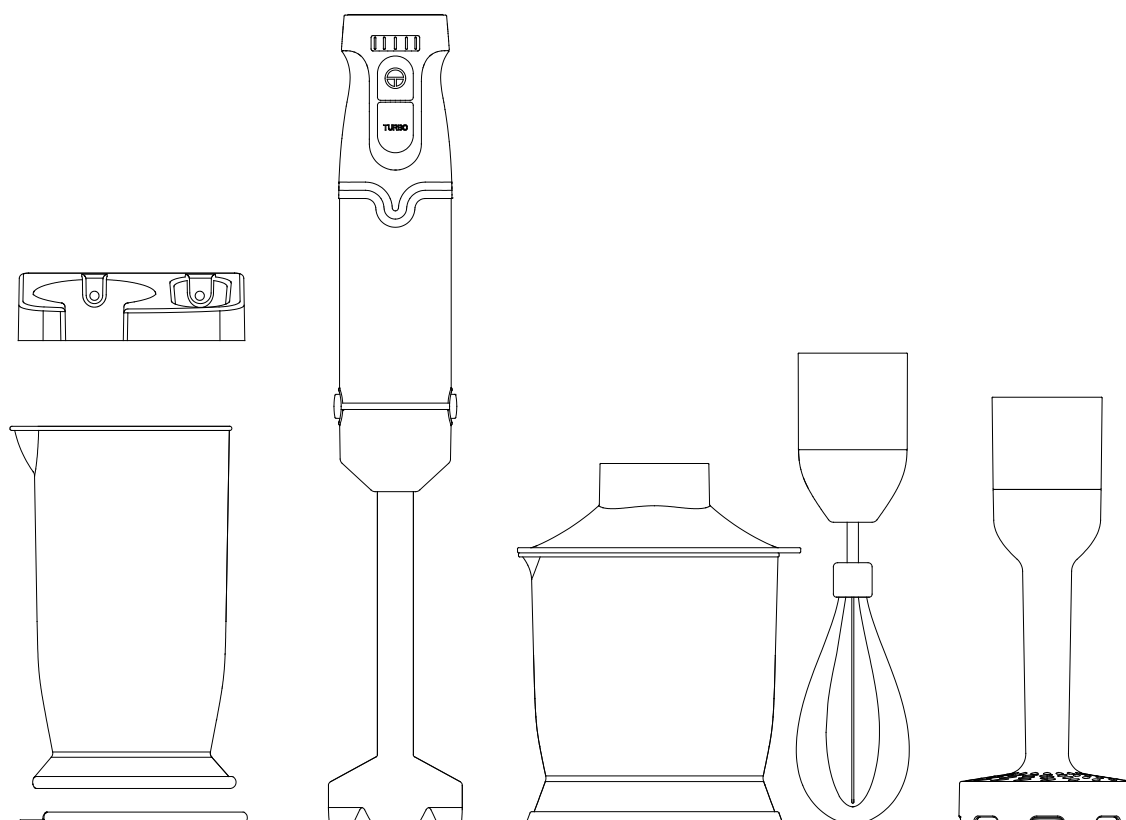


Manual de instrucciones

Batidora de mano DivaMix Plus Black

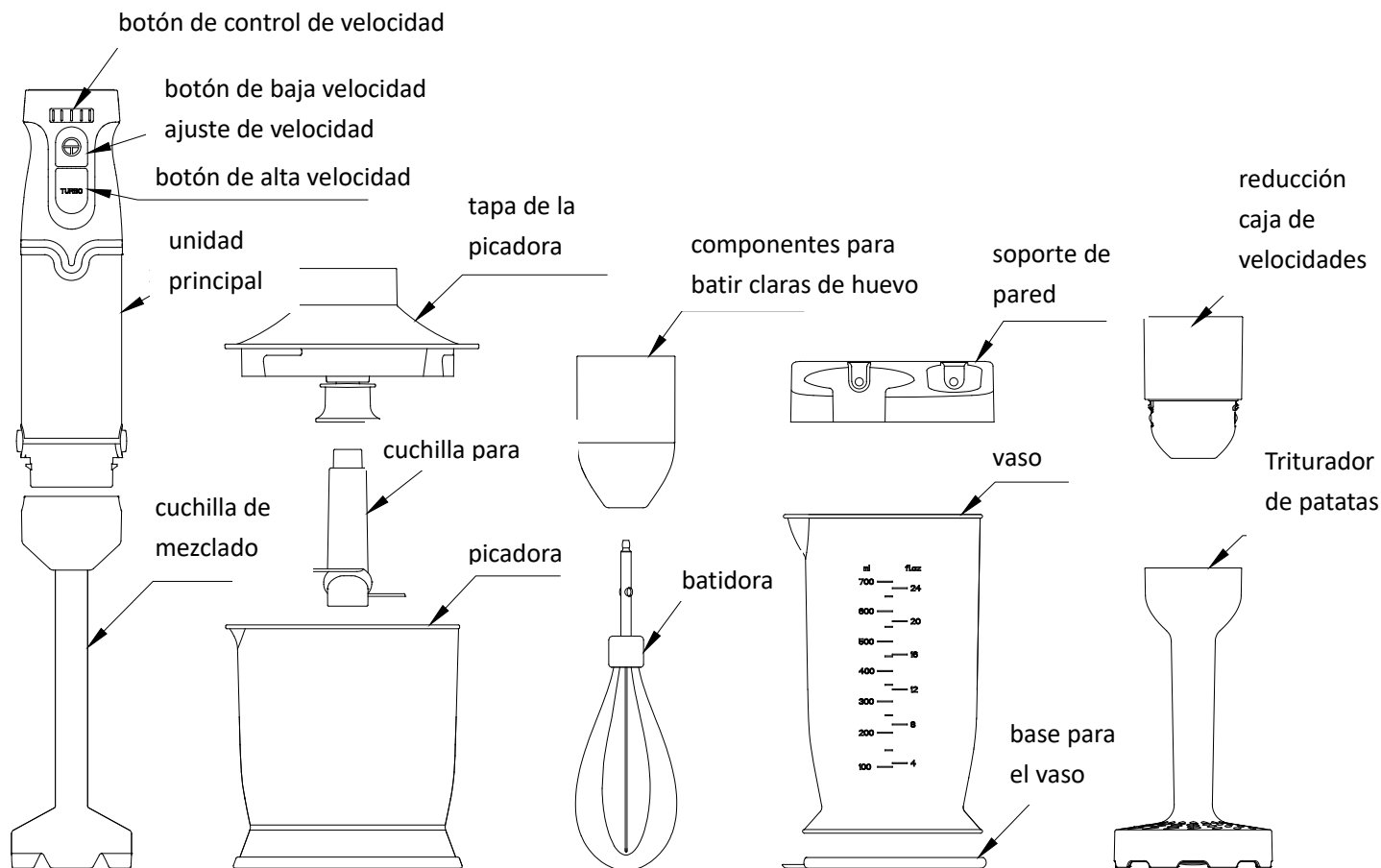
1000W - Modelo: FGE2112



1. PREFACIO

Caracterizado por su sencillez, generosidad, fácil manejo, desarrollo funcional y fácil limpieza, este producto es una buena ayuda para la cocina doméstica. Y es apto para mezclar, cortar y combinar una gran variedad de alimentos.

2. PIEZAS DE REPUESTO Y DIBUJO DE INSTALACIÓN



3. ACCESORIOS DEL PRODUCTO

Modelos	Accesorios funcionales					
	cuchilla	vaso	batidora	picadora	Triturador de patatas	Función de control de velocidad
LB2112	●	●	●	●	●	●

Observación: ● significa que tiene esta parte/función, ○ significa que no tiene esta parte/función

*Los accesorios pueden aumentar o disminuir dependiendo de su elección. Pero la función de control de velocidad no se puede quitar.

*Dependiendo del tipo, existen diferencias en la apariencia. Debe consultar la referencia concreta, que prevalece

4. CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

1) Más accesorios funcionales. Dependiendo del tipo, puede coincidir la varilla de mezclado, la picadora, la batidora, el vaso, el triturador de patatas, etc.

2.) Según los diferentes tipos que elija, la velocidad del producto se puede seleccionar y ajustar. Por lo tanto, es adecuado para procesar varios tipos de alimentos.

3) Estructura de separación por cierre de giro diseñada en la unidad principal y cada accesorio funcional. Resulta conveniente utilizar cualquier combinación de accesorios distintos

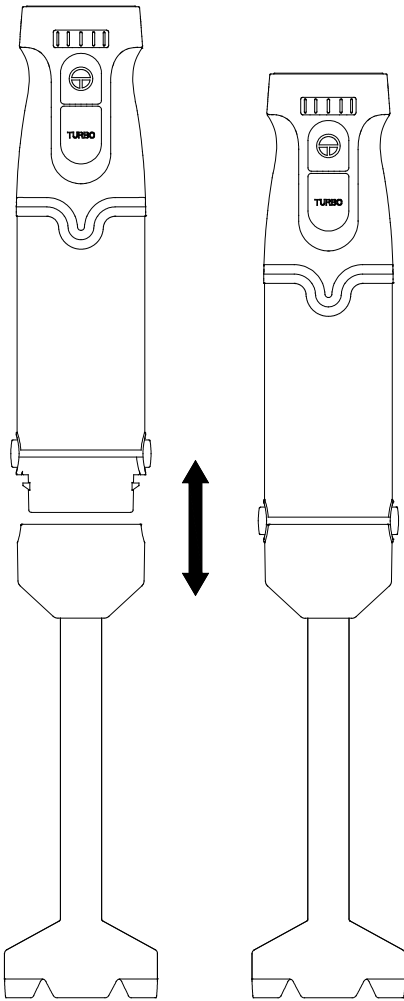
5. INSTRUCCIONES DE USO

1) Cómo usar la cuchilla

Este accesorio es adecuado especialmente para procesar salsa, sopa, mayonesa,

alimentos para bebés o personas mayores y bebidas mixtas, batidos, etc.

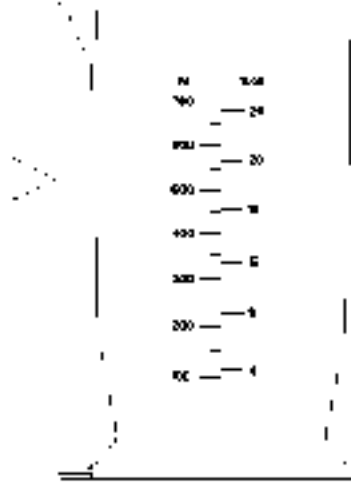
① Accione la posición de bloqueo del botón y luego inserte la cuchilla de mezclado en la máquina principal, oirá el sonido de bloqueo cuando la posición sea correcta:



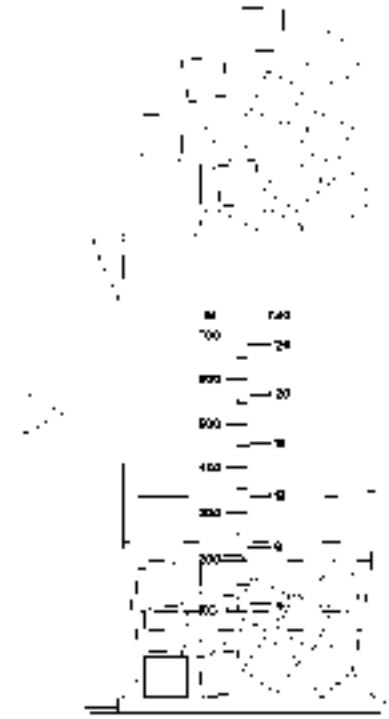
② Corte los alimentos en bloques cúbicos que no superen los 15 mm³, luego colóquelos en el vaso y añada un poco de agua hervida fría, o agua potable, leche, etc.



vaso y base para el vaso
en el vaso



coloque la base debajo del vaso

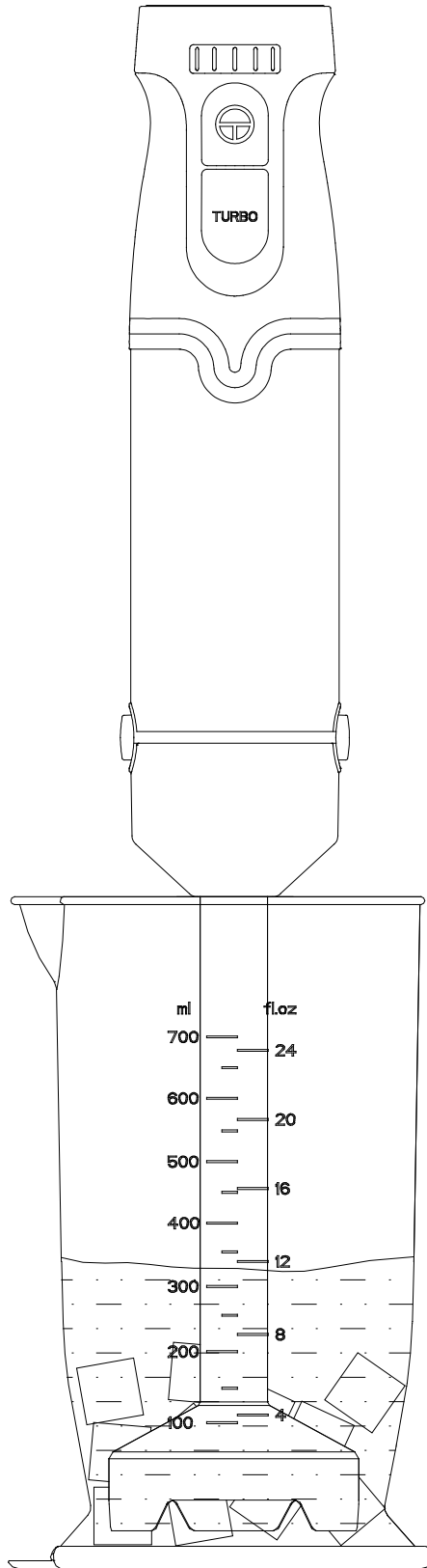


añada los alimentos y el agua

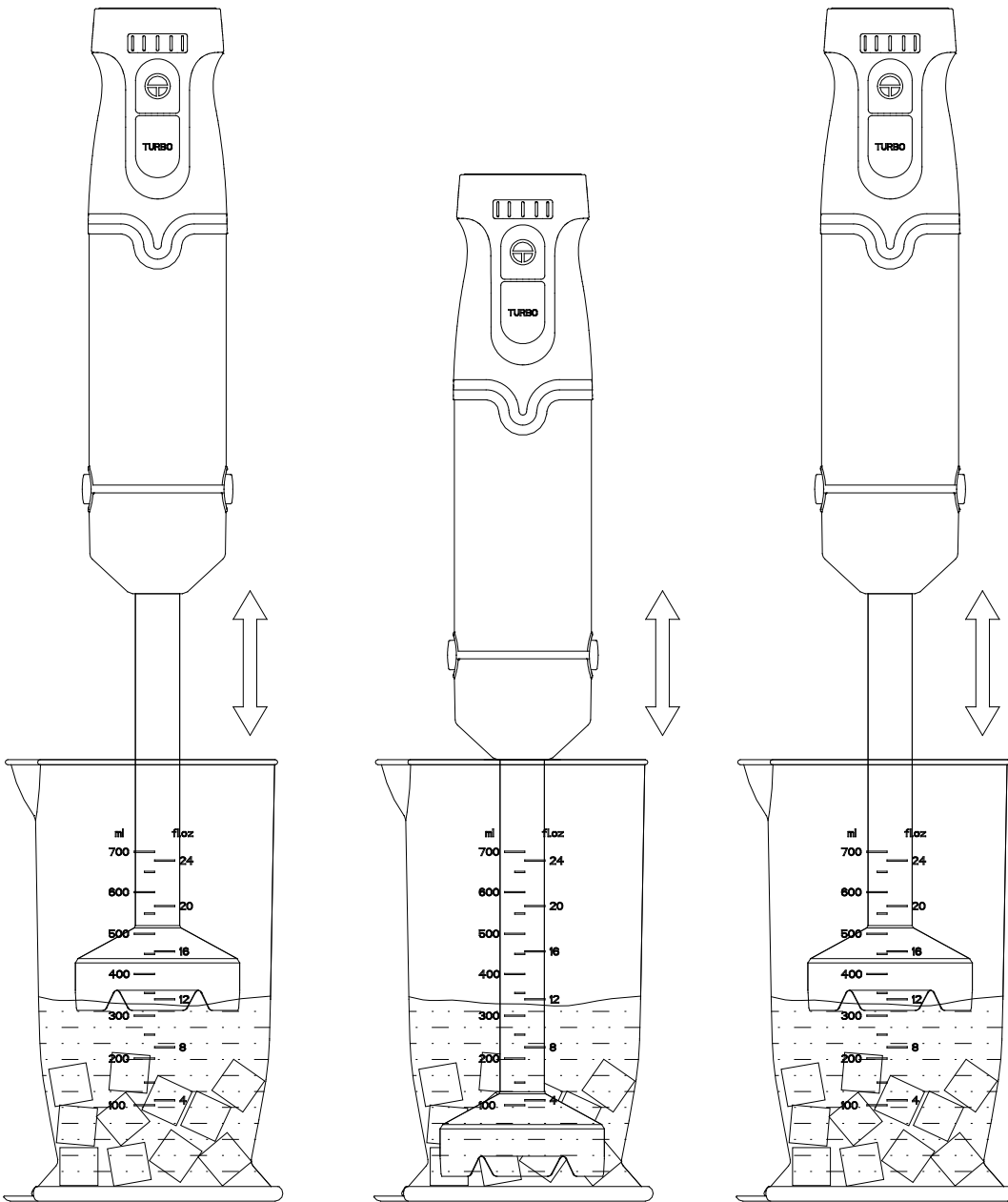
③ conecte el cable de alimentación a la toma de corriente



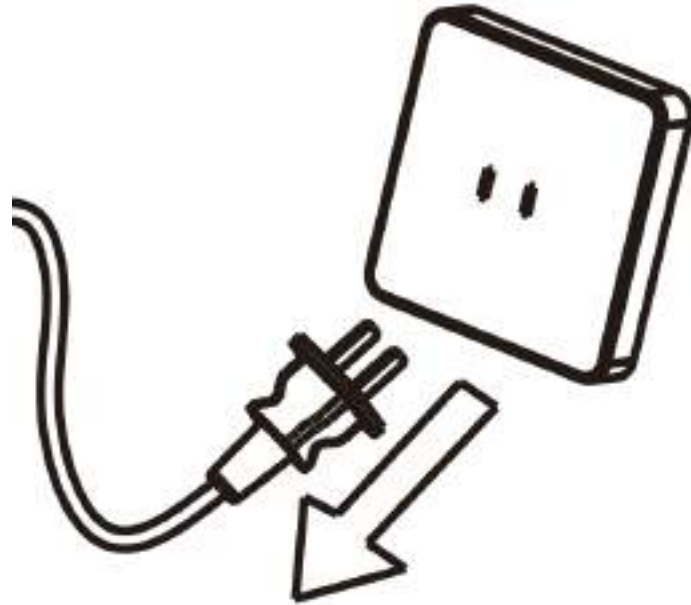
④ Ponga la cuchilla de mezclado en el vaso



⑤ El producto seguirá funcionando pulsando el botón de alta o baja velocidad. Para mezclar la comida de forma correcta y rápidamente, use una mano para sostener el vaso y la otra para sostener la unidad principal para hacer un movimiento recíproco hacia arriba y hacia abajo. Si desea apagar este producto, sólo tiene que pulsar el botón del interruptor.



- ⑥ Saque el enchufe de la toma de corriente después de su uso.



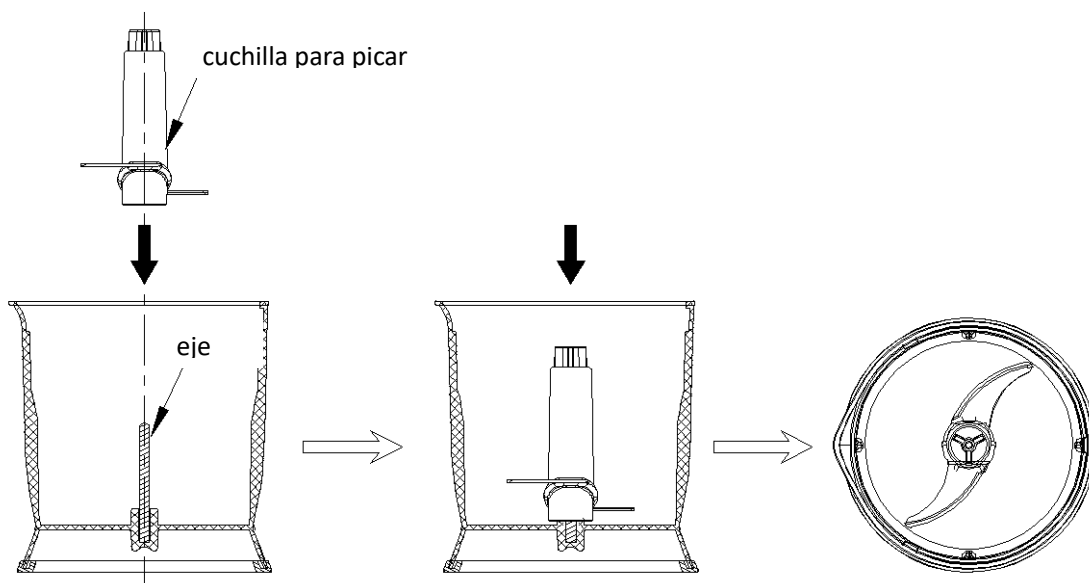
ATENCIÓN:

- El tiempo de funcionamiento continuado de los accesorios debe ser inferior a 1 minuto. Después de funcionar durante 1 minuto, es necesario parar durante 1 minuto.
- Se considera que un ciclo corresponde al funcionamiento durante 1 minuto encendido (on) y 1 minuto apagado (off). Después de estar funcionando de forma continua durante 5 ciclos, debe descansar 30 minutos para que el motor se enfríe.
- Para garantizar el efecto de sellado de la cuchilla de mezclado, no permita que la cuchilla de mezclado funcione sin estar sumergida en líquidos.

2). Cómo usar la picadora

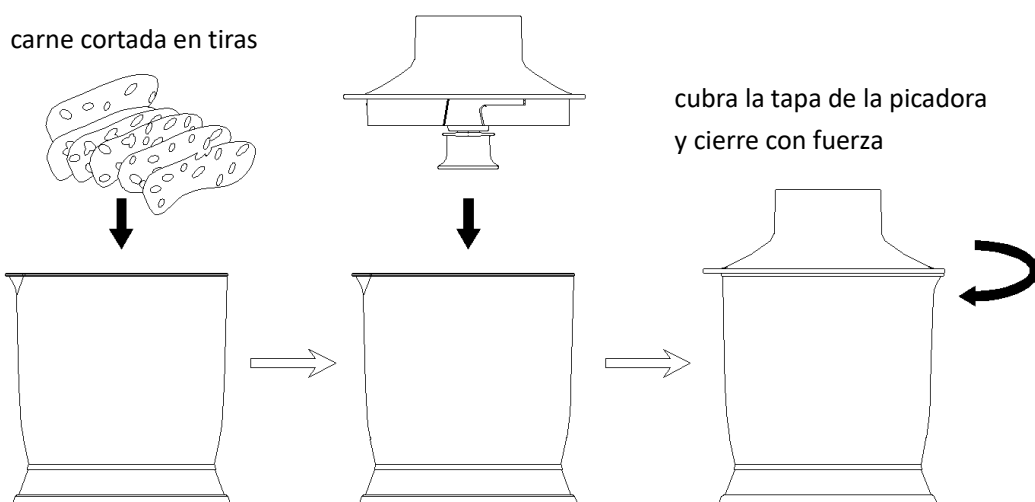
Este accesorio es adecuado especialmente para picar carne, jengibre, ajo, zanahorias, salsa de chile, etc.

① Ponga la cuchilla de picar en el eje de la picadora

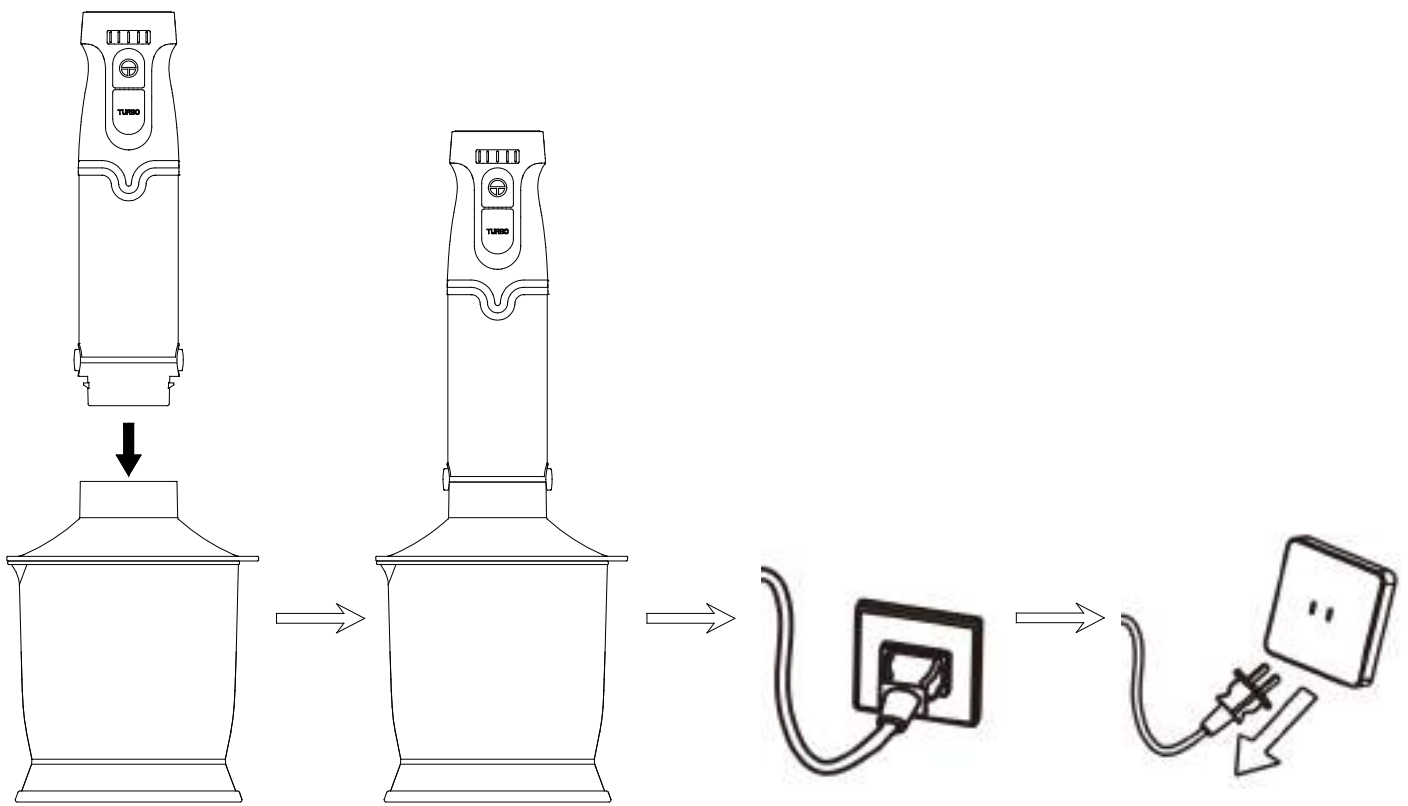


② Corte los alimentos en la forma y tamaño adecuados. Por ejemplo: corte la carne en un tamaño de 2cm*2cm* 6cm; corte la cebolla en 4-6 trozos, etc.

Coloque la comida lista en la picadora y cierre la tapa de la picadora.



③ Inserte la unidad principal en la tapa de la picadora, hay una posición de bloqueo del botón, escuchará el sonido cuando se bloquee en la posición correcta, luego conéctela y presione el botón del interruptor. Una vez que el alimento se haya cortado con el resultado esperado, sólo hay que apretar el botón del interruptor y el producto dejará de funcionar. Por último, debe desenchufar el cable de alimentación primero y luego verter los alimentos procesados.



ATENCIÓN:

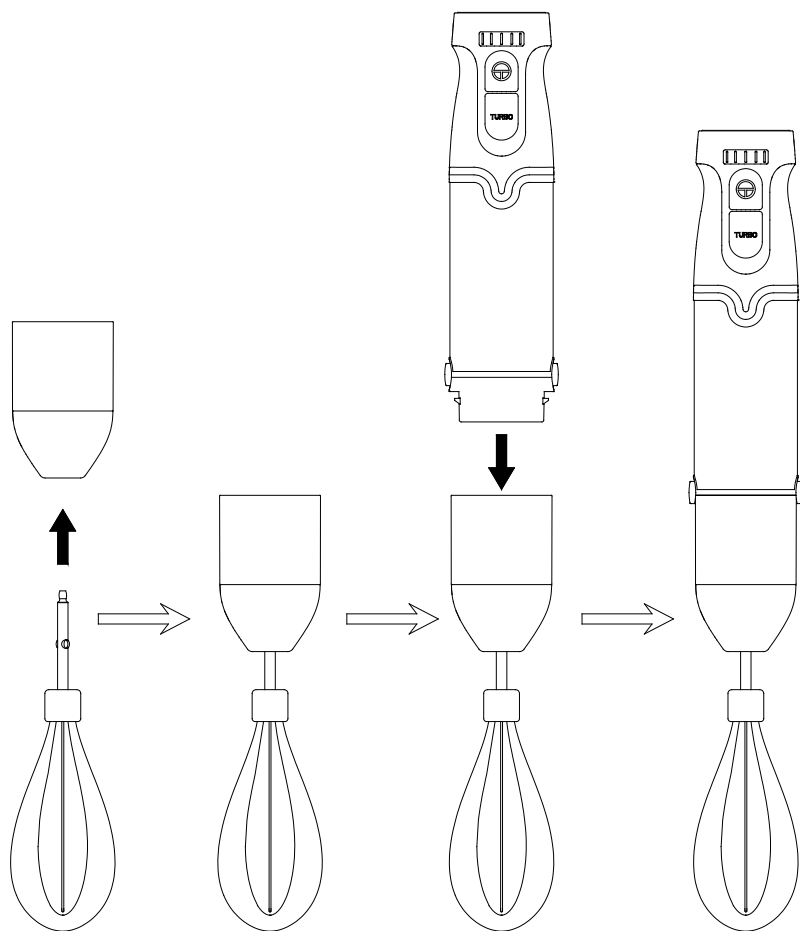
- Cuando se pica la carne, la capacidad máxima no puede ser superior a 300 gramos de una sola vez
- Cuando se pica la carne, el tiempo de funcionamiento continuado debe ser

inferior a 10 segundos. Después de haber funcionado una vez, es necesario parar durante 2 minutos.

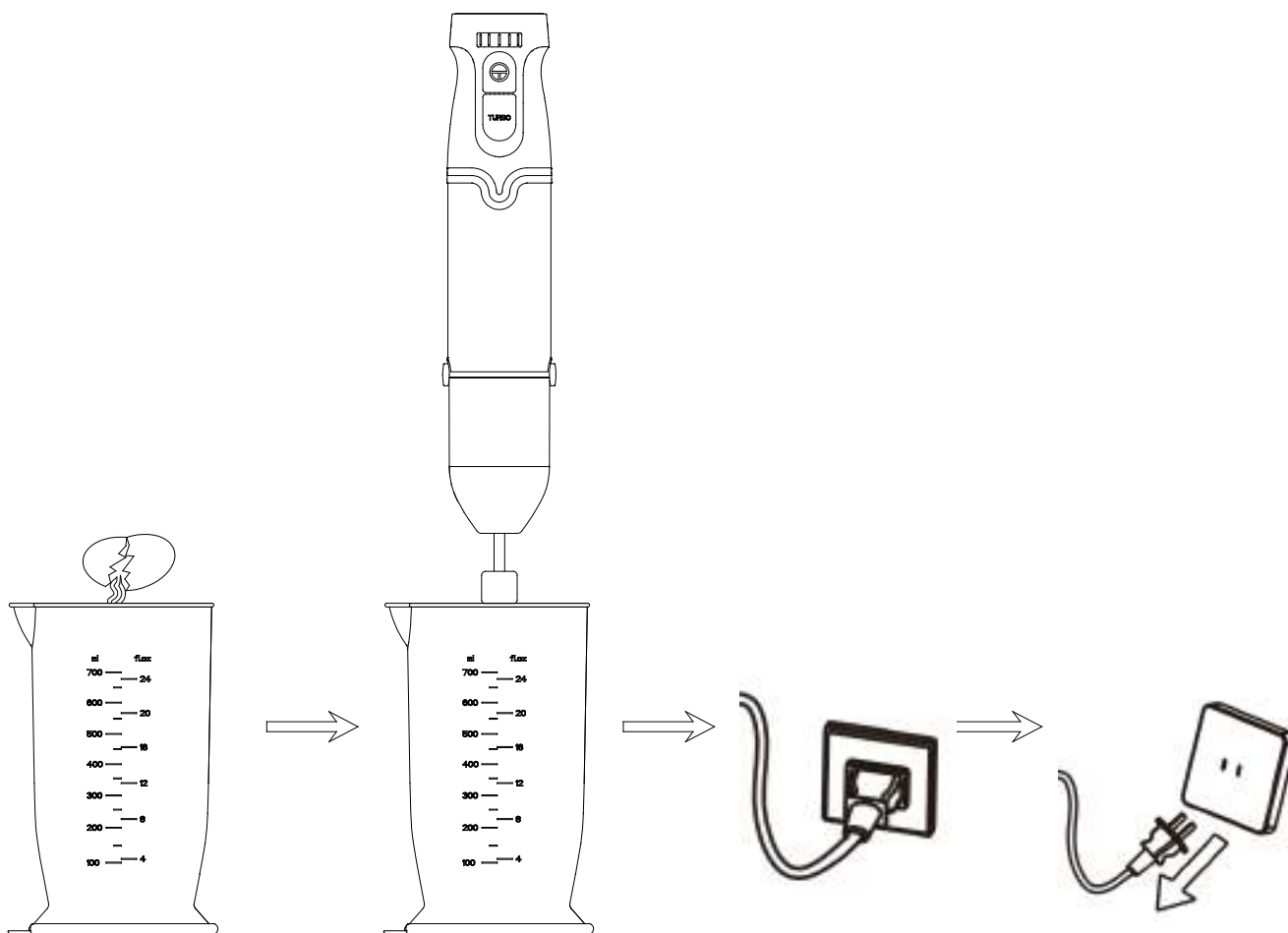
- Se considera que un ciclo corresponde al funcionamiento durante 10 segundos encendido (ON) y 2 minutos apagado (OFF). Después de estar funcionando de forma continua durante 3 ciclos, debe descansar 30 minutos para que el motor se enfríe. Consejos de funcionamiento:
- El botón de alta velocidad debe utilizarse cuando se pica la carne, especialmente la función turbo, ya que sólo tarda unos 10 segundos y la carne sabe mejor.
- Se recomienda utilizar el botón de baja velocidad cuando se pican zanahorias, jengibre, ajo y granos de pimienta.
- El mejor producto para procesar la carne: Carne magra de vaca sin tendón, carne magra de cerdo sin piel y hueso. La proporción de carne grasa no debe exceder un quinto de la pieza entera de carne picada, de lo contrario afectará al efecto del picado.

3) Cómo usar la batidora

① Inserte la batidora en los componentes para batir claras de huevo y después inserte la unidad principal en el conjunto de la batidora, hay una posición de bloqueo del botón, se oír el sonido cuando se bloquee en la posición correcta.



② Añada 2-3 claras de huevo en el vaso, y luego coloque la batidora en el vaso. Enchufe y use el botón de alta velocidad para batir. Una vez que la clara de huevo haya hecho espuma, apague el botón del interruptor y el producto dejará de funcionar. Por último, desenchufe el cable de alimentación.



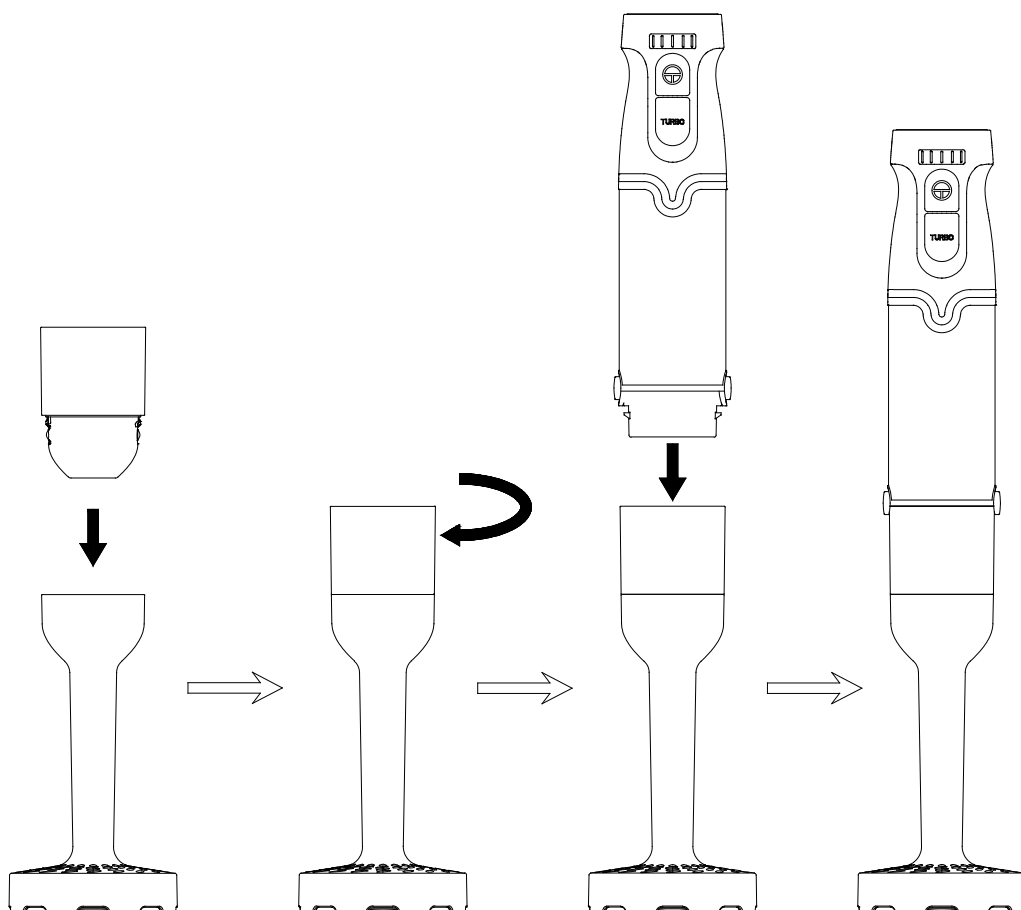
Aviso de calor:

La eficacia óptima después de la mezcla: Ponga el vaso al revés, y no saldrá el líquido de la clara de huevo.

4) Cómo usar el triturador de patatas

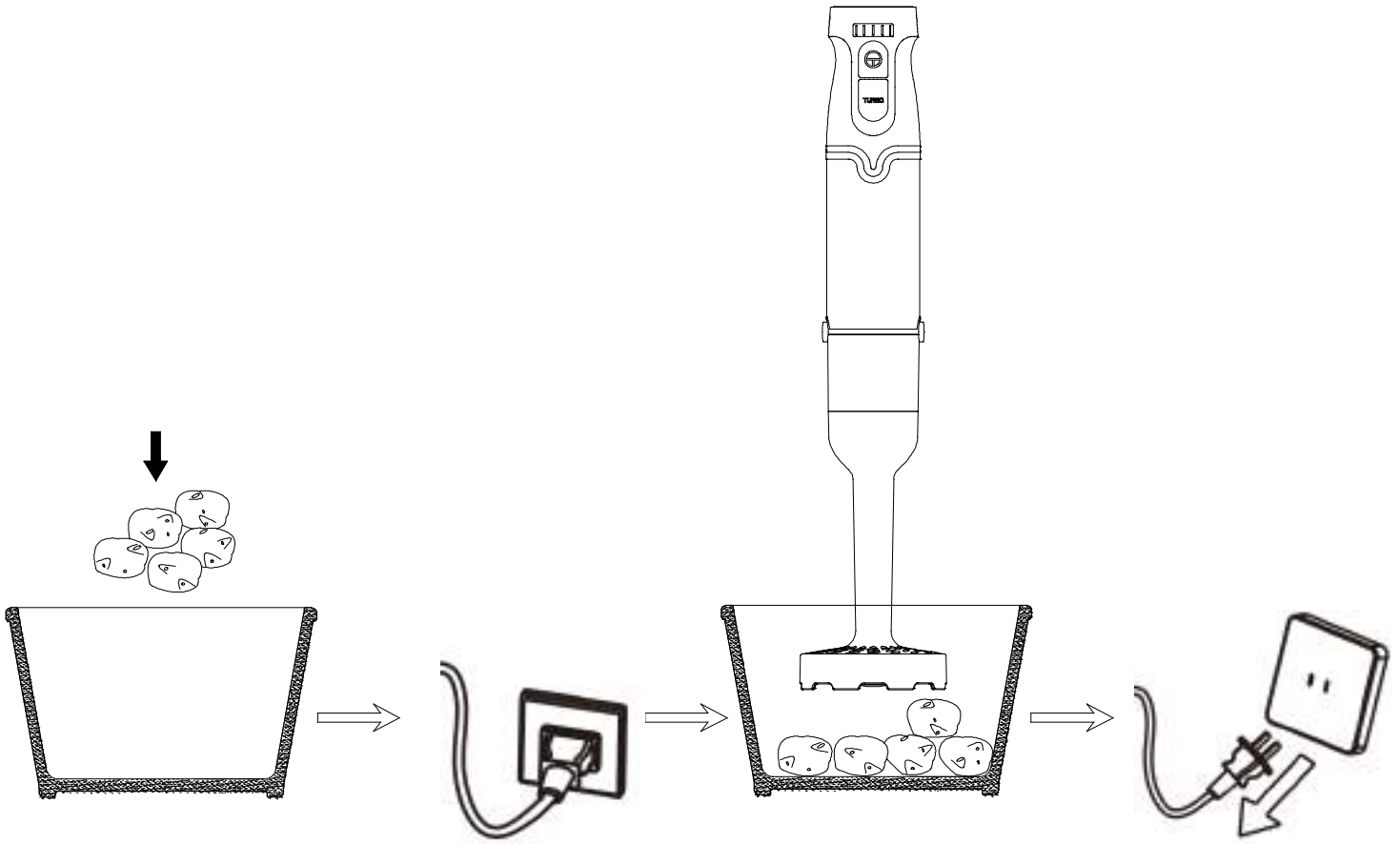
Este accesorio es especialmente adecuado para triturar la calabaza y la patata después de haberla cocinado.

① Coloque la varilla del triturador de patatas en la caja de reducción de velocidades, y luego inserte la unidad principal en el conjunto del triturador de patatas, que tiene una posición de bloqueo de botón, oirá el sonido cuando se bloquee en la posición correcta.



② Utilice el recipiente de base plana cuyo tamaño puede fijar el triturador de patatas, coloque la calabaza o la patata después de cocinarla en el recipiente.

③ Enchufe y use el botón de alta velocidad para trabajar. Cuando termine, apague el botón del interruptor y saque la varilla del triturador de patatas de la unidad y después sáquela del reductor de velocidad.



6. TABLA DE REFERENCIA PARA UTILIZAR LA FUNCIÓN DE CONTROL DE LA VELOCIDAD PARA PROCESAR ALIMENTOS.

Producto	Tamaño de procesamiento	Capacidad máxima de procesamiento de la picadora	Capacidad máxima de procesamiento del mezclador	Tiempo de procesamiento (segundos)	Selección del botón de velocidad	Selección de velocidad
ternera	2cm × 2cm × 6cm	300g	/	8-10	botón de alta velocidad	/
zanahorias	corte en 4 trozos	500g	200 g+300 g (alimentos+agua)	40-60	botón de baja velocidad	velocidad 10-12
ajos	Trozos pelados	100g	/	20-30	botón de baja velocidad	velocidad 4-8
cebollas	corte en 8-16 trozos	300g	/	5-10	botón de baja velocidad	velocidad 0-4
manzanas	corte en 4-8 trozos	500g	200g+300g (alimentos+agua)	30-40	botón de baja velocidad	velocidad 8-10
clara de huevo	/	/	3-4 claras de huevo	60	botón de alta velocidad	/
triturador de patatas	Después de la cocción	/	usar el recipiente de base plana	60	botón de alta velocidad	/

7. PROTECCIONES DE SEGURIDAD

1) Para evitar el riesgo de descarga eléctrica o incendio, utilice sólo la fuente de alimentación de CA 220V-240V.

- 2) Use exclusivamente un enchufe que tenga una especificación superior a 6A. Si se comparte el enchufe con otros aparatos eléctricos, la parte del circuito del enchufe puede producir un calor anormal o provocar llamas.
- 3) No use objetos duros de hierro para frotar el producto.
- 4) Debe sacar el cable de alimentación del enchufe después de usarlo para evitar el riesgo de una descarga eléctrica o un incendio provocado por una fuga eléctrica.
- 5) Desconéctela de la fuente de alimentación de la máquina antes de desmontarla, montarla y limpiarla o cuando no esté funcionando.
- 6) No sobrecaliente (más de 60 grados centígrados) y no coloque demasiados alimentos en el vaso para evitar derrames de líquidos y desbordamientos que puedan provocar lesiones personales.
- 7) El uso de accesorios no recomendados o comercializados por el fabricante puede provocar lesiones personales.
- 8) Asegúrese de que todas las piezas estén instaladas en su lugar y que el cierre esté bien apretado durante el funcionamiento.
- 9) El tiempo de funcionamiento continuado de este producto debe ser inferior a 1 minuto. Después de estar funcionando durante 1 minuto, es necesario parar durante 1 minuto. Se considera que un ciclo corresponde al funcionamiento durante 1 minuto encendido (ON) y 1 minuto apagado (OFF), después estar

funcionando de forma continua 5 ciclos, debe parar 30 minutos para que el motor se enfríe.

10) El vaso, la picadora, el vaso de procesamiento de alimentos, etc. no son aptos para microondas.

8. ADVERTENCIA

1) Aparte de los técnicos profesionales de mantenimiento, ninguna otra persona debe desmontar, reparar y volver a montar el producto, ya que podría provocar un incendio, una fuga de electricidad y un funcionamiento anormal.

2) Mantenga este producto fuera del alcance de niños.

3) No extraiga o enchufe el cable de alimentación con las manos húmedas con el fin de evitar una descarga eléctrica y un cortocircuito.

4) No moje o sumerja la unidad principal para evitar una descarga eléctrica y un cortocircuito.

5) Sólo para uso doméstico en interiores, no lo use con fines comerciales.

9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1) Debe desenchufar el cable de alimentación antes de limpiarlo.

2) No toque la cuchilla afilada.

3) Use un paño seco para limpiar el cuerpo del producto. Está estrictamente

prohibido enjuagar con agua o sumergir en agua la unidad principal.

4) No utilice un cepillo de metal, un cepillo de nailon, un limpiador doméstico, diluyentes y otros productos de limpieza similares para limpiar este producto ya que pueden dañar la estructura de la superficie del producto.

5) Use un paño suave y seco para limpiar la suciedad del cable de alimentación.

6) Requisitos de limpieza de los accesorios funcionales.

Limpieza de accesorios \ Limpieza	fregar	Enjuagar	Limpieza por inmersión	Lavavajillas	Observaciones
Cuchilla de mezclado	✓	✓	×	×	No sumergir en agua
componentes para batir claras de huevo	✓	×	×	×	No sumergir en agua
batidora	✓	✓	✓	✓	
Tapa de la picadora	✓	×	×	×	No sumergir en agua
Picadora	✓	✓	✓	✓	
Cuchilla para picar	×	✓	✓	✓	
Varilla trituradora de patatas	✓	✓	×	×	No sumergir en agua

10. ANÁLISIS DE PROBLEMAS COMUNES

problema	Razones	Método de manipulación
El motor está funcionando, pero la cuchilla no funciona.	1) Los accesorios funcionales no encajan bien en la unidad principal 2). La cuchilla se enreda con los alimentos y se atasca	1) Fíjelos correctamente 2) Desconecte el enchufe y después saque alimentos y córtelos en trozos pequeños.
El producto deja de funcionar repentinamente durante su uso	1). Se ha usado durante un tiempo demasiado largo y el motor se ha sobrecalentado y se ha dañado 2). Los enchufes están sueltos o hay un fallo de alimentación	1) El tiempo de funcionamiento debe respetar estrictamente lo indicado en el manual de instrucciones 2) Excluir este problema después de comprobar
Vibración anormal o ruido excesivo	1) Los accesorios funcionales no encajan bien en la unidad principal	1) Fíjelos correctamente 2) Desconecte el enchufe y después retire el exceso

	2) Se han introducido demasiados alimentos	de producto y elija la velocidad baja para batir
El producto no funciona después de enchufar el cable de alimentación y pulsar la tecla de encendido y apagado	1) Fallo de alimentación o toma de corriente en estado desconectado o enchufe suelto 2) Daños en la placa electrónica o en el motor	1) Excluir este problema después de comprobar 2) Contacte con el servicio de reparación

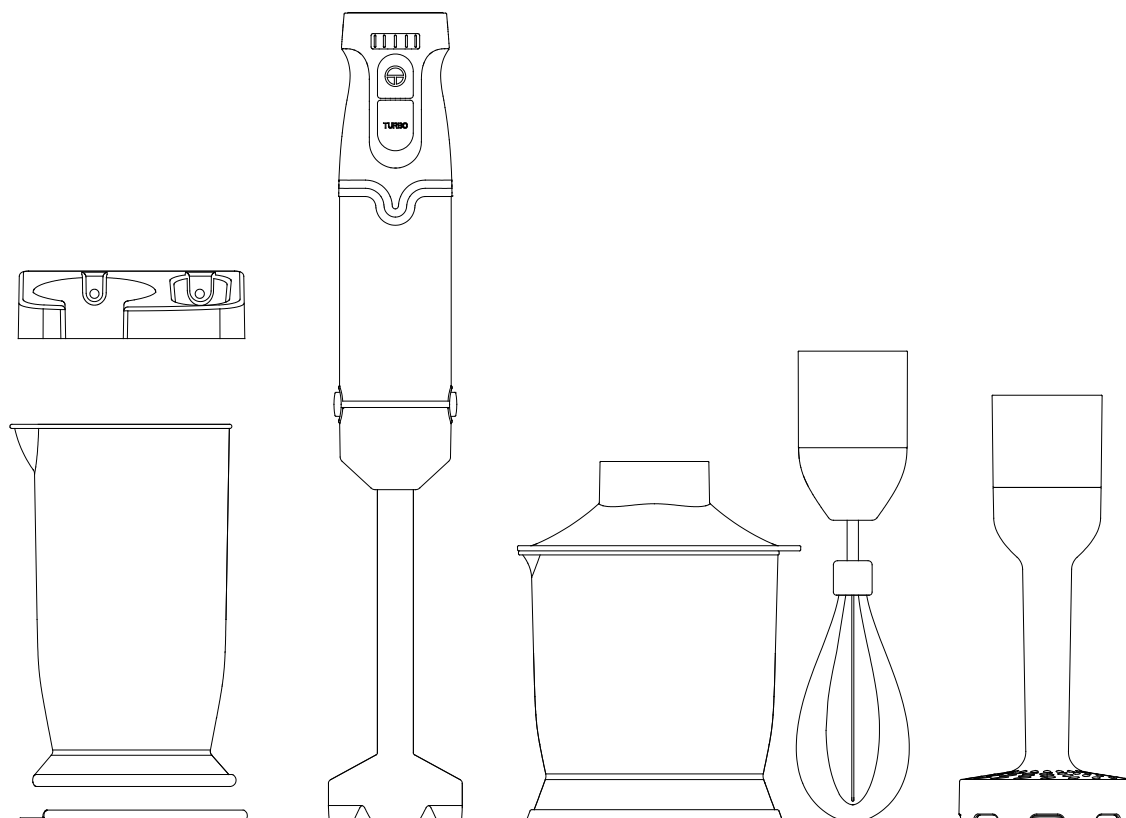
Observación:

Si después del análisis del problema anterior sigue sin poder resolver el problema, póngase en contacto con nuestro personal de mantenimiento o con el distribuidor. Está prohibido que cualquier persona que no sea un profesional cualificado desmonte el equipo

Manual de instrucciones

Batidora de mano DivaMix Plus Black

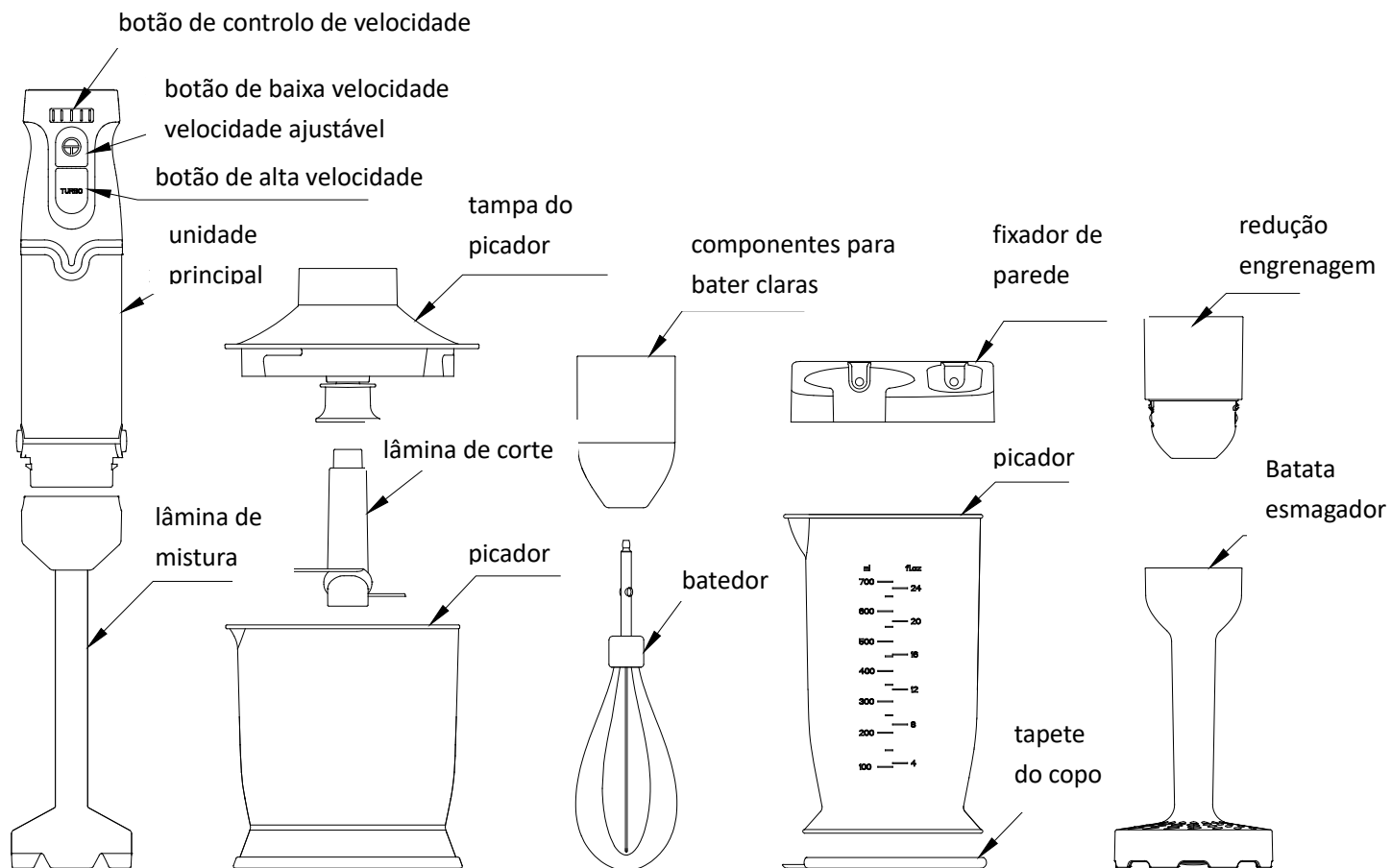
1000W - Modelo: FGE2112



1. NOTA PRÉVIA

Caracterizado pela simplicidade, generosidade, fácil manuseamento, maturação funcional e fácil limpeza, este produto é um bom auxiliar da cozinha doméstica. E é adequado para moer, cortar e misturar uma variedade de alimentos.

2. PEÇAS E DESENHO DE INSTALAÇÃO



3. ACESSÓRIOS DE PRODUTO

Modelos	Acessórios funcionais					
	lâmina	copo	batedor	picador	tritador de batatas	Função de controlo de velocidade
LB2112	●	●	●	●	●	●

Observação: ● presente com esta peça/função, ○ presente sem esta peça/função

*Os acessórios podem ser mais ou menos de acordo com a sua encomenda. Mas a função de controlo de velocidade não pode ser reduzida.

*Dependendo do tipo, existem diferenças na aparência. Deve consultar o tipo real que deve prevalecer

4. CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

1) Outros acessórios funcionais. Dependendo do tipo, pode combinar vareta de mistura, picador, batedor, copo, espremedor de batata, etc.

2.) De acordo com os diferentes tipos que escolher, a velocidade do produto é selecionável e ajustável. Portanto, é conveniente para processar vários tipos de material alimentar.

3) Estrutura de separação de fecho giratório projetada na unidade principal e cada acessório funcional. É conveniente usar qualquer combinação de acessórios diferentes

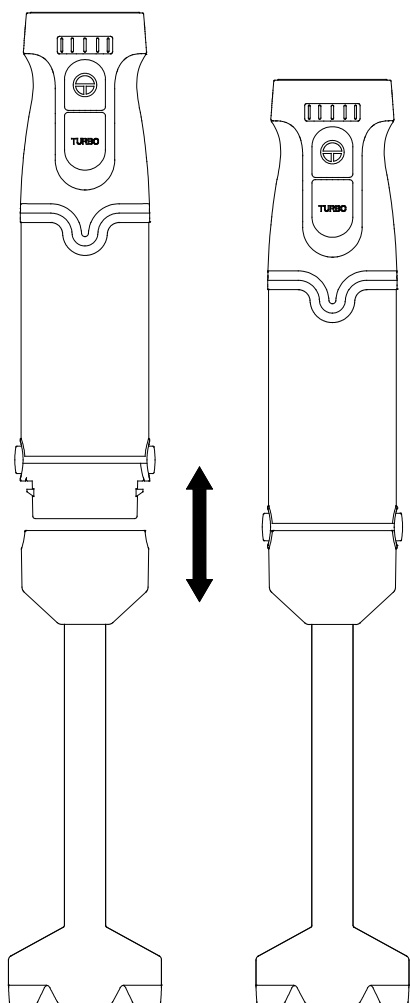
5. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1) Como usar a lâmina de mistura

Este acessório é especialmente adequado para processar molhos, sopas,

maionese, alimentos e bebidas passadas para bebés ou idosos, batidos, etc.

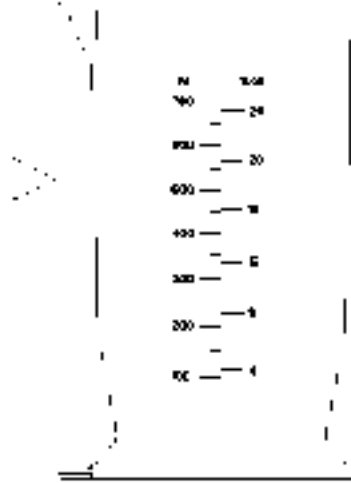
Observe a posição de bloqueio do botão e, em seguida, insira a lâmina de mistura na máquina principal, até ouvir o som de bloqueio quando a posição estiver correta:



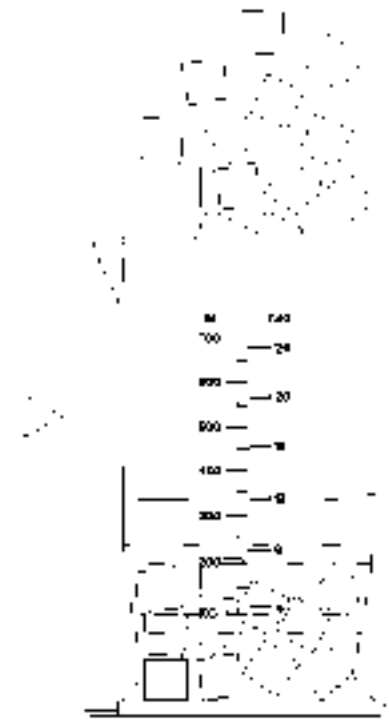
- ② Corte a comida em blocos cúbicos de não mais que 15 mm³, coloque-os no copo e adicione um pouco de água fervida fria ou água potável, leite, etc.



copo e tapete de copo



coloque o tapete de copo sob o copo

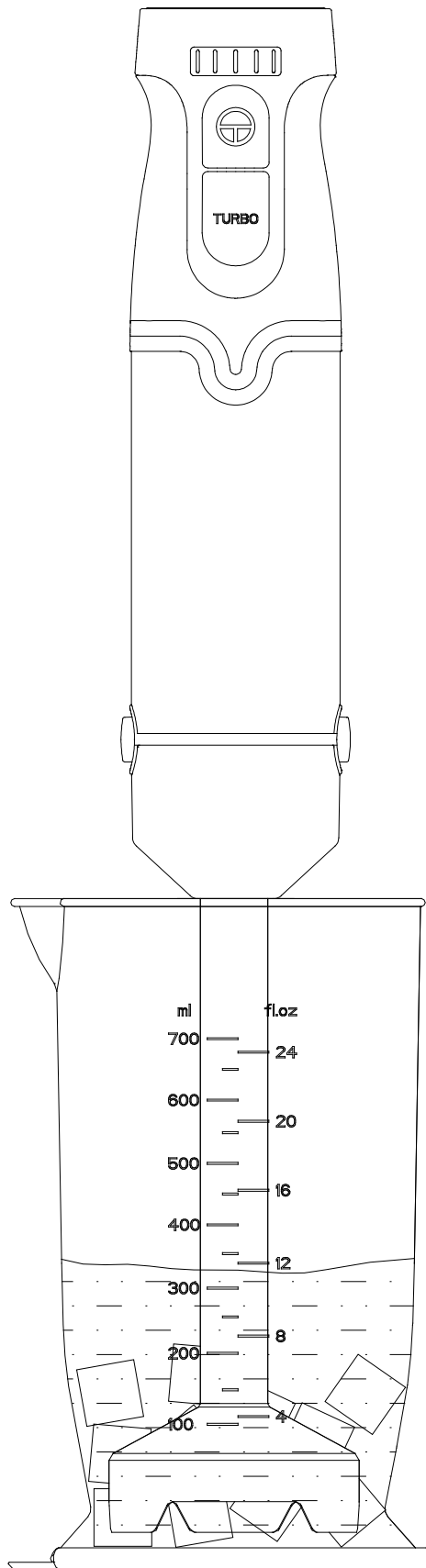


adicione os alimentos e a água ao copo

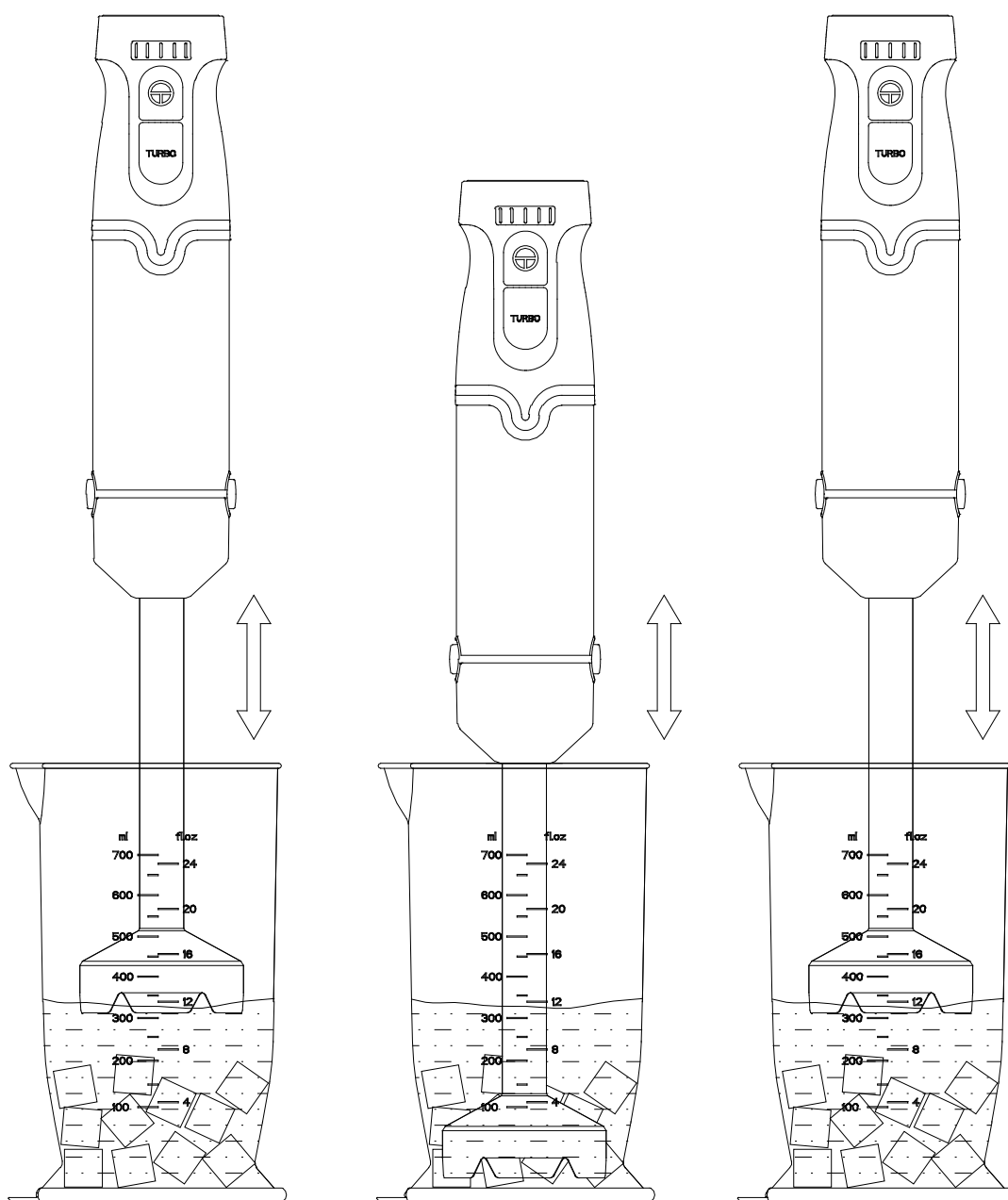
③ ligue o fio de alimentação à entrada do fio



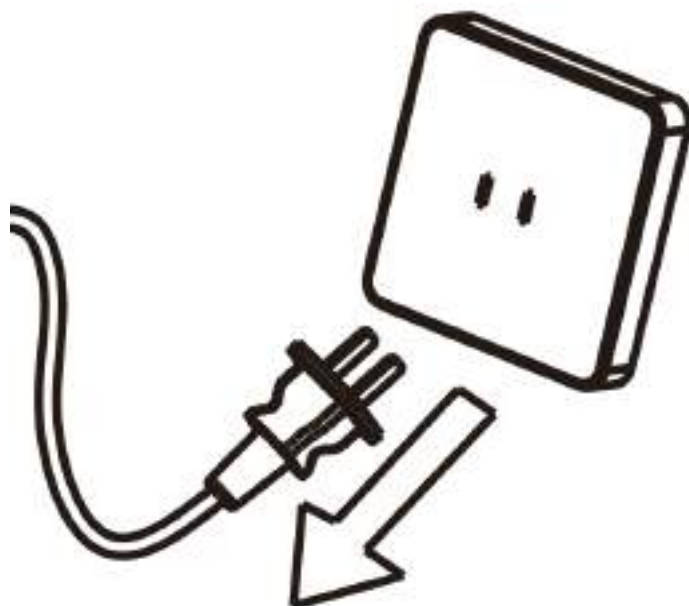
④ Coloque a lâmina de mistura no copo



⑤ O produto continuará a funcionar pressionando o botão de alta ou baixa velocidade. Para misturar bem e rapidamente os alimentos, use uma das mãos para segurar o copo e a outra para segurar a unidade principal para fazer movimentos alternativos para cima e para baixo. Se quiser parar este produto, basta pressionar o botão interruptor.



⑥ Retire a ficha da tomada após o trabalho.



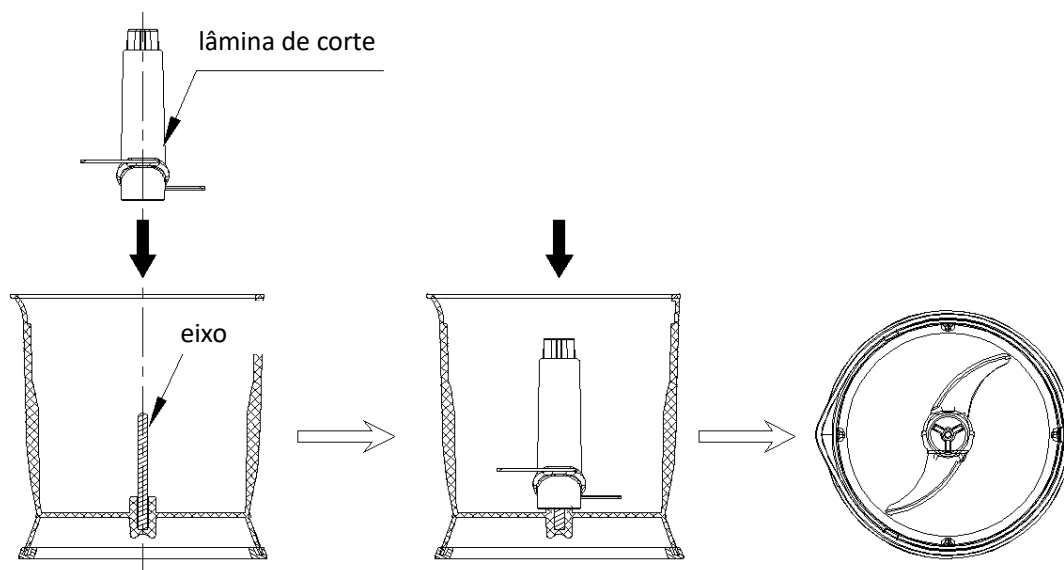
ATENÇÃO:

- O tempo de trabalho contínuo dos acessórios deve ser inferior a 1 minuto. Depois de trabalhar 1 minuto, tem de descansar por 1 minuto.
- Use 1 minuto LIGADO e 1 minuto DESLIGADO como um ciclo. Após trabalhar continuamente 5 ciclos, deve-se deixar descansar 30 minutos para arrefecimento do motor.
- Para garantir o efeito de vedação da lâmina de mistura, não permita que a lâmina de mistura funcione sem mergulhar em líquidos.

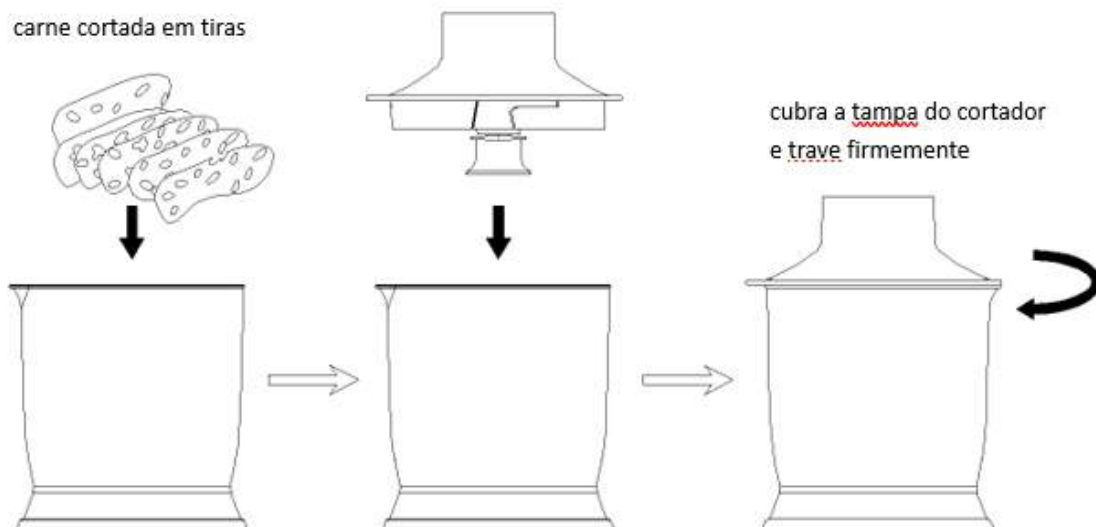
2). Como usar o picador

Este acessório é especialmente adequado para picar carne, gengibre, alho e fazer puré de cenoura, molho de chili, etc.

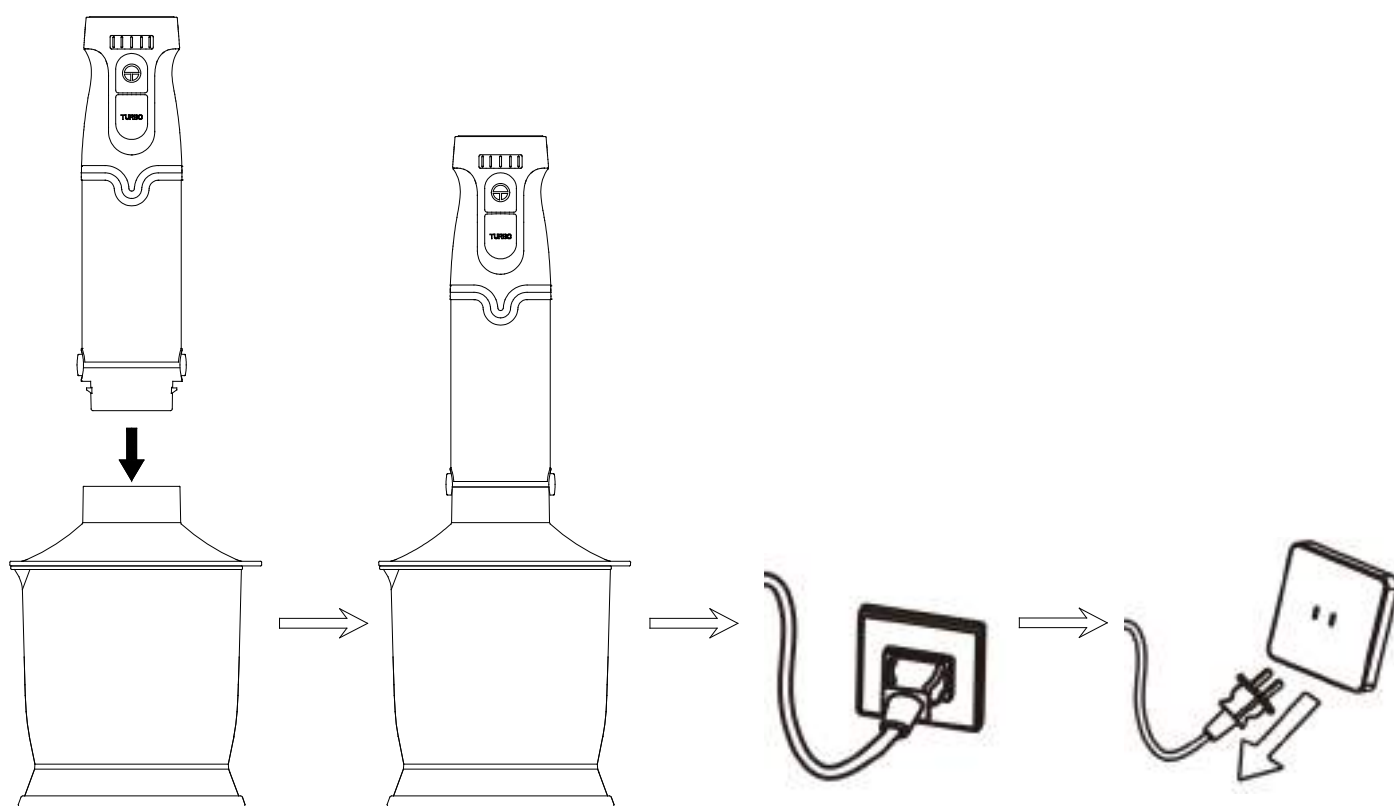
① Colocar a lâmina de corte no eixo do picador



② Cortar o material alimentar em formato e tamanho apropriados. Por exemplo: corte a carne em tamanhos de 2 cm x 2 cm x 6 cm; corte a cebola em 4-6 pedaços, etc. Coloque a comida pronta no cortador e feche a tampa do cortador.



③ Insira a unidade principal na tampa do cortador, há uma posição de bloqueio de botão, ouvirá o som quando bloquear na posição correta, em seguida, pressione o botão do interruptor. Assim que o alimento for cortado conforme o esperado, basta soltar o botão do interruptor e o produto parará de funcionar. Finalmente, deve desligar o fio de alimentação primeiro e depois despejar os alimentos processados.



Atenção:

- A capacidade máxima não pode ser superior a 300 gramas por vez ao cortar carne
- O tempo de trabalho contínuo deve ser inferior a 10 segundos ao cortar a carne.

Depois de trabalhar uma vez, aguarde 2 minutos.

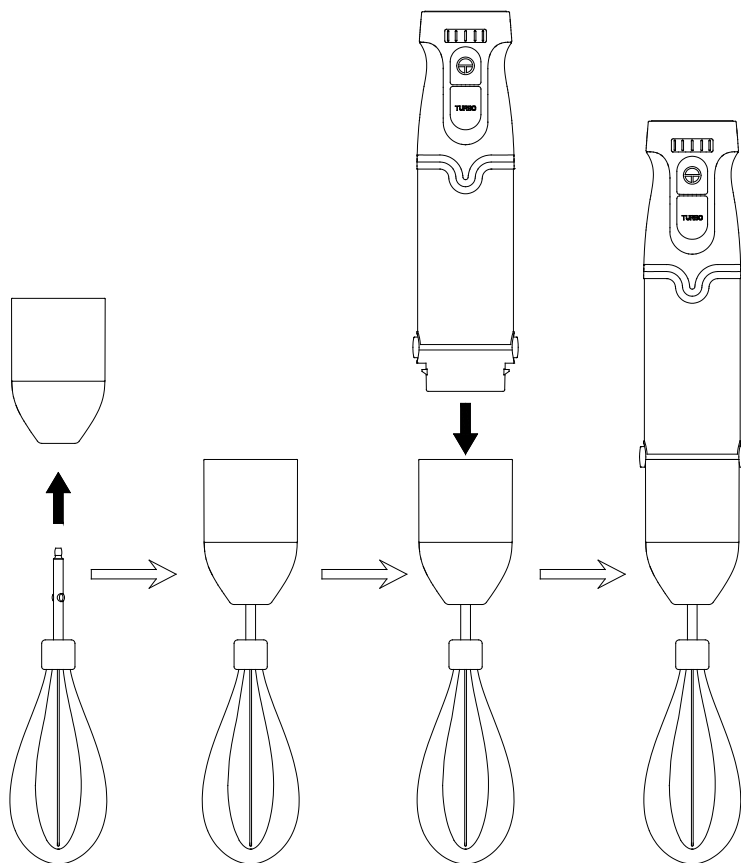
- Respeite o ciclo de 10 seg. LIGADO, 10 seg. DESLIGADO. Após trabalhar continuamente 5 ciclos, deve-se deixar descansar 30 minutos para arrefecimento do motor.

Algumas dicas de operação:

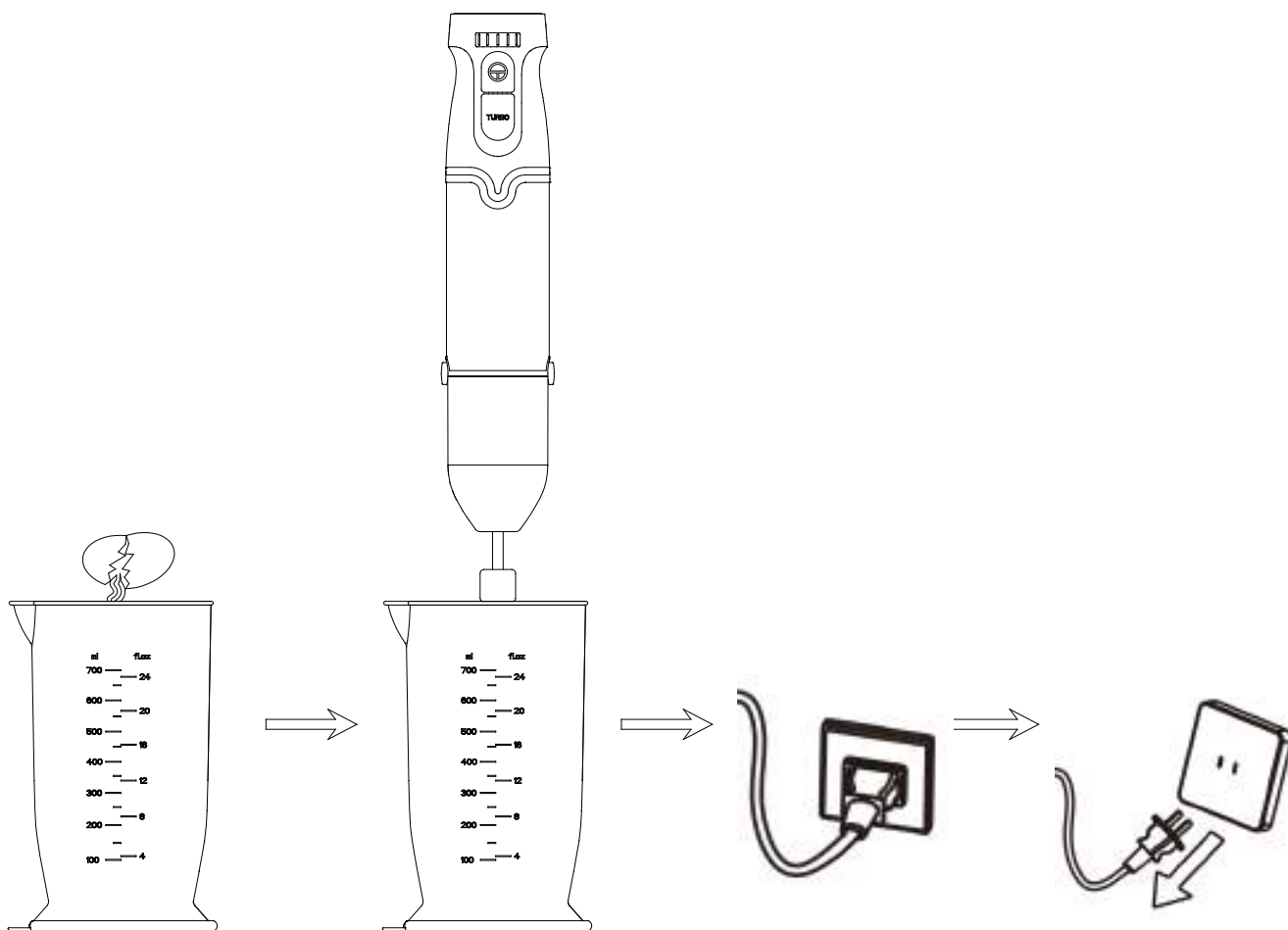
- O botão de alta velocidade deve ser usado ao cortar carne, especialmente na função turbo, pois leva apenas cerca de 10 segundos e a carne picada tem um sabor melhor.
- Recomenda-se usar o botão de baixa velocidade ao picar cenouras, gengibre, alho e grãos de pimenta.
- A melhor carne para processar: Carne de vaca magra sem tendão, carne de porco magra sem pele e ossos. A proporção de carne gorda não deve exceder um quinto de toda a peça de corte da carne, caso contrário afetará o efeito de corte.

3) Como usar o batedor

① Inserir no batedor os componentes de bater claras, em seguida, inserir a unidade principal no conjunto. Há uma posição de bloqueio com botão, ouvirá o som quando bloquear na posição correta.



② Adicione 2-3 claras de ovos no copo e coloque o batedor nele. Ligue e use o botão de alta velocidade para a tarefa. Quando a clara de ovo formar espuma, desligue o botão do interruptor e o produto parará de funcionar. Por fim, desligue o fio de alimentação.



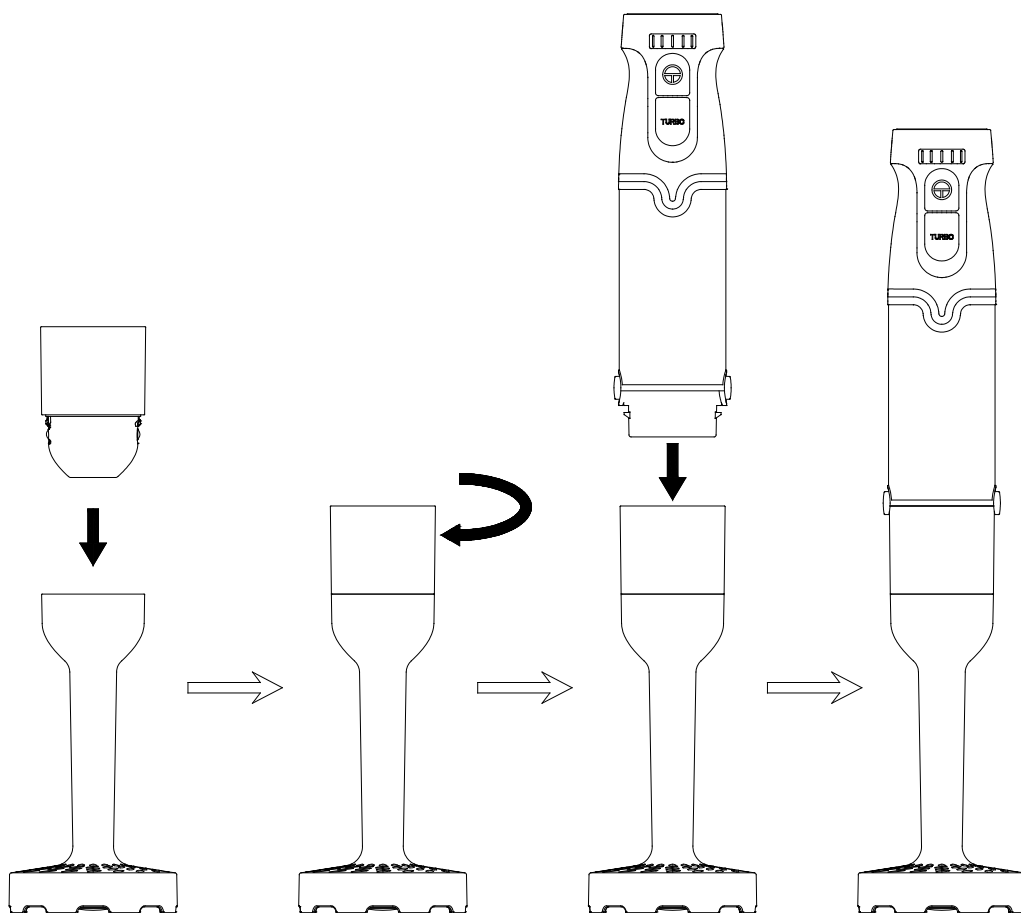
Aviso de aquecimento:

A eficiência ideal após a mistura: Coloque o copo de cabeça para baixo e não haverá derrame das claras de ovo.

4) Como usar o esmagador de batatas

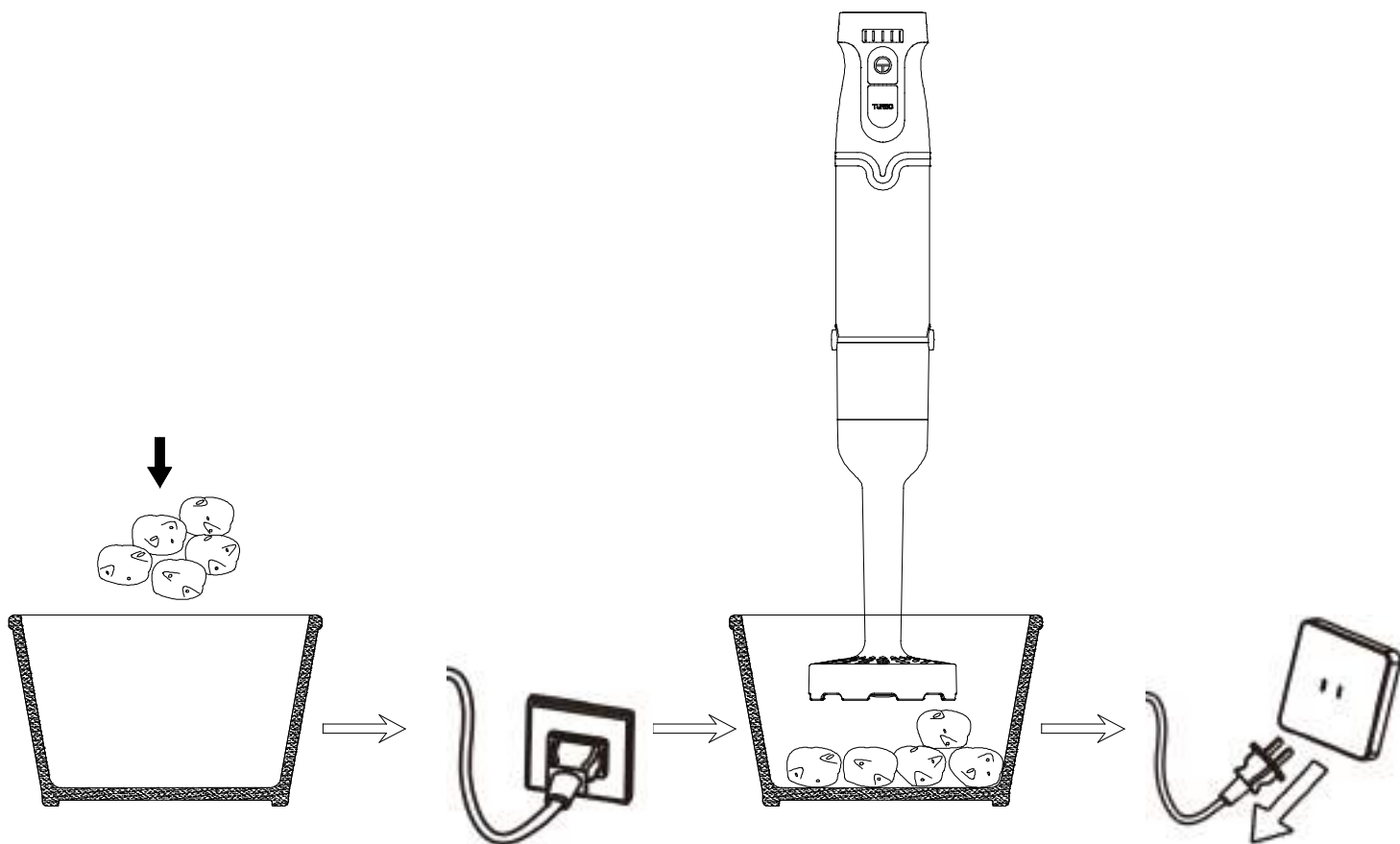
Este acessório é especialmente adequado para fazer puré de abóbora e a batata após cozimento.

① Coloque a vareta do esmagador de batata na caixa de engrenagem e, em seguida, insira a unidade principal no conjunto esmagador de batatas; há uma posição de bloqueio com botão, ouvirá o som quando bloquear na posição correta.



② Use o recipiente de base plana cujo tamanho pode receber o esmagador de batata, coloque a abóbora ou batata após cozinhadas no recipiente.

③ Ligue e use o botão de alta velocidade para a tarefa. Ao terminar, desligue o botão interruptor e retire a vareta de esmagar batatas da unidade e, em seguida, retire-a da engrenagem.



6. TABELA DE REFERÊNCIA PARA USAR A FUNÇÃO DE CONTROLO DE VELOCIDADE PARA PROCESSAR ALIMENTOS.

Material alimentar	Tamanho de processamento	Capacidade máxima de processamento do cortador	Capacidade máxima do copo de processamento	Tempo de processamento (segundos)	Seleção do botão de velocidade	Escolha da velocidade
carne de vaca	2 cm × 2 cm × 6 cm	300g	/	8-10	botão de alta velocidade	/
cenoura	corte em 4 pedaços	500g	200 g + 300 g (alimento + água)	40-60	botão de baixa velocidade	velocidade 10-12
alho	Pedaços descascados	100g	/	20-30	botão de baixa velocidade	velocidade 4-8
cebola	corte em 8-16 pedaços	300g	/	5-10	botão de baixa velocidade	velocidade 0-4
maçã	corte em 4-8 pedaços	500g	200 g + 300 g (alimento + água)	30-40	botão de baixa velocidade	velocidade 8-10
claras de ovo	/	/	3-4 claras	60	botão de alta velocidade	/
esmagador de batata	Depois de estufar	/	use o recipiente de base plana	60	botão de alta velocidade	/

7. ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

1) Para evitar o risco de choque elétrico ou incêndio, não use fonte de alimentação diferente de CA 220V-240V.

- 2) Use exclusivamente uma tomada com especificação superior a 6A. Se usar uma tomada partilhada com outros aparelhos elétricos, a parte do circuito da ficha pode aquecer anormalmente e pegar fogo.
- 3) Não utilize objetos duros de ferragens para raspar o produto.
- 4) Deve retirar o a ficha da alimentação após o uso para evitar o risco de choque elétrico, ou curto-circuito.
- 5) Desligue a alimentação da máquina antes da desmontagem, montagem e limpeza ou quando não estiver em uso.
- 6) Não coloque em sobreaquecimento (acima de 60 graus centígrados) nem muito material alimentar no copo para evitar derrames de líquidos, transbordos e ferimentos pessoais resultantes.
- 7) O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante pode causar ferimentos.
- 8) Certifique-se de que todas as peças estão instaladas no lugar e bem fixados durante a operação.
- 9) O tempo de trabalho contínuo deste produto deve ser inferior a 1 minuto. Depois de trabalhar 1 minuto, tem de descansar por 1 minuto. Mantenha o ciclo de 1 minuto LIGADO e 1 minuto DESLIGADO, após trabalhar continuamente 5 ciclos deve aguardar 30 minutos para arrefecimento do motor.

10) O copo, o picador, o copo de processamento de alimentos, etc. não são à prova de micro-ondas.

8. AVISO

1) Além dos técnicos de reparação profissionais, ninguém deve desmontar, reparar e montar novamente o produto, pois poderá causar incêndio, curto-circuito e operação anormal.

2) Coloque este produto onde as crianças não possam alcançar.

3) Não use as mãos molhadas para puxar ou ligar o fio de alimentação para evitar choque elétrico e curto-circuito.

4) Não molhe ou mergulhe a unidade principal para evitar choque elétrico e curto-circuito.

5) Apenas para uso doméstico interno, não use para fins comerciais.

9. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1) Deve desligar a ficha da alimentação antes de limpar.

2) Não toque na lâmina afiada.

3) Use um pano de louça seco para limpar o corpo do produto. É estritamente

proibido lavar em água a unidade principal ou mergulhar na água.

4) Não use escova de metal, escova de nylon, limpador doméstico, diluentes e outros materiais de limpeza semelhantes para limpar este produto, pois podem danificar a estrutura da superfície do produto.

5) Use um pano macio e seco para limpar a sujidade do fio de alimentação.

6) Requisitos de limpeza de cada acessório funcional.

Acessórios de limpeza	esfregar	enxaguar	Limpeza de imersão	Máquina de lavar louça	Observações
Lâmina de mistura	✓	✓	×	×	Não mergulhar em água
componentes para bater claras	✓	×	×	×	Não mergulhar em água
batedor	✓	✓	✓	✓	
Tampa do picador	✓	×	×	×	Não mergulhar em água
Picador	✓	✓	✓	✓	
Lâmina de corte	×	✓	✓	✓	
Vara de esmagar batatas	✓	✓	×	×	Não mergulhar em água

10. ANÁLISE DE PROBLEMAS COMUNS

fenómeno	Motivos	Método de manuseamento
O motor funciona, mas a lâmina não gira	1) Os acessórios funcionais não estão bem fixos na unidade principal 2). A lâmina está enredada em material alimentar e bloqueada	1) Bloqueie bem 2) Retire a ficha e, em seguida, retire o material alimentar e corte-o em pedaços pequenos
O produto para repentinamente de funcionar durante o processamento	1). Usando por muito tempo, o motor sobreaquece e pode ficar danificado 2). A ficha está solta ou falta energia	1) O tempo de trabalho deve ser estritamente de acordo com o manual de instruções 2) Excluir este problema após verificação
Vibração anormal ou ruído excessivo	1) Os acessórios funcionais não estão bem fixos na unidade principal 2) Colocado em	1) Bloqueie bem 2) Retire a ficha e, em seguida, retire o excesso de material alimentar e

	demasiado material alimentar	escolha a velocidade baixa para trabalhar
O produto não funciona após ligar o fio de alimentação e pressionar o botão de ligar	1) Falha de energia ou tomada de energia no estado desligado ou ficha solta 2) Danos na placa eletrónica ou no motor	1) Excluir este problema após verificação 2) Enviar a um serviço de reparação

Observação:

Se ainda assim não conseguir solucionar o problema após a análise do fenómeno acima, entre em contacto com o nosso pessoal de manutenção ou com o distribuidor. É proibido desmontar por pessoal não profissional.

Eliminación correcta de este producto



Esta marca indica que este producto no debe ser desechado junto con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al entorno o contra o la salud humana debido a una eliminación incontrolada de los residuos, se recomienda reciclarlo de forma correcta para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de recogida y devolución o contacte con el vendedor donde adquirió el producto. Estos pueden hacerse cargo de este producto para un reciclaje seguro para el medio ambiente.

Eliminação correta deste produto



Esta marcação indica que este produto não deve ser eliminado com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para evitar possíveis danos no meio ambiente ou à saúde humana como consequência da eliminação descontrolada de resíduos, recicle-o com consciência para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver o seu aparelho usado, utilize os sistemas de recolha e devolução ou contacte o revendedor onde o produto foi adquirido. Estas entidades poderão providenciar a reciclagem ambientalmente segura deste produto.



FAGOR 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