



easy ways

MANUAL DE USUARIO

Slow
Pot
Design



easy ways
simple life

WWW.EASYWAYS-LA.COM

WWW.EASYWAYS-LA.COM

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

CUANDO UTILICE APARATOS ELÉCTRICOS, SIEMPRE DEBE SEGUIR LAS PRECAUCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD, INCLUYENDO LAS SIGUIENTES:

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU SISTEMA DE COCCIÓN LENTA SLOW POT DESIGN DE EASYWAYS®.

ADVERTENCIA: No se recomienda el uso de cables alargadores para este producto.

1 **NO** toque las superficies calientes de la olla. Utilice las asas o mangos.

2 Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable ni el enchufe. **NO** caliente la Base Principal en agua u otro líquido.

3 Es necesaria la estricta supervisión de la olla cuando se utilice cerca de los niños.

4 Desconecte de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Utilice guantes o toma ollas y deje enfriar antes de insertar o quitar partes.

5 **NO** opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, que funcione mal o que se haya deteriorado de alguna manera. Lleve el aparato al Servicio Técnico Autorizado EasyWays® (revise la garantía), para su examinación, reparación, ajuste o sustitución.

6 **NO** lo use al aire libre.

7 Para evitar la posibilidad de que el sistema de cocción caiga accidentalmente de la superficie donde está ubicada, no deje que el cable de alimentación cuelgue del borde del mostrador o de la mesa, ni que toque superficies calientes, de lo contrario podría dañar el sistema de cocción o causar lesiones personales.

8 **NO** coloque la Base Principal o la tapa de la olla **SOBRE O CERCA** de una cocina a gas, encimera eléctrica u horno caliente.

9 Debe tener extrema precaución al mover aparatos que contengan aceite caliente u otros líquidos calientes. Si su Slow Pot Design de EasyWays® se encuentra caliente, siempre use guantes de cocina o toma ollas para moverla.

10 **NO** utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.

11 **ATENCIÓN:** EVITE CAMBIOS REPENTINOS DE TEMPERATURA, COMO AGREGAR ALIMENTOS REFRIGERADOS O LÍQUIDOS FRÍOS A LA OLLA DE CERÁMICA YA CALIENTE.

12 Para desconectar, presione **APAGADO** y luego retire el enchufe de la toma de corriente.

13 El uso de accesorios no recomendados por el fabricante pueden causar lesiones.

14 Mantenga a 15 cm. de distancia de la pared, por todos sus lados. Procure que el cable no toque las paredes de la Olla de Cocción o Base Principal para evitar su derretimiento o accidentes.

15 Este aparato no está hecho para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas o sensoriales reducidas que carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE APARATO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

NO INTENTE REPARAR ESTE PRODUCTO. NO HAY PARTES REPARABLES POR EL USUARIO. ACUDA AL SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO EASYWAYS® ANTE CUALQUIER DESPERFECTO.

ATENCIÓN: SE SUMINISTRA UN CABLE CORTO DE ALIMENTACIÓN PARA EVITAR LOS ACCIDENTES, QUE SE PODRÍAN PROVOCAR AL ENREDARSE O TROPEZAR CON UNO MÁS LARGO.

NOTA IMPORTANTE: Algunas superficies no están diseñadas para resistir el calor generado por ciertos aparatos de forma prolongada. **NO** coloque la unidad caliente en una mesa de madera. Le recomendamos colocar un soporte resistente al calor (trivet) debajo de la olla para evitar posibles daños a la superficie.

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 los electrodomésticos que generan calor. **NO** se repetirá después de un par de usos.

ATENCIÓN: EVITE DERRAMAR LÍQUIDOS EN EL PANEL DE CONTROL, ESTO PODRÍA DAÑAR GRAVEMENTE SU FUNCIONAMIENTO.

NOTA: Tenga cuidado al colocar su Slow Pot Design de EasyWays® en una mesa, encimeras, superficie de vitrocerámica, vidrio liso, o de otra especie. Debido a la textura de la olla de cerámica, el fondo áspero podría rayarse si no se manipula con precaución. Siempre coloque un protector o trivet debajo de la olla de cerámica antes de colocarlo sobre una mesa.

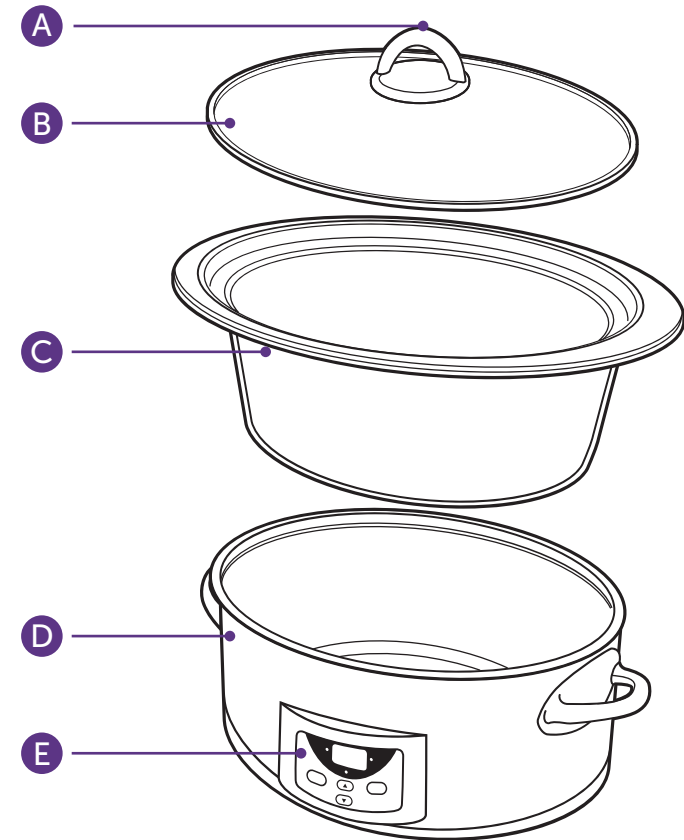
NOTAS IMPORTANTES

- **NO OLVIDE** consultar el manual de su olla de cocción lenta Slow Pot Design de EasyWays® siempre que tenga dudas. Siga las instrucciones de uso.
- Para evitar cocciones excesivas o insuficientes, llene siempre la olla de $\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ de su capacidad y ajuste el tiempo de cocción recomendado. Para prevenir derrames, **NO LLENE MÁS QUE $\frac{3}{4}$ DE LA CAPACIDAD DE LA OLLA.**
- Los tiempos de cocción propuestos, se basan en el tiempo aproximado necesario para cocinar la receta. Los tiempos de cocción pueden variar según la temperatura seleccionada, la temperatura de la olla y la temperatura de los ingredientes. Siempre asegúrese de que los alimentos estén bien cocidos antes de consumirlos.
- Visite el sitio web de EasyWays® www.easyways.cl para recetas, sugerencias, consejos y más.

ÍNDICE

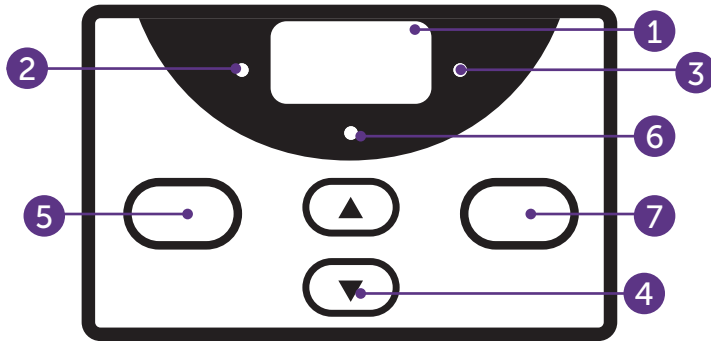
| | |
|---|----|
| COMPONENTES DEL SISTEMA DE COCCIÓN LENTA SLOW POT | 5 |
| PANEL DE CONTROL | 6 |
| PREPARACIÓN DE LA SLOW POT DESIGN PARA SU USO | 7 |
| CÓMO USAR SU SLOW POT DESIGN | 7 |
| CÓMO LIMPIAR SU SLOW POT DESIGN | 9 |
| TABLA DE TIEMPOS PARA COCINAR EN COCCIÓN LENTA | 10 |
| CONSEJOS PRÁCTICOS AL COCINAR EN COCCIÓN LENTA | 14 |
| INSTRUCCIONES PARA EL USO DE LA GARANTÍA | 16 |
| PERÍODO DE GARANTÍA POR TIPO DE PRODUCTO | 16 |

COMPONENTES DEL SISTEMA DE COCCIÓN LENTA



- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| A MANGO | D BASE PRINCIPAL |
| B TAPA DE VIDRIO | E PANEL DE CONTROL |
| C OLLA DE CERÁMICA | |

PANEL DE CONTROL



- 1 PANTALLA DE AJUSTE DE TIEMPO
- 2 INDICADOR DE LUZ DE TEMPERATURA ALTA
- 3 INDICADOR DE LUZ DE TEMPERATURA BAJA
- 4 BOTONES DE SELECCIÓN DE TIEMPO
- 5 BOTÓN DE SELECCIÓN DE TEMPERATURA Y ENCENDIDO
- 6 INDICADOR DE LUZ "CONSERVAR TEMPERATURA"
- 7 APAGADO

**EasyWays® se reserva el derecho de modificar y actualizar las fotografías y/o infografías contenidas en el manual de usuario, packaging, sitio web, entre otros. Estamos constantemente mejorando nuestros productos, por lo que las especificaciones pueden variar sin aviso.*

PREPARACIÓN DE LA SLOW POT DESIGN PARA SU USO

Antes de usar su Slow Pot Design de EasyWays® retire todos los accesorios, lave la tapa y la olla de cerámica con jabón y agua tibia, y seque completamente.

PARA ARMAR

- 1 Introduzca la Olla de Cerámica en la Base Principal.
- 2 Coloque la tapa.

CÓMO USAR SU Slow Pot Design

- 1 Agregue los ingredientes a la Olla de Cerámica y cubra con la tapa.
- 2 Enchufe su **Slow Pot Design de EasyWays®**.
- 3 Seleccione el ajuste de temperatura deseado.

NOTA: La función "CONSERVAR Tº" se utiliza **SÓLO** para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura perfecta para servir. **NO COCINE** con esta función.

4 Presione las flechas o botones de selección para desplazarse por las alternativas de tiempo de cocción. Éste se ajusta en intervalos de 30 minutos, hasta llegar a un máximo de 20 horas. Recuerde seleccionar el tiempo indicado en la receta. Su **Slow Pot Design** comenzará la cuenta regresiva en intervalos de 1 minuto.

5 Cuando termine el tiempo de cocción, su Slow Pot Design de EasyWays® cambiará automáticamente a "CONSERVAR Tº" y la luz se encenderá.

NOTA: No recomendamos usar el ajuste para **CONSERVAR TEMPERATURA** por más de 4 horas.

6 Para apagar su **Slow Pot Design de EasyWays®**, presione el botón **APAGADO** y desconecte la unidad de la toma de corriente.

NOTAS DE USO

- Si hay un corte de energía, las luces parpadearán cuando se restaure la electricidad. Ante esta situación todos los ajustes de la Slow Pot Design se borrarán, y usted deberá reestablecerlos a la brevedad. Si no sabe cuánto tiempo estuvo la olla sin energía, sugerimos desechar la comida. Dejar los alimentos demasiado tiempo a temperatura ambiente puede generar la aparición de bacterias a niveles peligrosos y ocasionar enfermedades.
- Para las recetas donde se solicite un rango de tiempo, dependiendo de las características y estado de los ingredientes, seleccione la hora del medio del rango. Por ejemplo, para cocinar una receta que tiene tiempo de cocción de 7 a 9 horas en baja temperatura, ajuste su Slow Pot Design en 8 horas y al finalizar corrobore el punto de cocción de la comida. Si lo estima conveniente puede agregar más tiempo.
- Para evitar cocciones excesivas o insuficientes, llene siempre la olla de 1/2 a 3/4 de su capacidad y ajuste el tiempo de cocción recomendado (a menos que alguna receta indique lo contrario).
- No llene excesivamente la Olla de Cerámica. Para evitar derrames, no llene la olla más de 3/4 de su capacidad.
- Cocine siempre con la tapa puesta durante el tiempo de cocción. No retire la tapa durante las dos primeras horas de funcionamiento

para mantener el calor de manera eficiente.

- Siempre use guantes o toma ollas cuando manipule la tapa o la Olla de Cerámica.
- Siempre desenchufe el aparato cuando termine de cocinar y antes de limpiar.
- **ATENCIÓN: LA OLLA DE CERÁMICA SÍ ES RESISTENTE AL HORNO HASTA LOS 200°C Y MICROONDAS.**

PRECAUCIÓN: LA OLLA DE CERÁMICA NO ES RESISTENTE AL FUEGO DE SU ENCIMERA O COCINA. NO INTENTE COCINAR CON ELLA SOBRE UNA FUENTE DE CALOR QUE NO SEA LA BASE PRINCIPAL DE SU SLOW POT DESIGN.

ATENCIÓN: LA OLLA DE CERÁMICA NO RESISTE CAMBIOS BRUSCOS DE TEMPERATURA. NO LA USE EN EL MICROONDAS U HORNO CUANDO CONTENGA ALIMENTOS MUY FRÍOS O CONGELADOS (SÍ A TEMPERATURA AMBIENTE). TAMPOCO INCORPORA LA OLLA FRÍA AL HORNO PRECALENTADO YA QUE ESTO PODRÍA GENERAR LA RUPTURA DE LA CERÁMICA. ESTA FALLA SE CONSIDERA PARA TODOS SUS EFECTOS COMO UN USO INDEBIDO DE LA OLLA.

CONSULTE LA SIGUIENTE TABLA

| APTA PARA | TAPA | OLLA DE CERÁMICA |
|-----------------------------------|------|-----------------------------|
| Lavavajillas | SI | SI |
| Horno | NO | Si, pero no en la parrilla. |
| Microondas | NO | SI |
| Cocina a gas o encimera eléctrica | NO | NO |

CÓMO LIMPIAR SU Slow Pot Design

- **SIEMPRE** apague su **Slow Pot Design** para comenzar el proceso de limpieza. Desenchufe y deje enfriar antes de limpiar.
- La Tapa y Olla de Cerámica se pueden lavar con agua caliente y jabón. No utilice productos de limpieza o esponjas para fregar que sean abrasivas y que dañen el recubrimiento cerámico. Use un paño suave, una esponja o una espátula plástica o de madera, para eliminar los residuos. La olla es apta para lavavajillas, pero se recomienda lavarla a mano para preservar mejor el recubrimiento cerámico. Enjuague y seque bien antes de instalarla en la Base Principal.

PRECAUCIÓN: NUNCA SUMERJA LA BASE PRINCIPAL EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS.

- Para quitar las marcas de agua y otras manchas, use algún limpiador no abrasivo o vinagre.
- La Olla de Cerámica y la Tapa no soportan cambios bruscos de temperatura, al igual que cualquier cerámica fina. **NO LAVE LA OLLA, NI LA TAPA CON AGUA FRÍA CUANDO ESTÉN CALIENTES.**
- La Base Principal puede limpiarse sólo con un paño húmedo. Seque bien. No utilice limpiadores abrasivos. No permita que ingresen restos de comida.

TABLA DE TIEMPOS PARA COCINAR EN COCCIÓN LENTA

Utilice esta tabla para tener una idea aproximada de los tiempos en cocción lenta. Recuerde que pueden variar dependiendo del tamaño del alimento, su madurez y su estado (natural o congelado).

Para obtener una cocción precisa puede controlar el punto con un termómetro de cocina.

AVES

| ALIMENTO | ALTA | BAJA | GRADOS |
|------------------------|---------|-----------------|-----------|
| POLLO | | | |
| Pechuga de pollo | 1 hora | 5 horas 30 min. | 55° - 60° |
| Alitas de pollo | 3 horas | 5 horas 30 min. | - |
| Trutros de pollo | 3 horas | 5 horas 30 min. | - |
| Pollo entero | 3 horas | 5 horas 30 min. | - |
| PAVO | | | |
| Pavo entero | 3 horas | 5 - 6 horas | 65° |
| Pechuga de pavo entera | 3 horas | 5 - 6 horas | 65° |

CARNES

| ALIMENTO | ALTA | BAJA | GRADOS |
|--------------------|-------------|-----------------|---------------|
| VACUNO | | | |
| Osobuco | 3 horas | 5 horas 30 min. | - |
| Otros cortes | 4 horas | 7 - 8 horas | - |
| Roast beef | - | - | 50°, 55°, 60° |
| Carne molida | 2 horas | - | - |
| Malaya | 3 horas | 5 horas | - |
| CERDO | | | |
| Costillar de cerdo | 4 horas | 7 - 8 horas | - |
| Chuleta de cerdo | 2 - 3 horas | 5 horas | - |
| Pulpa de cerdo | 4 horas | 8 horas | - |
| Lomo de cerdo | - | - | 65° |
| CORDERO | | | |
| Cordero lechón | 3 horas | 5 - 6 horas | - |
| Cordero | 3 - 4 horas | 6 - 7 horas | - |

PESCADO

| ALIMENTO | ALTA | BAJA | GRADOS |
|----------------|----------------|------|--------|
| PESCADO | | | |
| Pescado entero | 1 hora 30 min. | - | - |

VERDURAS

| ALIMENTO | ALTA | BAJA |
|-------------------|-------------|------|
| VERDURAS | | |
| Coliflor entera | 3 horas | - |
| Pimentón rojo | 3 - 4 horas | - |
| Berenjenas | 4 horas | - |
| Repollo morado | 2 - 3 horas | - |
| Zapallo italiano | 2 horas | - |
| Zanahorias | 3 horas | - |
| Papas | 3 horas | - |
| Espárragos | 2 - 3 horas | - |
| Zapallo | 3 horas | - |
| Ratatouille | 3 - 4 horas | - |
| Crema de verduras | 4 - 6 horas | - |

LEGUMBRES

| ALIMENTO | ALTA | BAJA |
|--------------------------|-------------|-------------|
| LEGUMBRES | | |
| Garbanzos | 10 horas | - |
| Porotos | 4 horas | 8 horas |
| Porotos granados | 3 horas | 5 - 6 horas |
| Lentejas | 3 - 4 horas | 6 - 7 horas |
| Lentejas rojas o peladas | 3 horas | 5 horas |

CALDOS

| ALIMENTO | ALTA | BAJA |
|-------------------|----------|----------|
| CALDOS | | |
| Consomé | 12 horas | 24 horas |
| Caldo de pollo | 8 horas | 12 horas |
| Caldo de pescado | 2 horas | - |
| Caldo de huesos | 12 horas | 24 horas |
| Caldo de verduras | 20 horas | - |
| Caldo de carne | 12 horas | 24 horas |

RECETAS DULCES

| ALIMENTO | PRECALENTAMIENTO | ALTA | BAJA |
|-----------------------|------------------|----------------------|------|
| RECETAS DULCES | | | |
| Bizcochos o queques | 30 - 60 min. | 1 h 30 min.- 2 hrs. | - |
| Brownies | 30 - 60 min. | 1 h - 1 h 30 min. | - |
| Mermeladas | - | 6 - 8 horas | - |
| Compotas de frutas | - | 3 horas | - |
| Flanes | - | 2 horas 30 min. | - |
| Peras al vino | - | 7 - 8 horas | - |
| Arroz con leche | - | 3 horas en 3 tiempos | - |

CONSEJOS PRÁCTICOS AL COCINAR EN COCCIÓN LENTA

PASTA Y ARROZ



- Para mejorar el resultado del arroz, use de grano largo o especial, según lo recomiende la receta. Si el arroz no está completamente cocido después del tiempo sugerido, agregue 1 a 1 ½ tazas (250 a 355 ml) de agua por taza de arroz y continúe cociendo por 20 a 30 minutos.
- Para un mejor resultado en pastas, primero cocine parcialmente la pasta en una olla con agua hirviendo hasta que esté tierna. Agregue la pasta a su **Slow Pot Design de EasyWays®**, durante los últimos 30 minutos de tiempo de cocción.
- Cuando cocine verduras con raíces y carne, agregue primero las verduras y luego la carne. Usualmente éstas se cocinan más lento que las carnes en su **Slow Pot Design de EasyWays®**.
- Agregue las verduras cerca de los bordes o en el fondo de la olla para facilitar su cocción. Coloque las verduras picadas o cortadas en rodajas junto con otros ingredientes.

LEGUMBRES



- Remoje previamente todas las legumbres como lo haría con su olla tradicional y luego cocine en Cocción Lenta.

VEGETALES



- Muchos vegetales se ven beneficiados con tiempos lentos de cocción y bajas temperaturas, lo que permite intensificar deliciosamente su sabor. Esto ocurre de manera especial con vegetales con raíces. En su olla de cocción lenta no se cocinarán en exceso, como sí podría ocurrir con su horno tradicional.

HIERBAS Y ESPECIAS



- Las hierbas frescas agregan sabor y olor, pero deben ser agregadas al final del ciclo de cocción, pues el sabor se podría perder con los tiempos largos de cocción.
- Las hierbas y especias “de tierra” funcionan bien en cocción lenta y pueden ser agregadas al principio.
- El sabor de las hierbas y especias puede variar mucho dependiendo de la intensidad de sabor y vida útil. Use hierbas con moderación, pruebe al final del ciclo de cocción y ajuste los condimentos antes de servir.

LECHE



- La leche, crema y crema ácida se descomponen durante cocciones largas. Si es posible, agréguelas durante los últimos 15 a 30 minutos de cocción.

SOPAS



- Algunas sopas necesitan mucha agua. Agregue los otros ingredientes de la sopa a su Slow Pot y luego el agua, sólo para cubrir. Si quiere una sopa más liviana, agregue más agua a la hora de servir.

CARNES



- Retire la grasa, enjuague bien y seque con una toalla de papel absorbente.
- Dore la carne en una sartén para drenar la grasa antes de comenzar el proceso de Cocción Lenta. Así aumentará la intensidad del sabor.
- La carne se debe colocar en el fondo de la olla sin tocar la tapa.
- Para cortes más grandes o pequeños de carne, varíe la cantidad de verduras o papas, de modo que utilice ½ o ¾ de la capacidad de la olla.
- El tamaño de la carne y los tiempos de cocción recomendados son sólo estimaciones y pueden variar dependiendo del corte, tipo y estructura de la carne.
- Las carnes magras, como el pollo o el lomo de cerdo, tienden a cocinarse más rápido que las carnes fibrosas o con grasas.

Las carnes con hueso requieren más tiempo que aquellas deshuesadas.

- Corte la carne en trozos pequeños cuando cocine con alimentos previamente cocidos, como porotos, frutas o vegetales livianos como champiñones, cebolla en cubitos, berenjena, o verduras picadas finas. Esto permite que todo se cocine a la misma velocidad.
- Cuando cocine carnes congeladas, primero debe agregar mínimo una taza (250 ml) de agua. **Ésta actuará como un agente “amortiguador” para evitar los cambios bruscos de temperatura.** Por lo general requerirá una cocción de 4 horas en Baja Temperatura o 2 horas en Alta Temperatura. Para cortes grandes de carne congelada, puede tomar mucho más tiempo en descongelarse y ablandarse.

PESCADO



- El pescado se cocina rápido y debe agregarlo al final del ciclo de cocción, es decir, durante los últimos 15 a 60 minutos.

LÍQUIDOS



- Para obtener mejores resultados y prevenir que la comida se seque o queme, siempre asegúrese de agregar la cantidad adecuada de agua recomendada en cada receta.
- Asegúrese de usar como mínimo ½ capacidad de la olla y máximo ¾ de ésta, y de ajustar los tiempos de cocción recomendados.

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 serán sin 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 indicado 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.


PERÍODO DE GARANTÍA POR TIPO DE PRODUCTO

| Línea de productos | meses |
|------------------------------|-------|
| Kitchen Pro | 12 |
| Kitchen Master | 12 |
| Slow Juicer Pro (accesorios) | 12 |
| Slow Juicer Pro (motor) | 60 |
| NutriBlender | 12 |
| Slow Pot Design | 12 |
| Slow Pot Dura Ceramic | 12 |
| MultiCooker 5 en 1 | 12 |
| Instant Pot | 12 |


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 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, bodegaje inadecuado o trato incorrecto, como también los daños a causa de terremoto, inundación, relámpago, anegaciones, ambientes de polvo excesivo, humedad, entre otros. 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 de 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 contáctese con el Departamento de Servicio Técnico Autorizado EasyWays® correspondiente a su país.

EN MÉXICO

+523318565093 

serviciotecnico@easyways.com.mx 

www.easyways.com.mx 

EN ARGENTINA

 +1567416078

 serviciotecnico@easyways.com.ar

 www.easyways.com.ar



EN CHILE

+562 271 68 922 

Concilio Vaticano II 5820, Vitacura 

serviciotecnico@easyways.cl 

www.easyways.cl 