

E>>easyways

MANUAL DE USUARIO

AIR FRYER **CRYSTAL**



FREIDORA DE AIRE
Modelo: EWAF015



Índice

- 03.** Instrucciones importantes de seguridad
- 04.** Antes del uso
- 08.** Durante el uso
- 14.** Conoce tu Air Fryer Crystal
- 24.** Limpieza y almacenamiento
- 26.** Solución de problemas
- 30.** Instrucciones del uso de la garantía

Instrucciones

DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lee detenidamente estas instrucciones antes de usar tu **Air Fryer Crystal** 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

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 tu Air Fryer Crystal 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 **Air Fryer Crystal** 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 **Air Fryer Crystal** caiga accidentalmente de la superficie donde está ubicada, no dejes que el cable de alimentación cuelgue del borde de tu mesón o de la mesa, de lo contrario, tu EasyWays® podría dañarse o sufrir graves accidentes.

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

04. Antes de usarlo, siempre asegúrate de que el aparato esté ensamblado correctamente, según las instrucciones de este Manual de Usuario.

Asegúrate de que tu **Air Fryer Crystal SIEMPRE** esté limpia antes de usar. Además, antes del primer uso, debes lavar todas las partes que estén en contacto con la comida y retirar todo el material de embalaje. Para información más detallada acerca del cuidado y limpieza diario de este aparato, dirígete a la página 20 de este Manual de Usuario.

05. Siempre conecta primero el enchufe al dispositivo, luego enchufa el cable en la toma de corriente de la pared.



Para desconectar, apaga el producto y 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 la Air Fryer Crystal LEJOS de su alcance. Además, deben ser supervisados continuamente para asegurarse que no jueguen con él. La Air Fryer Crystal puede ser utilizada 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 AIR FRYER MULTITOUCH ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.



Advertencia

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

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 **Air Fryer Crystal** de la toma

de corriente si no la vas a ocupar, antes de montar, desmontar o limpiar.

09. Nunca transportes ni desenchufes la Air Fryer Crystal agarrándola por el cable de alimentación.

ESTE APARATO NO ESTÁ DESTINADO PARA SER USADO POR PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CUYAS CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES ESTÉN REDUCIDAS, O CAREZCAN DE EXPERIENCIA O CONOCIMIENTO, SALVO SI HAN TENIDO SUPERVISIÓN O INSTRUCCIONES RELATIVAS AL USO DEL APARATO POR UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD.

Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

Si el cable de alimentación esta dañado. debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

No se debe colocar el aparato contra la pared u otros aparatos y que se debe dejar una distancia libre de al menos 10 centímetros (o 4 pulgadas) de la parte posterior, de sus lados y de la parte superior.



Precaución

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

Nunca conectar el aparato a un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.



Advertencia

ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN DE LIMPIEZA, DESCONECTE EL APARATO DE LA ALIMENTACIÓN. NO DEBE SUMERGIR EL APARATO. NO UTILICE PRODUCTOS ABRASIVOS PARA LA LIMPIEZA DE LAS PIEZAS O ACCESORIOS QUE ESTÁN EN CONTACTO CON ALIMENTO.

Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y aplicaciones similares, tales como:

Cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; ambientes tipo bed and breakfast.

No debe sumergir el aparato



Durante el Uso

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

02. Por favor, no operes tu **Air Fryer Crystal** sin comida dentro.

03. Por favor, siempre utiliza tu **Air Fryer Crystal** con tus manos secas.

04. No utilices tu **Air Fryer Crystal** al aire libre.

05. 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®.

06. NUNCA cubras el ventilador mientras **Air Fryer Crystal** esté en funcionamiento, ya que puedes dañarla o hacer que se sobrecaliente.

07. NUNCA ocupes utensilios de metal para manipular alimentos en el Cajón, ya que esto puede dañar la superficie antiadherente que lo reviste. Se recomiendan accesorios de silicona.

08. Siempre utiliza la Rejilla de Protección al freír, esto evitará que los alimentos entren en contacto con los elementos calefactores y para que tu preparación se cocine de manera uniforme.

09. NUNCA agites ni voltees los ingredientes con el Canasto de Protección aún instalada en el Cajón.

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. Nunca toques la **Air Fryer Crystal** durante o inmediatamente después de su funcionamiento. Podrías quemarte. SIEMPRE USA GUANTES DE COCINA.

12. **Air Fryer Crystal** no utiliza aceite para freír. NUNCA llenes el Cajón con aceite, ya que podrías causar un incendio.

13. En tu **Air Fryer Crystal SOLO** puedes ocupar fuentes, recipientes y moldes resistentes al calor o aptos para el horno. NO introduzcas platos de plástico, de papel o materiales que podrían derretirse o quemarse durante la cocción. Evita incendios y/o accidentes.

14. No operes el Panel de Control con las manos húmedas.

15. Cuando la freidora de aire está en uso, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. **SIEMPRE** mantén las manos y cara a una distancia segura.

16. Si ves que tu **Air Fryer Crystal** desprende humo negro, **SUSPENDE SU USO DE MANERA INMEDIATA** desconectándola de la toma de corriente. Espera hasta que el aparato se enfríe y contacta inmediatamente al Servicio Técnico de EasyWays®.

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 Air Fryer Crystal, además de alejar tu rostro y cuerpo. Mantén una distancia mínima de 20 centímetros.

18. No utilices tu **Air Fryer Crystal** 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 **Air Fryer Crystal** desatendida mientras esté en uso.

Después del Uso

01. Desenchufa cuando tu **Air Fryer Crystal** no esté en uso. Lo mismo para montar o desmontar piezas y antes de limpiar tu máquina. Permite que se enfríe **COMPLETAMENTE** antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiar. Esto puede tardar hasta 30 minutos. Para moverla, espera hasta que la máquina esté completamente fría, luego sujétala desde la Base Principal, siempre con ambas manos. Jamás la muevas mientras esté en uso.

02. Para desconectar, asegúrate de que **Air Fryer Crystal** 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 AIR FRYER CRYSTAL 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.

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®.

04. 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. Para protegerte contra descargas eléctricas, no sumerjas la **Air Fryer Crystal** 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. NO utilices detergentes abrasivos para prevenir daños durante la limpieza de tu EasyWays®. Siempre usa un paño y detergente suave.

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

07. 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.

08. Guarda tu **Air Fryer Crystal** en un lugar seco.

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





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

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

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

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS. No entregues la máquina sin este folleto a terceros. Estas instrucciones son una parte esencial de tu Air Fryer Crystal.

NOTA: Siempre encontrarás la versión más reciente de este Manual de Usuario en nuestra página web **www.easyways.cl**

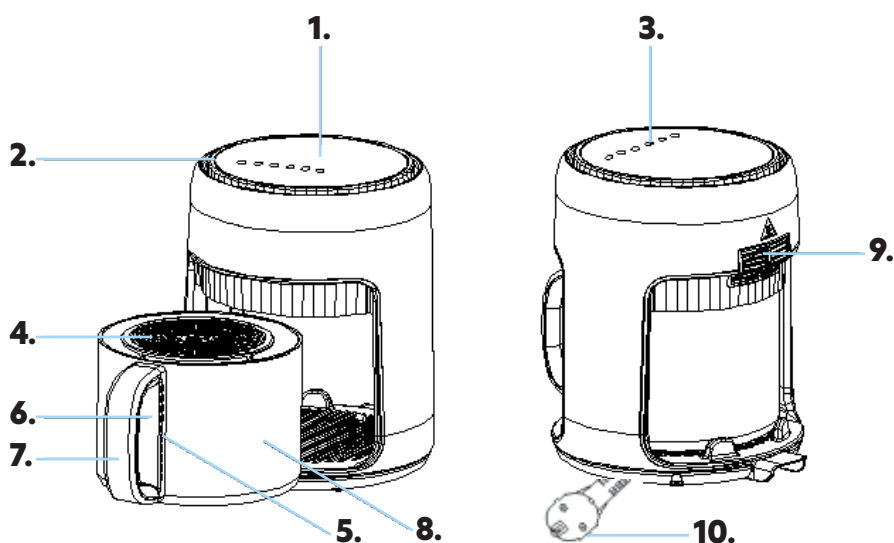
NOTA: Durante el primer uso, es normal sentir cierto olor a quemado o ver una leve emanación de humo. lo descrito anteriormente es normal en estos electrodomésticos que generan calor. no se repetirá después de un par de usos.



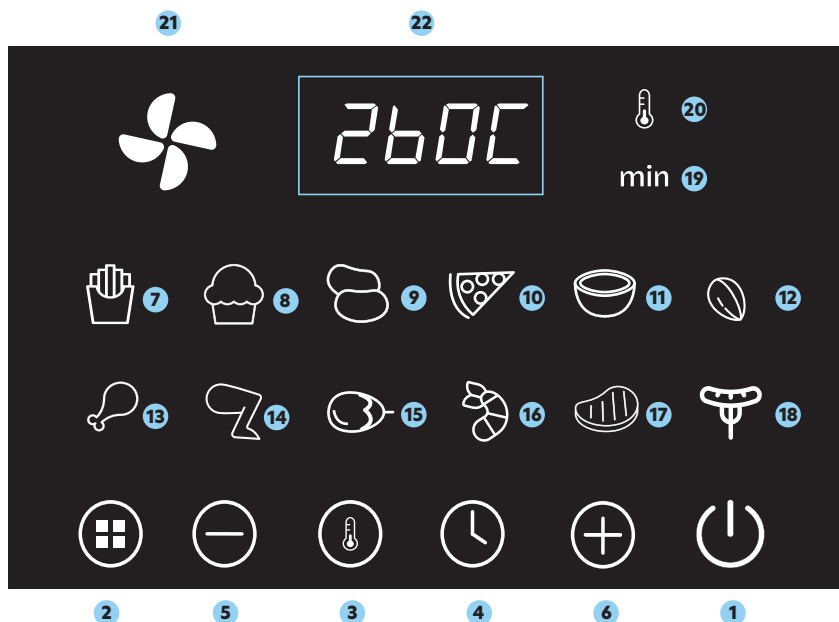
Conoce tu

AIR FRYER CRYSTAL

Esta nueva freidora de aire ofrece una forma fácil y saludable de preparar sus ingredientes favoritos. Al utilizar una circulación rápida de aire caliente y una parrilla superior, permite preparar numerosos platos. Lo mejor es que la freidora de aire calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.



1. Tapa superior / 2. Elemento decorativo /
3. Panel de control / 4. Rejilla / 5. Sistema de deslizamiento del
cajón / 6. Cajón / 7. Mango del recipiente / 8. Recipiente exterior /
9. Aberturas de salida de aire / 10. Cable de alimentación



Instrucciones del panel de control

Botón 1 – Botón de encendido

Una vez que la sartén esté colocada correctamente en la carcasa de la unidad principal, el botón de encendido se iluminará. Al presionar el botón de encendido durante 0,5 segundos, la temperatura predeterminada del aparato será de 200 °C, mientras que el tiempo de cocción se establecerá en 15 minutos. Al presionar el botón de encendido por segunda vez, se iniciará el proceso de cocción. Al presionar el botón de encendido durante 3 segundos, se apagará el aparato por completo durante la cocción. Todas las luces se apagarán y el ventilador dejará de funcionar.

Nota: Durante la cocción, puede tocar el botón para controlar la pausa y el inicio de la cocción.



Botón 2 – Botón de preajuste

Seleccionar el botón Preestablecido le permite desplazarse por las 12 opciones de alimentos populares. (de 7 a 18). Una vez seleccionado, se inicia la función de tiempo y temperatura de cocción predeterminados.

Botón 3 – Botón de control de temperatura

Seleccionando el botón de control de temperatura y luego seleccionando el “ $\oplus$ ” o “ $\ominus$ ”, podrá aumentar o disminuir la temperatura de cocción 5 °C a la vez. Mantener pulsado el botón cambiará rápidamente la temperatura. Rango de control de temperatura: 80 °C.-200°C .

Botón 4 – Botón de control del temporizador

Seleccionando el botón de control del temporizador y luego seleccionando “ $\oplus$ ” o “ $\ominus$ ”, podrá aumentar o disminuir el tiempo de cocción, minuto a minuto. Mantener pulsado el botón cambiará rápidamente el tiempo.

Luz indicadora 7- 18

Indicador de función predeterminada

Luz indicadora 19

Indicador de temporizador

Luz indicadora 20

Indicador de temperatura

Luz indicadora 21

Alrededor de 4 luces de lámpara para trabajos de motor.

Ajustes

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar las configuraciones básicas para los ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son solo orientativos. Dado que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el ajuste óptimo para sus ingredientes. Porque la tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato.

Sacar la sartén brevemente del aparato durante la fritura con aire caliente apenas perturba el proceso.

CONCEJOS

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo, una menor
- La cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Agitar ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final, y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual

Añade un poco de aceite a las papas frescas para que queden crujientes. Fríe los ingredientes en la freidora de aire unos minutos después de añadir el aceite.

Los snacks que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora de aire . - La cantidad óptima para preparar unas patatas fritas crujientes es de 500 gramos.

Usa masa preparada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa preparada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.

Coloque un molde para hornear o una fuente para horno en la rejilla de la freidora de aire si desea hornear un pastel o Quiche o si quieres freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.

EasyTip

Puedes usar la freidora de aire para recalentar ingredientes. Para ello, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.°C





CATEGORÍA	ALIMENTO	CANT. (GR.)
Papas y frituras	Papas fritas congeladas finas	200–250
Papas y frituras	Papas fritas congeladas gruesas	200–250
Papas y frituras	Gratín de papas	350
Carnes y aves	Bistec	100–350
Carnes y aves	Chuletas de cerdo	100–350
Carnes y aves	Hamburguesas	100–350
Carnes y aves	Salchichas / rolls de salchicha	100–350
Carnes y aves	Trutros de pollo	100–350
Carnes y aves	Pechuga de pollo	100–350
Snacks	Arrollados primavera	100–400
Snacks	Nuggets de pollo congelados	100–400
Snacks	Palitos de pescado congelados	100–400



TIEMPO	T°	AGITAR	INFO. ADICIONAL
25-30	200	Sí	
25-30	200	Sí	
25-30	200	Sí	
15-20	180	No	
15-20	180	No	
15-20	180	No	
15-20	200	No	
25-30	180	No	
15-25	180	No	
8-10	200	Sí	Apto para horno
6-10	200	Sí	Apto para horno
20-25	200	No	Apto para horno

CATEGORÍA	ALIMENTO	CANT. (GR.)
Snacks	Snacks de Queso empanizado congelado	100-400
Snacks	Verduras rellenas	100-400
Horneado	Queque	350
Horneado	Quiche	400
Horneado	Muffins	400
Horneado	Snacks dulces	400



TIEMPO	T°	AGITAR	INFO. ADICIONAL
8-10	180	No	Apto para horno
10-18	190	No	
20-25	190	No	Usar molde
20-22	180	No	Usar molde o fuente
15-18	200	No	Usar molde
20-25	160	No	Usar molde o fuente



Limpieza y

ALMACENAMIENTO

Limpie el aparato después de cada uso.

La bandeja y la rejilla con recubrimiento antiadherente: no utilice utensilios de cocina de metal ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlas, ya que esto puede dañar el recubrimiento antiadherente.

01. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.

Nota: Retire la bandeja para que la freidora de aire se enfríe más rápidamente.

02. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

03. Limpie la bandeja y la rejilla con agua caliente, un poco de detergente lavalozas y una esponja no abrasiva.

Puede usar un líquido desengrasante para eliminar cualquier suciedad restante.

Consejo: Si la suciedad está pegada a la rejilla o al fondo de la bandeja, llene la bandeja con agua caliente y un poco de detergente lavalozas. Ponga la rejilla en la bandeja y deje que la bandeja y la rejilla se remojen durante aproximadamente 10 minutos.

04. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

05. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para retirar cualquier residuo de comida.

Almacenamiento

01. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.

02. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas

Medio ambiente

NO DESECHE EL APARATO CON LA BASURA DOMÉSTICA NORMAL CUANDO YA NO FUNCIONE; ENTRÉGUELO EN UN PUNTO OFICIAL DE RECOLECCIÓN PARA RECICLAJE. AL HACERLO, AYUDA A PRESERVAR EL MEDIO AMBIENTE.



Solución

DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA
1. La freidora de aire no funciona.	El aparato no está enchufado.
2. La freidora de aire no funciona.	El cajón no está bien colocado.
3. La freidora de aire no funciona.	No se presionó el botón de encendido.
4. Los alimentos no quedan bien cocidos.	La cantidad de alimentos es demasiado grande.
5. Los alimentos no quedan bien cocidos.	La temperatura configurada es demasiado baja.
6. Los alimentos no quedan bien cocidos.	El tiempo de cocción es insuficiente.
7. Los alimentos se cocinan de forma desigual.	Algunos alimentos deben agitarse a mitad de cocción.
8. Los snacks no quedan crujientes.	Se usaron snacks para freidora tradicional.
9. No se puede insertar el cajón correctamente.	Hay demasiados alimentos en la rejilla.
10. Sale humo blanco del aparato.	Se están preparando alimentos muy grasos.
11. Sale humo blanco del aparato.	Quedan restos de grasa de usos anteriores.

SOLUCIÓN

Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra.

Coloque el cajón correctamente en su posición.

Presione el botón de encendido del aparato.

Prepare porciones más pequeñas para una cocción más uniforme.

Aumente la temperatura usando el botón de control de temperatura.

Aumente el tiempo usando el botón del temporizador.

Agite los alimentos a mitad del tiempo, especialmente papas fritas u otros similares.

Utilice snacks aptos para horno o pincélelos ligeramente con aceite.

No sobrecargue la rejilla ni exceda la capacidad del recipiente.

El exceso de grasa produce humo blanco. Esto no afecta el funcionamiento ni el resultado.

Limpie correctamente el recipiente después de cada uso.

Esta sección es una ayuda para identificar las posibles averías, su origen y solución.

Solución

DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA
12. Las papas fritas frescas se cocinan de forma desigual .	No se utilizó el tipo de papa adecuado.
13. Las papas fritas frescas se cocinan de forma desigual.	Las papas no se enjuagaron correctamente.
14. Las papas fritas frescas no quedan crujientes.	Exceso de humedad o poco aceite.
15. Las papas fritas frescas no quedan crujientes.	Los cortes son demasiado grandes.
16. Las papas fritas frescas no quedan crujientes.	Cantidad de aceite insuficiente

SOLUCIÓN

Use papas frescas y firmes para mejores resultados

Enjuague las papas para eliminar el exceso de almidón .

Seque bien las papas antes de agregar aceite.

Corte las papas en trozos más pequeños.

Agregue un poco más de aceite para un resultado más crujiente



Instrucciones

DE USO DE GARANTÍA

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 de este producto es de un año. 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.

Importante
Antes de usar tu
Air Fryer Crystal
de EasyWays®,
sugerimos leer con
atención el Manual
de Usuario.



Exclusiones de Garantía

01. Uso impropio, distinto del uso doméstico o del indicado en el Manual de Usuario y/o en condiciones ambientales deficientes.

02. Exceso o caídas de voltaje eléctrico que impliquen un uso en condiciones anormales, como también defectos de instalación eléctrica.

03. Instalación en condiciones distintas a las indicadas en el manual. Intervención del artefacto por personal no autorizado bajo EasyWays®.

04. 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.

05. 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 Manual de Usuario.

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

07. 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.

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

09. No intentes arreglar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica en esta unidad. Hacerlo invalidará la garantía.

10. Si tienes dudas o comentarios con respecto al funcionamiento de este aparato o requieres hacer efectiva la garantía de reparación, por favor contactate con el Departamento de Servicio Técnico Autorizado EasyWays® correspondiente a tu país.





E>>easyways

EASYWAYS.CL



@easywayschile



Alonso de Córdova 4330,
Vitacura, Santiago, Chile.



servicioalcliente@easyways-la.com