

Eeasyways



EASYWAYS BASIC

Que tu cocina sea EasyWays



MANUAL DE USUARIO

MINIPIMER
FULL



- 03.** Instrucciones de Seguridad
- 12.** Conoce tu Minipimer Full
- 14.** ¡Ahora, a cocinar!
- 20.** Tabla guía de Procesamiento
- 22.** Limpieza y Almacenamiento
- 24.** Uso de Garantía

instrucciones

DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lee detenidamente estas instrucciones antes de usar tu **Minipimer Full** 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.

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 usar tu Minipimer Full .

No utilices tu **Minipimer Full** para otra cosa que no sea el uso previsto. Cualquier otro uso, especialmente una mala manipulación del producto, puede causar graves accidentes.

Este producto está destinado únicamente para uso doméstico.





Antes del Uso

Para el uso óptimo de **Minipimer Full** asegúrate de cumplir con los siguientes pasos:

01. Instala tu Minipimer Full lejos de las paredes y muebles superiores (o colgantes) durante su uso.

02. Para evitar la posibilidad de que Minipimer Full caiga accidentalmente de la superficie donde está ubicada, no dejes que el cable de alimentación cuelgue del borde del mostrador o de la mesa. De lo contrario, podría dañar el aparato o sufrir graves accidentes.

03. NO coloques ni utilices este electrodoméstico sobre o cerca de superficies calientes (quemadores a gas, eléctricos, horno caliente, etc), ya que su componentes plásticos podrían derretirse. No lo uses en superficies de madera o que puedan derretirse con el calor. **JAMÁS** ubiques la máquina cerca de materiales inflamables. No dejes ropa, paños o cualquier objeto extraño sobre o debajo de la máquina durante su funcionamiento para evitar riesgos de incendios, sobrecalentamiento o descarga eléctrica. Siempre utiliza el aparato sobre una superficie seca y nivelada .

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

05. Asegúrate de que tu Minipimer Full **SIEMPRE** esté limpia antes de utilizarla. Además, antes del primer uso debes lavar todos sus accesorios. Para información más detallada acerca del cuidado y limpieza diario de este aparato, dirígete a la página 24 de este Manual de Usuario.



06. ESTE APARATO NO ESTÁ DESTINADO PARA SER USADO POR NIÑOS. Instala Minipimer Full LEJOS de su alcance. Además, deben ser supervisados continuamente para asegurarse que no jueguen con él. Minipimer Full 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 MINIPIMER FULL 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 Minipimer Full de la toma de corriente si no lo vas a ocupar, antes de montar, desmontar o limpiar.

Durante el Uso

Para el uso óptimo de **Minipimer Full** asegúrate de cumplir con los siguientes pasos:

01. Por favor, siempre opera tu Minipimer Full con tus manos secas.

02. No utilices Minipimer Full al aire libre.

03. Este aparato puede causar lesiones si se hace un mal uso. Toma **MÁXIMA PRECAUCIÓN** con los cuchillos afilados.

04. NUNCA USES accesorios o repuestos **NO** recomendados por el fabricante, ya que esto podría causar graves lesiones a personas y/o accidentes. **NUNCA** reemplaces sus accesorios por otros que no estén diseñados específicamente para tu EasyWays®.

05. Para protegerte contra descargas eléctricas, no sumerjas la Base Principal, 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.

06. Minipimer Full puede causar lesiones si se usa de manera incorrecta. Por eso, lee exhaustivamente este Manual de Usuario antes de su uso.

07. Ten cuidado al manipular los accesorios de Minipimer Full, ya que algunos cuentan con cuchillos muy afilados, como la Licuadora de Inmersión y el Aspa en Forma de “S” de la Picadora.

08. JAMÁS licúes líquidos calientes en tu Minipimer Full, ya que puedes causar un accidente grave.

09. Ni el Vaso Medidor de 800 ml ni el Vaso de la Picadora son aptos para el microondas.



10. Para procesar alimentos blandos, como purés, legumbres y sopas, el tiempo máximo que puedes mantener Minipimer Full en funcionamiento es de 1 minuto. Para procesar ingredientes duros (como galletas y frutas poco maduras), el tiempo máximo es de 15 segundos. Nunca superes los tres ciclos por uso, ya que, de lo contrario, el motor puede sufrir fallas irreparables.

11. Mantén las manos alejadas de los cuchillos de Minipimer Full cuando esté en funcionamiento, ya que podrías sufrir un corte grave.

12. Apaga y desconecta Minipimer Full de la toma de corriente antes de cambiar sus accesorios.

Después del Uso

Para el uso óptimo de **Minipimer Full** asegúrate de cumplir con los siguientes pasos:

01. Desenchufa tu Minipimer Full cuando no esté en uso. Realiza el mismo proceso para montar o desmontar piezas y antes de limpiar tu máquina.

02. NO operes este electrodoméstico si tiene el cable o enchufe dañado, presenta un mal rendimiento, 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, llévala a nuestro Servicio Técnico Autorizado EasyWays® para su examinación, reparación o ajuste.

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

04. Consulta la sección de “Limpieza y Mantenimiento” de este Manual de Usuario para el cuidado diario del aparato.

05. Nunca sumerjas ni enjuagues la Base Principal, ya que contiene componentes eléctricos. Límpiela SOLO con un paño húmedo. Para evitar descargas eléctricas, no permitas que el aparato tenga contacto con agua u otro líquido. Evita accidentes.

06. Dejar los alimentos demasiado tiempo a temperatura ambiente puede generar la aparición de bacterias a niveles peligrosos y, por lo tanto, ocasionar enfermedades. Se recomienda desechar cualquier alimento que haya estado a temperatura ambiente por más de una hora.

07. NO utilices detergentes abrasivos para prevenir daños de las piezas que se pueden lavar de tu EasyWays®. Siempre usa un paño y detergente suave.

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

09. Este aparato no tiene piezas reparables por ti. No intentes hacerlo ya que su manipulación invalida la garantía. Siempre contáctate con el Servicio Técnico Autorizado EasyWays® para su examinación, reparación o ajuste.

10. Guarda tu Minipimer Full en un lugar seco.

11. 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 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 Minipimer Full.

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



conoce tu
MINIPIMER FULL





Accesorios

01. Licuadora de Inmersión: Ideal para preparar salsas, mayonesas, papillas, hummus y batidos, gracias a sus cuatro cuchillos de acero inoxidable que dejan tus alimentos perfectamente procesados. No lo utilices para picar y moler carne. Para ese fin, utiliza la Picadora.

02. Tapa de la Picadora: Es muy importante que al lavarla, solo lo hagas con un paño húmedo. Jamás la sumerjas, ya que puedes dañar su funcionamiento.

03. Vaso de la Picadora: Tiene una capacidad de 500 ml, para que puedas moler la cantidad precisa de ingredientes. No es apto para microondas.

ADVERTENCIA

NUNCA utilices Minipimer Full para picar alimentos extremadamente duros, como cubos de hielo, nuez moscada o granos de café.

04. Aspa en Forma de "S": Su potente filo es especial para triturar alimentos duros, como carnes, quesos, cebollas, hierbas, ajos, frutos secos, entre otros.

05. Vaso Medidor de 800 ml: Este útil accesorio está graduado para que sepas exactamente cuántos ingredientes estás procesando. Generalmente, este accesorio se usa con la Licuadora de Inmersión. No es apto para microondas.

06. Batidor Doble: ¡Lo mejor de una minipimer y una batidora! Utiliza este exclusivo accesorio para batir crema, claras de huevo, mezclar bizcochos y crear los postres más ricos que te puedas imaginar.

07. Procesador de Puré: Prepara ricos purés de papas, zapallo, arvejas, camote, legumbres y más. ¡Las posibilidades son infinitas! Su diseño permite que tus ingredientes queden molidos a la perfección, logrando una textura suave y sin grumos.

08. Base Organizadora: Este útil pedestal sirve para mantener tu Minipimer Full ordenada y a tu cocina perfectamente organizada. ¡Nunca perderás ningún accesorio!

¡Ahora a cocinar!

CON TU MINIPIMER FULL

Cómo usar la Licuadora de Inmersión de Cuatro Cuchillos

01. Inserta la Licuadora de Inmersión de Cuatro Cuchillos en la Base Principal de Minipimer Full. Sabrás que está bien instalada porque escucharás un clic.

02. Agrega los ingredientes al Vaso Medidor de 800 ml. Luego, introduce Minipimer Full de manera perpendicular a la superficie donde esté apoyado el Vaso.

03. Regula la velocidad girando el Selector de Potencia. Luego, presiona el Botón de Funcionamiento. El asa girará siempre y cuando mantengas presionado el botón. Una vez que dejes de oprimir, tu Minipimer Full dejará de funcionar.



RECUERDA

Para procesar alimentos blandos (como purés, legumbres y sopas) el tiempo máximo que puedes mantener Minipimer Full en funcionamiento es de 1 minuto. Para procesar ingredientes duros (como galletas y frutas poco maduras), el tiempo máximo es de 15 segundos.

EasyTip

- Para un procesamiento gradual de tus ingredientes, puedes aumentar y disminuir la velocidad al mismo tiempo que Minipimer Full está en funcionamiento. Para eso, solo gira el Selector de Potencia sin dejar de presionar el Botón de Funcionamiento.
- Para una máxima potencia, presiona el Botón Turbo.



04. Una vez que tus ingredientes adquieran la textura deseada, desenchufa Minipimer Full de la toma de corriente. Luego presiona el Botón de Liberación para desinstalar la Licuadora de Inmersión de Cuatro Cuchillos.

PRECAUCIÓN

Ten mucho cuidado al desinstalar este accesorio, ya que los cuchillos están afilados.

05. Finalmente, limpia la Licuadora de Inmersión de Cuatro Cuchillos y la Base Principal de Minipimer Full según las instrucciones de Limpieza y Mantenimiento, ubicadas en la página 24 de este Manual de Usuario.



Advertencia

NUNCA UTILICES MINIPIMER FULL PARA PICAR ALIMENTOS EXTREMADAMENTE DUROS, COMO CUBOS DE HIELO, NUEZ MOSCADA O GRANOS DE CAFÉ.

Cómo usar la Picadora

01. Sitúa el Vaso de la Picadora en una superficie plana y firme.

02. Con mucho cuidado, inserta el Aspa en Forma de "S" en el cilindro de enganche ubicado en el centro del Vaso de la Picadora.

03. Agrega los ingredientes en el Vaso de la Picadora. Luego, coloca la Tapa de la Picadora en el Vaso. Cuando esté bien instalada escucharás un sonido de encaje.

04. Luego, inserta la Base Principal de Minipimer Full en la Tapa de la Picadora. Sabrás que está bien instalada porque escucharás un clic.

05. Regula la velocidad girando el Selector de Potencia. Luego, presiona el Botón de Funcionamiento. El aspa girará siempre y cuando mantengas presionado el botón. Una vez que dejes de oprimir, tu Minipimer Full dejará de funcionar. Es importante que durante el funcionamiento, sostengas la Base Principal de Minipimer Full con una mano y, con la otra, el Vaso de la Picadora.

RECUERDA

Para procesar alimentos blandos (como purés, legumbres y sopas) el tiempo máximo que puedes mantener Minipimer Full en funcionamiento es de 1 minuto. Para procesar ingredientes duros (como galletas y frutas poco maduras), el tiempo máximo es de 15 segundos.

Recuerda que este accesorio es especial para picar carne.

Recuerda que este accesorio es especial para picar carne.

06. Una vez que tus ingredientes adquieran la textura

EasyTip

- Para un procesamiento gradual de tus ingredientes, puedes aumentar y disminuir la velocidad al mismo tiempo que Minipimer Full está en funcionamiento. Para eso, solo gira el Selector Potencia sin dejar de presionar el Botón de Funcionamiento.
- Para una máxima potencia, presiona el Botón Turbo.

deseada, desenchufa Minipimer Full de la toma de corriente. Luego presiona el Botón de Liberación para desinstalar la Base Principal de la Tapa de la Picadora.

07. Retira con muchísimo cuidado el Aspa en Forma de “S”, ya que tiene filo. EVITA ACCIDENTES. Luego, saca los ingredientes del Vaso de la Picadora.

08. Finalmente, limpia el Aspa en Forma de “S” y el Vaso de la Picadora según las instrucciones de Limpieza y Mantenimiento, ubicadas en la página 24 de este Manual de Usuario. Limpia la Tapa de la Picadora y la Base Principal sólo con un paño húmedo.

Advertencia

NUNCA UTILICES MINIPIMER FULL PARA PICAR ALIMENTOS EXTREMADAMENTE DUROS, COMO CUBOS DE HIELO, NUEZ MOSCADA O GRANOS DE CAFÉ.



Cómo usar el Batidor Doble

01. Inserta el Batidor Doble en la Base Principal de Minipimer Full. Sabrás que está bien instalado porque escucharás un clic.

02. Agrega los ingredientes en un recipiente. Luego introduce Minipimer Full.

03. Regula la velocidad girando el Selector de Potencia. Luego, presiona el Botón de Funcionamiento. El aspa girará siempre y cuando mantengas presionado el botón. Una vez que dejes de oprimir, tu Minipimer Full dejará de funcionar.



RECUERDA

Para procesar alimentos blandos (como purés, legumbres y sopas) el tiempo máximo que puedes mantener Minipimer Full en funcionamiento es de 1 minuto.

EasyTip

- Para un batido gradual de tus ingredientes, puedes aumentar y disminuir la velocidad al mismo tiempo que Minipimer Full está en funcionamiento. Para eso, solo gira el Selector de Potencia sin dejar de presionar el Botón de Funcionamiento.
- Para una máxima potencia, presiona el Botón Turbo.

PRECAUCIÓN

Ten mucho cuidado al manipular tu Minipimer Full con el Batidor Doble, ya que podrías sufrir un accidente.

04. Una vez que tus ingredientes adquieran la textura deseada, desenchufa Minipimer Full de la toma de corriente. Luego presiona el Botón de Liberación para desinstalar el Batidor Doble.

05. Finalmente, limpia el Batidor Doble según las instrucciones de Limpieza y Mantenimiento, ubicadas en la página 24 de este Manual de Usuario. Limpia la Base Principal solo con un paño húmedo.



Cómo usar el Procesador de Puré

01. Inserta el Procesador de Puré en la Base Principal de Minipimer Full. Sabrás que está bien instalado porque escucharás un clic.

02. Agrega los ingredientes en un recipiente. Luego introduce Minipimer Full.

03. Regula la velocidad girando el Selector de Potencia. Luego, presiona el Botón de Funcionamiento. El asa girará siempre y cuando mantengas presionado el botón. Una vez que dejes de oprimir, tu Minipimer Full dejará de funcionar. Para lograr un puré sin grumos, te recomendamos empezar con una velocidad menor e ir aumentándola gradualmente.



RECUERDA

Para procesar alimentos blandos (como purés, legumbres y sopas) el tiempo máximo que puedes mantener Minipimer Full en funcionamiento es de 1 minuto.



EasyTip

- Puedes aumentar y disminuir la velocidad al mismo tiempo que Minipimer Full está en funcionamiento. Para eso, solo gira el Selector de Potencia sin dejar de presionar el Botón de Funcionamiento.
- Para obtener un puré de papas más ligero y sabroso, te recomendamos agregar leche caliente y mantequilla.

04. Una vez que tus ingredientes adquieran la textura deseada, desenchufa Minipimer Full de la toma de corriente. Luego presiona el Botón de Liberación para desinstalar el Procesador de Puré.

05. Finalmente, limpia el Procesador de Puré según las instrucciones de Limpieza y Mantenimiento, ubicadas en la página 24 de este Manual de Usuario. Limpia la Base Principal solo con un paño húmedo.

EasyTip

• Para una limpieza más profunda, puedes retirar el aspa plástica del Procesador de Puré. Para eso, con tu mano gira el aspa en sentido de las manecillas del reloj y luego retíralo. Para volver a instalar, simplemente inserta el aspa en el enganche de plástico y gírala en sentido contrario a las manecillas del reloj. Para esta operación, puedes guiarte con los íconos de candado abierto  y candado cerrado  ubicados en el aspa plástica.



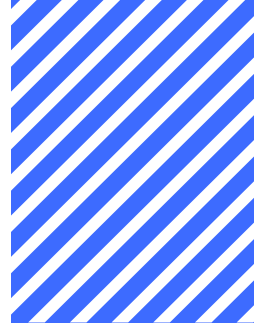


tabla guía de **PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS**

Esta es una guía básica para comenzar a utilizar tu Minipimer Full de EasyWays. Sin embargo, una vez que estés familiarizado, notarás que es un equipo multifuncional, versátil y práctico, que te dará múltiples opciones para lograr los objetivos que estás buscando en la cocina.

Utiliza esta guía para evitar que el motor de tu EasyWays se sobrecaliente y sufra una falla.

ALIMENTO	CANTIDAD MÁXIMA	TIEMPO ESTIMADO	ACCESORIOS SUGERIDOS
Carne	250 g	15 segundos	Picadora
Hierbas	50 g	10 segundos	Picadora Licuadora de Inmersión
Nueces y Almendras	150 g	15 segundos	Picadora Licuadora de Inmersión
Queso	100 g	10 segundos	Picadora Licuadora de Inmersión
Pan	80 g	10 segundos	Picadora Licuadora de Inmersión
Cebolla	200 g	10 segundos	Picadora Licuadora de Inmersión
Galletas	150 g	10 segundos	Picadora Licuadora de Inmersión
Fruta madura	200 g	10 segundos	Picadora Licuadora de Inmersión

limpieza y ALMACENAMIENTO

Debes limpiar tu **Minipimer Full** después de cada uso. Es muy importante que limpies la Base Principal y la Tapa de la Picadora **SÓLO CON UN PAÑO HÚMEDO. NUNCA** las sumerjas bajo ningún tipo de líquido. Todas las demás piezas son aptas para el lavavajillas (Licuadora de Inmersión de Cuatro Cuchillos, Aspa en forma de "S", Vaso de la Picadora, Vaso Medidor de 800 ml, Batidor Doble, Procesador de Puré).

01. Desenchufa Minipimer Full de la toma de corriente.

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.

02. Limpia la Base Principal y la Tapa de la Picadora con un paño húmedo. **NUNCA** los sumerjas, ya que podrías causar un accidente eléctrico.

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

NOTA: Después de procesar alimentos muy salados, los cuchillos deben enjuagarse de inmediato.

NOTA: Al procesar alimentos como frutillas, frambuesas o especias con color, como curry, cúrcuma, entre otros, las piezas de plástico del aparato pueden teñirse o decolorarse. Esto es inevitable y no afecta su funcionamiento. Sin embargo, es recomendable limpiar estas partes con aceite vegetal antes de colocarlas en el lavavajillas.

Advertencia



LOS CUCHILLOS ESTÁN MUY AFILADOS. TEN MUCHO CUIDADO AL LIMPIARLOS.



Almacenamiento

- 01.** Desenchufa el aparato y déjalo enfriar.
- 02.** Asegúrate de que todas las piezas estén limpias y secas.
- 03.** Guarda tu Minipimer Full en un lugar limpio y seco.

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
Minipimer Full
de EasyWays®,
sugerimos leer con
atención el Manual
de Usuario.



Período de Garantía Minipimer Full: 1 año

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.

