

**E>>**easyways

**MANUAL**  
DE USUARIO

Smokeless  
Grill  
Master



**E>>**easyways



---

# ÍNDICE

- 04** INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
- 10** CONOCE TU SMOKELESS GRILL MASTER
- 13** AHORA A COCINAR
- 15** TABLA DE COCCIÓN
- 16** LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO
- 17** INSTRUCCIONES DE USO DE GARANTÍA





# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE DETENIDAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR TU SMOKELESS GRILL MASTER DE EASYWAYS, AUNQUE ESTÉS FAMILIARIZADO CON EL EQUIPO. ASÍ PODRÁS ADOPTAR TODAS LAS PRECAUCIONES BÁSICAS 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 EVITABLES.

## ADVERTENCIA

No se recomienda el uso de cables alargadores para este producto. Asimismo, este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente. Desenrolla siempre completamente el cable de alimentación antes de usarlo.

**ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO. No utilices tu Smokeless Grill Master para otra cosa que no sea el uso previsto. Cualquier otro uso, especialmente una mala manipulación, puede causar graves accidentes.**

## PRECAUCIÓN

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIOS, DESCARGA ELÉCTRICA O LESIÓN, COCINA SÓLO CON ACCESORIOS Y EN RECIPIENTES RECOMENDADOS.

Asegúrate de que la unidad esté correctamente instalada antes de utilizarla. **ES OBLIGATORIO** consultar detalladamente este Manual de Usuario.

## ANTES DEL USO

Para el uso óptimo de Smokeless Grill Master asegúrate de cumplir con los siguientes pasos:

**01.** Instala tu Smokeless Grill Master 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.** ¡Usa tu Smokeless Grill Master sobre la mesa de tu comedor y vive una experiencia única! Para esto te recomendamos cumplir con estas precauciones: **NO** coloques ni utilices este electrodoméstico sobre o cerca de superficies calientes (quemadores a gas, eléctricos, horno caliente, etc), o con agua. Úsala siempre sobre un salvamantel o soporte resistente al calor, **NUNCA** directamente sobre superficies de madera o que se puedan derretir con el calor. **JAMÁS** ubiques la máquina cerca de materiales inflamables. No dejes ropa, paños, manteles o cualquier objeto extraño inmediatamente sobre o debajo de la máquina durante su funcionamiento para evitar riesgos de incendios, sobrecalentamiento



miento o descarga eléctrica. Siempre utiliza el aparato sobre una superficie seca y nivelada (**NUNCA** en el exterior o al aire libre).

**03.** Con cuidado, retira todos los plásticos y materiales de embalaje. Para eliminar el polvo que se haya acumulado durante el almacenamiento, limpia la superficie de cocción y la Base Principal con un paño limpio y húmedo. Seca bien antes de cocinar. No utilices limpiadores fuertes o abrasivos en ninguna parte de la parrilla, ya que podrías dañar su superficie.

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

**05.** Para protegerte contra descargas eléctricas, no sumerjas ninguna parte de este electrodoméstico, 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.** Asegúrate de que tu Smokeless Grill Master **SIEMPRE** esté limpia antes de cocinar.

**07.** Este aparato **NO** está destinado para ser usado por niños o personas cuyas capacidades físicas, y/o sensoriales estén reducidas, carezcan de experiencia o conocimientos exhaustivos del aparato. Es necesario evitar que los niños estén dentro de la cocina cuando Smokeless Grill Master esté en uso. Además, deberían ser

supervisados constantemente para asegurarse que no jueguen con él. Es necesario evitar que los niños estén cerca del aparato cuando esté en uso.

### **ATENCIÓN**

**NUNCA TOQUES LAS SUPERFICIES CALIENTES DE TU SMOKELESS GRILL MASTER YA QUE PODRÍAS SUFRIR UN ACCIDENTE GRAVE.**

**08.** Procura que el cable de alimentación **NO** toque superficies calientes para evitar su derretimiento o accidentes. Al mismo tiempo, para evitar la posibilidad de que tu Smokeless Grill Master 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 sistema de cocción o sufrir accidentes.

**09.** 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.

**10.** Antes de utilizar Smokeless Grill Master por primera vez, y para tener un resultado perfecto, debes preparar la superficie antiadherente de la siguiente manera: Extiende sobre la superficie de la parrilla dos cucharaditas de aceite con la ayuda de una toalla de papel. Luego, ajusta la temperatura a 160°C. Una vez que la parrilla haya alcanzado la temperatura establecida, apágala y deja que se enfríe por completo.



**11.** Con el fin de eliminar cualquier sustancia que se haya utilizado durante el embalaje, te recomendamos realizar el siguiente procedimiento: Configura la temperatura máxima (230°C) y activa el ventilador . Deja que Smokeless Grill Master funcione durante 20 minutos. Es posible que detectes una pequeña cantidad de humo y olor. Esto es normal. Apaga el electrodoméstico. Luego de realizar este procedimiento, Smokeless Grill Master estará lista para utilizar.

#### **NOTA**

ESTE PROCEDIMIENTO SE DEBE REALIZAR SOLO ANTES DE UTILIZAR SMOKELESS GRILL MASTER POR PRIMERA VEZ.

### **DURANTE EL USO**

Para el uso óptimo de Smokeless Grill Master asegúrate de cumplir con los siguientes pasos:

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

**02.** No operes tu Smokeless Grill Master sin comida dentro.

**03.** Por favor, siempre opera tu Smokeless Grill Master con las manos secas.

**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. NUNCA** utilices utensilios de metal para manipular alimentos ya que esto puede dañar la superficie. Se recomiendan accesorios de silicona.

**06. NO** toques directamente la comida después de la cocción ya que podrías quemarte. Ten mucho cuidado al retirar los alimentos. Pueden producirse quemaduras graves por la temperatura. No toques la parrilla durante e inmediatamente después de cocinar. Siempre usa guantes de cocina cuando manipules accesorios potencialmente calientes.

**07.** Asegúrate que los ingredientes preparados en este aparato logren un tono amarillo o dorado en lugar de oscuro o café. Siempre elimina los restos quemados ya que son dañinos para tu salud.

**08.** 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 máquina, además de alejar tu rostro y cuerpo. Mantén una distancia mínima de 20 centímetros.

## **ATENCIÓN**

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

## **DESPUÉS DEL USO**

Para el uso óptimo de Smokeless Grill Master asegúrate de cumplir con los siguientes pasos:

**01.** Desenchufa cuando tu Smokeless Grill Master no esté en uso. Lo mismo para montar o desmontar piezas y antes de limpiar. Permite que se enfríe

**COMPLETAMENTE** antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiar. 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. **NUNCA** la transportes desde el mango.

**02.** Para desconectar, asegúrate que 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 SMOKELESS GRILL MASTER 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.

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

**05.** Consulta la sección de “Limpieza y Almacenamiento” para el cuidado diario del aparato, sin embargo, deja que todo se enfríe por completo antes de limpiarlo.

**06.** No utilices esta máquina para almacenar alimentos. 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 ningún componente del equipo en parrillas, cocinas a gas, fuego directo, microonda, refrigerador o congelador.

**08. NO** utilices detergentes alcalinos o abrasivos para prevenir daños durante la limpieza de tu producto. Usa un paño y detergente suave.

## **NOTA**

DURANTE EL PRIMER USO, ES NORMAL

SENTIR CIERTO OLOR A QUEMADO.

**09.** 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** desconectándolo de la toma de corriente. Espera hasta que el aparato se enfríe y contacta inmediatamente al Servicio Técnico de EasyWays®.

**10.** 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.

**11.** Guarda tu Smokeless Grill Master en un lugar seco.

**12.** 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 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 IMPORTANTES CONSEJOS.

### **ATENCIÓN**

TEMPERATURAS ALTAS: RIESGO DE QUEMADURAS

**NUNCA** toques el interior del aparato mientras esté en uso ya que podrías

quemarte gravemente.

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.

Si notas un comportamiento extraño e inusual en tu Smokeless Grill Master durante la cocción, desconecta de la toma de corriente, espera a que la máquina se enfríe y luego contacta al Servicio Técnico de EasyWays® para su evaluación. EVITA ACCIDENTES.

**GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS.** No entregues la máquina sin este folleto a terceros. Estas instrucciones son una parte esencial de tu Smokeless Grill Master.

### **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 SMOKELESS GRILL MASTER



## ¡BIENVENIDO A LA FAMILIA EASYWAYS!

¡Felicitaciones! Ya eres dueño de la Smokeless Grill Master de EasyWays®, el electrodoméstico que te ayudará a preparar las mejores carnes y verduras grilladas, sin emitir humos ni olores.

**Base Principal:** Contiene todas las partes de tu Smokeless Grill Master.

**Ventilador:** Es lo que convierte tu Smokeless Grill Master en una parrilla indoor. Actívalo para succionar y eliminar el humo que se genera al cocinar. ¡Tu ropa y casa sin olor a humo!

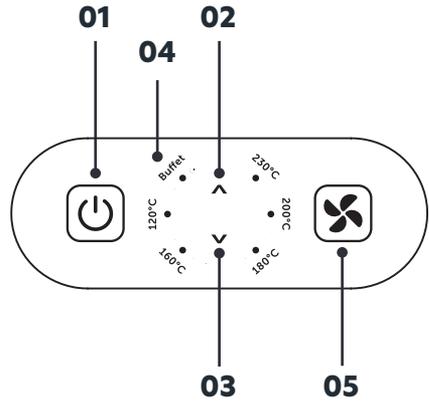
**Bandeja para Agua:** Esta pieza es fundamental para minimizar aún más el humo y completar la magia de Smokeless Grill Master. El agua encapsula las partículas de grasa y residuos de la cocción permitiendo cocinar dentro de tu casa sin olor y sin humo.

**Bandeja de Recolección:** El aceite y grasa residual que se libere al cocinar se acumulará ahí. ¡Limpiar Smokeless Grill Master es facilísimo!

**Calefactor y Panel de Control:** Esta pieza permite calentar y regular la temperatura de la Parrilla de Smokeless Grill Master.

**Parrilla:** Gracias a su superficie rugosa, todas tus preparaciones tendrán un acabado profesional. Tus alimentos conseguirán mejor aspecto y sabor.

**Tapa:** Cumple la función de minimizar el humo y olores generados al cocinar. Puedes elegir si usarla o no.



### PANEL DE CONTROL

**01. Botón Encendido / Apagado:** Presiona para encender y apagar tu EasyWays.

**02. Botón aumentar temperatura:** Presiona ▲ para aumentar la temperatura predeterminada a 120°C, 160°C, 180°C, 200°C y 230°C. Además, permite seleccionar la Función Buffet.

**03. Botón disminuir temperatura:** Presiona ▼ para disminuir la temperatura predeterminada a 120°C, 160°C, 180°C, 200°C y 230°C. Además, permite seleccionar la Función Buffet.

**04. Función Buffet:** Este modo sirve para mantener los alimentos a una temperatura apta para servir, sin que se pasen del punto. La temperatura en esta función es de 100°C.

**05. Ventilador:** Pulsa para encender el Ventilador, que succionará el humo que se libera al cocinar.



# AHORA, A COCINAR CON SMOKELESS GRILL MASTER

ANTES DE UTILIZAR SMOKELESS GRILL MASTER DE EASYWAYS, DEBES ENSAMBLARLA TAL COMO TE EXPLICAMOS A CONTINUACIÓN:

**01.** Coloca la Base Principal en una superficie plana y estable.

**02.** Introduce la Bandeja para Agua en la Base Principal. Luego, llena la bandeja con 500 ml aproximadamente de agua. Debes tener cuidado de que el líquido no se rebalse. Este paso es fundamental para el correcto funcionamiento de Smokeless Grill Master, ya que el agua sirve para minimizar el humo producido en la parrilla.

**03.** Inserta la Bandeja Recolectora sobre la Bandeja para Agua. Para asegurarte que esté bien instalada, fíjate que las flechas ubicadas en el borde apunten hacia las puntas de metal de la Base Principal.

**04.** Instala el Calefactor y Panel de Control sobre la Bandeja Recolectora. Debería encajar fácilmente dentro de las dos puntas de metal. Ten en cuenta que si no está bien instalado, Smokeless Grill Master no funcionará.

**05.** Luego, inserta la Parrilla sobre el Calefactor y Panel de Control. Para realizar este paso de manera más sencilla, utiliza las guías ubicadas debajo de la Parrilla, diseñadas para que quepan justo sobre el Calefactor.

**Una vez que Smokeless Grill Master esté ensamblada, puedes utilizarla:**

**01.** Conecta el cable de alimentación, primero a la parrilla y luego a la toma de corriente de la pared.

## ADVERTENCIA

**NUNCA ENCHUFES SMOKELESS GRILL MASTER SIN ASEGURARTE QUE TODAS LAS PIEZAS ESTÉN ENSAMBLADAS CORRECTAMENTE.**

## NOTA

SI UTILIZAS SMOKELESS GRILL MASTER FUERA DE LA COCINA, COMO POR EJEMPLO EN LA MESA DEL COMEDOR, TE RECOMENDAMOS SITUARLA SOBRE UNA TABLA, SALVAMANTELO O SOPORTE RESISTENTE AL CALOR PARA PREVENIR LA APARICIÓN DE MANCHAS SOBRE LA SUPERFICIE.

**02.** Presiona el botón Encendido. La parrilla se empezará a calentar automáticamente. Puedes ajustar la temperatura a 120°C, 160°C, 180°C, 200°C y 230°C usando los botones  del Panel de Control. 

## EasyTip

**Para un mejor resultado, recomendamos precalentar Smokeless Grill Master a 160°C durante 5 minutos antes de cocinar.**

## NOTA

ANTES DE UTILIZAR SMOKELESS

GRILL MASTER POR PRIMERA VEZ, DEBES ACONDICIONAR LA SUPERFICIE ANTIADHERENTE. PARA ESO, EXTIENDE SOBRE LA SUPERFICIE DE LA PARRILLA DOS CUCHARADITAS DE ACEITE CON LA AYUDA DE UNA TOALLA DE PAPEL. LUEGO, AJUSTA LA TEMPERATURA A 160°C. DESPUÉS DE 5 MINUTOS APÁGALA Y DEJA QUE SE ENFRÍE POR COMPLETO.

Para un resultado aún más óptimo, y con el fin de eliminar cualquier sustancia que se haya utilizado durante el embalaje, te recomendamos realizar adicionalmente el siguiente procedimiento: Configura la temperatura máxima (230°C) y activa el ventilador presionando . Deja que Smokeless Grill Master funcione durante 20 minutos. Es posible que detectes una pequeña cantidad de humo y olor. Esto es normal. Finalmente, apaga el electrodoméstico. Luego de realizar este procedimiento, Smokeless Grill Master estará lista para utilizar.

**NOTA**  
LAS RECOMENDACIONES DEL PASO 2 SÓLO DEBEN REALIZARSE ANTES DE UTILIZAR SMOKELESS GRILL MASTER POR PRIMERA VEZ.

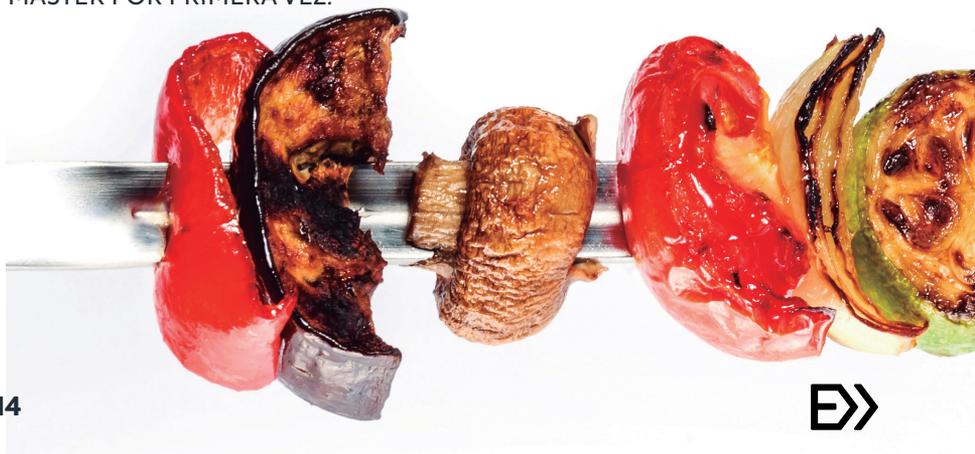
**03.** Cuando transcurran los 5 minutos del pre calentamiento, presiona el botón Ventilador  para activarlo.

**NOTA**  
SIEMPRE OPERA SMOKELESS GRILL MASTER CON EL VENTILADOR ACTIVADO, DE LO CONTRARIO SE PODRÍA ACUMULAR GRASA EN EL INTERIOR Y AFECTAR SU FUNCIONAMIENTO.

**NOTA**  
MIENTRAS SMOKELESS GRILL MASTER ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO, ES NORMAL PERCIBIR UNA MÍNIMA EMANACIÓN DE HUMO, INCLUSO SI EL VENTILADOR ESTÁ ACTIVADO.

**04.** Luego, coloca los alimentos que deseas cocinar sobre la Parrilla. Es importante que, al voltearlos, lo hagas con utensilios de silicona, con el objetivo de no dañar el revestimiento antiadherente de la parrilla.

**NOTA**  
AL COCINAR, PUEDES ELEGIR SI USAR TAPA. TEN EN CUENTA QUE, SI NO LA USAS, SE LIBERARÁ HUMO.



## EasyTip

Los cortes de carne blandos, como el filete, el lomo liso y vetado, generalmente son más adecuados para asar a la parrilla que los cortes de carne recomendados para guisos y cacerolas, como la plateada y el tapapecho.

## EasyTip

Para un mejor resultado, marina o sala tus proteínas antes de asarlas.

## ADVERTENCIA

AL COCINAR ALIMENTOS RICOS EN GRASAS, COMO TOCINO, SALCHICHAS U OTROS EMBUTIDOS, PUEDEN SALPICAR ACEITE CALIENTE FUERA DE LA PARRILLA. PROTEGE TUS EXTREMIDADES, ROSTRO Y ENCIMERA SEGÚN SEA NECESARIO. SIEMPRE UTILIZA LA TAPA Y MANTÉN UNA DISTANCIA MÍNIMA DE 30 CENTÍMETROS DE SMOKELESS GRILL MASTER AL COCINAR.

**05.** Al terminar de asar, presiona el botón Ventilador para apagarlo. Luego, el botón Encendido/Apagado para apagar Smokeless Grill Master.

**06.** Desenchufa el cable de la toma de corriente.

**07.** Una vez que Smokeless Grill Master se ENFRÍE POR COMPLETO, puedes desmontar para limpiar.

## TABLA DE COCCIÓN

Este cuadro informativo es una ayuda para verificar la correcta temperatura interna de la carne cocida. Se recomienda usar un termómetro de cocina con el objetivo de verificar la temperatura interna según lo indique la Tabla de Cocción.

COMIDA	T° INTERNA
Vacuno	80°C - 120°C
Pollo/Pavo	80°C - 220°C
Pescado	80°C - 230°C
Cordero	110°C - 130°C
Cerdo	200°C -



# LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

**Debes limpiar tu Smokeless Grill Master después de cada uso. Es muy importante que limpies la Base Principal, el Panel de Control, el Calefactor y el cable de alimentación SÓLO CON UN PAÑO HÚMEDO. NUNCA los sumerjas en ningún tipo de líquido.**

## **ADVERTENCIA**

**NINGUNA** PARTE DE SMOKELESS GRILL MASTER ES APTA PARA EL LAVAVAJILLAS.

## **NOTA**

INCLUSO SI EL APARATO NO SE ESTÁ UTILIZANDO DESCONECTA EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ANTES DE LIMPIARLO.

**01.** Desenchufa Smokeless Grill Master de la toma de corriente.

**02.** Para desensamblar Smokeless Grill Master, espera a que esté COMPLETAMENTE FRÍA antes de desensamblar y limpiar.

## **PRECAUCIÓN**

Mientras la máquina se está enfriando, avísale a tu familia que el aparato está muy caliente.

**03.** Limpia la Base Principal, el Calefactor, el Panel de Control y el cable de alimentación con un paño húmedo. NUNCA los sumerjas ya que podrías causar un accidente eléctrico.

**04.** Limpia el resto de los componentes con agua y detergente. Ten precaución si al cocinar quedó líquido y aceite en la Bandeja Recolectora, ya que podría estar caliente. NO utilices detergentes alcalinos o abrasivos para prevenir daños. No ocupes utensilios ásperos para limpiar los restos de comida, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente.

## **ALMACENAMIENTO**

**01.** Desenchufa el aparato y déjalo enfriar.

**02.** Asegúrate de que todas las piezas estén limpias y secas.

**03.** Guarda tu Smokeless Grill Master en un lugar limpio y seco.



# INSTRUCCIONES DE USO DE GARANTÍA

**IMPORTANTE: ANTES DE USAR TU SMOKELESS GRILL MASTER DE EASYWAYS®, SUGERIMOS LEER CON ATENCIÓN EL MANUAL DE USUARIO.**

Ha 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 repara-

ción 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 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.





## 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. 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 manual 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 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.



-  Alonso de Córdova 4330, Vitacura
-  [servicioalcliente@easyways-la.com](mailto:servicioalcliente@easyways-la.com)
-  [www.easyways.cl](http://www.easyways.cl)



WWW.EASYWAYS.CL