

easyways

MANUAL DE USUARIO

OVEN MASTER 100 L



HORNO ELÉCTRICO
Modelo: EWHM04

ÍNDICE

- 04** INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
- 10** CONOCE TU OVEN MASTER 100 L
- 14** ¡AHORA, A COCINAR!
- 17** LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO
- 18** INSTRUCCIONES DE USO DE GARANTÍA
- 20** PERÍODO DE GARANTÍA POR PRODUCTO



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE DETENIDAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR TU OVEN MASTER 100 L 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.

Oven Master 100 L 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 Oven Master 100 L 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 Oven Master 100 L 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 Oven Master 100 L caiga accidentalmente de la superficie donde está ubicado, 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 Oven Master 100 L **SIEMPRE** esté limpio 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. Antes de desconectar, mueve todas las perillas a la posición **OFF**. Luego desconecta el enchufe de la toma de corriente. No desconectes jalando del cable.

06. ESTE APARATO NO ESTÁ DESTINADO PARA SER USADO POR NIÑOS. Instala Oven Master 100 L LEJOS de su alcance. Además, deben ser supervisados continuamente para asegurarse que no jueguen con él. Oven Master 100 L puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento SOLO SI han recibido supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de una manera segura y si comprenden los peligros involucrados.

RECUERDA

EVITA QUE LOS NIÑOS ESTÉN EN LA COCINA MIENTRAS EL HORNO ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.

ADVERTENCIA

ESTE ELECTRODOMÉSTICO NO ES UN JUGUETE. EVITA ACCIDENTES.

07. 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.

08. Siempre desconecta Oven Master 100 L de la toma de corriente si no lo vas a ocupar, antes de montar, desmontar o limpiar.

09. Nunca transportes ni desenchufes Oven Master 100 L agarrándolo por el cable de alimentación.

DURANTE EL USO

01. Ten en cuenta que el aparato se calienta durante el uso. **NO** toques sus superficies calientes, incluidos sus accesorios; utiliza siempre el Mango, las Herramientas de Recuperación o toca cualquier parte de la máquina con toma ollas o guantes de cocina.



02. No apoyes los utensilios de cocina o los platos para hornear sobre la Puerta de Vidrio.

03. Por favor, no operes tu Oven Master 100 L sin comida dentro.

04. Por favor, siempre utiliza tu Oven Master 100 L con tus manos secas.

05. No utilices tu Oven Master 100 L al aire libre.

06. 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®.

07. NUNCA cubras ninguna parte de Oven Master 100 L con metal o tela mientras esté en funcionamiento, ya que puedes dañarlo o hacer que se sobrecaliente.

08. NUNCA ocupes utensilios de metal para manipular alimentos. Se recomiendan accesorios de silicona.

09. 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.

10. NO toques directamente la comida después de la cocción ya que podrías quemarte. Ten cuidado al retirar los alimentos. Pueden producirse quemaduras graves por la temperatura. Siempre usa guantes de cocina cuando manipules accesorios potencialmente calientes.

11. NO retires los alimentos cuando Oven Master 100 L esté conectado a la fuente eléctrica.

12. Nunca toques el horno durante o inmediatamente después de su funcionamiento. Podrías quemarte. **SIEMPRE USA GUANTES DE COCINA.**

13. En tu **Oven Master 100 L SOLO** puedes ocupar fuentes, recipientes y moldes resistentes al calor o aptos para hornos. **NO** introduzcas platos de plástico, de papel o materiales que podrían derretirse o quemarse durante la cocción. Evita incendios y/o accidentes.

14. Al cocinar ciertos alimentos, se podría liberar vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. **SIEMPRE** mantén las manos y cara a una distancia segura.

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.

15. Si ves que tu Oven Master 100 L desprende humo negro, **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®.

16. La Puerta de Vidrio es pesada, por favor sujeta el Mango hasta que esté completamente abierta. **NUNCA** dejes que la Puerta de Vidrio caiga sola.

17. 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 Oven Master 100 L, además de alejar tu rostro y cuerpo. Mantén una distancia mínima de 20 centímetros.

18. No utilices tu Oven Master 100 L 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.

20. NO dejes tu Oven Master 100 L desatendido mientras esté en uso.

DESPUÉS DEL USO

01. Desenchufa tu Oven Master 100 L cuando no esté en uso. Haz lo mismo para montar o desmontar sus piezas y antes de limpiar tu EasyWays®. Permite que se enfríe **COMPLETAMENTE** antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiar. Esto puede tardar hasta 30 minutos. Para moverlo, espera hasta que la máquina esté completamente fría, luego sujétala desde la Base Principal, siempre con ambas manos. Jamás muevas el horno mientras esté en uso.

02. Para desconectar, asegúrate de que Oven Master 100 L esté **APAGADO**, entonces desenchufa el cable de alimentación de la toma de corriente. No desconectes tirando del cable de alimentación. No transportes el apa-

rato sujetándolo del cable. No toques el aparato o el enchufe con las manos mojadas cuando esté conectado a la corriente. **NO MANIPULES TU Oven Master 100 L 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. Asimismo, si sale humo del ventilador (posicionado en la parte trasera de la máquina), durante su uso, desconecta la unidad inmediatamente y comunícate con el Servicio Técnico Autorizado EasyWays®.

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

06. Nunca sumerjas ni enjuagues la Base Principal, ya que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores. Límpiela **SOLO** con un paño húmedo.

07. Para protegerte contra descargas eléctricas, no sumerjas Oven Master 100 L 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.

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

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** desconectándola de la toma de corriente y sin abrir la Puerta de Vidrio. 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 invalidará la garantía. Siempre contáctate con el Servicio Técnico Autorizado EasyWays® para su examinación, reparación o ajuste.

11. Guarda tu Oven Master 100 L 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 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 Manual de Usuario a terceros. Estas instrucciones son una parte esencial de tu Oven Master 100 L.

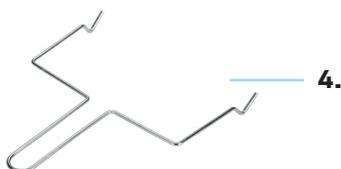
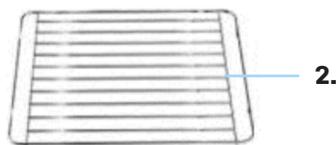
NOTA
SIEMPRE ENCONTRARÁS LA VERSIÓN MÁS RECIENTE DE ESTE MANUAL DE USUARIO EN NUESTRA PÁGINA WEB WWW.EASYWAYS.CL



CONOCE TU OVEN MASTER 100 L



- 1. PERILLA DE LUZ**
- 2. PERILLA DE TEMPERATURA**
- 3. PERILLA DE FUNCIONES**
- 4. PERILLA DE CALENTAMIENTO**
- 5. TEMPORIZADOR**
- 6. LUZ DE ENCENDIDO**
- 7. PUERTA DE VIDRIO**
- 8. BASE PRINCIPAL**



ACCESORIOS

01. Bandeja para hornear:

Te permite cocinar una amplia variedad de alimentos de manera uniforme y con facilidad.

02. Rejilla para hornear:

Se utiliza para la deshidratación de alimentos, la obtención de texturas crujientes y para volver a calentar comidas ya preparadas como la pizza.

03. Herramienta de Recuperación:

Úsala para retirar la Bandeja y Rejilla para Hornear. Engancha correctamente y levanta siempre desde el lado izquierdo primero. Luego extrae suavemente.

04. Herramienta de Recuperación:

Úsala para retirar el Espiedo. Engancha correctamente y levanta siempre desde el lado izquierdo primero. Luego extrae suavemente.

05. Espada, 2 Horquillas y 2 Tornillos de Fijación del Espiedo:

Úsalos para preparar un jugoso asado o un pollo entero. Para el detalle de su funcionamiento, dirígete a la sección "Uso del Espiedo" de este Manual de Usuario.

PERILLAS

PERILLA DE LUZ: Sirve para encender o apagar la luz interna del horno.

PERILLA DE TEMPERATURA: Sirve para ajustar la temperatura de Oven Master 100 L.

NOTA

Puedes elegir entre 100°C y 250°C.

PERILLA DE FUNCIONES: Descubre las combinaciones perfectas entre la cocción por Convección y la cocción de un horno tradicional.

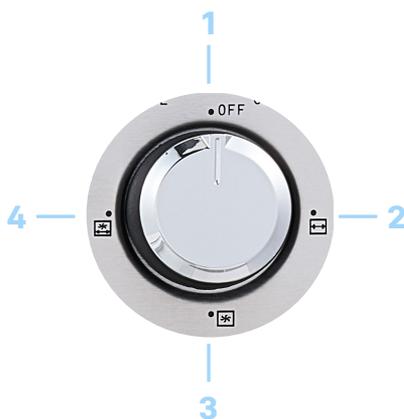
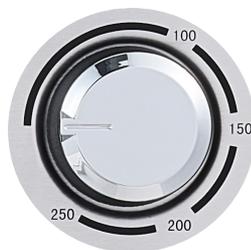
01. Apagado: Selecciona una vez que tu preparación esté lista.

02. Espiedo: Selecciona para activar el funcionamiento del Espiedo. Para más detalles sobre su uso, dirígete a la sección “Uso del Espiedo” de este Manual de Usuario.

03. Calentamiento Superior e Inferior + Convección: Combina el calentamiento convencional y por convección, para lograr una cocción uniforme y resultados más crujientes, dorados y rápidos.

EasyTip

- A diferencia de la cocción de un horno tradicional, la cocción por convección utiliza un ventilador para hacer circular el aire caliente, lo que acelera el proceso de cocción y permite resultados más uniformes. Es perfecta para cocinar carnes jugosas, asar verduras y hornear masas.



04. Calentamiento Superior e Inferior + Convección + Espiedo: Permite una distribución de calor uniforme, lo que garantiza una cocción rápida y pareja de los alimentos. Además, la cocción del Espiedo mantiene los alimentos jugosos y tiernos. Esta función es perfecta para preparaciones asadas, añadiendo un toque extra de sabor y textura a tus comidas.

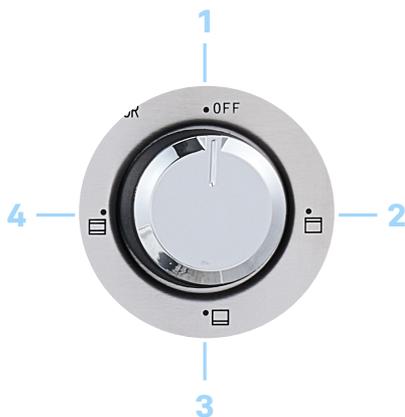
PERILLA DE CALENTAMIENTO: Como en un horno tradicional.

01. OFF

02. Calentamiento Superior

03. Calentamiento Inferior

04. Calentamiento Superior e Inferior



TEMPORIZADOR: Cuando el Temporizador está encendido, la Luz Interior estará encendida. Cuando el Temporizador está apagado, la Luz Interior estará apagada.

NOTA

PUEDES ELEGIR ENTRE 1 Y 60 MIN.



¡AHORA, A COCINAR!

CON OVEN MASTER 100 L

ADVERTENCIA

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ, LIMPIA TODAS LAS PARTES DE OVEN MASTER 100 L SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DE LA SECCIÓN LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE ESTE MANUAL DE USUARIO. ASEGÚRATE QUE EL APARATO ESTÉ COMPLETAMENTE SECO ANTES DE USAR.

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 Oven Master 100 L 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 Oven Master 100 L en un lugar donde haya suficiente ventilación alrededor, con el objetivo de evitar un sobrecalentamiento. Además, la superficie donde lo instales debe ser resistente al calor. Evita las superficies de madera.

03. Elige el accesorio que mejor se adapte a lo que deseas cocinar.

04. Coloca los ingredientes en el accesorio. Abre la Puerta de Vidrio e instala el accesorio con la comida dentro del horno.

NOTA

LA PUERTA DE VIDRIO ES PESADA, POR FAVOR SUJETA EL MANGO HASTA QUE ESTÉ COMPLETAMENTE ABIERTA. NUNCA DEJES QUE LA PUERTA DE VIDRIO CAIGA SOLA.

EasyTip

- Para lograr resultados perfectos, siempre precalienta tu horno durante 5 minutos antes de iniciar la cocción.

05. Gira la Perilla de Temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura deseada.

NOTA

PUEDES ELEGIR ENTRE 100°C Y 250°C.

06. Gira la Perilla de Funciones hasta la posición deseada.

07. Gira la Perilla de Calentamiento hasta la posición deseada.

08. Gira el Temporizador en el sentido de las agujas del reloj hasta el tiempo de cocción deseado. El horno empezará el calentamiento y la cuenta regresiva.

NOTA

PUEDES ELEGIR ENTRE 1 Y 60 MIN.

NOTA

PUEDES ENCENDER LA LUZ INTERNA DEL HORNO UTILIZANDO LA PERILLA DE LUZ.

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. Cuando finalice el tiempo de cocción, el Temporizador se apagará automáticamente y sonará la campana. La Luz de Encendido también se apagará.

10. Si tu preparación necesita más tiempo para alcanzar su punto, vuelve a accionar el Temporizador unos minutos más.

11. Una vez que tu preparación esté lista, gira el Temporizador en la posición OFF.

12. Con mucho cuidado de no quemarte, retira el accesorio utilizando la Herramienta de Recuperación correspondiente. Luego, desenchufa el aparato de la toma de corriente. Espera hasta que el horno esté completamente frío antes de limpiar.

USO DEL ESPIEDO

01. Toma la Espada y atraviesa el alimento hasta dejarla centrada. Debes dejar el alimento lo más centrado a la Espada posible.

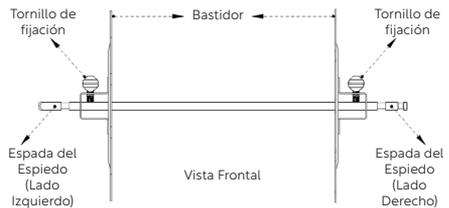
NOTA

ASEGÚRATE DE QUE LA CARNE O EL POLLO NO SOBREPASEN LOS 5 KILOS, PARA PERMITIR QUE EL ESPIEDO GIRE CORRECTAMENTE DENTRO DEL HORNO.

02. Inserta las horquillas en la Espada desde cualquier extremo en dirección al alimento y luego bloquéalas con los tornillos de fijación (la Espada tiene hendiduras para instalar correctamente los tornillos de fijación).

NOTA

PUEDES AJUSTAR LOS TORNILLOS MÁS CERCA DEL CENTRO SI ES NECESARIO, PERO NUNCA HACIA AFUERA O LOS EXTREMOS.



03. Enchufa el horno.

04. Ajusta la temperatura a 250°C.

05. Gira el Temporizador hasta el tiempo que desees, la Luz de Encendido se iluminará.

EasyTip

• Normalmente se necesitan 30 minutos para asar un pollo de 2,5 kilos.

06. Gira la Perilla de Funciones a “Espiedo” o “Calentamiento Superior e Inferior + Convección + Espiedo”. El Espiedo comenzará a girar.

07. Una vez que tu preparación esté lista, gira el Temporizador y la Perilla de Temperatura en la posición OFF.

08. Finalmente, utiliza la Herramienta de Recuperación para retirar el Espiedo. Para eso, engancha correctamente y levanta siempre desde el lado izquierdo primero. Luego, extrae suavemente.

ADVERTENCIA

TANTO EL ESPIEDO, EL ALIMENTO Y OVEN MASTER 100 L ESTARÁN CALIENTES. MANIPÚLALOS CON PRECAUCIÓN.

ASA EN TU HORNO

01. Coloca los ingredientes sobre la Rejilla para Hornear.

02. Abre la Puerta de Vidrio e instala el accesorio con la comida dentro del horno.

NOTA

LA PUERTA DE VIDRIO ES PESADA, POR FAVOR SUJETA EL MANGO HASTA QUE ESTÉ COMPLETAMENTE ABIERTA. NUNCA DEJES QUE LA PUERTA DE VIDRIO CAIGA SOLA.

EasyTip

• **Para lograr resultados perfectos, siempre precalienta tu horno durante 5 minutos antes de iniciar la cocción.**

03. Utilizando las perillas correspondientes, selecciona el Calentador Superior o la función “Calentamiento Superior e Inferior + Convección”.

04. Gira la Perilla de Temperatura a 250°C.

05. Gira el Temporizador hasta el tiempo de asado deseado. El horno empezará el calentamiento y la cuenta regresiva.

NOTA

LA LUZ DE ENCENDIDO SE ENCENDERÁ DESPUÉS DE INICIAR EL TEMPORIZADOR, Y SE APAGARÁ CUANDO EL TEMPORIZADOR FINALICE.

NOTA

DURANTE EL PRIMER USO, ES NORMAL SENTIR CIERTO OLOR A QUEMADO O VER UNA LEVE EMANACIÓN DE HUMO. LO DESCRITO ANTERIORMENTE ES NORMAL EN ESTOS ELECTRODOMÉSTICOS QUE GENERAN CALOR. **NO SE REPETIRÁ DESPUÉS DE UN PAR DE USOS.**

06. Cuando finalice el tiempo de cocción, el Temporizador se apagará automáticamente y sonará la campana.

07. Si tu preparación necesita más tiempo para alcanzar su punto, vuelve a accionar el Temporizador unos minutos más.

08. Una vez que tu preparación esté lista, gira todas las perillas a la posición OFF.

09. Retira la preparación utilizando la Herramienta de Recuperación.

ADVERTENCIA

TANTO LA REJILLA, EL ALIMENTO Y OVEN MASTER 100 L ESTARÁN CALIENTES. MANIPÚLALOS CON PRECAUCIÓN.

10. Finalmente, desenchufa el aparato de la toma de corriente. Espera hasta que el horno esté completamente frío antes de limpiar.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Debes limpiar tu Oven Master 100 L y sus accesorios después de cada uso. Cocinar con el horno sucio puede dañar tu EasyWays® de manera permanente.

No uses utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos, ya que lo puedes dañar.

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 el Oven Master 100 L de la toma de corriente y deja que se enfríe por completo. Esto puede tardar hasta media hora.

EasyTip

• Para que el horno se enfríe más rápido, mantén la Puerta de Vidrio abierta.

02. Una vez que el horno esté frío, limpia la Base Principal con un paño húmedo. **NUNCA** sumerjas la Base Principal, ya que podrías causar un accidente eléctrico.

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

ADVERTENCIA

NUNCA LIMPIES EL PANEL DE CONTROL CON AGUA.

ADVERTENCIA

NUNCA SUMERJAS EL HORNO, YA QUE PODRÍAS DAÑAR LOS ELEMENTOS CALEFACTORES, RECIBIR UN CHOQUE ELÉCTRICO Y/O CAUSAR UN ACCIDENTE ELÉCTRICO. NINGÚN ACCESORIO DEL OVEN MASTER 100 L ES APTO PARA EL LAVAVAJILLAS.

PRECAUCIÓN

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

ALMACENAMIENTO

01. Desenchufa tu Oven Master 100 L y déjalo enfriar.

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

03. Guarda el aparato en un lugar limpio y seco.

INSTRUCCIONES DE USO DE GARANTÍA

1 AÑO

IMPORTANTE: ANTES DE USAR TU OVEN MASTER 100 L 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 in-

adecuado o trato incorrecto, como también los daños a causa de terremoto, inundación, relámpago, anegaciones, ambientes de polvo excesivo, humedad, entre otros, y por la operación del artefacto en condiciones no prescritas en el Manual de Usuario.

6. Defectos técnicos producidos por problemas en la instalación del equipo.

7. EasyWays® podrá no admitir el producto en sus servicios técnicos en aquellos casos que el producto no venga en condiciones de higiene y limpieza adecuados.

8. Las ilustraciones pueden ser diferentes al producto. Estamos constantemente mejorando nuestros productos, por lo que las especificaciones pueden variar sin aviso.

9. No 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.



LÍNEA DE PRODUCTOS	MESES	LÍNEA DE PRODUCTOS	MESES
Kitchen Grand Connect	36	Multi Bread	12
Kitchen Connect	36	Pizza Oven	12
Kitchen Pro	24	Hook Mixer	12
Kitchen Master	24	Art Mixer	12
Fast Pot	12	Milano Coffee 3 en 1	12
MultiCooker 5 en 1	12	Torino Coffee 2 en 1	12
Slow Pot Design	12	Milano Milk 4 en 1	12
Slow Pot Mini	12	Good Milk	24
Air Fryer Gourmet Pro	12	Let's Grill 3 en 1	12
Air Fryer Plus	12	Smokeless Grill Master	12
Air Fryer Full	12	Slow Juicer Pro (Motor)	60
Air Fryer Grill	12	Slow Juicer Pro (Acces)	12
Air Fryer MultiTouch	12	NutriBlender	12
Air Fryer Fast	12	Oven Master 23 L	12
Air Fryer XL	12	Oven Master 45 L	12
Air Fryer Chic	12	Oven Master 60 L	12
		Oven Master 100 L	12



E>>easyways

EASYWAYS.CL



@easywayschile