador/Temp. y usa los botones “+” y “-” para establecer la hora de inicio diferido. El tiempo diferido máximo es de 24 horas.

NOTA

AL CONFIGURAR UN INICIO DIFERIDO, ASEGÚRATE DE CONSIDERAR EL TIPO DE INGREDIENTES Y LAS CONDICIONES DE TEMPERATURA. NO SE RECOMIENDA UN TIEMPO DE DEMORA PROLONGADO PARA PRODUCTOS PERECEDEROS COMO CARNE CRUDA Y LECHE NATURAL.

NOTA

SI CONFIGURAS UN TEMPORIZADOR DE INICIO DIFERIDO, EL INDICADOR DEL TEMPORIZADOR SE ILUMINA-

RÁ, LA PANTALLA MOSTRARÁ UNA CUENTA REGRESIVA PARA COMENZAR Y EL INDICADOR DEL PROGRAMA SELECCIONADO SE ILUMINARÁ. DESPUÉS DEL TIEMPO ESTABLECIDO, MULTICOOKER PRO SE ENCENDERÁ Y COMENZARÁ A FUNCIONAR.

09. Cuando hayas configurado todas las variables, presiona el botón Iniciar/Cancelar para iniciar el proceso de cocción. MultiCooker Pro entrará en modo Precalentar.

10. Cuando se alcance la temperatura de funcionamiento, aparecerá “L _ :” en la pantalla, comenzará una cuenta regresiva hasta el final de la cocción.

11. Durante el funcionamiento, mantén presionado el botón Mantener Caliente/Cancelar durante 2 segundos para encender y apagar el mantenimiento automático de calor después de que termine el programa. La luz del botón Mantener Caliente/Cancelar se iluminará si la función de mantener caliente está activada; de lo contrario, la función de Mantener Caliente no comenzará.

NOTA

ALGUNOS PROGRAMAS Y MODOS DE TEMPERATURA NO SON COMPATIBLES CON EL MODO MANTENER CALIENTE. DIRÍGETE A LA SECCIÓN “12 PROGRAMAS PREDETERMINADOS” PARA MÁS INFORMACIÓN.

EasyTip

- Para conservar el sabor del plato, no se recomienda programar Mantener Caliente por más de 5 horas.

12. Mientras la cocción está en curso, puedes presionar el botón Mantener caliente/Cancelar para cancelar el proceso de cocción y regresar MultiCooker Pro al Modo de Espera.

NOTA

MULTICOOKER PRO PUEDE EMITIR PITIDOS CORTOS CUANDO ESTÁ FUNCIONANDO. NO TE PREOCUPES, YA QUE ESTO SE DEBE AL FUNCIONAMIENTO NORMAL DEL DISPOSITIVO.

13. Cuando el temporizador llegue a cero, MultiCooker Pro emitirá varios pitidos, todas las luces indicadoras se apagarán y luego cambiará automáticamente al modo de Mantener Caliente. La luz Mantener Caliente/Cancelar se iluminará y la pantalla mostrará cuánto tiempo queda en este modo. El tiempo máximo de mantenimiento es de 12 horas.

14. Con mucho cuidado, presiona el botón de Liberación de la Tapa y retira la Tapa Comprueba que tus alimentos están bien cocinados. Si notas que aún no llegan al punto que deseas, simplemente agrega más minutos.

ADVERTENCIA

TEN CUIDADO AL RETIRAR LA TAPA YA QUE PODRÍAS QUEMARTE CON EL VAPOR Y LA TEMPERATURA. EVITA ACCIDENTES.

PROGRAMA MANUAL

Este programa permite programar manualmente la temperatura y el tiempo de cocción. El rango de temperatura es de 30°C a 150°C y el rango de tiempo es de 1 minuto a 12 horas.

01. Conecta MultiCooker Pro a la toma de corriente. Tu EasyWays® emitirá un pitido.

02. Pulsa el botón Iniciar/Cancelar. Sonará un pitido, el indicador“----” en la pantalla se iluminará y el indicador del botón Iniciar/Cancelar parpadeará. MultiCooker Pro entrará en el Modo Espera.

NOTA

SI NO SE PRESIONA NINGÚN BOTÓN DURANTE 2 MINUTOS EN EL MODO ESPERA, MULTICOOKER PRO VOLVERÁ AL MODO DE SUSPENSIÓN, LA LUZ INDICADORA SE APAGARÁ Y LA CONFIGURACIÓN SE RESTABLECERÁ. PARA VOLVER AL MODO ESPERA, VUELVE A PULSAR EL BOTÓN INICIAR/CANCELAR.

NOTA

PARA APAGAR MULTICOOKER PRO, PRESIONA EL BOTÓN INICIAR/CANCELAR NUEVAMENTE.

03. Retira la Olla de Cocción de la MultiCooker Pro, agrega los ingredientes y vuelve a colocarla en su lugar. Cierra la Tapa.

NOTA

ANTES DE COCINAR MASAS, SE RECOMIENDA ACEITAR EL FONDO DE LA OLLA DE COCCIÓN Y ESPOLVO-REAR CON PAN RALLADO, O CUBRIR

CON PAPEL DE COCINA PARA QUE LA MASA NO SE QUEME Y SE PUEDA DESMOLDAR FÁCILMENTE.

04. Presiona el botón Manual.

05. Utiliza (+) y (-) para configurar el tiempo de cocción.

06. Para configurar la temperatura de cocción, presiona el botón Temporizador/Temp. Se encenderá el indicador "0°C" en la pantalla. Usa los botones (+) y (-) para configurar la temperatura deseada en el rango de 30°C a 150°C.

07. Para programar el inicio de la cocción de tus alimentos con un retraso preestablecido, presiona el botón Temporizador/Temp. y usa los botones "+" y "-" para establecer la hora de inicio diferido. El tiempo diferido máximo es de 24 horas.

NOTA

AL CONFIGURAR UN INICIO DIFERIDO, ASEGÚRATE DE CONSIDERAR EL TIPO DE INGREDIENTES Y LAS CONDICIONES DE TEMPERATURA. NO SE RECOMIENDA UN TIEMPO DE DEMORA PROLONGADO PARA PRODUCTOS PERECEDEROS COMO CARNE CRUDA Y LECHE NATURAL.

NOTA

SI CONFIGURAS UN TEMPORIZADOR DE INICIO DIFERIDO, EL INDICADOR DEL TEMPORIZADOR SE ILUMINARÁ, LA PANTALLA MOSTRARÁ UNA CUENTA REGRESIVA PARA COMENZAR Y EL INDICADOR DEL PROGRAMA SELECCIONADO SE ILUMINARÁ. DESPUÉS DEL TIEMPO ESTABLECI-

DO, MULTICOOKER PRO SE ENCENDERÁ Y COMENZARÁ A FUNCIONAR.

08. Cuando hayas configurado todas las variables, presiona el botón Iniciar/Cancelar para iniciar el proceso de cocción. MultiCooker Pro entrará en modo Precalentar.

09. Cuando se alcance la temperatura de funcionamiento, aparecerá "L _ :]]" en la pantalla, comenzará una cuenta regresiva hasta el final de la cocción.

10. Mientras se ejecuta el programa Manual, puedes cambiar el tiempo y la temperatura en cualquier momento. Para eso, presiona el botón Temporizador/Temp, la pantalla mostrará el tiempo de cocción establecido. Usa los botones (+) y (-) para cambiar el tiempo de cocción. Luego presiona el botón Temporizador/Temp nuevamente para cambiar la temperatura de cocción, la pantalla mostrará la temperatura. Usa los botones (+) y (-) para realizar cambios. Para confirmar los parámetros y continuar funcionando, presiona el botón Iniciar/Cancelar, MultiCooker Pro continuará funcionando de acuerdo con los parámetros modificados. Si no se confirma, MultiCooker Pro volverá al valor anterior después de 15 segundos.

11. Si la temperatura establecida es superior a 70°C, MultiCooker Pro cambiará automáticamente al modo de Mantener Caliente después de que finalice el programa. Si la temperatura es inferior, Mantener Caliente no se encenderá.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

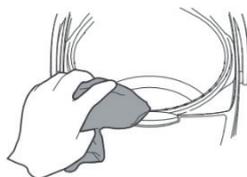
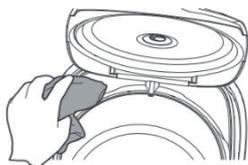
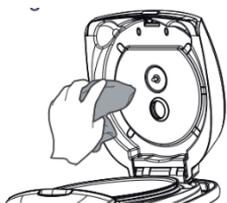
Debes limpiar tu MultiCooker Pro después de cada uso. No uses utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos, ya que puedes dañar tu producto.

NOTA

INCLUSO SI EL APARATO NO SE ESTÁ UTILIZANDO DESCONECTA EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ANTES DE LIMPIARLO. LO MISMO CON SUS ACCESORIOS.

01. SIEMPRE desenchufa tu MultiCooker Pro de la toma de corriente y deja que se enfríe por completo. Esto puede tardar hasta media hora.

02. Una vez que la MultiCooker Pro esté fría, limpia la Base Principal, las válvulas y el Panel de Control con un paño húmedo. NUNCA sumerjas la Base Principal, ya que podrías causar un accidente eléctrico.



03. Limpia la Olla Interior y los accesorios con agua caliente, detergente suave y una esponja no abrasiva. Puedes utilizar líquido desengrasante para eliminar la suciedad restante.

EasyTip

- Si aún hay suciedad adherida a la Olla de Cocción, agrega agua y una gota de detergente. Luego, selecciona el programa Calentar. Después de 30-60 minutos, apaga MultiCooker Pro, vierte el agua y limpia cuidadosamente con una esponja suave.

ADVERTENCIA

NUNCA LIMPIES EL PANEL DE CONTROL CON AGUA.

ADVERTENCIA

NUNCA SUMERJAS MULTICOOKER PRO, YA QUE PODRÍAS DAÑAR LOS ELEMENTOS CALEFACTORES, RECIBIR UN CHOQUE ELÉCTRICO Y/O CAUSAR

UN ACCIDENTE ELÉCTRICO. NINGÚN COMPONENTE O ACCESORIO DE MULTICOOKER PRO ES APTA PARA EL LAVAVAJILLAS.

PRECAUCIÓN

TEN CUIDADO AL MANIPULARLO. POR FAVOR EVITA ACCIDENTES Y QUEMADURAS GRAVES.

ALMACENAMIENTO

01. Desenchufa el aparato y déjalo enfriar.

02. Asegúrate de que todas sus piezas estén limpias y secas.

03. Guarda tu MultiCooker Pro en un lugar limpio y seco.

GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA
1. La luz indicadora de funcionamiento está apagada y el elemento calefactor no funciona.	Problema de suministro de energía.
	La placa de circuito está dañada.
2. Los alimentos tardan mucho en cocinarse.	MultiCooker Pro está apagada.
	La Olla de Cocción está mal instalada.
	El elemento calefactor está sucio.
	La placa de circuito está dañada.
3. Ocurrió un desbordamiento.	No se ha adoptado la recomendación sobre la capacidad máxima permitida de la Olla de Cocción.
4. La luz indicadora está encendida, pero el elemento calefactor no funciona.	La placa de circuito está dañada.
5. La pantalla muestra los códigos de error E1, E2, E3, E4.	Error del sistema, posible falla del panel de operación o del elemento calefactor.

SOLUCIÓN

Comprueba que MultiCooker Pro esté encendida.

Contacta al Servicio Técnico de EasyWays® para la reparación o ajuste de tu aparato.

Comprueba que MultiCooker Pro esté encendida.

Comprueba que MultiCooker Pro esté instalada correctamente.

Desconecta MultiCooker Pro y deja que se enfríe. Limpia el elemento calefactor con una esponja seca y dura, y luego límpialo con un paño húmedo. No lo remojes.

Contacta al Servicio Técnico de EasyWays® para la reparación o ajuste de tu aparato.

Reduce la cantidad de alimentos dentro de la Olla de Cocción.

Contacta al Servicio Técnico de EasyWays® para la reparación o ajuste de tu aparato.

Desconecta MultiCooker Pro y deja que se enfríe. Cierra bien la Tapa. Luego, vuelve a encender el aparato.

Si el problema persiste después de volver a encenderlo, contacta al Servicio Técnico de EasyWays® para la reparación o ajuste de tu aparato.

INSTRUCCIONES DE USO DE GARANTÍA

IMPORTANTE: ANTES DE USAR TU MULTICOOKER PRO DE EASYWAYS®, SUGERIMOS LEER CON ATENCIÓN EL MANUAL DE USUARIO.

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

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

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

NÚMERO 3 La garantía de reparación cubre los defectos de fabricación producidos por el uso normal y legítimo del producto EasyWays®. En este caso, los repuestos y la mano de obra no tendrán costo para el cliente. EasyWays® podrá utilizar repuestos refaccionados para la reparación de sus productos.

NÚMERO 4 El período de garantía para cada producto se encuentra en la siguiente tabla. Este período se considera a contar de la fecha de compra indicada en la boleta o factura de compra, documento que el cliente

deberá presentar al momento de solicitar la reparación en garantía de su producto, según lo establecido en la Ley de Protección al Consumidor.

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

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

1. Uso impropio, distinto del uso doméstico o del indicado en el Manual de Usuario y/o en condiciones ambientales deficientes. **2.** Exceso o caídas de voltaje eléctrico que impliquen un uso en condiciones anormales, como también defectos de instalación eléctrica. **3.** Instalación en condiciones distintas a las indicadas en el Manual de Usuario. Intervención del artefacto por personal no autorizado bajo EasyWays®. **4.** Enmiendas en los datos del certificado de garantía o factura de compra y la no presentación del documento de compra (boleta o factura). Adulteración, ausencia o enmienda del número de serie de fabricación. **5.** Daños causados por golpes, caídas, transporte inadecuado, bodegaje inadecuado o trato incorrecto, como también los daños a causa de terremoto, inundación, relámpago, anegaciones, ambientes de polvo excesivo, humedad, entre otros, y por la operación del artefacto en condiciones no prescritas

problemas en la instalación del equipo. **7.** EasyWays® podrá no admitir el producto en sus servicios técnicos en aquellos casos que el producto no venga en condiciones de higiene y limpieza adecuados. **8.** Las ilustraciones pueden ser diferentes al producto. Estamos constantemente mejorando nuestros productos, por lo que las especificaciones pueden

variar sin aviso. **9.** No intentes arreglar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica en esta unidad. Hacerlo invalidará la garantía. **10.** Si tienes dudas o comentarios con respecto al funcionamiento de este aparato o requiere hacer efectiva la garantía de reparación, por favor contáctese con el Departamento de Servicio Técnico Autorizado EasyWays® correspondiente a su país.





 easyways

EASYWAYS.CL



@easywayschile



Alonso de Córdova 4330,
Vitacura, Santiago, Chile.



servicioalcliente@easyways-la.com