



easy ways

# MANUAL

DE USUARIO

## Slow Pot

Dura Ceramic



**easy ways**  
simple life

[WWW.EASYWAYS-LA.COM](http://WWW.EASYWAYS-LA.COM)

[WWW.EASYWAYS-LA.COM](http://WWW.EASYWAYS-LA.COM)

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**CUANDO UTILICE APARATOS ELÉCTRICOS, DEBE SEGUIR SIEMPRE PRECAUCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD, INCLUYENDO LO SIGUIENTE:**

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU SISTEMA DE COCCIÓN LENTA SLOW POT DURA CERAMIC 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 examinación, reparación, ajuste o sustitución.

**6** NO 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 causar el daño del sistema de cocción o lesiones personales.

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

**9** Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes. Si su Slow Pot Dura Ceramic se encuentra caliente, siempre use guantes de cocina o toma ollas para moverlo.

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

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

**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 y 15 cm. de distancia por los 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 destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales estén reducidas, 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 REDUCIR LOS RIESGOS QUE SE PUDIERAN 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 estos electrodomésticos que generan calor. NO se repetirá después de un par de usos.

**NOTA:** Tenga cuidado al colocar su Slow Pot Dura Ceramic en una superficie de vitrocerámica o de vidrio liso, mesa o de otra especie. Debido a la textura de la olla esmaltada, la superficie podría rayarse si no se manipula con precaución. Siempre coloque un protector debajo de la olla esmaltada antes de colocarlo sobre una mesa.

**PRECAUCIÓN: LA OLLA DE COCCIÓN ESMALTADA NO ES APTA PARA ENCIMERAS DE INDUCCIÓN.**

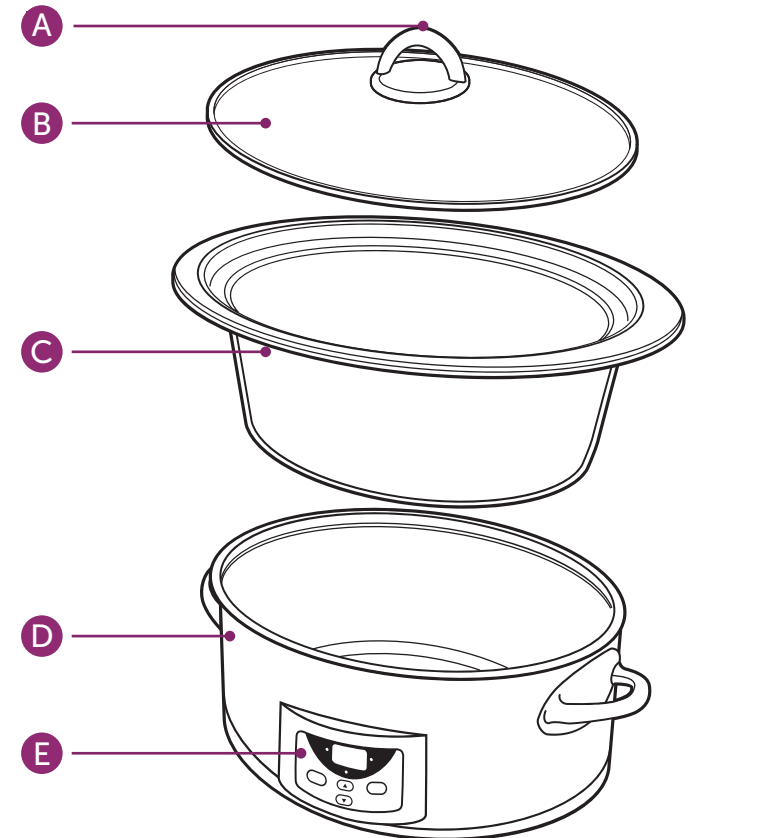
## NOTAS IMPORTANTES

- **NO OLVIDE** consultar el manual de su olla de cocción lenta Slow Pot Dura Ceramic 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-la.com** para recetas adicionales, sugerencias, consejos y más.

# ÍNDICE

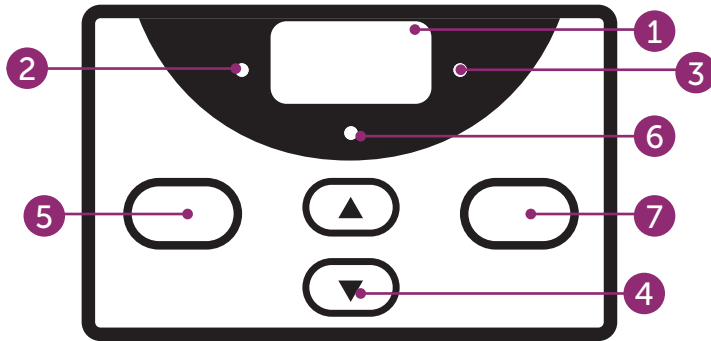
COMPONENTES DEL SISTEMA DE COCCIÓN LENTA SLOW POT	5
PANEL DE CONTROL	6
PREPARACIÓN DE LA SLOW POT PARA SU USO	7
CÓMO USAR SU SLOW POT DURA CERAMIC	7
CÓMO USAR SU OLLA DE COCCIÓN EN LA ENCIMERA	9
CÓMO LIMPIAR SU SLOW POT DURA CERAMIC	10
TABLA DE TIEMPOS PARA COCINAR EN COCCIÓN LENTA	11
CONSEJOS PRÁCTICOS AL COCINAR EN COCCIÓN LENTA	15
INSTRUCCIONES PARA EL USO DE LA GARANTÍA	17
PERÍODO DE GARANTÍA POR TIPO DE PRODUCTO	17

# COMPONENTES DEL SISTEMA DE COCCIÓN LENTA



- |  |                           |
|--|---------------------------|
| <b>A</b> MANGO                             | <b>D</b> BASE PRINCIPAL   |
| <b>B</b> TAPA DE VIDRIO                    | <b>E</b> PANEL DE CONTROL |
| <b>C</b> OLLA ESMALTADA APTA PARA ENCIMERA |                           |

## 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 AJUSTE DE SELECCIÓN 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 PARA SU USO

Antes de usar Slow Pot Dura Ceramic™ de EasyWays® retire todos los accesorios. Lave la tapa y la olla esmaltada con jabón y agua tibia. Seque completamente.

### PARA ARMAR

- 1 Inserte la Olla de Cocción en la Base Principal.
- 2 Coloque la tapa.

## CÓMO USAR SU Slow Pot Dura Ceramic

1 Si su receta requiere dorar o sellar algún ingrediente, puede usar la Olla Esmaltada Apta para Encimera directamente en el fuego. Consulte la sección "Cómo usar su Olla de Cocción en la encimera" para obtener más instrucciones. De lo contrario, salte al paso 3.

2 Si la Olla Esmaltada Apta para Encimera se usó anteriormente para dorar o sellar carne, elimine cualquier exceso de grasa antes de trasladarla a la Base Principal.

3 Instale la Olla en la Base Principal.

4 Agregue los ingredientes a la Olla Esmaltada y cubra con la tapa.

5 Enchufe su Slow Pot Dura Ceramic™ de EasyWays®.

6 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.

7 Presione las flechas o botones de selección para desplazarse por las alternativas de tiempo de cocción. Éstas se pueden ajustar en intervalos de 30 minutos hasta 20 horas. Recuerde seleccionar en función del tiempo indicado en la receta. Su **Slow Pot Dura Ceramic™** comenzará la cuenta regresiva en intervalos de un minuto.

8 Cuando el tiempo de cocción haya terminado, su Slow Pot Dura Ceramic de EasyWays® cambiará automáticamente a la posición de "CONSERVAR Tº" y la luz se encenderá.

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

9 Para apagar su **Slow Pot Dura Ceramic**, 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 Dura Ceramic se borrarán y usted deberá reestablecerlos a la brevedad. Si no sabe cuánto tiempo la olla estuvo 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 Dura Ceramic en 8 horas y al finalizar corrobore el punto de cocción de la comida. Si lo estima conveniente puede agregar más tiempo.
- Si lo desea, puede cambiar manualmente a **CONSERVAR Tº** cuando su receta esté lista.
- Para evitar cocciones excesivas o insuficientes, llene siempre la Olla Esmaltada de  $\frac{1}{2}$  a  $\frac{3}{4}$  de su capacidad y ajuste el tiempo de cocción recomendado.
- No llene excesivamente la Olla Esmaltada. Para evitar derrames, no llene más de  $\frac{3}{4}$  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 Esmaltada.
- Siempre desenchufe el aparato cuando termine de cocinar y antes de limpiar.

**ATENCIÓN: LA OLLA ESMALTADA SÍ ES RESISTENTE AL FUEGO DE SU COCINA A GAS O ENCIMERA ELÉCTRICA. NO ES APTA PARA COCINAS DE INDUCCIÓN.**

- No se recomienda utilizar la Tapa cuando la Olla Esmaltada esté sobre el fuego de su encimera. Utilice la Tapa sólo cuando cocine en función "Cocción Lenta".

**PRECAUCIÓN: NO USE LA BASE PRINCIPAL PARA COCINAR.**

## CONSULTE LA SIGUIENTE TABLA

APTO PARA	TAPA	OLLA ESMALTADA
Lavavajillas	SI	Se recomienda el lavado a mano.
Horno	NO	SI
Microondas	NO	NO
Cocina a gas o encimera eléctrica	SI	SI

## CÓMO USAR SU OLLA ESMALTADA EN LA ENCIMERA

**1** Antes de usar su Olla Esmaltada Dura Ceramic™ de EasyWays® por primera vez, asegúrese de limpiarla y prepararla correctamente, (consulte la sección titulada "Preparación de la Slow Pot Dura Ceramic para su uso").

**2** Vierta aceite o mantequilla en la olla, (use menos mantequilla o aceite si su carne tiene un alto contenido de grasa). Esto permitirá darle a su carne una cobertura crujiente y evitar que se pegue a la olla.

**3** Coloque la Olla Esmaltada sobre la encimera y precaliéntela antes de agregar la carne, para cocinar a la temperatura deseada.

**4** Agregue la carne, los condimentos y los demás ingredientes a la olla. Revuelva de vez en cuando para asegurarse de que la carne se dore de manera uniforme. Utilice sólo utensilios de cocina de madera, silicona, plástico o nylon en su Olla Esmaltada Dura Ceramic™ de EasyWays®, ya que los utensilios de metal pueden causar arañazos.

**5** Una vez lista la cocción, escurra el exceso de grasa antes de colocar la Olla Esmaltada de nuevo en la Base Principal para completar su receta.

# CÓMO LIMPIAR SU Slow Pot

Dura Ceramic

- **SIEMPRE** apague su **Slow Pot Dura Ceramic** para comenzar el proceso de limpieza. Desenchufe y deje enfriar antes de limpiar.
- La Tapa y Olla Esmaltada 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 esmaltado. Puede usar un paño suave, una esponja, una espátula plástica o de madera, para eliminar los residuos. La Olla Esmaltada es apta para lavavajillas, pero se recomienda lavarla a mano para preservar mejor el recubrimiento esmaltado. 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 del agua y otras manchas, use algún limpiador no abrasivo o vinagre.
- La Base Principal puede limpiarse sólo con un paño húmedo. Seque bien. No utilice limpiadores abrasivos.

## 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
<b>POLLO</b>			
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.	-
<b>PAVO</b>			
Pavo entero	3 horas	5 - 6 horas	65°
Pechuga de pavo entera	3 horas	5 - 6 horas	65°

## CARNES

ALIMENTO	ALTA	BAJA	GRADOS
<b>VACUNO</b>			
Osobuco	3 horas	5 horas 30 min.	-
Otros cortes	4 horas	7 - 8 horas	-
Roast beef	-	-	50º, 55º, 60º
Carne molida	2 horas	-	-
Malaya	3 horas	5 horas	-
<b>CERDO</b>			
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	-	-	65º
<b>CORDERO</b>			
Cordero lechón	3 horas	5 - 6 horas	-
Cordero	3 - 4 horas	6 - 7 horas	-

## PESCADO

ALIMENTO	ALTA	BAJA	GRADOS
<b>PESCADO</b>			
Pescado entero	1 hora 30 min.	-	-

## VERDURAS

ALIMENTO	ALTA	BAJA
<b>VERDURAS</b>		
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
<b>LEGUMBRES</b>		
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
<b>CALDOS</b>		
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
<b>RECETAS DULCES</b>			
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 arroz 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 cocinando 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 Dura Ceramic de EasyWays®**, durante los últimos 30 minutos de tiempo de cocción.

### 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.

- 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 Dura Ceramic**.
- 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.

### 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 pueden variar mucho dependiendo de su intensidad de sabor y su vida útil. Use hierbas con moderación, pruebe al final del ciclo de cocción y ajuste los condimentos antes de servir.



## LECHE



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

## SOPAS



- Algunas sopas necesitan mucha agua. Agregue otros ingredientes de la sopa a su Slow Pot Dura Ceramic 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 absorbente de papel.
- Selle la carne en su olla **Slow Pot Dura Ceramic™** sobre la encimera antes de comenzar el proceso de Cocción Lenta para aumentar 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 se utilice  $\frac{1}{2}$  o  $\frac{3}{4}$  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.

- Carnes magras, como pollo o lomo de cerdo, tienden a cocinarse más rápido que las carnes fibrosas o con grasas. Cocinar carnes con hueso requieren más tiempo que aquellas deshuesadas.

- Corte la carne en trozos pequeños cuando cocine con alimentos previamente cocidos, como porotos o frutas, vegetales livianos como champiñones, cebolla en cubitos, berenjena, o verduras picadas finas. Esto permite que todo se cocine a la misma velocidad.

- Para cortes grandes de carne congelada, puede tomar mucho más tiempo en descongelarse y ablandarse. Por lo general, requerirá mínimo una cocción de 4 horas en Baja Temperatura o 2 horas en Alta Temperatura.

## PESCADO



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

## 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  $\frac{1}{2}$  capacidad de la olla y máximo  $\frac{3}{4}$  de ésta, y 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 en esta unidad. Hacerlo invalidará la garantía.
- Si tiene dudas o comentarios con respecto al funcionamiento de este aparato o requiere hacer efectiva la garantía de reparación, por favor 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 