



ROBOT DE COCINA MULTIFUNCIÓN

Modelo: FG711

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Importante:

1. Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones e ilustraciones.
2. Conserve estas instrucciones para futuras consultas.
3. Compruebe si la tensión indicada en el aparato corresponde a la tensión de la corriente local antes de conectar el aparato.
4. No utilice nunca accesorios ni piezas de otros fabricantes. Su garantía quedará invalidada si tales accesorios o piezas son utilizados.
5. No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe u otras piezas están dañados.
6. Limpie minuciosamente las piezas que entren en contacto con los alimentos antes de utilizar el aparato por primera vez.
7. Coloque siempre el aparato principal sobre una superficie plana, seca y limpia.
8. No toque las cuchillas, sobre todo cuando estén en funcionamiento. Están muy afiladas. No sostenga la pieza superior de la cuchilla para extraerla o volverla a colocar.
9. No utilice el accesorio y/o su aparato si estos están dañados. Deberá contactar con un punto de servicio

autorizado.

10. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Guarde el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
11. No deje nunca el aparato funcionando sin vigilancia.
12. Apague el aparato antes de extraer o instalar un accesorio.
13. Espere hasta que las partes móviles se hayan detenido antes de retirar las piezas del dispositivo.
14. No sumerja nunca el aparato principal en agua o en cualquier otro líquido y no lo pase por el grifo. Utilice solamente un paño húmedo para limpiar el aparato.
15. Desconecte el aparato inmediatamente después de usarlo.
16. Apague el aparato y desconéctelo de la corriente antes de cambiar el accesorio o de tocar piezas móviles.
17. Las personas con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes de la experiencia y conocimientos necesarios para el uso del aparato no podrán utilizar la unidad si no es bajo la supervisión o las instrucciones sobre el uso seguro del aparato y siempre que conozcan los riesgos inherentes al mismo.

18. Este aparato está destinado a un uso doméstico y similar.

19. Los niños no deben jugar con el dispositivo.

20. Cuando procese alimentos calientes (a una temperatura superior a 60 °C), no toque la taza de medición.

21. Coloque el aparato sobre una superficie limpia, sólida, plana y no caliente, sobre todo cuando utilice el aparato a vapor.

22. La espátula solamente se utiliza para extraer los alimentos del bol. No la utilice cuando las cuchillas estén girando.

23. Actúe con prudencia si se derrama cualquier líquido caliente en el robot de cocina ya que podría salpicar por una vaporización repentina.

24. Este aparato está destinado a un uso doméstico y similar, como:

- cocinas de personal en centros de trabajo (tiendas, oficinas...);
- centros de trabajo agrícolas;
- clientes de hoteles, moteles y establecimientos similares;

- otros alojamientos.

25. Cuando la temperatura actual del bol sea igual o superior a 60 °C en la función de mezcla:

- 1) La velocidad de operación se limitará a 1-6.
- 2) El aparato cambiará la automáticamente la velocidad de trabajo al nivel 6, aunque la velocidad seleccionada sea 7-10.

26. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio posventa o personal con una cualificación similar con el fin de evitar posibles peligros.

27. Existe un riesgo de lesión en caso de un mal uso del aparato.

28. Deberán tomarse las debidas precauciones en caso de manipulación de cuchillas afiladas, cuando se vacíe el bol y durante su limpieza.

29. Desconecte siempre el mezclador de la pared si va a dejarse desatendida y antes de su montaje, desmontaje o limpieza.

30. No deje que los niños utilicen el mezclador sin vigilancia.

31. Poner el aparato en modo paro y desconectar de la alimentación antes de cambiar los accesorios o de acercarse a las partes en movimiento durante la operación.

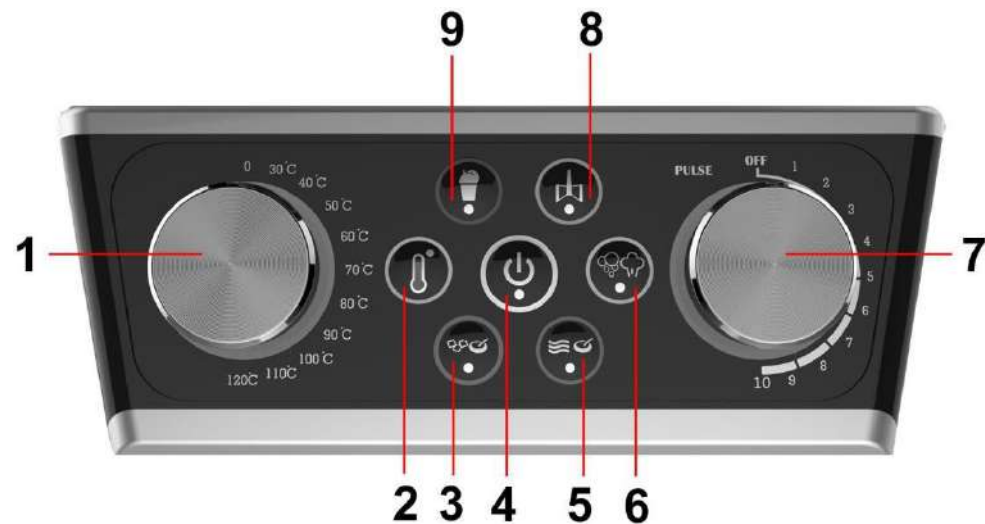
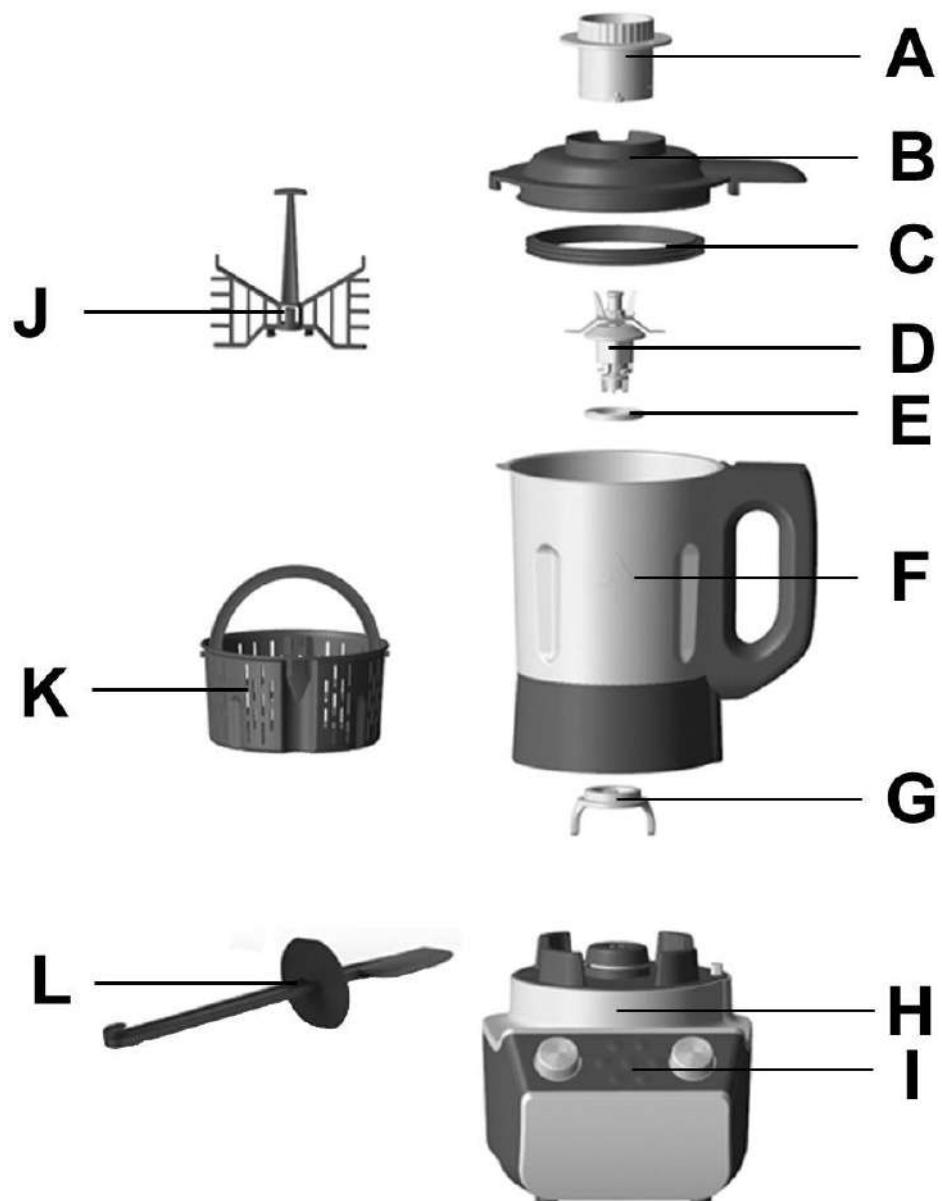
32. Para información detallada sobre cómo usar los accesorios, consulte el párrafo a continuación de la presente nota.

33. Para información detallada sobre cómo usar los accesorios, consulte el párrafo a continuación de esta nota.

34. Para tiempos de operación y ajustes de velocidad, consulte el párrafo a continuación de esta nota.

35. Este aparato está previsto para un uso en interior.

36. Utilice la máquina solamente cuando el bol esté completamente instalado y bien sujetado con la mano.



DESCRIPCIÓN:

A. Tapa medidora (Máx. 50 ml)

L. Espátula

B. Tapa del bol

1. Botón "Temperatura"

C. Anillo estanco 1

2. Botón "Calefacción"

D. Cuchilla

3. Botón "Cocción larga" (preparación con trozos grandes)

- | | |
|--|--|
| E. Anillo estanco 2 | 4. Botón "Marcha/paro" |
| F. Bol (Capacidad máx. de trabajo 1,7 l) | 5. Botón "Cocción corta"
(Preparación con trozos pequeños) |
| G. Llave de fijación | 6. Botón "Vapor"
(Uso exclusivo con la cesta interior) |
| H. Base del aparato | 7. Botón "Velocidad" |
| I. Panel de control | 8. Botón "Batir claras de huevo"
(Uso exclusivo con el mezclador de mariposa) |
| J. Mezclador de mariposa | 9. Botón "Batidos" |
| K. Cesta interior con asa | |

El bol

La capacidad de trabajo máxima del bol es de 1,7 litros. No sobrepase la capacidad máxima. !



ADVERTENCIA:

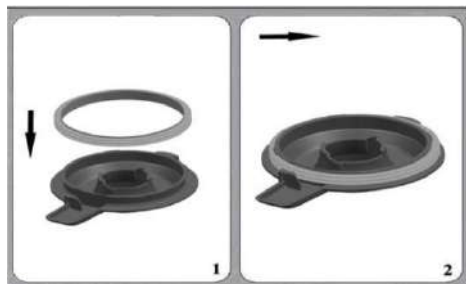


Logo "Superficie caliente" marcada en el bol:

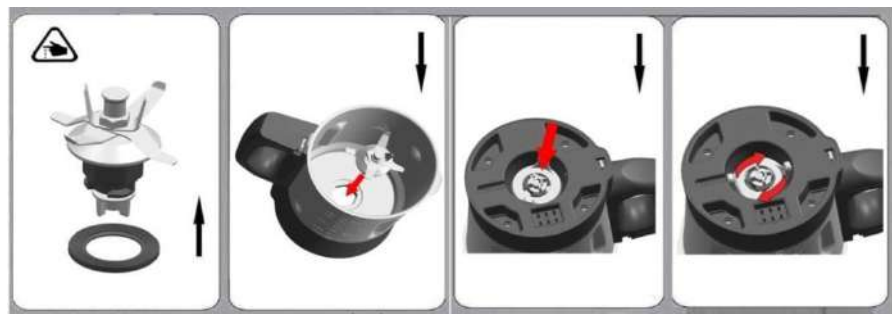


El aparato puede estar caliente y debe tocarse con cuidado.

Montaje del anillo estanco 1

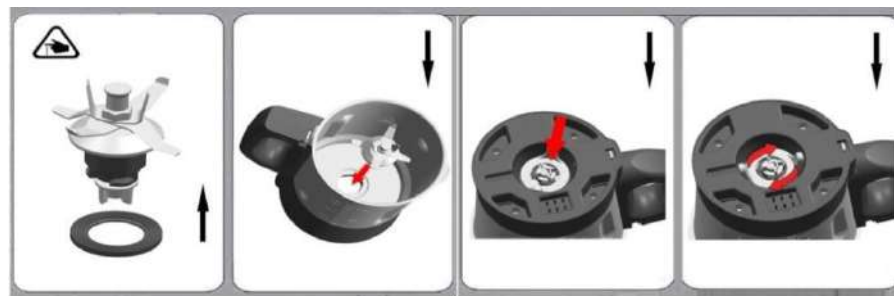


Montaje de la cuchilla:



1. Poner el anillo estanco sobre la hoja. Poner la hoja a través del orificio en el fondo del bol.
2. Sostener la parte superior de la hoja con una mano y la llave en la otra. Luego insertar la llave de fijación en la parte inferior de la hoja. Girar la llave hacia la derecha para encajar en el bol. (Ver imagen anterior).

Consejos: También puede utilizar una taza de medir para instalar la hoja.



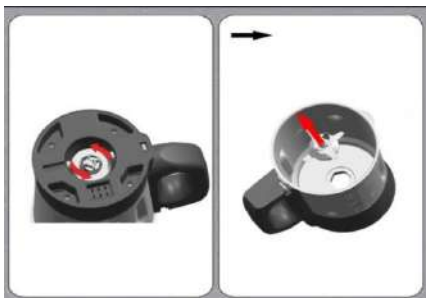
1. Coloque el anillo estanco sobre la hoja. Coloque la hoja a través del orificio en el fondo del bol.
2. Luego inserte la llave de fijación en la parte inferior de la hoja.
3. Sostenga la parte superior de la hoja con una mano y la llave en la otra.
4. Inserte la taza de medir con la llave y luego gire la taza hacia la derecha para encajar la llave firmemente en el bol.
5. Retire la taza de medir con la llave. (Ver imagen anterior).

Advertencia:

1. La hoja de la cuchilla está afilada. Manipúlela con cuidado.
2. No coger por la parte superior de la hoja.
3. El anillo estanco se debe montar en la hoja. Si no está puesto el anillo estanco, los alimentos para cortar o cocinar pueden escaparse

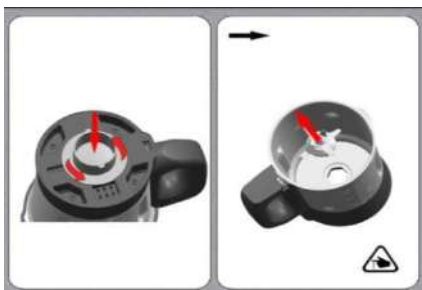
y dañar el aparato.

Retirar la cuchilla:



Inserte la taza de medir en la llave y luego gire la taza hacia la izquierda para retirar la hoja. (Ver imagen anterior).

Consejos: También puede utilizar una taza de medir para extraer la hoja.

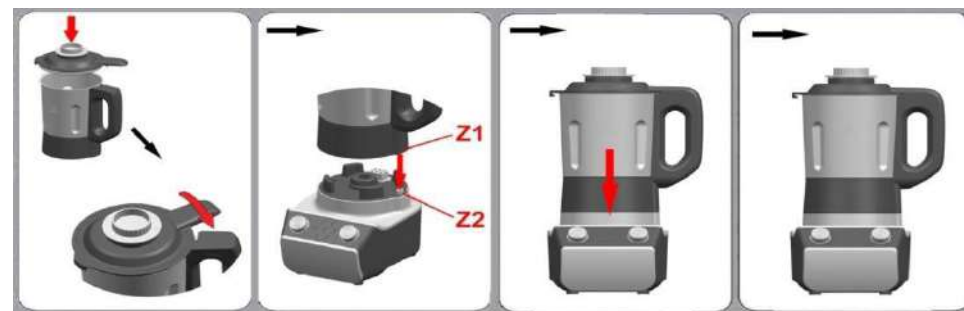


Inserte la taza de medir en la llave y luego gire la taza hacia la izquierda para retirar la hoja. (Ver imagen anterior).

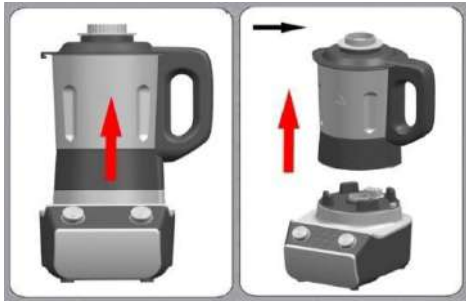
Advertencia:

1. La hoja de la cuchilla está afilada. Manipúlela con cuidado.
2. No coja por la parte superior de la hoja para insertar o retirar la hoja.

Instalación del bol:



1. Coloque la tapa de medición en la cubierta del bol.
2. Añada los alimentos al bol y coloque la tapa.
le bol. Gire la cubierta del bol hacia la derecha para encajar en el bol. Sonará un "clic" en ese momento, indicando que la tapa o cubierta está correctamente instalada.
3. Inserte el bol en la base del bol. Llevar el punto Z1 al punto Z2. Sonará igualmente un "clic" en ese momento, indicando que el bol está correctamente instalado. (Ver imagen anterior).



Advertencia: Utilice la máquina solamente cuando el bol esté completamente instalado y bien sujetado con la mano.

Montaje y desmontaje del mezclador de mariposa:



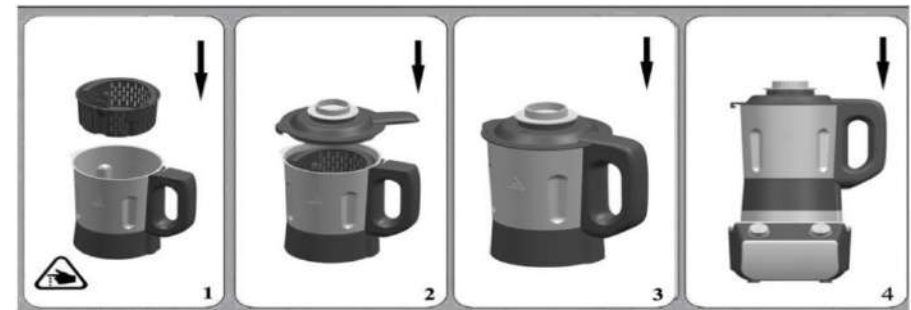
1. Sostener la parte superior de la mariposa
2. Insertar el accesorio en la parte superior de la cuchilla. Sonará un "clic". Esto significa que el mezclador de mariposa está bien instalado en la cuchilla. (Ver imagen anterior).

Consejos: Si desea retirar la mariposa de la hoja, sostenga simplemente la parte superior de la mariposa y extraígalas moviéndola en ambos sentidos.

Advertencia:

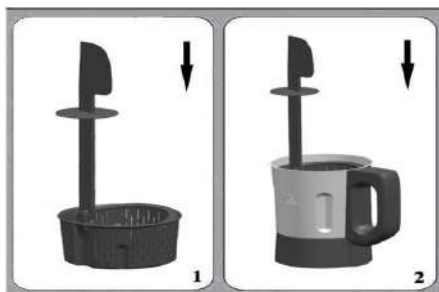
1. No poner en marcha el aparato hasta que el mezclador de mariposa no esté correctamente posicionado.
2. No añadir ingredientes que puedan dañar o bloquear el mezclador cuando esté en movimiento.
3. No introduzca nunca más de 3 claras de huevo a la vez en el bol.
4. No utilice la mariposa para tratar los alimentos blandos como batir claras de huevo o cremas.

Instalación de la cesta interior:



1. Colocar la cesta interior en el bol e instalar la tapa del bol correctamente.
2. Insertar el bol en el aparato.

Consejos: Puede utilizar la espátula para instalar o retirar el panel interior.



Advertencia:

1. El vapor caliente y el agua condensada son peligrosos. Manipule el aparato y los accesorios con cuidado.
2. No toque la parte metálica del bol cuando esté caliente. Para manipular el bol, sosténgalo solamente por el asa.
3. El nivel máximo de agua en el bol debe ser 0,75 l (



Botones de función:

1. Botón "Regulación de temperatura":

Gire el botón para seleccionar la temperatura (de 30 a 120 °C) según la receta

A saber: debe usarse el botón de regulación de temperatura

con el botón "Calentar" activado ().

2. Botón "Calentar" ():

El botón «Calentar» activa la opción de calentar su preparado.

Regulación por defecto: el tiempo de trabajo es de 60 minutos y la velocidad debe ser de 3.

Modo de empleo:

- 1) Enchufar el aparato y pulsar el botón "Marcha/Paro"



- 2) Gire el botón "Temperatura" para regular la temperatura (rango: 30-120 °C).
- 3) Pulse el botón "Calentar", el aparato comenzará a funcionar.
- 4) Seleccione la velocidad de mezcla deseada (entre 1 y 3).
- 5) Cuando el tiempo termine (máximo 60 minutos), el aparato se detendrá y sonarán varios "Bips".

A saber: este botón se utiliza con el botón de regulación de "Temperatura" (1)

3. Botón "Cocción larga" ().

Para una cocción perfecta de sus alimentos introduciendo

trozos grandes de comida en el bol.

Regulación por defecto: el tiempo de operación es de 35 minutos (calentar durante 34 minutos 30 segundos y luego mezclar a velocidad 10 durante 30 segundos). La temperatura de operación será de 110 °C.

Cuando el tiempo de operación alcance los 35 minutos, el dispositivo cambiará automáticamente al estado de conservación del calor durante 40 minutos y mantendrá la temperatura a 70-80 °C.

Modo de empleo:

- 1) Enchufar el aparato y pulsar el botón "Marcha/Paro" ().
- 2) Pulsar el botón "Cocción larga", el aparato comenzará a trabajar.
- 3) Una vez agotado el tiempo, el aparato dejará de funcionar y sonaran varios "Bips".

4. Botón "Marcha/Paro" ():

Pulsar este botón para encender el aparato o anular la operación en curso.

5. Botón "Cocción corta" ():

Para una cocción perfecta de sus alimentos introduciendo trozos pequeños en el bol.

Ajustes por defecto: el tiempo de operación es de 25 minutos,

(calentar durante 23 minutos 45 segundos, luego mezclar a velocidad 10 durante 1 minuto 15 segundos) a temperatura de operación

110 °C. Cuando el tiempo de operación sea de 25 minutos, el dispositivo cambiará automáticamente al estado de conservación de calor durante 40 minutos y mantendrá la temperatura a 70-80 °C.

Modo de empleo:

- 1) Enchufar el aparato y pulsar el botón "Marcha/Paro"

().

- 2) Pulsar el botón "Cocción corta", el aparato comenzará a trabajar.

- 3) Una vez agotado el tiempo, el aparato dejará de funcionar y sonaran varios "Bips".

6. Botón "Vapor" ():

Para cocinar perfectamente sus ingredientes al vapor.

Ajustes por defecto: el tiempo de operación es de 30 minutos y la temperatura de 120 °C. El nivel máximo de agua en el bol debe ser 0,75 l

()

Modo de empleo:

- 1) Enchufar el aparato y pulsar el botón "Marcha/Paro" ().
- 2) Pulse el botón "Vapor", el aparato comenzará a funcionar.
- 3) Una vez agotado el tiempo de operación, el aparato dejará de funcionar y sonarán varios "Bips".

A saber: este botón únicamente se utiliza para cocinar alimentos con la cesta interior (K).

7. Botón "Regulación de velocidad":

Gire este botón para seleccionar la velocidad de operación (rango de velocidad 1 a 10) según la receta.

8. Botón "Batir claras de huevo" ():

Regulación por defecto: Tiempo de trabajo de 3 minutos y velocidad 1.

Modo de empleo:

1) Enchufar el aparato y pulsar el botón "Marcha/Paro"



().

2) Pulse en el botón "Batir las claras de huevo", el aparato comenzará a trabajar.

3) Una vez agotado el tiempo de operación, el aparato dejará de funcionar y sonarán varios "Bips".

A saber: este botón solo se utiliza para batir las claras de huevo con el mezclador de mariposa (J).

Consejos: no introducir más de 3 claras de huevo a la vez en el bol.

9. Botón "Batidos" ():

Regulación por defecto: El tiempo de trabajo es de 60 segundos

Modo de empleo:

1) Enchufar y pulsar el botón "Marcha/Paro" ().

2) Pulsar el botón "Batidos", el aparato comenzará a funcionar.

3) Una vez agotado el tiempo de operación, el aparato dejará de funcionar y sonarán varios "Bips".

Descripción de los incidentes:

N.º	Estado	CAUSA Y SOLUCIÓN
1	La luz del botón "Marcha/Paro" (continúa  parpadeando) junto con un sonido de alarma (bip)	La tapa del bol (B) no está instalada correctamente. Volver a instalar la tapa del bol según las instrucciones de uso.
2	La luz del botón "Marcha/Paro" () y botón "Calentar"  parpadean y se escucha un "Bip".	El bol (F) no está instalado. Instalar el bol según las instrucciones de uso.
3	La luz del botón "Temperatura" continúa parpadeando y el aparato no funciona hasta que el botón "Calentar" se pone a 4.	La temperatura del bol (F) está demasiado caliente. Utilice el aparato cuando el vaso se haya enfriado a temperatura ambiente. temperatura ambiente.

	Se ha presionado el botón de "calentamiento" ()	
4	La luz del botón "Velocidad" continúa parpadeando. flash.	Algo no funciona en el aparato principal. Deberá enviarse al punto de servicio acordado para su reparación. Servicio autorizado para reparación.
5	El botón "Calentar"  continúa parpadeando después de pulsar el botón "Marcha/Paro" ()	Algo no funciona en el bol. Deberá enviarse al punto de servicio acordado para su reparación. Servicio autorizado para reparación.

Limpieza:

1. Antes de proceder a la limpieza del aparato, apáguelo y extraiga el enchufe de la pared.
2. Para limpiar el bol, no lo sumerja en agua.
3. Una vez enfriado el bol, retire la hoja. Limpie el interior y el exterior del bol. Mantenga siempre los pernos de contacto del fondo del bol limpios y secos. Seque los pernos de contacto exclusivamente con un paño húmedo.

4. Desenrosque la junta del tornillo y retire todas las partes del accesorio. No limpie el bol y la hoja de metal en el lavavajillas.
5. No utilice nunca objetos puntiagudos para limpiar el aparato ya que podría dañar las partes en funcionamiento o afectar a la seguridad del aparato.
6. La hoja está muy afilada. Manipúlela con cuidado.
7. Lave todas las piezas con agua caliente y jabón. Límpielas inmediatamente después de usar. Enjuáguelas con agua caliente limpia y séquelas a continuación.
8. Aconsejamos lubricar la hoja con aceite vegetal.
9. Seque el aparato principal únicamente con un paño suave y húmedo.
- 10 Si el bol y la hoja son difíciles de limpiar, puede añadir agua caliente y jabón al bol y poner en marcha el aparato a velocidad 1 durante unos segundos.

Guía de uso:

Accesorio de mezcla (con el botón "Batir huevos al punto de nieve"):

220-240 V~ 50/60 Hz

Calentar: 800 W Motor: 500 W Máx.:

1300W

Alimentos	Máximo	Tiempo de operación	Velocidad	Preparación
Zanahorias	680 g	2 minutos	10	15mm x 15mm
Agua	1020 g			/
Clara de huevo	100 g (3 claras)	2 minutos	1	/

Recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos

Los productos eléctricos no deben desecharse con la basura doméstica. De conformidad con la Directiva Europea



2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) y su aplicación dentro del Derecho nacional, los productos eléctricos usados

deben eliminarse por separado y seleccionarse en puntos de recogida previstos a tal efecto. Contacte

con las autoridades locales o con su distribuidor para más información sobre el proceso de reciclaje.

Peligro

No intente utilizar nunca el dispositivo si presenta daños o si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Si el cable de alimentación es defectuoso, es importante sustituirlo en nuestro servicio posventa para evitar cualquier riesgo.

Solo personal cualificado y capacitado está autorizado a realizar reparaciones en su aparato. Cualquier reparación no conforme a las normas podría incrementar considerablemente el nivel de riesgo para el usuario.

Los defectos como resultado de un mal uso, deterioro o intento de reparación por parte de terceros anularán la garantía del producto automáticamente. Esto también se aplica en caso de desgaste normal de los accesorios del aparato.

¡Importante!

Le recomendamos conservar el embalaje de su dispositivo al menos durante la vigencia de la garantía. La garantía no será de aplicación sin el embalaje original.

Garantía

Su aparato dispone de dos años de garantía. La garantía no cubre el desgaste y la ruptura en caso de un mal uso del producto. El cliente deberá sufragar los gastos derivados de cualquier devolución. Usted es responsable de los costes y riesgos asociados al envío del producto; se recomienda, pues, enviar el producto con acuse de recibo y seguro de transporte en caso de productos de valor.

MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS

Los niños deben estar siempre bajo supervisión de un adulto para evitar que jueguen con el dispositivo.



MULTIFUNCTIONAL KITCHEN MACHINE

Model No.: FG711

INSTRUCTION MANUAL

Important:

1. Before using the appliance, Read these instructions and illustrations carefully.
2. Keep these instructions for use for future reference.
3. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
4. Never use any accessories or parts from other manufactures. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
5. Don't use the appliance if the mains cord, the plug or other parts is damaged.
6. Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
7. Always put the main appliance on a flat, dry and clean surface.
8. Don't touch the blade especially they are running. They are very sharp. Only hold the upper part of the blade while removing or re-inserting it.
9. Don't use your attachment and/or appliance if it has been damaged. You should contact an approved service

center.

10. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

11. Never let the appliance run unattended.

12. Switch the appliance off before detaching and installing any accessory.

13. Wait until moving parts have stopped running before you remove the parts of the appliance.

14. Never immerse the main appliance in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the appliance.

15. Unplug the appliance immediately after use.

16. Switch off the appliance and disconnected from supply before changing accessories or approaching parts which move in use.

17. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance

in a safe way and if they understand the hazards involved.

18. This appliance is intended to be used in household and similar applications.

19. Children shall not play with the appliance.

20. When processing hot food (for temperature above 60°C) , don't touch the measuring cup.

21. Be sure to place the appliance on a clean, solid, even and non-heated surface, particularly when using the steam tool.

22. The Spatula is only used for moving the food out of the bowl. Don't use it while the blade is running.

23. Be careful if hot liquid is poured into the food processor as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

24. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;

- By clients in hotels, motels and other residential type environments;

- Bed and breakfast type environments.

25. When the current temperature of the bowl is at or above 60°C under mixing function, you will find:

1) The working speed will be limited at speed 1-6.

2) The appliance will automatically switch the working speed to speed 6; Even though the current working speed is set at speed 7-10.

26. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

27. There is a risk of injury in case of misuse.

28. Precautions should be taken when handling sharp knives, when emptying the bowl and when cleaning.

29. Always disconnect the mixer from the power supply if it is left unattended and before assembly, disassembly or cleaning;

30. Do not allow children to use the mixer unattended.

31. Turn the unit off and disconnect from the power supply before changing accessories or approaching moving parts

during operation.

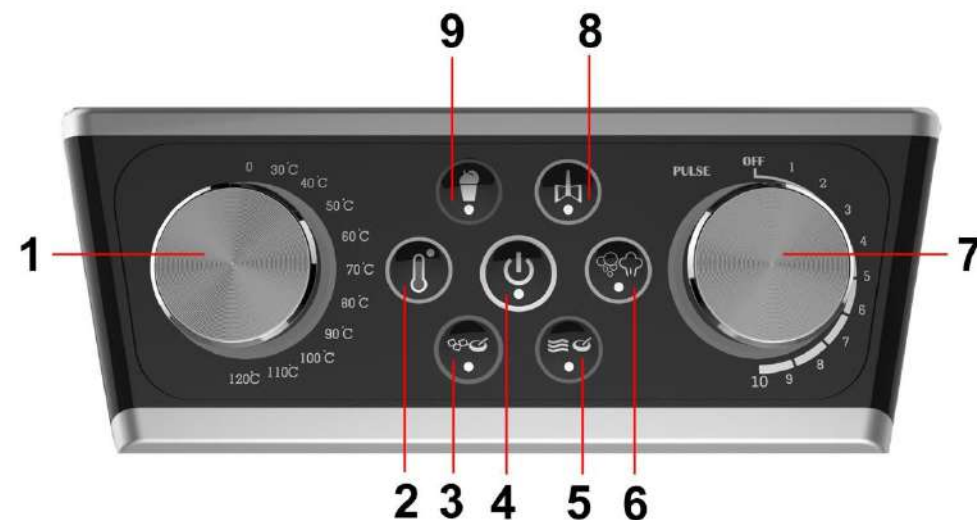
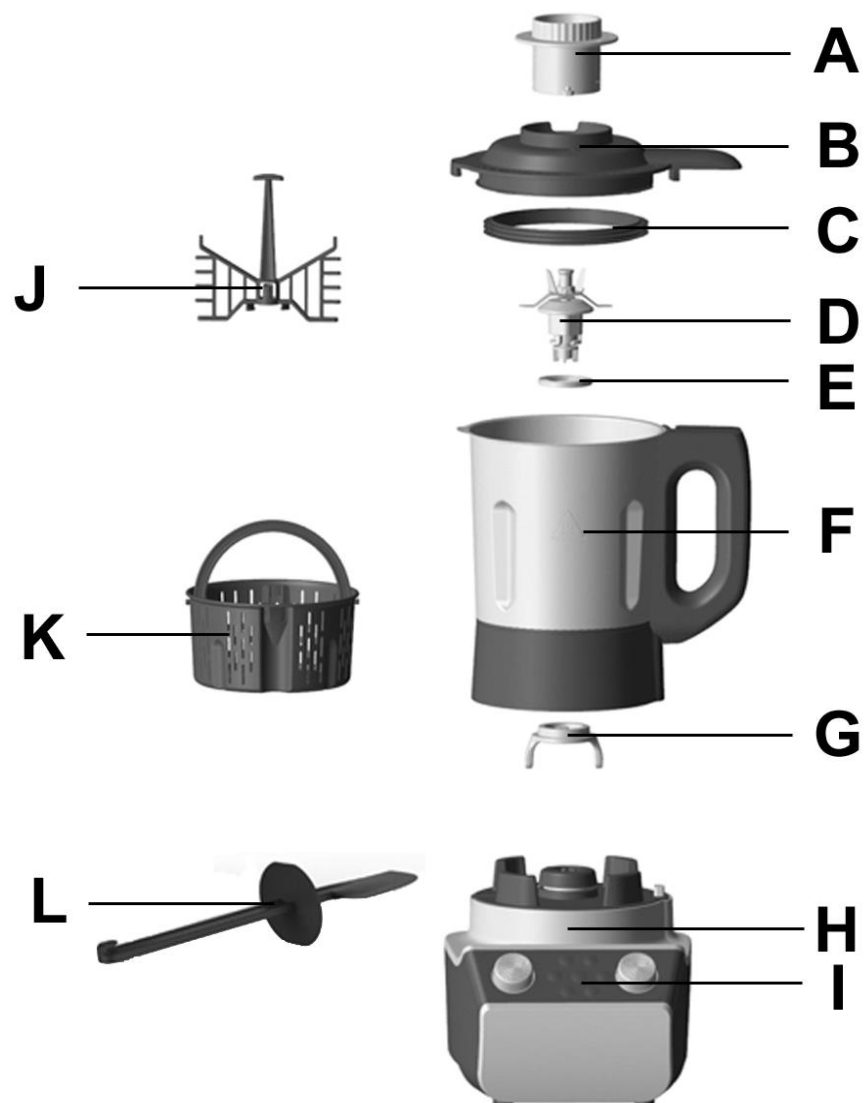
32. For detailed information on cleaning food contact surfaces, refer to the following section of the manual.

33. For detailed information on how to use the accessories, refer to the following section of the manual.

34. For operating times and speed settings, refer to the following section of the manual.

35. This appliance is intended for indoor use.

36. Only allowed to operate the machine after the bowl is fully installed well pressing by hand.



PARTS NAME:

- | | |
|--------------------------------------|--|
| A. Measuring cup (Max. 50ml) | L. Spatula |
| B. Bowl lid | 1. "Temperature" knob |
| C. Airproof ring 1 | 2. "Heating" button |
| D. Blade | 3. "Chunky soup" button
(food in big pieces) |
| E. Airproof ring 2 | 4. "Power" button |
| F. Bowl (Max. working capacity 1.7L) | 5. "Smooth soup" button
(Granular food) |
| G. Spanner | 6. "Steaming" button |

(only used for inner basket K)

H. Main appliance

7. “Speed” knob

I. Control panel

8. “Beating egg white” button

(only used for butterfly J)

J. Stirring attachment (Butterfly)

9. “Smoothie” button

K. Inner basket

The bowl

The Maximum working capacity of the bowl is 1.7 liters. Don't process the food more than 1.7 liters!



Caution:

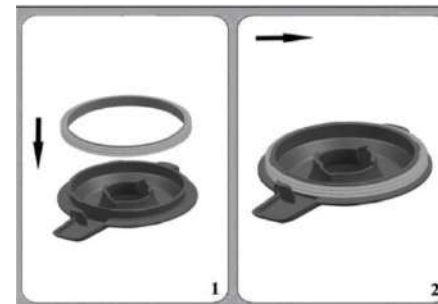


“Hot surface” logo marked on the bowl:

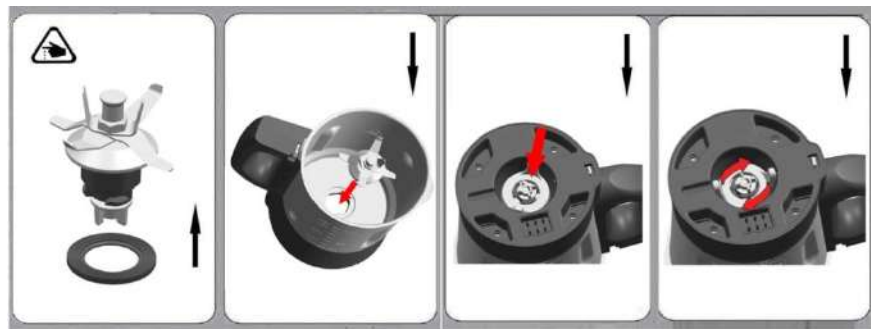


To indicate that the marked item can be hot and should not be touched without taking care!

How to install the Airproof ring 1



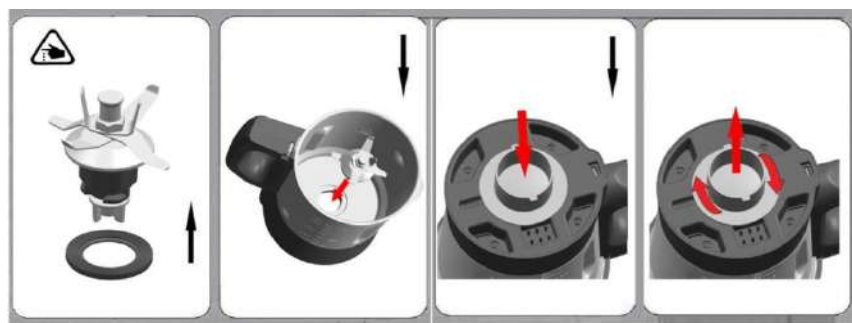
How to install the blade:



1. Put the airproof ring on the blade. Push the blade through the opening in the bottom of the bowl.

2. Hold the upper part of the blade with one hand, and put the spanner with the other hand. And then insert the spanner on the bottom of the blade. Rotate the spanner clockwise to assemble tightly on the bowl. (See above figure)

Tips: You may also use measuring cup to install the blade



1. Put the airproof ring on the blade. Push the blade through the opening in the bottom of the bowl.

2. Insert the spanner on the bottom of the blade.

3. Hold the upper part of the blade with one hand, and hold the spanner with the other hand.

4. Insert measuring cup in the spanner, and then rotate measuring cup clockwise to assemble the spanner tightly on the bowl.

5. Remove measuring cup from the spanner. (See above figure)

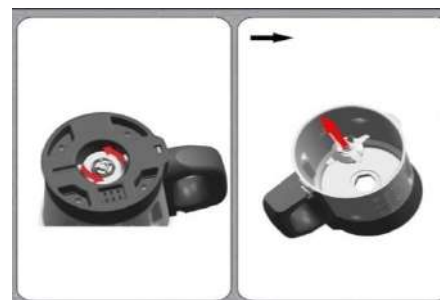
Caution:

1. The blade is very sharp! Please handle it with care!

2. Only hold the upper part of the blade!

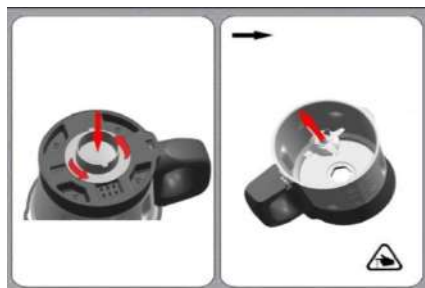
3. The airproof ring must to be fitted on the blade! If there is no airproof ring, the food to be chopped or cooked may leak out and damage the appliance.

How to remove the blade:



Rotate the spanner anti-clockwise to remove the blade. (See above figure)

Tips: You may also use measuring cup to remove the blade.

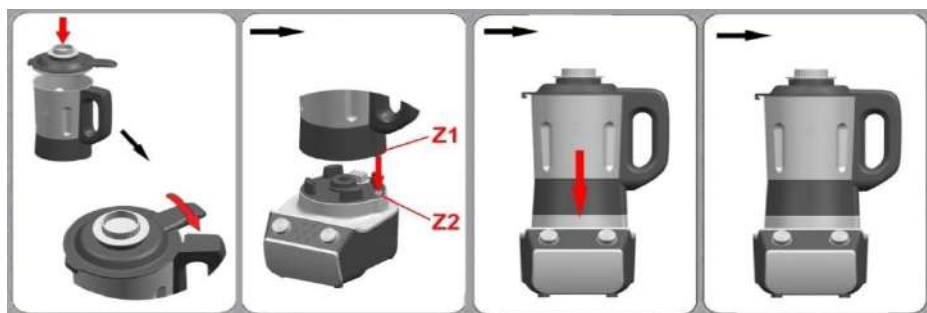


Insert measuring cup in the spanner, and then rotate it anti-clockwise to remove the blade. (See above figure)

Caution:

1. The blade is very sharp! Please handle it with care!
2. Only hold the upper part of the blade while installing or removing the blade!

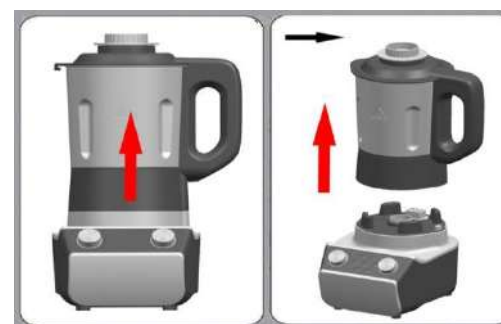
How to install the bowl:



1. Insert the measuring cup on the bowl lid.

2. Add the food in the bowl, and put the bowl lid on the bowl. And rotate the bowl lid clockwise to lock it on the bowl. Sound “click” will be heard at this time, which means lid is correctly installed.

3. Insert the bowl onto the bowl socket. Be sure to make place Z1 point to place Z2. Sound “click” also will be heard at this time, which means the bowl is well in position. (See above figure)



Caution: Only allowed to operate the machine after the bowl is fully installed well pressing by hand.

How to install/remove stirring attachment (Butterfly):



1. Hold the the upper part ball-shaped end of the butterfly.

2. Insert the butterfly on the upper part of the blade, a sound “click” will be heard. That means the butterfly is well installed on the blade. (See the above figure)

Tips: If you want to remove the butterfly from the blade, just hold the the upper part of the butterfly end and pull it out with rotations in both directions.

Caution:

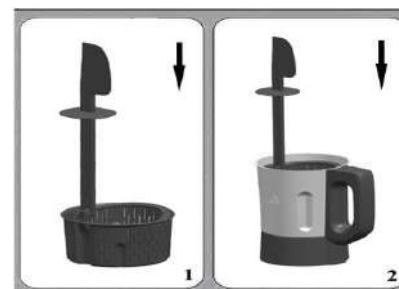
1. Only switch on after the butterfly has been positioned into place correctly!
2. Don't add ingredients that might damage or block the butterfly when the blade is in motion and the butterfly is fitted.
3. Never put more than 3 egg white in the bowl.
4. Only use the butterfly to process soft food such as beating egg white, beating cream!

How to install the inner basket:



1. Put the inner basket in the bowl, and install the bowl lid correctly.
2. Insert the bowl on the main appliance.

Tips: You may use the spatula to install or remove the inner basket.



Caution:

1. The hot steam and hot condensed water is dangerous. Please handle it carefully.
2. Don't touch the metal part of the bowl while it is hot. Only hold the

handle of the bowl to move it.

3. The water added in the bowl must be 0.75L (



Button function introduction:

1. “Temperature” knob:

Rotate the knob to select the temperature (range: 30-120°C) you need.

Tips: This knob must be used with “Heating” button (



2. “Heating” button (



The "Heating" button triggers the heating of your preparation

The default setting: Working time is 60 minutes, and working speed is limited at 1-3.

Usage:

1) Plug in and press button (



2) Rotate “Temperature” knob to set the temperature (range: 30-120°C).

3) Press “Heating” button, the appliance starts to work.

4) Select the speed (range: 1-3) you need.

5) When time is up to 60 minutes, the appliance stops working and sound “Beeps” will be heard.

Tips: This button must be used with “Temperature” knob (1)!

3. “Chunky soup” button (



To cook perfectly your recipe preparation by placing large pieces in the bowl.

The default setting: Working time is 35 minutes, (heating for 34 minutes 30 seconds, and then mixing at speed 10 for 30 seconds) working temperature is 110°C. When the working time is up to 35 minutes, the appliance automatically goes into 40 minutes' heat preservation status, and keeps the temperature at 70-80°C.

Usage:

1) Plug in and press button (



2) Press “Chunky soup” button, the appliance starts to work.

3) When the time is up, the appliance stops working and sound “Beeps” will be heard.

4. “Power button” (



Press this button to switch on the power, or cancel the current operating work.

5. “Smooth soup” button ():

To cook perfectly your recipe preparation by placing small pieces in the bowl.

The default setting: Working time is 25 minutes, (heating for 23 minutes 45 seconds, and then mixing at speed 10 for 1 minute 15 seconds). working temperature is 110°C. When the working time is up to 25 minutes, the appliance automatically goes into 40 minutes' heat preservation status, and keeps the temperature at 70-80°C.

Usage:

- 1) Plug in and press button ().
- 2) Press “Smooth soup” button, the appliance starts to work.
- 3) When the time is up, the appliance stops working and sound “Beeps” will be heard.

6. “Steaming” button ():

To cook perfectly your recipe with steaming program.

The default setting: Working time is 30 minutes, and temperature is 120°C. The water added in the bowl must be 0.75L



Usage:

- 1) Plug in and press button ().
- 2) Press “Steaming” button, the appliance starts to work.
- 3) When the working time is up, the appliance stops working and sound “Beeps” will be heard.

Tips: This button is only used for steaming food with inner basket (K)!

7. “Speed” knob:

Rotate this knob to select working speed (Speed range: 1-10/P) you need.

8. “Beating egg white” button ():

The default setting: Working time is 3 minutes, working speed is 1.

Usage:

- 1) Plug in and press button ().
- 2) Press “Beating egg white” button, the appliance starts to work.

3) When the working time is up, the appliance stops working and sound “Beeps” will be heard.

Tips: This button is only used for beating egg white with stirring attachment (J)!

Attention : Never put more than 3 egg white in the bowl.

9. “Smoothie” button ():

The default setting: Working time is 60 seconds.

Usage:

1) Plug in and press button ().

2) Press “smoothie” button, the appliance starts to work.

3) When the working time is up, the appliance stops working and sound “Beeps” will be heard

Failure description:

NO.	Status	Reason and solution
1	The light of power button () keeps flashing, alarm sound “Beeps”	The bowl lid (B) was not installed correctly. Reinstall the bowl lid according to the operating instruction.

	accompanied.	
2	The light of power button () and “Heating” button () keeps flashing in turns, alarm sound “Beeps” accompanied.	The bowl (F) was not installed. Install the bowl according to the operating instruction.
3	The light of “Temperature” knob keeps flashing, the appliance doesn’t work after “Heating” button () is pressed.	The temperature of bowl (F) is too hot. Use the appliance after the bowl cool down to room temperature.
4	The light of “Speed” knob keeps flashing.	Something is wrong with the main appliance. It must be sent to the approved service center for repairing.
5	The “Heating” button () keeps flashing after power button () is pressed.	Something is wrong with the bowl. It must be sent to the approved service center for repairing.

Cleaning:

1. Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket.
2. While cleaning, don't immerse the bowl in water.
3. After the bowl cool down, remove the blade from the bowl. Clean the inside and outside of the bowl. Always keep the contact pins at the bottom of the bowl clean and dry. Only wipe the contact pins with a wet cloth!
4. Unscrew the screw ring and remove all parts of the attachment. Don't clean the metal bowl and blade in the dishwasher!
5. Never use pointed or sharp objects for cleaning as this may damage functional parts or affect the safety of the appliance.
6. The blade is very sharp! Handle it with care!
7. Wash all parts in hot soapy water. Clean them immediately after use. Rinse them with clear hot water and dry them immediately.
8. We advise you to lubricate the blade with some vegetable oil.
9. Only wipe the main appliance with a damp soft cloth!
10. If the bowl and blade is hard to clean. You may add some hot soapy water in the bowl and run the appliance at speed 1 for few seconds.

Processing Guide

Butterfly attachment (with “Beating egg white” button):

220-240V~ 50/60Hz

Heater: 800W Motor: 500W

Max.: 1300W

Food	Maximum	Operation time	Speeds	Preparation
Carrots	680g	2minutes	10	15mm x 15mm
Water	1020g			/
Egg white	100g(3egg white)	2minutes	1	/

REMOVAL OF APPLIANCES USED



Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic Equipment (WEEE) requires that the appliance uses are not disposed of using the normal municipal waste. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The symbol of the dustbin is used on all products to remind the obligations for separate collection. Consumers should contact their local authorities or dealer regarding the steps to follow for the removal of their old appliance. If you proceed with the scrapping of old equipment, be sure to render useless what could be dangerous: disconnect the power cable flush with the device.

Danger

Never attempt to use your appliance, if it shows signs of damage or the power cord or plug is damaged. If the power cord is defective it is important to have it replaced with the after sales service to eliminate any danger.

Only qualified and authorized persons are authorized to carry out repairs to your appliance. Any repairs not in accordance with standards could significantly increase the level of risk for the user!

Defect resulting from improper handling, degradation or attempted repairs by third parties voids the warranty on the product. This also applies in case of normal wear and accessories from the appliance.

Important!

We recommend that you keep the packaging of your device at least for the duration of the warranty. The guarantee does not apply without the original packaging.

Warranty

Your device has two years warranty. The warranty does not cover wear and breakage following a wrong use of the product. The customer is responsible for all returns. You remain responsible for the costs and risks associated with the product shipment; it is therefore recommended to ship the product with an acknowledgement of receipt and transport insurance in case of significant value of the product.

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



MÁQUINA DE COZINHA MULTIFUNÇÕES

Modelo: FG711

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Importante:

1. Antes de usar o aparelho, leia estas instruções e ilustrações cuidadosamente.
2. Guarde estas instruções para uso futuro.
3. Verifique se a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão da rede local antes de o ligar.
4. Nunca use acessórios e peças de outros fabricantes. A sua garantia será invalidada se esses acessórios ou peças tiverem sido utilizados.
5. Não use o aparelho se o fio de alimentação, a ficha ou outras partes estiverem danificados.
6. Limpe completamente as peças que entrarão em contacto com os alimentos antes de usar o aparelho pela primeira vez.
7. Ponha sempre o aparelho principal numa superfície plana, seca e limpa.
8. Não toque na lâmina, especialmente quando estiver em operação. É muito afiada. Não segure pela parte superior da lâmina para remover ou substituir.
9. Não use o acessório e/ou o aparelho se estiver danificado. Deve entrar em contacto com um centro de serviço

autorizado.

10. Este aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance das crianças.

1. Nunca deixe o aparelho funcionar sem vigilância.

12. Desligue a energia antes de retirar e instalar um acessório.

13. Aguarde as peças móveis pararem antes de remover as peças do aparelho.

14. Nunca mergulhe o aparelho principal em água ou qualquer outro líquido, nem o lave com água corrente. Use apenas um pano húmido para limpar o aparelho.

15. Desligue o aparelho imediatamente após o uso.

16. Desligue o aparelho e desligue-o da alimentação antes de trocar acessórios ou mexer em peças móveis.

17. Pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimento podem usar o aparelho, desde sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções relativamente ao uso do aparelho em completa segurança e compreenderem os riscos envolvidos.

18. Este aparelho é destinado a ser usado em aplicações domésticas e similares.

19. As crianças não devem brincar com o aparelho.

20. Ao tratar alimentos quentes (para temperaturas superiores a 60 °C), não toque no recipiente de medição.

21. Coloque a unidade em uma superfície limpa, sólida, plana e sem aquecimento, principalmente ao usar a utensílio de vapor.

22. A espátula é usada apenas para retirar a comida da tigela. Não use enquanto a lâmina estiver a girar.

23. Tenha cuidado se for derramado líquido quente no robô culinário, pois pode ser ejetado do aparelho devido a vaporização repentina.

24. Este aparelho é destinado a ser usado em aplicações domésticas e similares, como:

- Áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho semelhantes;

- a. - em ambientes de trabalho agrícolas;

- b. - por clientes em hotéis, motéis, etc. e instituições similares; em ambientes de tipo hoteleiro.

25. Quando a temperatura atual da tigela é igual ou superior a

60 °C sob a função de mistura:

- 1) A velocidade de operação será limitada a velocidade 1-6.
- 2) O aparelho mudará automaticamente a velocidade de trabalho
- 3) à velocidade 6, mesmo que a velocidade esteja definida para a velocidade
- 4) 7-10.

26. Se o fio de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço após-venda ou por pessoal qualificado, para evitar qualquer perigo.

27. 11 Existe risco de ferimentos se for mal utilizado.

28. Devem ser tomadas precauções ao manusear facas afiadas, ao esvaziar o recipiente e durante a limpeza.

29. Desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação, se for deixado sem vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

30. Não permita que crianças usem o aparelho sem vigilância.

31. Coloque o aparelho em paragem e desligue da fonte de alimentação antes de trocar acessórios ou

para abordar as peças móveis durante a operação.

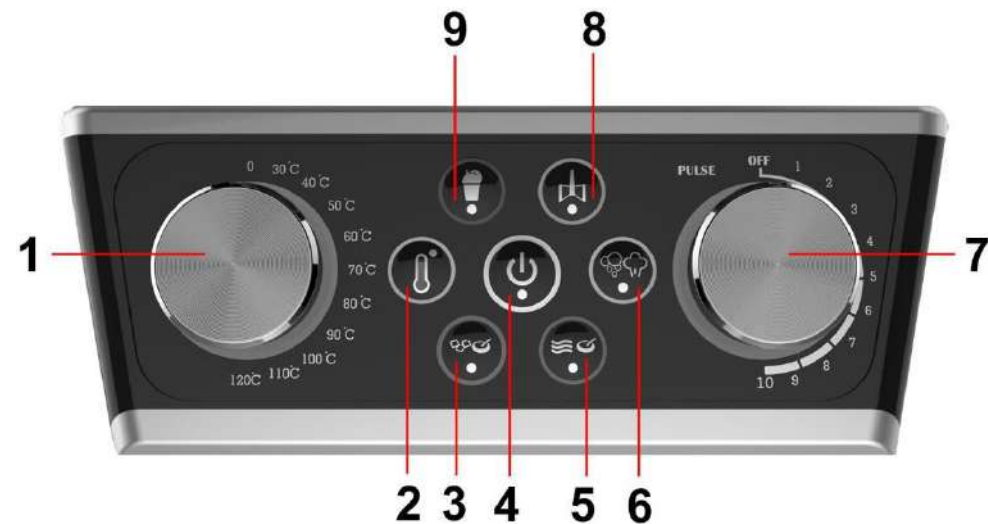
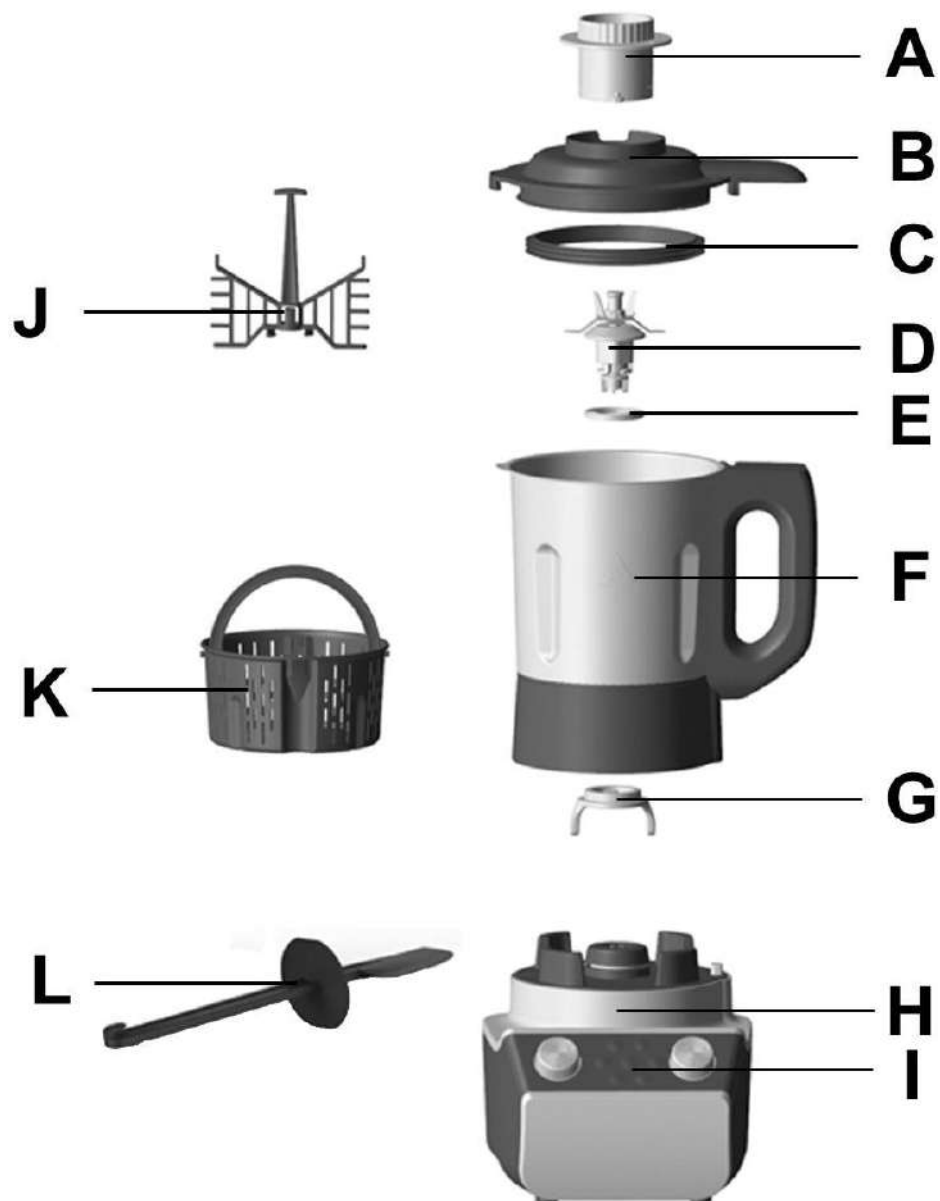
32. Para obter informações detalhadas sobre a limpeza de superfícies de contacto com alimentos, consulte a secção abaixo do manual.

33. Para informações detalhadas sobre como usar acessórios, consulte a secção a seguir do manual.

34. Para tempos de operação e configurações de velocidade, consulte a secção abaixo das instruções.

35. Este aparelho foi projetado para uso interno.

36. Opere a máquina somente quando a tigela estiver totalmente instalada e bem encaixada à mão



DESCRIÇÃO:

A. Tampa medidora (máx. 50 ml)

L. Espátula

B. Tampa da tigela

1. Botão "Temperatura"

C. Anel de estanqueidade 1

2. Botão "Aquecimento"

D. Lâmina

3. Botão "Cozedura longa"
(preparação com pedaços grandes)

- | | |
|---|---|
| E. Anel de estanqueidade 2 | 4. Botão " Ligado/Desligado" |
| | 5. Botão "Cozedura curta" |
| F. Tigela (capacidade de trabalho máxima 1,7 L) (Preparação com pedaços pequenos) | |
| | 6. Botão "Vapor" |
| G. Chave de fixação | (Usar apenas com o cesto interno) |
| | 7. Botão "Velocidade" |
| H. Base do aparelho | 8. Botão "Bater claras" |
| | (Usar apenas com a batedeira borboleta) |
| I. Painel de controlo | 9. Botão "Smoothie" |
| J. Misturador borboleta | |
| K. Cesto interior com pega | |

A tigela

A capacidade máxima de trabalho da tigela é de 1,7 L. Não exceda a capacidade máxima. !



CUIDADO:

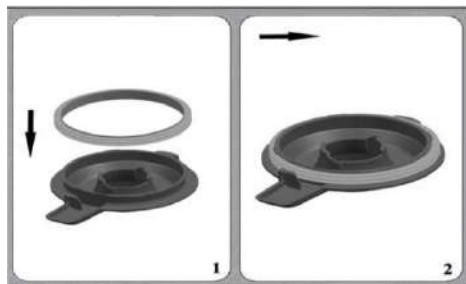


Logótipo "Superfície quente" marcado na tigela:

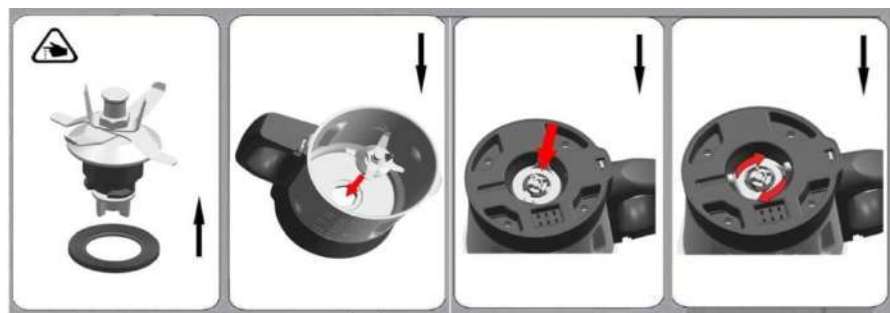


O aparelho pode estar quente e não deve ser tocado sem prestar atenção !

Montagem do anel de estanqueidade 1

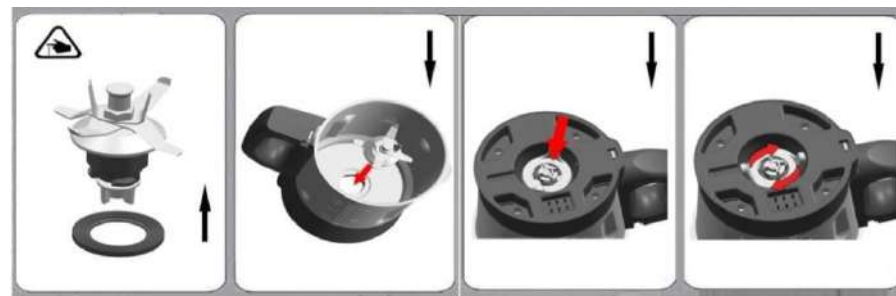


Montagem da lâmina:



1. Coloque o anel de estanqueidade na lâmina. Empurre a lâmina através da abertura no fundo da tigela.
2. Segure a parte superior da lâmina com uma mão e coloque a chave com a outra mão. Em seguida, insira a fixação na parte inferior da lâmina. Rode a chave no sentido horário para prendê-la firmemente na tigela. (Veja a figura acima).

Conselhos: Também pode usar um copo **medidor** para instalar a lâmina



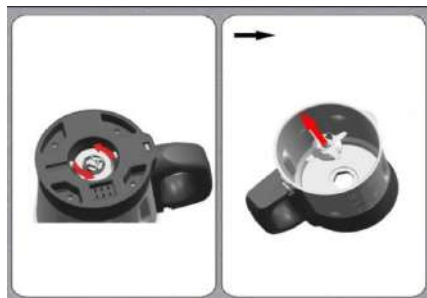
1. Coloque o anel de estanqueidade na lâmina. Empurre a lâmina através da abertura no fundo da tigela.
2. Introduza a chave no fundo da lâmina.
3. Segure a parte superior da lâmina com uma mão e segure a chave com a outra mão.
4. Introduza o copo medidor na chave, depois rode o copo medidor no sentido horário para montar a chave firmemente na tigela.
5. Retire o copo medidor da chave. (Veja a figura acima)

Advertências:

1. A lâmina é muito afiada! Manuseie-a com cuidado!
2. Segure apenas a parte superior da lâmina!
3. O anel de estanqueidade deve ser montado na lâmina! Se não houver anel de estanqueidade, o alimento a cortar ou a cozinhar pode fugir

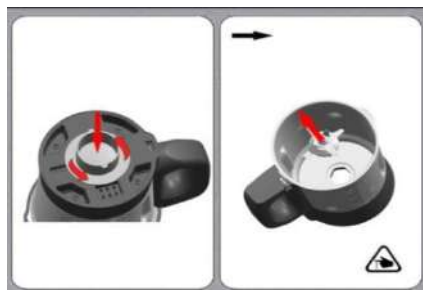
e danificar o aparelho.

Retirar a lâmina:



Insira o copo medidor na chave, rode-o no sentido anti-horário para remover a lâmina. (Veja a figura acima)

Conselhos: Também pode usar um copo medidor para remover a lâmina.

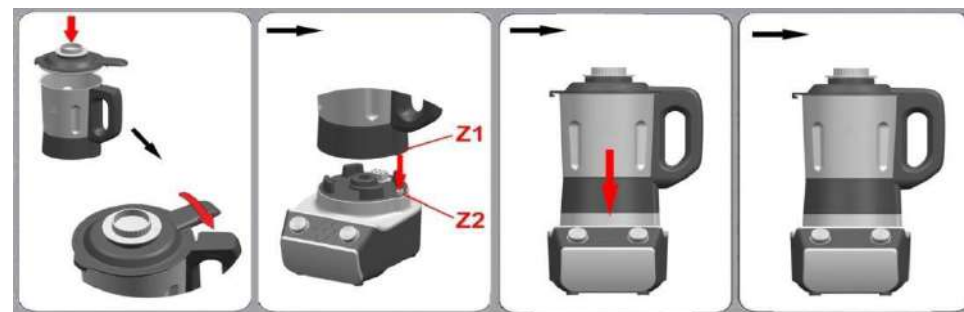


Insira o copo medidor na chave, rode-o no sentido anti-horário para remover a lâmina. (Veja a figura acima)

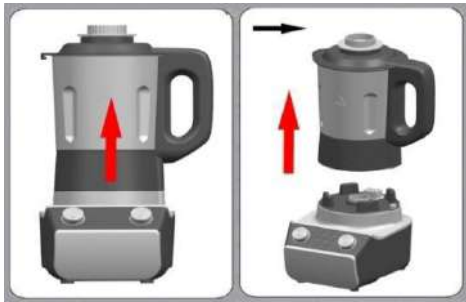
Advertências:

1. A lâmina da faca é muito afiada! Por favor, manuseie-a com cuidado!
2. Segure apenas a parte superior da lâmina ao instalar ou remover a lâmina!

Instalação da tigela:



1. Coloque a tampa de medição na tampa da tigela.
2. Coloque a comida na tigela e coloque a tampa a tigela. Rode a tampa da tigela no sentido horário para travá-la na tigela. Um "clique" será audível nesse momento, o que significa que a tampa está instalada corretamente.
3. Insira a tigela na base. Certifique-se de colocar o ponto Z1 no lugar Z2. Um "clique" também será ouvido nesse momento, o que significa que a tigela está bem posicionada. (Veja a figura acima).



Avisos: opere a máquina somente quando a tigela estiver totalmente assente e bem fixada à mão.

Montagem e desmontagem do misturador borboleta:



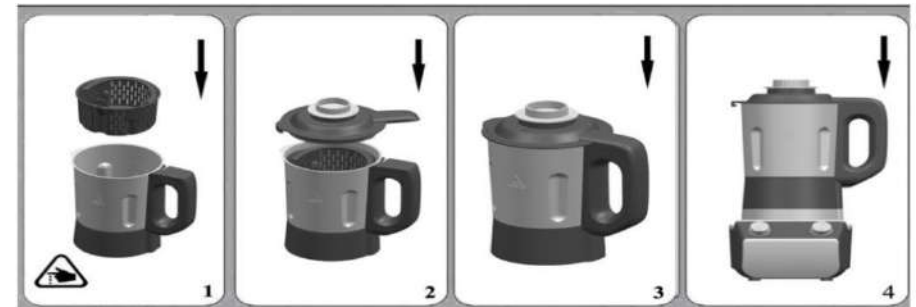
1. Segure a parte superior da borboleta
2. Insira o acessório na parte superior da faca, um "clique" será ouvido. Isso significa que o misturador borboleta está instalado na faca. (Veja a figura acima)

Conselhos: Se deseja remover a borboleta da lâmina, simplesmente segure a parte superior da borboleta e puxe-a com rotações nas duas direções.

Advertências:

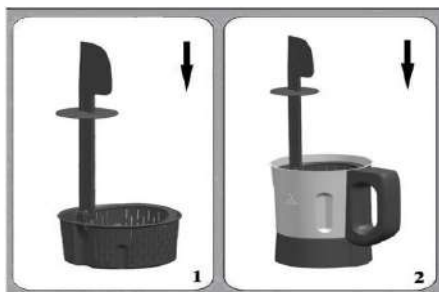
1. Não ligue o aparelho até que a batedeira esteja instalada corretamente!
2. Não adicione ingredientes que possam danificar ou bloquear a batedeira quando em movimento.
3. Nunca coloque mais do que três folhas claras de ovo de cada vez na tigela.
4. Use a borboleta apenas para tratar alimentos macios, como bater claras de ovo ou natas!

Instalação do cesto interno:



1. Coloque o cesto interno na tigela e instale a tampa da tigela corretamente.
2. Insira a tigela no aparelho.

Conselhos: Pode usar a espátula para instalar ou remover o cesto interno.



Advertências:

1. Vapor quente e água quente condensada são perigosos. Manuseie o aparelho e os acessórios com cuidado.
2. Não toque na parte metálica da tigela enquanto estiver quente. Segure a tigela apenas pela pega para manusear.
3. A água adicionada na tigela deve ser 0,75 L ().

Botões de função:

1. Botão "Ajuste de temperatura":

Rode o botão para selecionar a temperatura (de 30 a 120 °C) de acordo com a receita.

com o botão "Aquecimento" ligado ()!

A saber: o botão de ajuste de temperatura deve ser usado

2. Botão "Aquecimento" (): Para cozinhar perfeitamente os seus preparados colocando grandes

O botão "Aquecimento" inicia o aquecimento da sua preparação.

Configuração padrão: o tempo de trabalho é de 60 minutos e a velocidade de trabalho é limitada a 3.

Modo de uso:

1) Ligue o aparelho e pressione o botão "Ligar/Desligar"



2) Rode o botão "Temperatura" para ajustar a temperatura (faixa: 30-120 °C).

3) Pressione o botão "Aquecimento", o aparelho começa a funcionar.

4) Selecione a velocidade de mistura desejada (entre 1 e 3).

5) Quando o tempo termina (no máximo 60 minutos), o aparelho para e emite "bipes".

A saber: este botão é usado com o botão de ajuste de "Temperatura" (1)!

3. Botão "Cozedura prolongada" ().

pedaços na tigela.

Configuração padrão: o tempo de operação é de 35 minutos (aquecimento por 34 minutos e 30 segundos e depois mistura à velocidade 10 por 30 segundos) a temperatura de operação é 110 °C.

Quando o tempo de operação atinge 35 minutos, o aparelho passa automaticamente ao estado de conservação do calor durante 40 minutos e mantém a temperatura a 70-80 °C.

Modo de uso:

- 1) Ligue e pressione o botão "Ligar/Desligar" ().
- 2) Pressione o botão "Cozedura prolongada", o aparelho começa a trabalhar.
- 3) Quando o tempo acabar, a unidade irá parar de funcionar e emitirá "bipes".

4. Botão "Ligar/Desligar" () :

Pressione este botão para ligar ou cancelar a operação atual.

5. Botão "Cozedura curta" () :

Para cozinhar perfeitamente os seus preparados, coloque pequenos pedaços na tigela.

Configuração padrão: o tempo de operação é de 25 minutos,

(aquecimento por 23 minutos e 45 segundos e depois mistura a velocidade 10 por 1 minuto e 15 segundos) a temperatura de operação é de 110 °C. Quando o tempo de operação é de 25 minutos, o aparelho alterna automaticamente para o estado de conservação do calor por 40 minutos e mantém a temperatura a 70-80 °C.

Instruções de uso :

- 1) Ligue o aparelho e pressione o botão "Ligar/Desligar"



- 2) Prima o botão "Cozedura curta", o aparelho começa a trabalhar.

- 3) Quando o tempo acabar, a unidade irá parar de funcionar e emitirá "bipes".



6. Botão "Vapor"():

Para cozinhar os seus ingredientes perfeitamente a vapor.

Configuração padrão: o tempo de operação é de 30 minutos e a temperatura é de 120 °C. A água adicionada na tigela deve ser de 0,75



Instruções de uso :

- 1) Ligue o aparelho e pressione o botão "Ligar/Desligar"



2) Pressione o botão "Vapor", o aparelho começa a funcionar.

3) Quando o tempo de operação terminar, a unidade irá parar de funcionar e emitirá "bipes".

A saber: este botão é usado apenas para cozinhar alimentos usando o cesto interno (K)!

7. Botão "Ajuste de velocidade":

Rode este botão para selecionar a velocidade operacional (faixa de velocidade de 1 a 10) de acordo com a sua receita.

8. Botão "Bater claras" () :

Regulação predefinida: O tempo de trabalho é de 3 minutos, a velocidade de trabalho é de 1.

Modo de uso:

1) Ligue o aparelho e pressione o botão "Ligar/Desligar"



2) Pressione o botão "Bater claras", o aparelho começa a trabalhar.

3) Depois de decorrido o tempo de trabalho, o aparelho deixa de funcionar e emite "bipes".

A saber: este botão é usado apenas para bater claras com o misturador borboleta (J)!

Conselhos: nunca coloque mais do que 3 claras de cada vez na tigela.

9. Botão "Smoothie" () :

Regulação predefinida: O tempo de trabalho é de 60 segundos.

Instruções de uso :

1) Ligue e pressione o botão "Ligar/Desligar" () .

2) Pressione o botão "Smoothie", o aparelho começa a funcionar.

3) Depois de decorrido o tempo de trabalho, o aparelho deixa de funcionar e emite "bipes".

Descrição dos incidentes:

N.º	Estado	RAZÃO E SOLUÇÃO
1	A luz do botão "Ligar/Desligar" () continua a piscar, acompanhada pelo som de o alarme "bipe".	A tampa da tigela (B) não está instalada corretamente. Reinstale a tampa da tigela de acordo com instruções de utilização
2	A luz do botão "Ligar/Desligar" () e O botão "Aquecimento" () piscam, um "Bipe" soará.	A tigela (F) não foi instalada. Instale a tigela de acordo com
3	A luz do botão "Temperatura" continua de a piscar, o aparelho não funciona após o	A temperatura da tigela (F) é demasiado quente Use o aparelho depois de a tigela a arrefecer à temperatura ambiente.

	botão "Aquecimento" () a (ser pressionado.	
4	A luz do botão "Velocidade" continua piscar.	Algo está errado com a unidade principal. Deve ser enviado para o centro de serviço autorizado para reparação.
5	O botão "Aquecimento" () continua a piscar depois de pressionar o botão "Ligado/Desligado" ()	Algo está errado com a tigela. Deve ser enviado ao centro de serviço autorizado para reparação.

Limpeza:

1. Antes de limpar o aparelho, desligue-o e retire a ficha da tomada .
2. Durante a limpeza, não mergulhe a tigela em água.
3. Depois de a tigela arrefecer, remova a lâmina da tigela. Limpe o interior e o exterior da tigela. Mantenha os pinos de contacto na parte inferior da tigela limpos e secos. Limpe os pinos de contacto apenas com um pano húmido!
4. Desaparafuse o anel e remova todas as peças do acessório. Nunca limpe a tigela e a lâmina metálica na máquina de lavar!
5. Nunca use objetos afiados ou afiados para a limpeza, pois isso pode danificar as partes funcionais ou afetar a segurança do aparelho.
6. A lâmina é muito afiada! Manuseie-a com cuidado!
7. Lave todas as peças com água quente e sabão. Limpe-os imediatamente após o uso Lave com água morna e limpa e seque imediatamente.
8. Aconselhamos lubrificar a lâmina com óleo vegetal.
9. Limpe a unidade principal apenas com um pano macio e húmido.
10. Se a tigela e a lâmina estiverem difíceis de limpar pode adicionar água quente com sabão à tigela e operar o aparelho na velocidade 01 por alguns segundos.

Guia de uso:

Acessório de mistura (com o botão "Bater claras"):

220-240V ~ 50 /60Hz

Aquecimento: 800W Motor: 500W máx.:

1300W

Alimentos	Máximo	Tempo de operação	Velocidade	Preparação
Cenouras	680 g	2 minutos	10	15mm x 15mm
Água	1020 g			/
Claras de ovo	100 g (3 claras)	2 minutos	1	/

Recolha seletiva de resíduos elétricos e eletrónicos.

Os produtos elétricos não devem ser descartados com produtos domésticos. De acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE



relativa à eliminação de materiais elétricos e eletrónicos e a sua aplicação ao Direito nacional, os produtos elétricos usados devem ser recolhidos separadamente e colocados em pontos de recolha previstos para o efeito.

Contacte as autoridades locais ou ao seu revendedor para aconselhamento sobre reciclagem.

Perigo

Nunca tente usar o aparelho se este apresentar sinais de danos ou se o fio de alimentação ou a ficha estiverem danificados. Se o fio de alimentação estiver com defeito, é importante substituí-lo pelo nosso serviço pós-venda para eliminar qualquer perigo.

Somente pessoas qualificadas e autorizadas podem fazer reparações no seu aparelho. Quaisquer reparações não em

Importante!

Recomendamos conservar a embalagem do seu aparelho, pelo menos durante toda a validade da garantia. A garantia não se aplica sem a embalagem original.

Garantia

O seu aparelho tem dois anos de garantia . A garantia não cobre o desgaste e as avarias se o produto for mal utilizado. O cliente é responsável por todas as devoluções. É responsável por custos e riscos de envio do produto; Portanto, é recomendável enviar o produto com um aviso de receção e seguro de transporte em caso de valor significativo do produto.

conformidade com os padrões podem aumentar drasticamente o nível de risco para o utilizador!

As avarias resultantes de manuseamento incorreto, de danos ou de tentativas de reparação por terceiros invalidam a garantia do produto. Isto também se aplica no caso de desgaste normal do aparelho e seus acessórios.

MANTER FORA DO ALCANCE DE CRIANÇAS

As crianças terão de ser supervisionadas a fim de garantir que não brinquem com o aparelho.



Distribuido por EXPANDERE, S.L.
C/Marie Curie, 5 edificio Alfa oficina 1.5
RIVAS VACIAMADRID
28521 MADRID
ESPAÑA

S.A.T. (ESPAÑA) 900696608
(PORTUGAL) 800500028
info@expandere.es

