

easyways

MANUAL DE USUARIO

LET'S GRILL

3 EN 1



PARRILLA SANDWICHERA
Modelo: EWP01

ÍNDICE

- 04** INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
- 09** CONOCE TU LET'S GRILL 3 EN 1
- 11** PANEL DE CONTROL
- 12** FUNCIONES PREDETERMINADAS
- 13** ¡MANOS A LA OBRA!
- 17** LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO
- 18** INSTRUCCIONES DE USO DE GARANTÍA



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE DETENIDAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR TU **LET'S GRILL 3 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.

PRECAUCIÓN

ES OBLIGATORIO CONSULTAR ESTE MANUAL DE USUARIO ANTES DEL USO.

La Let's Grill 3 en 1 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.

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 Let's Grill 3 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

01. Instala tu **Let's Grill 3 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. **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 usarlo, asegúrate siempre que el aparato esté ensamblado correctamente, de acuerdo a las instrucciones de este Manual.

04. Para protegerte 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.

05. Asegúrate de que tu Let's Grill 3 en 1 **SIEMPRE** esté limpia antes de cocinar.

06. 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 esté en uso. Además, tienen ser supervisados para asegurarse que no jueguen con el aparato.

ADVERTENCIA

ESTE ELECTRODOMÉSTICO NO ES UN JUGUETE. EVITA ACCIDENTES.

07. 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 tu Let's Grill 3 en 1 caiga accidentalmente de la superficie donde está ubicada, 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.

08. El cable de alimentación es intencionalmente corto como medida de seguridad para reducir el riesgo 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

01. Ten en cuenta que el aparato se calienta durante el uso. **NO** toques sus superficies calientes; utiliza siempre los mangos o cualquier parte de la máquina con toma ollas o guantes de cocina.

02. No operes tu Let's Grill 3 en 1 sin comida dentro.

03. Por favor, siempre opera tu Let's Grill 3 en 1 con tus manos secas.

04. NUNCA USES accesorios o repuestos **NO** recomendados por el fabricante, 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®.

05. NUNCA utilices utensilios de metal para manipular alimentos en cualquiera de las planchas ya que esto puede dañar la superficie. Se recomiendan accesorios de silicona.

06. NO toques directamente la comida después de la cocción ya que podrías quemarte. Ten mucho cuidado al retirar los alimentos. Pueden

producirse quemaduras graves por la temperatura. No toques las planchas durante e inmediatamente después de cocinar. Siempre usa guantes de cocina cuando manipules accesorios potencialmente calientes.

07. Asegúrate que los ingredientes preparados en este aparato logren un tono amarillo o dorado en lugar de oscuro o café. Siempre elimina los restos quemados ya que son dañinos para tu salud.

08. El calor que se genera al cocinar puede producir lesiones o quemaduras graves, por eso **EXTREMA LAS PRECAUCIONES**. Se recomienda el uso de guantes o paño de cocina para la manipulación de las superficies calientes de tu máquina, además de alejar tu rostro y cuerpo. Mantén una distancia mínima de 20 centímetros.

ATENCIÓN

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

DESPUÉS DEL USO

01. Desenchufa cuando tu Let's Grill 3 en 1 no esté en uso. Lo mismo para montar o desmontar piezas y antes de limpiar. Permite que se enfríe **COMPLETAMENTE** 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, siempre con ambas manos. Jamás la muevas mientras esté en uso. **NUNCA** la transportes desde el mango.

02. Para desconectar, asegúrate 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 Let's Grill 3 en 1 SIN GUANTES CUANDO ESTÉ CALIENTE.**

03. NO operes este electrodoméstico si tiene el cable o enchufe dañado, después de que funcione mal, se haya caído o se haya dañado de alguna manera. Tampoco vuelvas a utilizarlo si observas sobrecalentamiento o descarga eléctrica. Ante cualquier signo o sospecha de mal funcionamiento, apaga la máquina y espera a que se enfríe. Luego llévala a nuestro Servicio Técnico Autorizado EasyWays® para su examinación, reparación o ajuste.

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

05. No utilices esta máquina para almacenar alimentos. Tampoco utilices ningún componente del equipo en parrillas, cocinas a gas, fuego directo, microonda, refrigerador o congelador.

06. 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.

07. Dejar los alimentos demasiado tiempo a temperatura ambiente pue-

de 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.

08. NO utilices detergentes alcalinos o abrasivos para prevenir daños durante la limpieza de tu producto. Usa un paño y detergente suave.

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.

09. 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** desconectándolo de la toma de corriente. Espera hasta que el aparato se enfríe y contacta inmediatamente al Servicio Técnico de EasyWays®.

10. 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.

11. Guarda tu Let's Grill 3 en 1 en un lugar seco.

12. 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.



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.

ATENCIÓN

TEMPERATURAS ALTAS:
RIESGO DE QUEMADURAS



NUNCA 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 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 Let's Grill 3 en 1 durante la cocción, 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 Let's Grill 3 en 1.

NOTA

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

CONOCE TU LET'S GRILL 3 EN 1



- 1. MANGO 2. BASE PRINCIPAL 3. PANEL DE CONTROL**
4. DOBLE PLANCHA INTERCAMBIABLE 5. BOTÓN DE BLOQUEO
6. BANDEJA DE GOTEO

ACCESORIOS

DOS PLANCHAS GRILL QUE AL REVERSO SON LISAS

Utiliza las dos Planchas Grill para preparar los mejores selladitos, paninis y más. Su superficie rugosa permitirá que tus preparaciones tengan el acabado de un parrillero profesional. Ahora, si lo que buscas es utilizarla como una parrilla eléctrica y grillar una carne como en un asado, te recomendamos abrir tu Let's Grill 3 en 1. Utilízala en modo extendido, o sea en 180°, para aumentar la superficie y compartir con tu familia y amigos.

Para usar las Dos Planchas Lisas, voltea tus Dos Planchas Grill, instálalas en tu Let's Grill 3 en 1 y ¡listo! Tendrás una superficie perfecta para sofreír cebolla, tiritas de carne y mucho más.

DOS PLANCHAS WAFFLE

Con Let's Grill 3 en 1, solo vierte tu mezcla, selecciona el modo Waffle, espera cinco minutos y listo.

EASYTIP: Todas las planchas intercambiables se pueden usar en modo Parrilla Inferior, lo que significa que **SOLO** se calentará la plancha de abajo.

NOTA

SI VAS A USAR TU LET'S GRILL 3 EN 1 EN MODO 180°, TEN MUCHO CUIDADO AL ABRIR DESPUÉS DEL PRECALENTAMIENTO, YA QUE LAS PLANCHAS Y LOS BORDES DE LET'S GRILL 3 EN 1 ESTARÁN CALIENTES. UTILIZA UN GUANTE DE COCINA. EVITA QUEMADURAS Y/O ACCIDENTES.

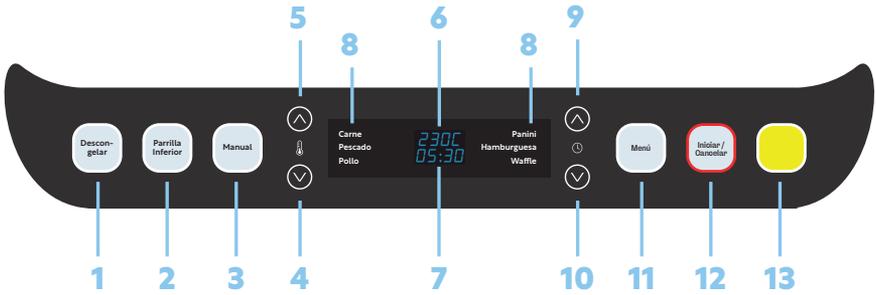


ADVERTENCIA

CUIDADO AL ABRIR DESPUÉS DE PRECALENTAR. LAS PLANCHAS Y BORDES ESTARÁN CALIENTES.

IMPORTANTE

Antes de utilizar el producto, asegúrate que la caja contenga todos los accesorios antes descritos. Si falta alguna pieza o presenta algún daño, no utilices este producto y ponte en contacto inmediatamente con EasyWays®



PANEL DE CONTROL

01. Descongelar: Esta función permite descongelar tus alimentos. Recuerda que el tiempo que tarde en descongelar dependerá de la cantidad de comida que desees cocinar.

02. Parrilla Inferior: Al tocar este botón, solo se calentará la Plancha Inferior. Puedes usar este modo para cocinar en una plancha y usar la otra como bandeja, así tus preparaciones no se pasarán del punto. Este modo también es ideal para preparar menos cantidad de comida.

03. Manual: Con esta función puedes dejar volar tu imaginación y seleccionar la temperatura y tiempo de cocción que desees.

04. Botón Disminución de Temperatura: Permite disminuir la temperatura de cocción, en intervalos de 5°C hasta llegar a la temperatura mínima de 80°C.

05. Botón Aumento de Temperatura: Permite aumentar la temperatura de cocción en intervalos de 5°C hasta llegar a la temperatura máxima de 230°C.

06. Visor de Temperatura: Para su-

pervisar la temperatura de tu Let's Grill 3 en 1.

07. Visor de Tiempo: Muestra la cuenta regresiva.

08. Funciones Predeterminadas: Listado de seis increíbles alternativas que parpadearán al ser seleccionadas.

09. Botón Aumento de Tiempo: Permite aumentar el tiempo de cocción, 30 segundos a la vez, hasta llegar al tiempo máximo de 60 minutos.

10. Botón Disminución de Tiempo: Permite disminuir el tiempo de cocción, 30 segundos a la vez, hasta llegar al tiempo mínimo de 30 segundos.

11. Menú: Permite seleccionar la función predeterminada deseada (Carne, Pescado, Pollo, Panini, Hamburguesa, Waffle).

12. Iniciar / Cancelar: Presiona para iniciar o cancelar la cocción.

13. Luz Indicadora: Cambiará tu color dependiendo del avance de tu preparación.

FUNCIONES PREDETERMINADAS

Esta es una guía básica para comenzar a utilizar tu Let's Grill 3 en 1 de EasyWays. Sin embargo, una vez que estés familiarizado, notarás que es un equipo multifuncional, versátil y práctico, que te dará múltiples opciones para lograr los objetivos que estás buscando en la cocina. No temas experimentar con tus propias recetas y añadir tu sello personal.

FUNCIÓN	AJUSTES PREDET.	RANGO DE TEMPERATURA	RANGO DE TIEMPO
DESCONGELAR	80°C / 15:00	80° - 120°C	1 min - 60 min
P. INFERIOR	200°C / 10:00	80° - 220°C	30 seg - 60 min
MANUAL	230°C / 05:00	80° - 230°C	30 seg - 60 min
CARNE	230°C / 05:00	110° - 130°C	3 min - 8 min
PESCADO	210°C / 05:00	200° - 230°C	3 min - 8 min
POLLO	180°C / 05:00	200° - 230°C	3 min - 12 min
PANINI	160°C / 08:00	160° - 200°C	3 min - 10 min
HAMBURGUESA	150°C / 08:00	150° - 200°C	5 min - 15 min
WAFFLE	180°C / 05:00	160° - 200°C	3 min - 10 min

Estos tiempos son sugerencias para obtener excelentes resultados, ¡pero recuerda!, dependen de tu gusto. Aumenta o disminuye los tiempos para encontrar el punto exacto.

NOTA

LA COCCIÓN EN TU LET'S GRILL 3 EN 1 PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DEL TAMAÑO, MADUREZ Y ESTADO (NATURAL O CONGELADO) DE LOS ALIMENTOS. EL TIEMPO MÁXIMO ES UNA SUGERENCIA.

TABLA DE COCCIÓN

Este cuadro informativo es una ayuda para verificar la correcta temperatura interna de la carne cocida en tu Let's Grill 3 en 1. Se recomienda usar un termómetro de cocina con el objetivo de verificar la temperatura interna según lo indique la Tabla de Cocción.

COMIDA	PROGRAMACIÓN	T° INTERNA
VACUNO	80°C / 15:00	80° - 120°C
POLLO Y PAVO	200°C / 10:00	80° - 220°C
PESCADO	230°C / 05:00	80° - 230°C
CORDERO	230°C / 05:00	110° - 130°C
CERDO	210°C / 05:00	200° - 230°C

¡MANOS A LA OBRA! CON LET'S GRILL 3 EN 1

ANTES DE COCINAR

01. Sacar tu Let's Grill 3 en 1 de la caja y retirar todo el material de embalaje. Verifica que tu EasyWays® contenga todas las piezas y accesorios descritos en este Manual de Usuario.

02. Abre tu Let's Grill 3 en 1 usando el Mango y desinstala las Planchas Intercambiables presionando el Botón de Desbloqueo.

03. Antes de usar tu Let's Grill 3 en 1 por primera vez, limpia todas las Plan-

chas Intercambiables con agua tibia y un detergente suave. Luego sécalas.

04. Selecciona las Planchas Intercambiables deseadas. Para desmontar una plancha previamente instalada, presiona el Botón de Desbloqueo. Luego, inserta la Plancha elegida en tu Let's Grill 3 en 1. Asegúrate que queden bien instaladas, escucharás un click.

05. Asegúrate que la Bandeja de Goteo esté insertada correctamente en la parte posterior de tu Let's Grill 3 en 1.

¡AHORA, A COCINAR!

CON LET'S GRILL 3 EN 1

01. Enchufa tu Let's Grill 3 en 1, escucharás un sonido. Todas las luces indicadoras se encenderán y apagarán. Aparecerá "OFF" en la pantalla.

02. Según tu receta, selecciona la función que deseas para cocinar: Descongelar, Parrilla Inferior, Manual y Menú (Carne de Res, Pescado, Pollo, Panini, Hamburguesa, Waffle), presionando levemente el botón correspondiente. (Para más información sobre el Panel de Control vuelve a la pág. 11).

03. Puedes ajustar el tiempo y la temperatura de cocción dependiendo de tu gusto presionando los botones ▲▼ correspondientes. Tu Let's Grill 3 en 1 emitirá un sonido cada vez que presiones cada botón.

04. Presiona el botón "Iniciar / Cancelar" para iniciar el precalentamiento. Cuando comience a precalentarse, aparecerá "PRE" en la pantalla y verás la luz indicadora de color azul. Es importante que cierres tu Let's Grill 3 en 1 durante el precalentamiento. Cuando se complete el proceso de precalentamiento, tu EasyWays® sonará cinco veces y la luz indicadora se teñirá de verde.

05. Coloca la comida en la plancha y presiona el botón "Iniciar". Tu Let's Grill 3 en 1 comenzará la cuenta regresiva y la luz indicadora se teñirá de amarillo. Ten en cuenta que si no

presionas el botón "Inicio" dentro de 30 minutos, la unidad pasará al modo de espera "OFF".

06. Cuando termine la cuenta regresiva, el electrodoméstico emitirá cinco sonidos y entrará en modo de espera. En la pantalla se mostrará "Done" y la luz indicadora se teñirá de rojo.

07. Luego, debes presionar el botón "Cancelar". Aparecerá "DONE" en la pantalla.

08. Abre tu Let's Grill 3 en 1 sujetando el mango. Retira la comida con una espátula resistente al calor o con utensilios de silicona. NUNCA uses pinzas de metal afiladas o un cuchillo, ya que puedes dañar el revestimiento antiadherente de las Planchas Inter-cambiables.

NOTA

EL TIEMPO QUE LET'S GRILL 3 EN 1 DEMORE EN PRECALENTARSE DEPENDERÁ DE QUÉ TAN CALIENTES ESTÉN LAS PLANCHAS PREVIO AL PRECALENTAMIENTO.

NOTA

PUEDES UTILIZAR TU LET'S GRILL 3 EN 1 ABIERTA O CERRADA DEPENDIENDO DE TU RECETA Y GUSTO.

EASYTIP: Para obtener mejores resultados, agrega un poco de aceite de cocina y sazona tus ingredientes.

ALGUNOS EASYTIPS DURANTE LA COCCIÓN

Si durante la cocción te arrepientes o quieres cambiar de función puedes presionar el botón “Cancelar” para salir del trabajo actual y seleccionar la función deseada. / Durante la cocción, puedes presionar el botón **v** ó **^** para ajustar el tiempo/temperatura dependiendo de tu receta o gusto.

¡WAFFLES DE RESTAURANT!

ANTES DE COCINAR

01. Cocina una mezcla de Waffle. Puedes hacerlo con la ayuda de nuestras maravillosas batidoras: Hook Mixer y Art Mixer de EasyWays®. ¡Te quedará una preparación perfecta y sin grumos!

02. Enchufa tu Let's Grill 3 en 1, escucharás un sonido. Todas las luces indicadoras se encenderán y apagarán. Aparecerá “OFF” en la pantalla.

03. Inserta la Plancha Waffle en tu EasyWays®.

04. Presiona el botón Menú hasta que se ilumine el modo Waffle. Presiona Iniciar. Let's Grill 3 en 1 empezará con el precalentamiento.

05. Cuando tu Let's Grill 3 en 1 comience a precalentarse, aparecerá “PRE” en la pantalla y verás la luz indicadora de color azul. Es importante que cierres

NOTA

SI QUIERES CONTINUAR CON TU PREPARACIÓN, DEBES TENER CLARO EL TIEMPO Y TEMPERATURA INDICADOS EN EL VISOR ANTES DE CANCELARLO, YA QUE EL SISTEMA NO PERMITE PAUSAR.

NOTA

TU LET'S GRILL 3 EN 1 ESTARÁ LISTA PARA PREPARAR OTRA TANDA UNA VEZ QUE TERMINES DE COCINAR. SOLO DEBES REPETIR LOS PASOS 2 AL 9.

tu Let's Grill 3 en 1 durante el precalentamiento.

06. Cuando se complete el proceso de precalentamiento, tu EasyWays® sonará cinco veces y la luz indicadora se teñirá de verde.

07. Coloca tu mezcla en la Plancha Waffle y presiona el botón “Iniciar”. Tu Let's Grill 3 en 1 empezará una cuenta regresiva de cinco minutos a 180°C. La luz indicadora se encenderá de color amarillo.

EASYTIP: Aumenta o disminuye los tiempos para encontrar el punto exacto dependiendo de tu gusto.

08. Cuando termine la cuenta regresiva, el electrodoméstico emitirá cinco sonidos y entrará en modo de espera. En la pantalla se mostrará “Done” y la luz indicadora se teñirá roja.

09. Luego, debes presionar el botón “Cancelar”. Aparecerá “DONE” en la pantalla.

10. Retira tu waffle con precaución y con la ayuda de una espátula resistente al calor. Nunca uses pinzas de metal afiladas o un cuchillo, ya que puedes dañar el revestimiento antiadherente de la Plancha Waffle.

NOTA

TEN MUCHO CUIDADO AL MANIPULAR TU LET'S GRILL 3 EN 1. EXTREMA LAS PRECAUCIONES PARA EVITAR QUEMADURAS.

ADVERTENCIA

TANTO LA PLANCHA COMO LA COMIDA ESTARÁN A UNA T° MUY ALTA AL TERMINAR LA COCCIÓN.



LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Debes limpiar tu Let's Grill 3 en 1 después de cada uso. No utilices utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos, ya que esto puede dañar el material antiadherente que reviste las placas.

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. Desconecta tu Let's Grill 3 en 1 de la toma de corriente y deja que se enfríe por completo.

PRECAUCIÓN

JUSTO DESPUÉS DE USAR TU LET'S GRILL 3 EN 1, LA PARRILLA ESTARÁ CALIENTE Y PUEDE TARDAR HASTA MEDIA HORA EN ENFRIARSE. TEN CUIDADO AL MANIPULARLA. POR FAVOR, EVITA ACCIDENTES Y QUEMADURAS GRAVES

02. Una vez que esté COMPLETAMENTE fría, presiona el Botón de Desbloqueo para desmontar las Planchas Intercambiables utilizadas. Ten precaución si al cocinar quedó líquido, ya que puede saltar.

03. Después de retirar las Planchas Intercambiables puedes limpiarlas con agua tibia y jabón. NO utilices detergentes alcalinos o abrasivos para

prevenir daños. No ocupes utensilios ásperos para limpiar los restos de comida, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente de las Planchas Intercambiables.

04. Retira la Bandeja de Goteo en la parte posterior del aparato con guantes. Vacíala en un recipiente resistente al calor. Enjuágala con agua tibia y jabón. Finalmente, sécala.

NOTA

ANTES DE QUITAR LA BANDEJA DE GOTEO, ASEGÚRATE QUE LA TEMPERATURA DEL ACEITE O DE LOS RESIDUOS SEA BAJA. DE LO CONTRARIO, PUEDES SUFRIR QUEMADURAS GRAVES.

05. Limpia la Base Principal y el Panel de Control SOLO con un paño húmedo. Nunca bajo un chorro de agua.

PRECAUCIÓN

MIENTRAS LA MÁQUINA SE ESTÁ ENFRIANDO, AVÍSALE A TU FAMILIA QUE EL APARATO ESTÁ CALIENTE.

ALMACENAMIENTO

01. Desenchufa tu Let's Grill 3 en 1 y déjala enfriar.

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

03. Guarda tu Let's Grill 3 en 1 en un lugar limpio y seco.

INSTRUCCIONES DE USO DE GARANTÍA

IMPORTANTE: ANTES DE USAR TU LET'S GRILL 3 EN 1 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 clien-

te 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 en el Ma-

nual 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 intente arreglar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica en esta unidad. Hacerlo invalidará la garantía. **10.** Si tiene 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.





Eeasyways

EASYWAYS.CL



@easywayschile



Alonso de Córdova 4330,
Vitacura, Santiago, Chile.



servicioalcliente@easyways-la.com