

easyways

**MANUAL DE USUARIO**

# VERONA COFFEE 4 EN 1



**CAFETERA**  
Modelo: EWMDC02

---

# ÍNDICE

- 04** INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
- 08** CONOCE TU VERONA COFFEE 4 EN 1
- 10** APRENDE A USAR TU VERONA COFFEE 4 EN 1
- 18** CONSEJOS PARAPREPARAR CAFÉ
- 20** SIGNIFICADO DELAS LUCES INDICADORAS
- 22** GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS
- 25** LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO
- 28** INSTRUCCIONES DE USO DE GARANTÍA
- 29** PERÍODO DE GARANTÍA POR PRODUCTO



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE DETENIDAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR TU VERONA COFFEE 4 EN 1 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.

**La Verona Coffee 4 en 1 puede causar lesiones si se usa de manera incorrecta. Evita quemaduras.**

Asimismo, este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente. Siempre desenrolla completamente el cable de alimentación antes de comenzar a usarlo.

No utilices la Verona Coffee 4 en 1 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.** Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: áreas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo; clientes en hoteles y otros entornos de tipo residencial; y habitaciones de huéspedes.

**02.** Para evitar descargas eléctricas, no utilices este aparato cerca del agua. Tampoco sumerjas el cable de alimentación en agua u otro líquido. Si el aparato está húmedo o mojado, desenchúfalo inmediatamente.

**03.** NUNCA sumerjas la Verona Coffee 4 en 1 en agua o cualquier otro líquido.

## **ATENCIÓN**

NO DERRAMES LÍQUIDOS EN LA BASE PRINCIPAL O CABLE DE ALIMENTACIÓN. ESTO PODRÍA DAÑAR GRAVEMENTE EL FUNCIONAMIENTO DE TU VERONA COFFEE 4 EN 1 Y PERDER LA GARANTÍA.

**04.** Nunca sujetes ni pases el cable de alimentación por esquinas o bordes afilados. No desconectes tirando del cable de alimentación. No transpor-

tes el aparato sujetándolo del cable.

**05.** NO coloques ni utilices este electrodoméstico sobre o cerca de superficies calientes (quemadores a gas, eléctricos, horno caliente, etc), con agua o sobre otros electrodomésticos (como el refrigerador). No lo expongas directo a luz solar, humedad y bordes afilados. Siempre utiliza el aparato sobre una superficie seca, nivelada y estable, al menos a 60 cm de la fuente eléctrica (NUNCA en el exterior o al aire libre). Nunca cubras la máquina durante su funcionamiento.

**06.** Cuando uses tu Verona Coffee 4 en 1 por primera vez, es posible que observes líquido al interior del Depósito de Agua. ESTO ES NORMAL y se justifica debido a que la máquina es puesta a prueba en la fábrica para asegurar un correcto funcionamiento del aparato. Antes de usar por primera vez, limpia cuidadosamente el Depósito de Agua con agua y la Base Principal solo con un paño húmedo.

**07.** Antes de utilizar la Verona Coffee 4 en 1 por primera vez, hierve agua limpia dos veces para eliminar cualquier mal olor o sabor. Para eso, sigue las instrucciones de la sección “Puesta en marcha” de este Manual de Usuario.

## **DURANTE EL USO**

**01.** La Verona Coffee 4 en 1 ha sido diseñada para ser conectada únicamente a una toma eléctrica doméstica estándar (220 V, 50Hz).

**02.** Utiliza este aparato sólo para ha-

cer café expreso, no lo utilices para otros fines.

**03.** Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, siempre y cuando sean CONTINUAMENTE SUPERVISADOS por un adulto, al igual que las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos. En cualquiera de estos casos es obligación proporcionar las instrucciones relacionadas con el uso del aparato de forma segura, para que comprendan los riesgos existentes. ESTO NO APLICA CUANDO EL APARATO ESTÉ CALIENTE, en este caso es necesario evitar que los niños estén dentro de la cocina.

### **ATENCIÓN**

ESTE ELECTRODOMÉSTICO NO ES UN JUGUETE. EVITA ACCIDENTES. Mantén este aparato fuera del alcance de niños.

**04.** No muevas ni desconectes el cable de alimentación mientras la Verona Coffee 4 en 1 esté en funcionamiento.

**05.** Al utilizarla, no toques las superficies metálicas de la Verona Coffee 4 en 1 directamente con la mano. Siempre utiliza asas y mangos para manipularla.

**06.** Para evitar quemaduras o un accidente, nunca muevas tu Verona Coffee 4 en 1 durante el funcionamiento. No toques las partes muy calientes de la cafetera ni los chorros de vapor o agua. No muevas tu Verona Coffee 4 en 1 cuando estés preparando el café.

### **PRECAUCIÓN**

EVITA ACCIDENTES POR AGUA CA-

LIENTE Y VAPOR. TEN CUIDADO AL MANIPULAR AGUA HIRVIENDO.

**07.** No operes la Verona Coffee 4 en 1 sin agua. Asegúrate de que el Depósito de Agua SIEMPRE tenga una cantidad mínima de 20 ml y una cantidad máxima que no supere la línea MAX.

**08.** No dejes de prestar atención a la Verona Coffee 4 en 1 mientras esté en funcionamiento, especialmente si hay niños o mascotas cerca.

**09.** SIEMPRE usa accesorios o repuestos recomendados por el fabricante, de lo contrario el uso del aparato podría causar graves lesiones a personas y/o accidentes. NUNCA reemplaces sus accesorios por otros que no estén diseñados específicamente para tu EasyWays®.

**10.** Nunca coloques tu Verona Coffee 4 en 1 dentro de un mueble de cocina cuando esté en uso.

## DESPUÉS DEL USO

**01.** Sé cuidadoso al retirar el adaptador utilizado después de terminar el proceso, ya que estará caliente. Para asegurarte de que la máquina esté apagada, retira el enchufe de la fuente eléctrica. Siempre desenchufa el cable de alimentación antes de reubicar, limpiar o tras largos períodos de desuso.

### PRECAUCIÓN

LA SUPERFICIE DEL DEPÓSITO DE AGUA PUEDE ESTAR CALIENTE DESPUÉS DE SU USO.

**02.** 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.

**03.** Antes de limpiar, desconecta el cable de alimentación de la fuente eléctrica y deja que tu Verona Coffee 4 en 1 se enfríe completamente. Consulta la sección de "Limpieza y Mantenimiento" para el cuidado diario del aparato.

**04.** Al limpiar, NUNCA sumerjas el aparato en agua o cualquier otro líquido.

**05.** 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.

**06.** 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.

**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.**

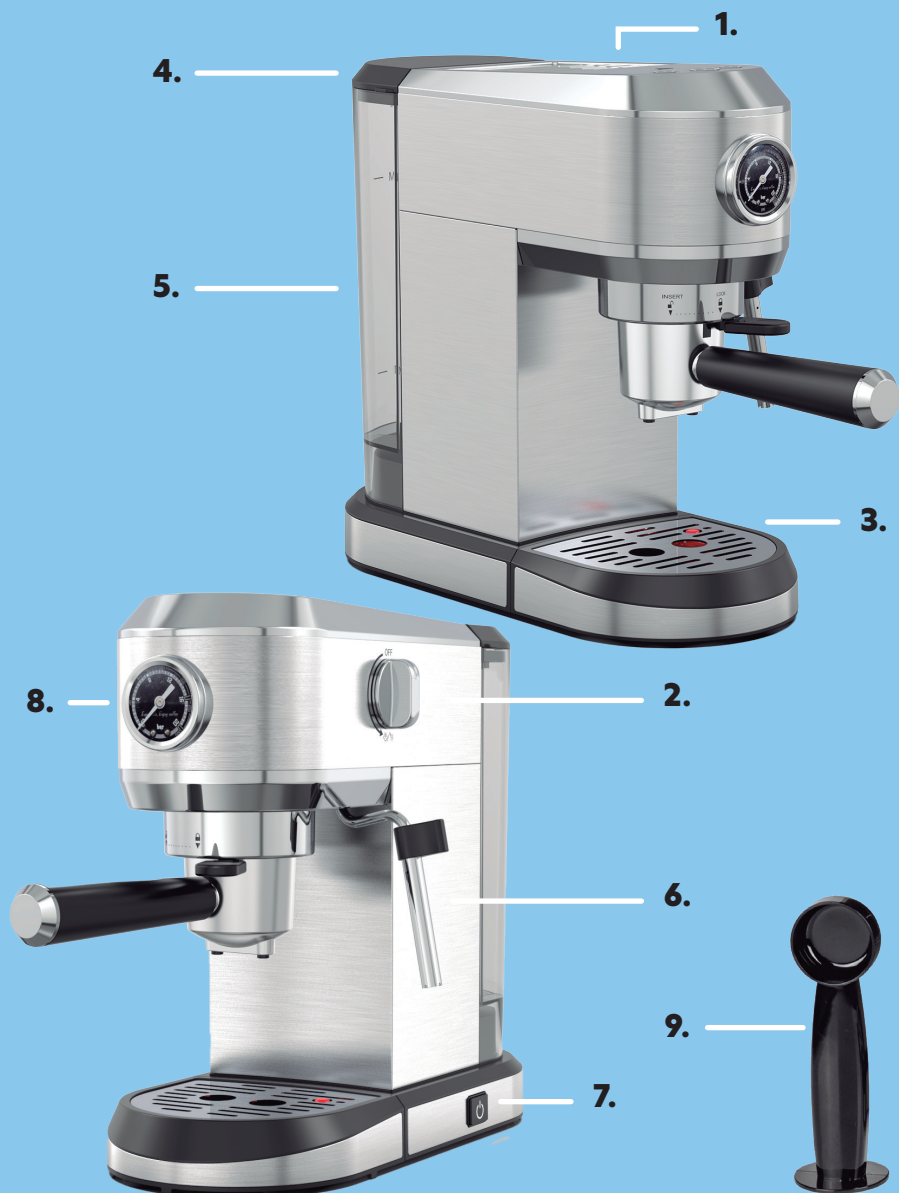
**JAMÁS COCINES CON EVIDENTE DESCONCENTRACIÓN O BAJO ESTRÉS,** ya que podrías sufrir un accidente grave.

**GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS.** No entregues la máquina sin este folleto a terceros. Estas instrucciones son una parte esencial de tu Verona Coffee 4 en 1.

**NOTA**

SIEMPRE ENCONTRARÁS LA VERSIÓN MÁS RECIENTE DE ESTE MANUAL DE USUARIO EN NUESTRA PÁGINA WEB [WWW.EASYWAYS.CL](http://WWW.EASYWAYS.CL).

# CONOCE TU VERONA COFFEE 4 EN 1



- 1. PANEL DE CONTROL 2. PERILLA REGULADORA DE SALIDA DE AGUA CALIENTE Y VAPOR 3. BANDEJA 4. TAPA DEL DEPÓSITO DE AGUA 5. DEPÓSITO DE AGUA 6. ESPUMADOR DE LECHE 7. INTERRUPTOR ENCENDIDO/ APAGADO 8. MANÓMETRO 9. MEDIDOR/PRESADOR**





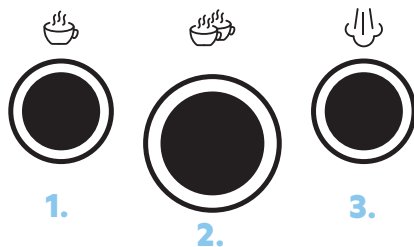
#### ADAPTADOR 2



- 1. MANGO 2. ADAPTADOR DE CAFÉ EN GRANO MOLIDO 3. FILTRO PARA EXPRESO SIMPLE 4. FILTRO PARA EXPRESO DOBLE 5. TAPA DEL ADAPTADOR PARA CÁPSULAS TIPO NESPRESSO® 6. ADAPTADOR PARA CÁPSULAS TIPO NESPRESSO® 7. MANGO 8. ADAPTADOR PARA CÁPSULAS TIPO DOLCE GUSTO®**

#### NOTA

DIRÍGETE A LA SECCIÓN “USO DE LOS ADAPTADORES Y MANGOS” PARA UNA EXPLICACIÓN DETALLADA SOBRE EL EMPLEO DE LOS DIFERENTES ADAPTADORES COMPATIBLES CON LA VERONA COFFEE 4 EN 1.



#### PANEL DE CONTROL

- 01. Botón Espresso Simple  
02. Botón Espresso Doble  
03. Botón de Vapor**

# APRENDE A USAR TU VERONA COFFEE 4 EN 1

## USO DE LOS ADAPTADORES Y MANGOS

La Verona Coffee 4 en 1 cuenta con tres adaptadores para diferentes tipos de café: cápsulas tipo Dolce Gusto®, cápsulas tipo Nespresso® y café en grano molido en tamaño expreso simple o doble.

La Verona Coffee 4 en 1 además cuenta con dos mangos diferentes, que se usan dependiendo del adaptador que quieras utilizar. A continuación encontrarás una descripción de cómo usar cada adaptador y mango:

### MANGO 1

#### Para café en grano molido y cápsulas tipo Nespresso®

El Mango 1 se utiliza con el Adaptador de Café en grano molido (tanto con el Filtro para Expreso Simple y el Filtro para Expreso Doble) y con el Adaptador para cápsulas tipo Nespresso®.

#### ADAPTADORES:

##### • CAFÉ EN GRANO MOLIDO Y FILTRO PARA EXPRESO SIMPLE:

**01.** Inserta el Filtro para Expreso Simple en el Adaptador de Café en grano molido. Luego, instala el Adaptador de Café en grano molido con el filtro ya acoplado en el Mango 1. Asegúrate que todas las partes encajen.

**02.** Con la ayuda del Medidor/Prensador agrega una medida de café en grano molido.

#### EasyTip

• Para un café de mejor calidad, es recomendable prensar el café en grano molido con el Medidor/Prensador.

**03.** Instala el conjunto del Mango 1 y Adaptador de Café en grano molido para Expreso Simple en la Verona Coffee 4 en 1. Finalmente, sigue las instrucciones de la sección “Cómo hacer un café expreso” para preparar tu café.

##### • CAFÉ EN GRANO MOLIDO Y FILTRO PARA EXPRESO DOBLE:

**01.** Inserta el Filtro para Expreso Doble en el Adaptador de Café en grano molido. Luego, instala el Adaptador de Café en grano molido con el filtro ya acoplado en el Mango 1. Asegúrate que todas las partes encajen.

**02.** Con la ayuda del Medidor/Prensador agrega dos medidas de café en grano molido.

#### EasyTip

• Para un café de mejor calidad, es recomendable prensar el café en grano molido con el Medidor/Prensador.

**03.** Instala el conjunto del Mango 1 y Adaptador de Café en grano molido para Expreso Doble en la Verona Coffee 4 en 1. Finalmente, sigue las instrucciones de la sección “Cómo hacer un café expreso” para preparar tu café.

##### • CÁPSULAS TIPO NESPRESSO®

**01.** Inserta la cápsula tipo Nespresso® en la Tapa del Adaptador para Cápsulas tipo Nespresso®. Sabrás cuál es porque es de color negro y tiene la forma exacta de la cápsula.

**02.** Inserta la Tapa del Adaptador para Cápsulas tipo Nespresso® con la cápsula ya en su interior en el Adaptador para Cápsulas tipo Nespresso®.

**03.** Luego, instala el Adaptador para Cápsulas tipo Nespresso® en el Mango 1.

**04.** Instala el conjunto del Mango 1 y el Adaptador para Cápsulas tipo Nespresso® en la Verona Coffee 4 en 1. Finalmente, sigue las instrucciones de la sección “Cómo hacer un café expreso” para preparar tu café.

## **MANGO 2**

### **Adaptador para cápsulas tipo Dolce Gusto®**

**01.** Inserta la cápsula tipo Dolce Gusto® en el Adaptador para cápsulas tipo Dolce Gusto®.

**02.** Cierra la tapa del Adaptador para cápsulas tipo Dolce Gusto® hasta que la cápsula se pinche. Asegúrate que el adaptador quede bien cerrado.

**03.** Luego, instala el Adaptador para cápsulas tipo Dolce Gusto® en el Mango 2.

**04.** Finalmente, instala el conjunto del Adaptador para Cápsulas tipo Dolce Gusto® y Mango 2 en la Verona Coffee 4 en 1 y sigue las instrucciones de la sección “Cómo hacer un café expreso”.

## **PRIMER USO**

**01.** Sacar la Verona Coffee 4 en 1 de la caja de embalaje y comprueba que los accesorios estén completos.

**02.** Limpia todas las piezas desmontables con agua caliente.

**03.** Luego, instala el Adaptador para cápsulas tipo Dolce Gusto® en el Mango 2.

**03.** Antes de utilizar la Verona Coffee 4 en 1 por primera vez, hierva agua limpia dos veces para eliminar cualquier mal olor o sabor. No es necesario utilizar café de grano molido para limpiar la cafetera.

## **ADVERTENCIA**

DURANTE EL PRIMER USO, ES POSIBLE QUE NO SALGA AGUA DE LA CAFETERA. PARA SOLUCIONARLO, GIRA LA PERILLA REGULADORA DE SALIDA DE AGUA CALIENTE Y VAPOR EN EL SENTIDO CONTRARIO A LAS AGUJAS DEL RELOJ PARA ABRIRLA AL MÁXIMO. CUANDO SALGA AGUA POR EL ESPUMADOR DE LECHE, GIRA LA PERILLA REGULADORA DE SALIDA DE AGUA CALIENTE Y VAPOR EN EL SENTIDO DE LAS AGUJAS DEL RELOJ PARA CERRARLA.

## **LLENANDO EL DEPÓSITO DE AGUA**

**Antes de poner en funcionamiento la Verona Coffee 4 en 1 por primera vez, asegúrate de lavar minuciosamente todos los accesorios y el Depósito de Agua con agua caliente.**

**01.** Tira el Depósito de agua hacia arriba para retirarlo.

**02.** Abre la Tapa y llena el Depósito de Agua con agua fresca y limpia, pro-

curando no superar la marca “MÁX”. Vuelve a colocar el Depósito de Agua presionando ligeramente para que se abran las válvulas ubicadas en la parte inferior del Depósito de Agua.



**03.** También puedes llenar el Depósito de Agua de manera más sencilla sin sacarlo, vertiendo agua directamente en él con una jarra.

### **ADVERTENCIA**

NUNCA PONGAS EN FUNCIONAMIENTO LA CAFETERA SIN EL DEPÓSITO DE AGUA DEBIDAMENTE INSTALADO O SIN LA CANTIDAD MÍNIMA DE AGUA EN SU INTERIOR.

### **PUESTA EN MARCHA**


**01.** Enciende la cafetera pulsando el Interruptor Encendido/ Apagado. El aparato realizará un autodiagnóstico, que se indicará por el parpadeo secuencial de los tres botones del Panel de Control.

**02.** Los botones  y  parpadearán para señalar que el aparato está alcanzando la temperatura. Cuando suene un pitido y los botones permanezcan encendidos de manera constante sin parpadear, significa que el aparato está listo para enjuagar el circuito.

### **NOTA**

DURANTE EL PROCESO DE PRECALENTAMIENTO, LOS BOTONES NO FUNCIONARÁN.

**03.** Coloca un recipiente con un volumen mínimo de 100 mililitros debajo del Espumador de Leche.

**04.** Gira la Perilla reguladora de salida de agua caliente y vapor a la posición  y deja salir agua caliente hasta que se vacíe el Depósito de Agua. Luego, cierra la Perilla reguladora de salida de agua caliente y vapor girándola a la posición “O”.

### **NOTA**

EL ESPUMADOR DE LECHE REQUIERE DE PRESIÓN PARA FUNCIONAR. EN EL CASO DE NO CONTAR CON LA PRESIÓN NECESARIA, SALDRÁ AGUA EN LUGAR DE VAPOR. SABRÁS QUE LA VERONA COFFEE 4 EN 1 YA GENERÓ LA PRESIÓN NECESARIA PARA VAPORIZAR LA LECHE CUANDO LOS BOTONES DEL PANEL DE CONTROL SE MANTENGAN ENCENDIDOS, SIN PARPADEAR.


### **ADVERTENCIA**

SI EL BOTÓN DE VAPOR SE ACTIVA ANTES DE ENCENDER LA MÁQUINA, LA VERONA COFFEE 4 EN 1 EMITIRÁ UNA ALARMA Y LOS INDICADORES LUMINOSOS PARPADEARÁN SIMULTÁNEAMENTE. PARA APAGAR LA ALARMA, DEBERÁS CERRAR LA PERILLA REGULADORA DE SALIDA DE AGUA CALIENTE Y VAPOR.

### **ADVERTENCIA**

MANIPULA LA VERONA COFFEE 4 EN 1 CON CUIDADO, YA QUE PUEDES QUEMARTE. EVITA ACCIDENTES.

### **MODO PROGRAMACIÓN**

**01.** Para acceder al Modo Programación, asegúrate que la cafetera esté preparada para su uso. A continuación, pulsa el botón  durante 5 segundos hasta que las tres luces indicadoras parpadeen sucesivamente.

**02.** La cafetera entrará en el Modo Programación. Ajusta la cafetera a tu gusto.


**03.** Espera 15 segundos para salir automáticamente del Modo Programación.

## NOTA

SI NO SE REALIZA NINGUNA OPERACIÓN DURANTE 15 SEGUNDOS, LA CAFETERA SALDRÁ AUTOMÁTICAMENTE DEL MODO PROGRAMACIÓN Y MANTENDRÁ LA CONFIGURACIÓN ORIGINAL.

**A. Programación temperatura del café**  
**Para modificar la temperatura del agua con la que se prepara el café, sigue estos pasos:**

**01.** Accede al Modo Programación.

**02.** Pulsa el botón  para ingresar al Modo de Selección Temperatura. Se encenderán los indicadores relativos a la selección actual:



— Baja



— Media



— Alta

**03.** Los indicadores comenzarán a parpadear en secuencia.

**04.** Pulsa el botón correspondiente a la temperatura deseada:

**05.** El botón parpadeará para indicar que la selección se ha guardado. Sonará un pitido dos veces.

**06.** La Verona Coffee 4 en 1 saldrá del Modo Programación y estará lista para su uso.

## B. ¿Qué es la dureza del agua y cómo medirla?

La dureza del agua es la concentración de calcio y magnesio encontrada en el agua, que varía de región en región. Esta medición se puede expresar con diferentes unidades, siendo la más común la concentración de carbonato cálcico ( $\text{CaCO}_3$ ) por miligramos de partido de litros de agua.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) clasifica los grados de dureza del agua en cuatro grupos, según su concentración de carbonato cálcico.

**Agua blanda:** Menos de 60mg/l  $\text{CaCO}_3$ .

**Agua semi-dura:** Entre 61mg/l y 120mg/l  $\text{CaCO}_3$ .

**Agua dura:** Entre 121mg/l y 180mg/l  $\text{CaCO}_3$ .

**Agua muy dura:** Más de 181mg/l  $\text{CaCO}_3$ .

De acuerdo con la Asociación de Cafés Especiales SCA, para conseguir una extracción de café de calidad superior, el nivel de dureza del agua debe estar entre los 17 y 85mg/l. Es decir, agua blanda.

Es recomendable medir la dureza del agua antes de preparar un café en tu Verona Coffee 4 en 1. Este es un procedimiento muy sencillo que se realiza con tiras de prueba de dureza del agua que puedes adquirir en diferentes tiendas. Para realizarlo, debes:

**01.** Retirar la tira de su envoltorio.

**02.** Sumergir los cuatro cuadrados en un vaso de agua fresca durante unos seg.

**03.** Retirar la tira y esperar un minuto.

**04.** Observar cuántos cuadrados han cambiado de color. En función del número de cuadrados rojos, la dureza del agua será mayor o menor:

- **Un cuadrado:** agua blanda.
- **Dos cuadrados:** agua semi-dura.
- **Tres cuadrados:** agua dura.
- **Cuatro cuadrados:** agua muy dura.

#### NOTA

ESTAS INSTRUCCIONES PUEDEN VARIAR DEPENDIENDO DE LAS TIRAS DE PRUEBA DE DUREZA DE AGUA QUE COMPRES. SIGUE LAS INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE.


#### C. ¿Cómo programar la dureza del agua?

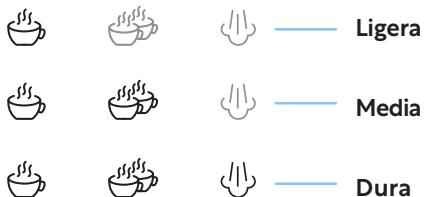
Si lo deseas, puedes programar la Verona Coffee 4 en 1 según la dureza real del agua en tu región, lo que reducirá la frecuencia de la operación de descalcificación.

#### NOTA

SI NO CONOCES LA DUREZA REAL DEL AGUA DE TU REGIÓN, NO ES NECESARIO AJUSTARLA. EN ESE CASO, PUEDES USAR LA DUREZA PREDETERMINADA DE LA VERONA COFFEE 4 EN 1.




**01.** Accede al Modo Programación.


**02.** Pulsa el botón  para entrar en el Modo de Selección de la Dureza del Agua. Se encenderán los indicadores relativos a la selección actual.



**03.** Los indicadores comenzarán a parpadear en secuencia.

**04.** Luego, pulsa el botón correspondiente a la dureza del agua de tu zona:

 <b>AGUA LIGERA</b>	 <b>AGUA MEDIA</b>	 <b>AGUA DURA</b>
<10°dH	10°dH	>20°dH
<18°FH	18°FH-36°FH	>36°FH
180 mg/l CaCo3.	180-360 mg/l CaCo3.	>360 mg/l CaCo3.


**05.** El botón  parpadeará para indicar que la selección se ha guardado. Sonará un pitido dos veces.



**06.** La Verona Coffee 4 en 1 saldrá del Modo Programación y estará lista para usar.

#### DESCALCIFICA TU VERONA COFFEE 4 EN 1

Cuando la Verona Coffee 4 en 1 emita una alarma y las tres luces del Panel de Control se mantengan encendidas, significa que debes descalcificarla. Para eso, sigue los siguientes pasos:

**Paso 1:** Añade desincrustante (25 g por cada 1 litro) en el Depósito de Agua. Luego, sitúa un recipiente debajo del Espumador de Leche.

**Paso 2:** Presiona  por 5 seg. hasta que las tres luces indicadoras del Panel de Control parpadéen sucesivamente.

**Paso 3:** Gira la Perilla reguladora de salida de agua caliente y vapor a la posición  y presiona  nuevamente. La Verona Coffee 4 en 1 iniciará el proceso de descalcificación. El agua con el líquido desincrustante saldrá por el Espumador de Leche. Este proceso durará 5 minutos.

**Paso 4:** Una vez eliminadas las incrustaciones, retira el Depósito de Agua y límpialo con agua fresca. A continuación, añade agua limpia en el Depósito de Agua hasta el nivel máximo. Limpia la Verona Coffee 4 en 1 con la función de eliminación de incrustaciones activada. Cuando se acabe el agua, el proceso de eliminación de incrustaciones se habrá completado y la máquina podrá utilizarse en condiciones normales.

## FUNCIÓN DE APAGADO AUTOMÁTICO

**01.** En el caso de no funcionar durante 30 minutos, la cafetera entrará automáticamente en el Modo Espera y todas las luces indicadoras se apagarán para ahorrar energía.


**02.** Pulsa cualquier botón del Panel de Control para reiniciar.


## RESTABLECE LOS VALORES DE FÁBRICA



Esta función permite restablecer todos los ajustes del menú y las programaciones de cantidades a los valores predeterminados de fábrica.

Para restablecer los valores de fábrica, sigue estos pasos:

**01.** Accede al Modo Programación.

**02.** Gira el la Perilla reguladora de salida de agua caliente y vapor a la posición .

**03.** Pulsa el botón . Todos los indicadores parpadearán al mismo tiempo para confirmar la restauración de los ajustes de fábrica.



**04.** Los indicadores  y  parpadearán para indicar que debes girar la Perilla de salida agua caliente/vapor hacia la posición O.

**05.** Una vez que hayas cerrado la Perilla reguladora de salida de agua caliente y vapor, los valores de fábrica se habrán restaurado.

## PROGRAMACIÓN DE LA CANTIDAD DE CAFÉ EN LA TAZA

La cafetera se ha programado en la fábrica para producir cantidades estándar. Si deseas modificar estas cantidades, sigue los siguientes pasos:

**01.** Coloca una o dos tazas debajo de las boquillas del adaptador que estés utilizando.

**02.** Selecciona el botón que deseas programar  ó  y manténlo presionado. La Verona Coffee 4 en 1 comenzará a dispensar café. La luz del botón que no estás presionando parpadeará para indicar que la cafetera está en Modo Programación.

**03.** Cuando el café alcance la cantidad deseada en la taza, suelta el botón. La dispensación se detendrá, y el indicador parpadeará para indicar que la cantidad ha sido programada de manera correcta.

**04.** Cuando ambos indicadores de salida de café permanezcan encendidos de manera continua, la cafetera estará lista para su uso.


#### **NOTA**

CUANDO EL TIEMPO DE PREPARACIÓN DE CAFÉ AJUSTADO SEA INFERIOR A 15 SEGUNDOS, EL AJUSTE POR DEFECTO SERÁ DE 20 SEGUNDOS. POR EL CONTRARIO, LA VERONA COFFEE 4 EN 1 SE DETENDRÁ AUTOMÁTICAMENTE TRANSCURRIDOS 75 SEGUNDOS, YA QUE ES EL AJUSTE DE TIEMPO MÁXIMO.

#### **ADVERTENCIA**

MANIPULA LA VERONA COFFEE 4 EN 1 CON CUIDADO, YA QUE PUEDES QUEMARTE. EVITA ACCIDENTES.

#### **CÓMO HACER UN CAFÉ EXPRESO**

**01.** Es recomendable calentar la taza que usarás antes de preparar café. Para eso coloca el adaptador que utilizarás en la máquina, pero sin agregar café. Sitúa la taza que planeas usar en el Bandeja. Luego, pulsa  y permite que salga un poco de agua caliente para calentar la taza. Desecha el agua en el lavaplatos.

#### **NOTA**

PUEDES AUMENTAR LA TEMPERATURA DEL CAFÉ A TRAVÉS DEL MENÚ DE PROGRAMACIÓN.

**02.** Una vez que la taza de café esté caliente, elige el adaptador que utilizarás para realizar tu café.

#### **NOTA**







DIRÍGETE A LA SECCIÓN “USO DE LOS

ADAPTADORES Y MANGOS” PARA UNA EXPLICACIÓN DETALLADA SOBRE EL EMPLEO DE LOS DIFERENTES ADAPTADORES COMPATIBLES CON LA VERONA COFFEE 4 EN 1.

#### **NOTA**

SI USARÁS EL ADAPTADOR CAFÉ EN GRANO MOLIDO, AGREGA EL CAFÉ DE GRANO MOLIDO NECESARIO EN EL FILTRO SELECCIONADO (EXPRESO SIMPLE  $\leq 8G$ , EXPRESO DOBLE  $\leq 15G$ ). LUEGO, COMPÁCTALO UTILIZANDO EL MEDIDOR/PRENSADOR.

**03.** Instala el adaptador en la cafetera.



**04.** Si quieres preparar un expreso simple, pulsa el botón . La luz indicadora  parpadeará y la luz indicadora  se apagará. A continuación, la máquina empezará a preparar café. De lo contrario, si quieres preparar un expreso doble, pulsa el botón . La luz indicadora  parpadeará y la luz indicadora  se apagará. A continuación, la cafetera empezará a preparar café.

#### **NOTA**

EL TIEMPO DE PREPARACIÓN DEL CAFÉ POR DEFECTO ES DE 25 SEGUNDOS PARA EXPRESO SIMPLE Y 38 SEGUNDOS PARA EL EXPRESO DOBLE.

#### **NOTA**





PARA EVITAR SALPICADURAS, NO RETIRES NUNCA EL ADAPTADOR MIENTRAS EL APARATO ESTÉ SUMINISTRANDO CAFÉ.

**05.** Puedes pulsar el botón  o  para detener el proceso de preparación de café.



**06.** Cuando el café esté listo, la Verona Coffee 4 en 1 emitirá un sonido.

#### **NOTA**

CUANDO LA PERILLA REGULADORA DE SALIDA DE AGUA CALIENTE Y VAPOR ESTÉ ABIERTA, PRESIONA LOS BOTONES  Ó  LA MÁQUINA GENERARÁ UNA ALARMA Y LAS LUCES INDICADORAS  Y  PARPADEARÁN. ES NECESARIO CERRAR LA PERILLA DE SALIDA AGUA CALIENTE/ VAPOR PARA ELIMINAR LA ALARMA.

#### **CÓMO HACER UN CAPPUCCINO**

**01.** Pulsa el botón . Notarás que el indicador parpadeará.

**02.** Mientras tanto, llena un recipiente con aproximadamente 100 ml de leche por cada cappuccino que quieras preparar. Para obtener una espuma más densa y homogénea, es recomendable utilizar leche descremada o semidescremada que haya estado en el refrigerador (a unos 5°C aproximadamente). Al elegir las dimensiones del recipiente, ten en cuenta que el volumen de la leche aumentará entre 2 y 3 veces.

**03.** Cuando la caldera alcance la temperatura ideal y produzca la presión adecuada para generar vapor, el botón se mantendrá encendido y escucharás un pitido.


**04.** Coloca un recipiente vacío debajo del Espumador de Leche y gira la Perilla reguladora de salida de agua caliente y vapor por unos segundos para liberar cualquier agua que pueda estar en el circuito. Luego, cierra la

Perilla reguladora de salida de agua caliente y vapor.

#### **PRECAUCIÓN**

EL AGUA QUE SALGA DEL ESPUMADOR DE LECHE ESTARÁ CALIENTE. EVITA QUEMADURAS.

**05.** Coloca el recipiente con la leche debajo del Espumador de Leche.

**06.** Con cuidado, sumerge el Espumador de Leche en el recipiente de la leche, asegurándote de no sumergir nunca la cápsula de color negro. Gira la Perilla reguladora de salida de agua caliente y vapor a la posición . El Espumador de Leche liberará vapor que dará a la leche un aspecto cremoso y aumentará su volumen. Para obtener una espuma más cremosa, sumerge el Espumador de Leche en la leche y gira el contenedor con movimientos lentos, de abajo hacia arriba.

#### **ADVERTENCIA**

EL ESPUMADOR DE LECHE LIBERARÁ VAPOR. MANIPULA LA VERONA COFFEE 4 EN 1 CON CUIDADO, YA QUE PUEDES QUEMARTTE. EVITA ACCIDENTES.

#### **NOTA**

EL ESPUMADOR DE LECHE NUNCA DEBE COLOCARSE EN LA SUPERFICIE DE LA LECHE, YA QUE PROVOCARÁ SALPICADURAS.

#### **NOTA**

SI VES BURBUJAS EN LA ESPUMA DE LECHE, GOLPEA LA TAZA DE CAFÉ CON LECHE PARA ELIMINARLAS Y, A CONTINUACIÓN, AGITA LA TAZA DE CAFÉ CON LECHE HORIZONTALMENTE PARA MEZCLAR COMPLETAMENTE

LA LECHE Y LA ESPUMA DE LECHE.

**07.** Una vez que la leche alcance la temperatura ideal (alrededor de 60°C) y la cremosidad de leche que desees, detén la salida del vapor girando la Perilla reguladora de salida de agua caliente y vapor en sentido horario.



#### **NOTA**

DEBES LIMPIAR EL ESPUMADOR DE LECHE CON UN PAÑO HÚMEDO DESPUÉS DE CADA USO.

**08.** Vierte la leche emulsionada en una taza lo suficientemente grande. Si desees utilizar tazas grandes, puedes retirar la Bandeja.

**09.** En la taza con leche, prepara un expreso simple o doble según las instrucciones de la sección "Cómo hacer un café expreso" de este Manual de Usuario. Luego, tu cappuccino estará listo. Puedes añadir azúcar a tu gusto y, si lo desees, espolvorear un poco de chocolate en polvo sobre la espuma.

#### **NOTA**

DESPUÉS DE VAPORIZAR, NO PREPARAS CAFÉ INMEDIATAMENTE, YA QUE DEBES ESPERAR A QUE LA VERONA COFFEE 4 EN 1 ALCANCE NUEVAMENTE LA TEMPERATURA Y PRESIÓN NECESARIA PARA FUNCIONAR. ES POR ESO QUE, DESPUÉS DE VAPORIZAR LA LECHE, DEBES APRETAR EL BOTÓN QUE DESEAS UTILIZAR (  O  ) Y ESPERAR A QUE AMBOS INDICADORES DEJEN DE PARPADEAR. UNA VEZ QUE DEJEN DE PARPADEAR, SIGNIFICA QUE LA CAFETERA ALCANZÓ LA TEMPERATURA NECESARIA, POR LO QUE PUEDES SELECCIONAR EL TIPO

DE CAFÉ QUE DESEAS PREPARAR.

#### **PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE**

**01.** Presiona el Interruptor Encendido/ Apagado para encender la Verona Coffee 4 en 1.

**02.** Espera a que los indicadores de salida del café estén encendidos.

**03.** Coloca un recipiente debajo del Espumador de Leche.

**04.** Gira la Perilla reguladora de salida de agua caliente y vapor a la posición. Esto hará que salga agua caliente del Espumador de Leche.

**05.** Para detener la salida de agua caliente, gira la Perilla reguladora de salida de agua caliente y vapor en sentido horario hasta la posición OFF. La Verona Coffee 4 en 1 dejará de descargar agua caliente.

#### **NOTA**

SE RECOMIENDA UN SUMINISTRO DE VAPOR MÁXIMO DE 60 SEGUNDOS.

## **CONSEJOS PARA PREPARAR CAFÉ**

**Es necesario leerlos antes de usar la Verona Coffee 4 en 1**

**¿Qué tipo de café de grano molido es adecuado para esta máquina de café?**

Se puede saber por la forma de los restos de café: Si el resto de café es similar

a una plasticina un poco más líquida, significa que el café de grano molido es demasiado fino; si el resto de café tiene forma de arena suelta (es decir, puedes ver los granos de café flotando en agua), indica que el café de grano molido es demasiado grueso; un café de grano molido adecuado es aquel que está entre estas dos variables.

### **¿Existe alguna norma sobre la cantidad de café de grano molido que se debe utilizar?**

Para preparar un expreso simple, coloca una medida rasa ( $\cong 8\text{g}$ ) de café molido en el Filtro.

Para hacer un expreso doble, coloca una medida rasa ( $\cong 15\text{g}$ ) de café molido en el Filtro.

### **¿Cuánta fuerza se necesita para prensar bien el café de grano molido?**

Se necesita una fuerza de unas 8 libras (unos 3,6 kg) para prensar y emparejar el café de grano molido. Para eso, utiliza el Medidor/Prensador.

### **¿Cuál es la función del pequeño gancho del asa del Mango 1?**

Permite que los Filtros no se caigan al verter el café.

### **¿Por qué la leche no se convierte en espuma de leche?**

Asegúrate de elegir leche conservada en frío. Por otro lado, la leche no se puede convertir en espuma de leche cuando sube de temperatura debido al proceso de espumado. Finalmente, hacer espuma de leche es una habilidad, por lo que debes practicar.

### **¿Qué hay que hacer si la espuma de leche tiene burbujas grandes?**

Puedes coger una taza (no de vidrio) y golpearla con fuerza sobre la mesa unas cuantas veces o girarla en el sentido de las agujas del reloj varias veces. Haciendo esto, puedes eliminar las burbujas grandes y hacer que la leche sea más suave y densa.







### **¿Qué tipo de leche es adecuada para hacer espuma de leche?**

La leche baja en grasa es fácil de espumar. Por el contrario, la leche entera no es fácil de espumar, y además puede hacer que el café se torne espeso y viscoso. Algunas leches vegetales son aptas para espumar, sin embargo dependerá de sus componentes.

### **¿Qué se debe hacer si no sale vapor del Espumador de Leche?**

En general, suele pasar porque no se ha limpiado a tiempo después de hacer la espuma de leche, por lo que la leche cuajada bloquea el tubo por donde sale el vapor. Puedes utilizar herramientas como una pinza para despejarlo. Si no se desbloquea, por favor, intenta poner vinagre con agua en el Depósito de Agua, y luego cambiar el mando a la posición de vapor para ablandar el tubo con el fin de despejarlo. Si lo anterior no puede resolver el problema, por favor dirígete al Servicio Técnico Autorizado EasyWays® para su examinación, reparación o ajuste.

# SIGNIFICADO DE LAS LUCES INDICADORAS

INDICADORES	OPERACIÓN
<p>1. </p>	Encendido del interruptor ON/OFF.
<p>2. </p>	La cafetera está encendida.
<p>3. </p>	Se requiere la función vapor.
<p>4. </p>	La Perilla reguladora de salida de agua caliente y vapor está abierta. / Temperatura de la caldera elevada.
<p>5. </p>	Es necesario efectuar la descalcificación.
<p>6. </p>	Falla de NTC.

## **SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES**

La Verona Coffee 4 en 1 ejecuta un ciclo de autodiagnóstico señalado por el parpadeo en secuencia de los tres indicadores luminosos.


Indicadores intermitentes: la Verona Coffee 4 en 1 se está calentando para hacer café.

Los indicadores parpadean rápidamente: el Depósito de Agua está vacío o la cafetera no consigue hacer el café. Dirígete a la sección “Llenando el Depósito de Agua” para solucionarlo.

Indicador intermitente: la Verona Coffee 4 en 1 se está calentando para hacer salir vapor.

Indicador fijo: la Verona Coffee 4 en 1 está lista para generar vapor.

Si los indicadores luminosos de expreso simple y doble parpadean, es necesario girar la Perilla reguladora de salida de agua caliente y vapor a la posición OFF.

Realiza la descalcificación siguiendo las instrucciones de este Manual de Usuario. Sabrás que la operación se ha completado cuando se apague el indicador .

Los tres indicadores luminosos parpadean simultáneamente.

# GUÍA PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA
<p><b>1.</b> El café gotea por los bordes del adaptador.</p>	<p>El café de grano molido es demasiado fino / El café de grano molido está demasiado prensado / El anillo de sellado está envejecido / Hay café de grano molido en la parte superior del adaptador.</p>
<p><b>2.</b> El adaptador no se engancha en la Verona Coffee 4 en 1.</p>	<p>La cantidad de café de grano molido ha superado el nivel max. del adaptador.</p>
<p><b>3.</b> El café sale frío.</p>	<p>La Verona Coffee 4 en 1 no está precalentada / La taza no está precalentada.</p>
<p><b>4.</b> La Verona Coffee 4 en 1 es muy ruidosa.</p>	<p>El Depósito de Agua no tiene agua / Montaje incorrecto del Depósito de Agua.</p>
<p><b>5.</b> El café sale muy ligero.</p>	<p>El café de grano molido no está suficientemente prensado o molido / No hay suficiente café de grano molido / El café de grano molido es demasiado grueso.</p>
<p><b>6.</b> El color del café es demasiado oscuro.</p>	<p>El café de grano molido está demasiado prensado / Estás usando demasiado café de grano molido / El Filtro está obstruido / El café de grano molido es demasiado fino / La salida de agua está obstruida.</p>
<p><b>7.</b> El color del café es demasiado oscuro.</p>	<p>Estás usando demasiado café de grano molido. / No puede girar incluso sin café de grano molido puesto.</p>
<p><b>8.</b> La Verona Coffee 4 en 1 prepara café normalmente pero no puede vaporizar leche.</p>	<p>La salida de vapor está obstruida.</p>

## **SOLUCIÓN**

**Cambia por café de grano molido grueso / Presiona el café de grano molido con una fuerza máxima de 3.6 kg / Contacta al Servicio Técnico Autorizado EasyWays® para la examinación, reparación o ajuste / Limpia el adaptador antes de introducirlo en la Verona Coffee 4 en 1.**

**Reduce la cantidad de café de grano molido.**

**Precalienta la Verona Coffee 4 en 1 / Precalienta la taza de café.**

**Llena el Depósito de Agua con agua / Monta el Depósito de agua correctamente.**

**Vuelve a prensar el café de grano molido hasta que quede plano / Añade más café de grano molido / Utiliza café de grano molido más fino.**

**Por favor, reduce la fuerza con la que prensas el café / Reduce la cantidad de café en el Filtro / Limpia el Filtro / Utiliza café de grano molido adecuado / Limpia la salida de agua.**

**Reduce la cantidad de café en el Filtro. / Contacta al Servicio Técnico Autorizado EasyWays® para la examinación, reparación o ajuste.**

**Limpia la salida de vapor con una pinza. / Limpia el Depósito de Agua.**





# LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

**Debes limpiar tu Verona Coffee 4 en 1 después de cada uso.**

**01.** Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, apaga la máquina, desenchúfala de la toma de corriente y deja que se enfríe.

## **NOTA**

LAS SIGUIENTES PARTES DE LA CAFETERA DEBES LIMPIARLAS PERIÓDICAMENTE: LA BANDEJA, LOS FILTROS, EL ESPUMADOR DE LECHE Y EL DEPÓSITO DE AGUA.

## **NOTA**

NO USES DISOLVENTES, DETERGENTES ABRASIVOS NI ALCOHOL PARA LIMPIAR LA VERONA COFFEE 4 EN 1. UTILIZA UN PAÑO SUAVE Y HÚMEDO.

## **NOTA**

EVITA EL USO DE OBJETOS METÁLICOS PARA ELIMINAR INCRUSTACIONES O DEPÓSITOS DE CAFÉ, YA QUE PODRÍAN RAYAR LAS SUPERFICIES METÁLICAS O PLÁSTICAS.

## **EasyTip**

• En caso de periodos de no uso superiores a una semana, se recomienda enjuagar la máquina como se explica en la sección "Puesta en marcha".

## **ADVERTENCIA**

DURANTE LA LIMPIEZA, NUNCA SUMERJAS LA MÁQUINA EN EL AGUA, YA QUE PODRÍAS OCASIONAR UN

ACCIDENTE ELÉCTRICO.

## **NOTA**

ANTES DE LLEVAR A CABO CUALQUIER OPERACIÓN DE LIMPIEZA EN LAS PARTES EXTERNAS DE LA VERONA COFFEE 4 EN 1, APAGA LA MÁQUINA, DESENCHÚFALA DE LA TOMA DE CORRIENTE Y DEJA QUE SE ENFRÍE.

**02.** Gira a la izquierda para extraer el adaptador y filtro utilizado, vierte los restos de café y, a continuación, limpia el adaptador y los Filtros con detergente y agua.

**03.** Limpia todas las piezas desmontables con agua limpia y sécalas bien.

**04.** Para garantizar un sabor puro del café, realiza la descalcificación, limpieza y mantenimiento de la cafetera después de utilizarla durante 2-3 meses.

**05.** Utiliza un desincrustante para cafeteras para descalcificar la Verona Coffee 4 en 1. Consulta las instrucciones del desincrustante que uses para saber la proporción de agua y producto.

## **NOTA**

NO ES NECESARIO PONER CAFÉ DE GRANO MOLIDO AL LIMPIAR LA CAFETERA.

**06.** Asegúrate de que la cafetera esté en reposo durante más de 3 minutos cada vez que repitas el proceso de limpieza.

## LIMPIEZA DE LOS FILTROS DE CAFÉ

**Limpia los filtros de café una vez a la semana.**

**01.** Saca el Filtro perforado tirando de la lengüeta correspondiente.

**02.** Enjuaga los filtros bajo el chorro de agua corriente.

**03.** Asegúrate de que los orificios no estén obstruidos. Si es necesario, límpialos con una aguja.

**04.** Vuelve a colocar el filtro perforado empujándolo hasta el fondo.

**05.** Limpia los adaptadores regularmente.

## LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE AGUA

**01.** Limpia periódicamente (aproximadamente una vez al mes) con un trapo húmedo y un poco de detergente suave.

**02.** Saca el filtro (si está presente) y enjuágalo con agua corriente.

**03.** Vuelve a colocar el filtro (si está presente), llena el depósito con agua fresca y reemplaza el depósito.

## DESCALCIFICACIÓN

**Debes descalcificar la máquina cuando se encienda el indicador naranja correspondiente al botón .**

### ADVERTENCIA

ANTES DE USAR, LEE LAS INSTRUCCIONES Y LAS ETIQUETAS DEL DESCALCIFICADOR QUE FIGURAN EN EL ENVASE DEL MISMO.



EL USO DE DESCALCIFICADORES NO ADECUADOS, ASÍ COMO NO REALIZAR LA DESCALCIFICACIÓN REGULARMENTE, PUEDE OCASIONAR DEFECTOS QUE NO ESTARÁN CUBIERTOS POR LA GARANTÍA.

### Sigue este procedimiento:

**01.** Llena el Depósito de Agua con la solución descalcificadora que habrás obtenido diluyendo el descalcificador suministrado con agua (al menos 500 ml).


**02.** Presiona el Interruptor Encendido/Apagado.

**03.** Asegúrate de que el adaptador no esté enganchado y coloca un recipiente debajo del surtidor de agua caliente y debajo de la ducha de la caldera.

**04.** Espera a que los indicadores  y  queden fijos, lo que indica que la cafetera está lista para su uso.

**05.** Mantén presionado el botón durante 10 segundos, hasta que los tres botones padeen en secuencia.

**06.** Coloca el botón de vapor en posición.

**07.** Presiona el botón  para iniciar la descalcificación.

**08.** El programa de descalcificación se pondrá en marcha, y el líquido descalcificador saldrá por el surtidor de agua. El programa de descalcificación realiza automáticamente



una serie de enjuagues a intervalos para eliminar los residuos de cal del interior de la cafetera hasta que el depósito esté completamente vacío.

## **ALMACENAMIENTO**

- 01.** Desenchufa tu Verona Coffee 4 en 1 y déjala enfriar.
- 02.** Asegúrate de que todas las piezas estén limpias y secas.
- 03.** Guarda tu EasyWays® en un lugar limpio y seco.

# INSTRUCCIONES DE USO DE GARANTÍA

**IMPORTANTE: ANTES DE USAR TU VERONA COFEE 4 EN 1 DE EASYWAYS®, SUGERIMOS LEER CON ATENCIÓN EL MANUAL DE USUARIO.**

Has adquirido un producto de excelente calidad, sin embargo, en el improbable caso que tengas algún inconveniente técnico, EasyWays® responderá por el normal funcionamiento de tu equipo durante el período de garantía establecido.

**NÚMERO 1** EasyWays® garantiza el servicio de reparación gratuita de los productos comercializados en el país donde adquiriste el producto.

**NÚMERO 2** Esta garantía es válida con la boleta original del lugar donde se realizó la compra y es intransferible.

**NÚMERO 3** La garantía de reparación cubre los defectos de fabricación producidos por el uso normal y legítimo del producto EasyWays®. En este caso, los repuestos y la mano de obra no tendrán costo para el cliente. EasyWays® podrá utilizar repuestos refaccionados para la reparación de sus productos.

**NÚMERO 4** El período de garantía para cada producto se encuentra en la siguiente tabla. Este período se considera a contar de la fecha de compra indicada en la boleta o factura de compra, documento que el clien-

te deberá presentar al momento de solicitar la reparación en garantía de su producto, según lo establecido en la Ley de Protección al Consumidor.

**NÚMERO 5** La garantía a la que se refiere esta póliza cubre la reparación del producto EasyWays®, no el reemplazo de éste.

## EXCLUSIONES DE GARANTÍA

**1.** Uso impropio, distinto del uso doméstico o del indicado en el Manual de Usuario y/o en condiciones ambientales deficientes. **2.** Exceso o caídas de voltaje eléctrico que impliquen un uso en condiciones anormales, como también defectos de instalación eléctrica. **3.** Instalación en condiciones distintas a las indicadas en el Manual de Usuario. Intervención del artefacto por personal no autorizado bajo EasyWays®. **4.** Enmiendas en los datos del certificado de garantía o factura de compra y la no presentación del documento de compra (boleta o factura). Adulteración, ausencia o enmienda del número de serie de fabricación. **5.** Daños causados por golpes, caídas, transporte inadecuado, bodegaje 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 Ma-

nual de Usuario. **6.** Defectos técnicos producidos por problemas en la instalación del equipo. **7.** EasyWays® podrá no admitir el producto en sus servicios técnicos en aquellos casos que el producto no venga en condiciones de higiene y limpieza adecuados. **8.** Las ilustraciones pueden ser diferentes al producto. Estamos constantemente mejorando nuestros productos, por lo que las especificaciones pueden

variar sin aviso. **9.** No intente arreglar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica en esta unidad. Hacerlo invalidará la garantía. **10.** Si tiene dudas o comentarios con respecto al funcionamiento de este aparato o requiere hacer efectiva la garantía de reparación, por favor contáctese con el Departamento de Servicio Técnico Autorizado EasyWays® correspondiente a su país.

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



**E**easyways

**EASYWAYS.CL**



@easywayschile



Alonso de Córdova 4330, Vitacura,  
Santiago, Chile.



servicioalcliente@easyways.cl