

Make *Cuisine*



TOPCHEF 2-EN-1

Olla & Airfryer multifunción programable

MANUAL DE INSTRUCCIONES



PRECAUCIÓN

ANTES DEL PRIMER USO precaliente el aparato durante al menos 10 minutos sin poner los alimentos dentro.

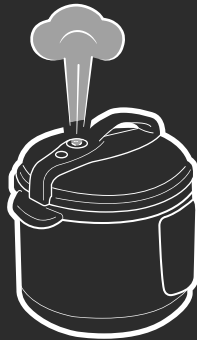
Es normal que salga un poco de humo inofensivo o de olor suave durante el precalentamiento.



PRECAUCIÓN

TENGA MUCHO CUIDADO con el vapor caliente que saldrá de la válvula de presión.

No ponga las manos ni ningún objeto que pueda tapar la parte superior del aparato.



AVISO

Por favor, guarde estas instrucciones para poderlas consultar en el futuro.

- Para evitar daños o lesiones, asegúrese de seguir todas las instrucciones y advertencias de seguridad.
- No permita que los niños utilicen este aparato. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Coloque el aparato en una superficie estable y nivelada.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico y en interiores.
- **NO UTILICE** este aparato si lleva un marcapasos, audífonos o dispositivos médicos similares. Consulte con su médico antes de utilizar este aparato.
- Apague y desenchufe el aparato cuando no vaya a utilizarlo, antes de agregar o quitar accesorios y de limpiarlo.
- Asegúrese de que el voltaje de su red eléctrica sea el adecuado para el aparato.
- El equipo incluye un cable de alimentación corto y desmontable para evitar que se enrede o tropiece.
- No se recomienda el uso de un cable largo ya que puede sobrecalentarse y causar riesgo de incendio.
- Si se utiliza un alargador, asegúrese de que la clasificación eléctrica sea compatible con el aparato, que el enchufe esté conectado a una toma de tierra y que esté colocado de forma que no pueda tropezarse o enredarse con él involuntariamente o por descuido.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos (incluidos los niños) a menos que una persona adulta encargada de su seguridad les supervise y les haya instruido en el uso del mismo.
- Si falta alguna pieza o está rota, dañada o desgastada, deje de utilizar este aparato hasta que se hagan las reparaciones pertinentes y/o se instalen las piezas de repuesto de fábrica.
- No utilice este artículo de forma no prevista en las instrucciones del fabricante, ya que esto podría anular la garantía del producto.

PRECAUCIÓN

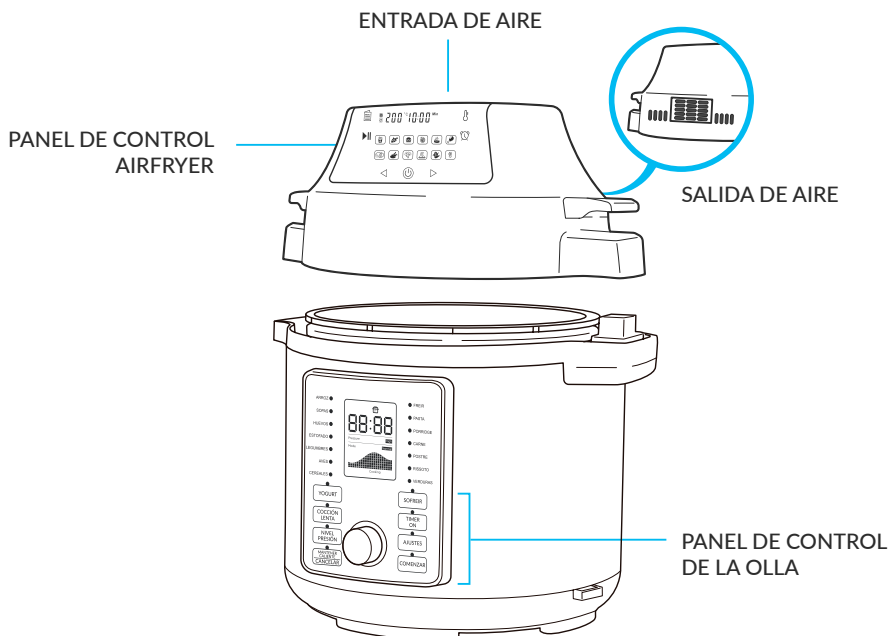
- El uso indebido o la manipulación del aparato pueden provocar daños a la propiedad o a las personas.
- Asegúrese de colocar el aparato en un área bien ventilada, lejos de superficies calientes, materiales combustibles (por ejemplo, cortinas y manteles) y ambientes húmedos.
- No coloque el aparato sobre una estufa o similar.
- No deje que el cable de alimentación pase sobre bordes o esquinas afiladas o superficies calientes.
- No tire del aparato ni lo lleve consigo sujeto sólo por el cable de alimentación.
- No coloque el cable de alimentación obstruyendo las rejillas de ventilación mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No toque, coloque o cubra las salidas de aire de este aparato mientras esté en funcionamiento.
- No cubra el aparato con otros elementos que impidan su ventilación.
- No use el aparato si el enchufe, el cable principal o el propio aparato están dañados o rotos.
- No esponja el enchufe o el cable a altas temperaturas durante el funcionamiento.
- Si el cable se calienta, deje de usar inmediatamente el aparato y contacte con el soporte técnico.
- No sumerja este aparato en agua, no lo enjuague bajo el grifo, lo rocíe con agua ni lo guarde en áreas húmedas o mojadas (se refiere al aparato principal, no a los accesorios).
- No derrame líquidos sobre los componentes eléctricos o los conectores.
- No desconecte el enchufe si tiene las manos mojadas.
- No mueva ni agite el aparato durante su funcionamiento.
- No toque las superficies calientes/interiores mientras el aparato esté funcionando.
- No toque los accesorios durante o inmediatamente después de la cocción. Utilice siempre guantes de cocina para mover los accesorios porque después del uso permanecerán calientes un tiempo después del último uso.

⚠ PRECAUCIÓN

- No coloque metal u otro material conductor en las rejillas de ventilación, para evitar el riesgo de sufrir una descarga eléctrica.
- No utilice ningún accesorio o elemento que no sea original del mismo fabricante y compatible con su modelo.
- No utilice este aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- No coloque materiales inflamables como papel o plástico dentro del aparato o en contacto con el mismo para evitar el riesgo de incendio.
- No utilice este aparato a menos que el enchufe esté correctamente conectado a una toma de corriente.
- No utilice este aparato si observa algún problema durante su funcionamiento.
- No comparta la toma de corriente con otros aparatos ni se arriesgue a dañar la toma de corriente o a provocar un incendio.
- En ciertos países, este aparato viene con un enchufe polarizado (una clavija más ancha que la otra), por lo que el enchufe debe estar orientado correctamente para que encaje en la clavija.
- Tenga cuidado con el vapor y el aire caliente que se escapan del aparato durante el uso y al retirar los alimentos.
- Desenchufe inmediatamente si ve que el aparato emite humo.
- Después de usar el aparato, asegúrese de que queda apagado y desenchufado.
- Deje que el aparato se enfríe durante al menos 30 minutos antes de desmontarlo o limpiarlo.
- Protección contra el sobrecalentamiento: El aparato tiene un dispositivo de seguridad que detendrá el funcionamiento automáticamente si se detecta sobrecalentamiento. En ese caso, desenchufe el aparato y espere a que se enfríe completamente antes de volver a encenderlo.

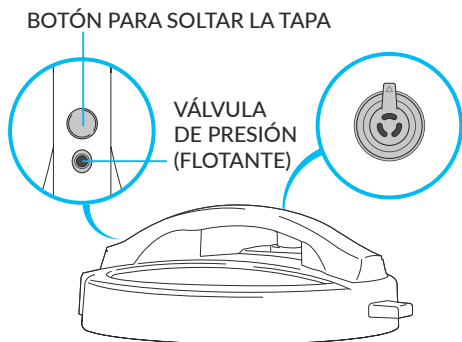
ESQUEMA GENERAL

■ TAPA AIRFRYER

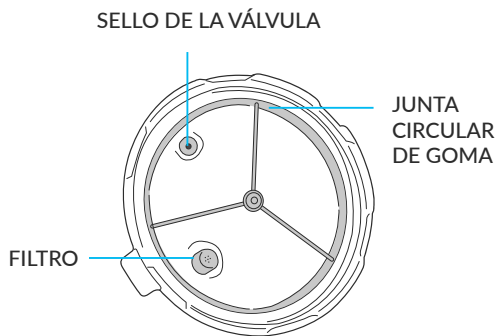


ESQUEMA GENERAL

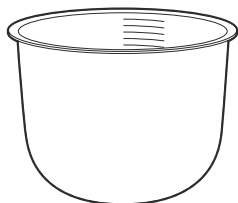
■ TAPA PARA COCCIÓN A PRESIÓN (VISTA SUPERIOR)



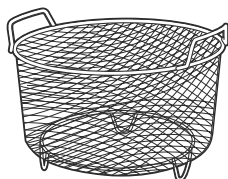
■ TAPA PARA COCCIÓN A PRESIÓN (VISTA INFERIOR)



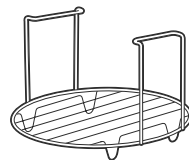
ACCESORIOS



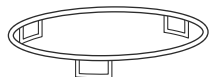
CUBETA INTERNA
DE 6 LITROS



CESTA



SOPORTE PARA COCCIÓN
AL VAPOR



SOPORTE PARA
LA TAPA



TAZA DE
CONDENSACIÓN



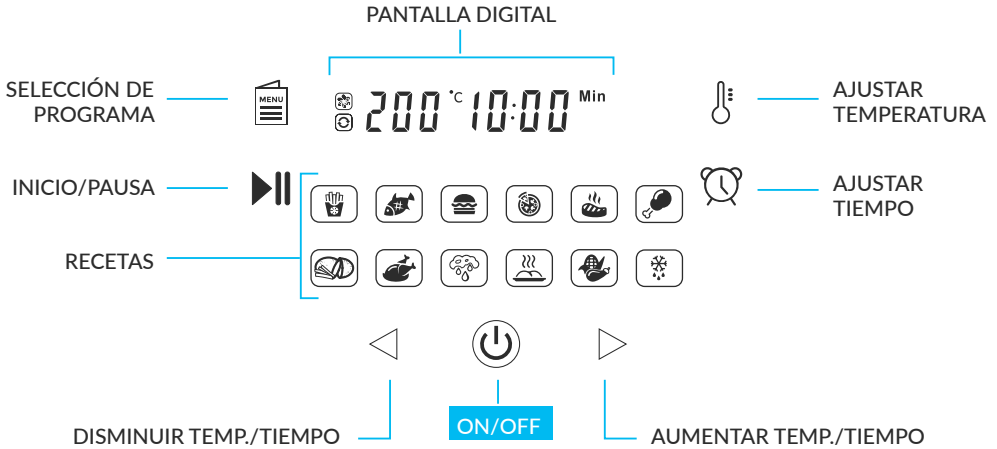
VASO MEDIDOR



CUCHARA ARROCERA

PANEL DE CONTROL - AIRFRYER

- **ON/OFF:** Pulse para encender o apagar. De forma predeterminada se enciende a 180°C y 15 minutos.
- **PROGRAMA:** Pulse para seleccionar los diferentes programas de cocción.
- **PANTALLA DIGITAL:** Muestra la temperatura y el tiempo.



RECETA	TEMPERATURA (°C)	MINUTOS
Patatas congeladas	200	15
Pescado	160	15
Hamburguesa	185	13
Pizza	185	15
Bistec de Ternera	175	25
Alitas	200	22
Patatas caseras	160	30
Pollo	180	40
Deshidratados	70	2 horas
Asados	160	10
Vegetales	180	15
Descongelar	60	5

SUGERENCIAS PARA RECETAS

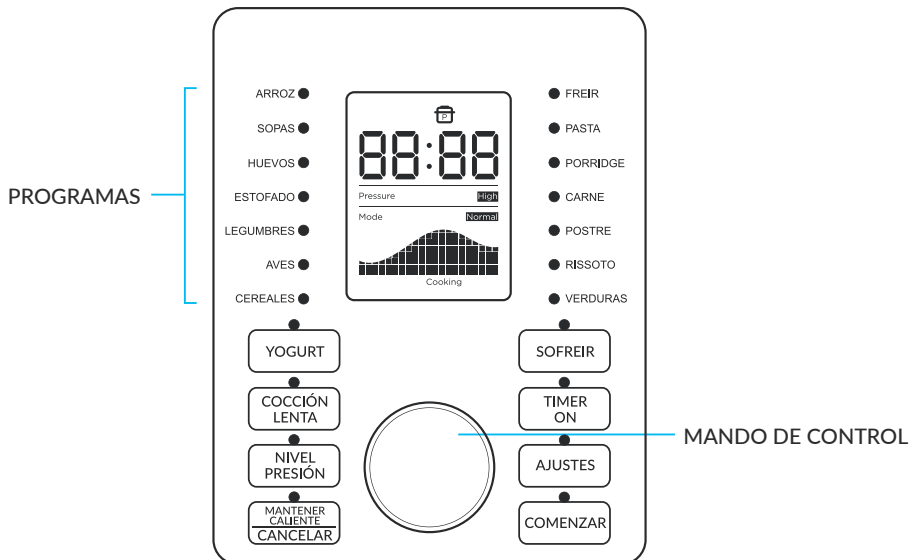
RECETA	CANTIDADES MIN-MAX (grs.)	TIEMPO (min.)	TEMPERATURA (°C)	INFORMACIÓN
PATATAS				
Croquetas de Patata (Hash Brown)	225	15-18	185	
Patatas bravas	285-680	10-24	185	Añadir ½ cucharada sopera de aceite
Patatas cortadas en dados	285-680	10-24	185	Añadir ½ cucharada sopera de aceite
Papas fritas caseras	285-680	10-16	200	Añadir ½ cucharada sopera de aceite
Patatas fritas congeladas (finas)	285-680	15-16	200	
Patatas fritas congeladas (gruesas)	285-680	15-20	200	
Patatas gratinadas	450	15-18	200	
CARNES Y AVES				
Bistec	115-500	8-12	185	
Chuletas de cerdo	115-500	10-14	185	
Hamburguesa	115-500	7-14	185	
Palitos de pollo	115-500	18-22	185	
Pechuga de pollo	115-500	10-15	185	
Salchichas	115-500	13-15	200	
APERITIVOS				
Aros de cebolla (congelados)	425	15	200	Use ingredientes que sirvan para horno
Nuggets de pollo (congelados)	115-500	4-17.5	200	Use ingredientes que sirvan para horno
Palitos de mozzarella (congelados)	115-500	8-10	185	Use ingredientes que sirvan para horno
Palitos de pescado (congelados)	115-500	6-10	200	Use ingredientes que sirvan para horno
Rollitos de primavera	115-340	15-20	200	Use ingredientes que sirvan para horno
Verduras rellenas	115-500	10	160	

SUGERENCIAS PARA RECETAS

RECETA	CANTIDADES MIN-MAX (grs.)		TEMPERATURA (°C)	INFORMACIÓN
HORNEAR				
Aperitivos Dulces	340	20	160	
Muffins	285	15-18	200	
Quiche	340	20-22	185	
Tarta	285	20-25	160	

PANEL DE CONTROL - OLLA A PRESIÓN

- **MANDO DE CONTROL:** Gírelo para alternar entre las recetas o ajustar el tiempo de cocción.
 - Púselo para ajustar el tiempo de la receta seleccionada.
- **NIVEL DE PRESIÓN:** Pulse para alternar entre presión “**High (alta)**” o “**Low (baja)**” según la receta que vaya a utilizar o la necesidad de presión que tengan los ingredientes.
- **TEMPORIZADOR:** Retrasa el inicio en intervalos de 30 minutos.
 - Púselo para incrementar el retraso de inicio.
- **AJUSTES:** Pulse para indicar al aparato la cantidad de ingredientes que va a usar en la receta. Este botón funciona como un selector alternando entre “**Less** (menos cantidad de ingredientes de lo previsto en la receta)”, “**Normal** (la cantidad prevista en la receta)” y “**More** (más cantidad de lo previsto en la receta)”.
 - **NOTA:** El tiempo de cocción variará según la cantidad de ingredientes seleccionada.



PANEL DE CONTROL - OLLA A PRESIÓN

RECETA	CANTIDAD DE INGREDIENTES (AJUSTES)	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN.)	AJUSTE MANUAL DE TIEMPO
ARROZ - Rice	Menos (Less)	8	1 hasta 99 min.
	Normal	12	
	Más (More)	15	
SOPAS - Soup	Menos (Less)	12	1 hasta 99 min.
	Normal	15	
	Más (More)	20	
HUEVOS - Eggs	Menos (Less)	4	1 hasta 99 min.
	Normal	5	
	Más (More)	6	
ESTOFADO Meat/Stew	Menos (Less)	20	1 hasta 99 min.
	Normal	35	
	Más (More)	45	
LEGUMBRES Bean/Chili	Menos (Less)	25	1 hasta 99 min.
	Normal	30	
	Más (More)	40	
AVES - Poultry	Menos (Less)	10	1 hasta 99 min.
	Normal	15	
	Más (More)	25	
CEREALES Multigrain	Menos (Less)	20	1 hasta 99 min.
	Normal	40	
	Más (More)	45	
FREIR - Beef	Menos (Less)	30	1 hasta 99 min.
	Normal	35	
	Más (More)	40	
PASTA	Menos (Less)	4	1 hasta 99 min.
	Normal	5	
	Más (More)	6	
PORRIDGE	Menos (Less)	12	1 hasta 99 min.
	Normal	15	
	Más (More)	20	
CARNE - Pork & Ribs	Menos (Less)	13	1 hasta 99 min.
	Normal	18	
	Más (More)	25	
POSTRE - Dessert	Menos (Less)	8	1 hasta 99 min.
	Normal	12	
	Más (More)	15	

PANEL DE CONTROL - OLLA A PRESIÓN

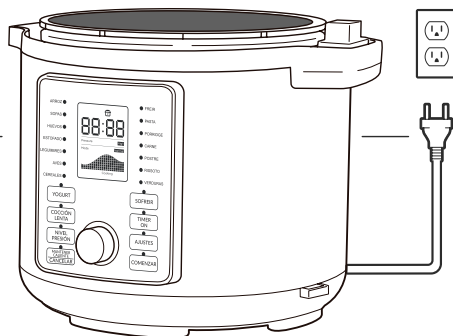
RECETA	CANTIDAD DE INGREDIENTES (AJUSTES)	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN.)	AJUSTE MANUAL DE TIEMPO
RISOTTO	Menos (Less)	20	1 hasta 99 min.
	Normal	35	
	Más (More)	45	
VERDURAS Vegetables	Menos (Less)	10	1 hasta 99 min.
	Normal	15	
	Más (More)	20	
YOGURT	Menos (Less)	24 horas	6 hasta 24 horas
	Normal	8 horas	
	Más (More)	Hervir	
COCCIÓN LENTA Slow cook	Menos (Less)	30 min.	30 min. hasta 9.5 horas
	Normal	6 horas	
	Más (More)	9 horas y 30 min.	
SOFREIR - Sauté	No disponible	30	No disponible
	No disponible		
	No disponible		

NIVELES DE PRESIÓN Y TIEMPOS PREDETERMINADOS

PROGRAMA	NIVEL - PRESIÓN	MODO COCCIÓN	TIEMPO (minutos)
ARROZ	High	Normal	12
SOPAS	High	Normal	15
HUEVOS	High	Normal	5
ESTOFADO	High	Normal	35
LEGUMBRES	High	Normal	30
AVES	High	Normal	15
CEREALES	High	Normal	40
FREIR	High	Normal	35
PASTA	High	Normal	5
PORRIDGE	High	Normal	15
CARNE	High	Normal	18
POSTRE	High	Normal	40
RISOTTO	High	Normal	35
VERDURAS	High	Normal	15
PROGRAMA	NIVEL - PRESIÓN	MODO COCCIÓN	TIEMPO
YOGURT	-	Normal	8 horas
COCCIÓN LENTA	-	Normal	6 horas
SOFREIR	-	Normal	30 minutos

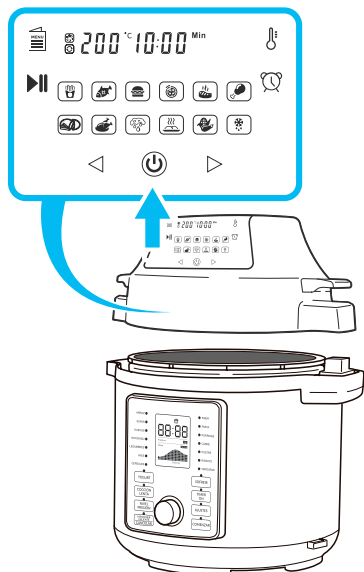
PREPARACIÓN

- 1 Coloque el aparato en una superficie estable y nivelada, enchúfelo a una toma de corriente.
 - Deje al menos 15 cm. de espacio libre alrededor del aparato durante su funcionamiento.
 - Asegúrese de que el cable de alimentación tenga la longitud suficiente para alcanzar el enchufe cómodamente, sin tirantes o dobleces forzadas.

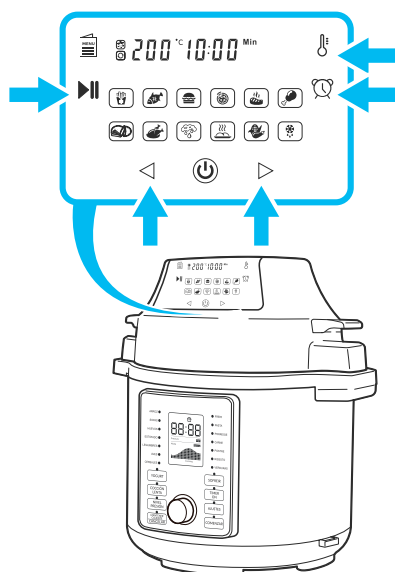


NOTA: Limpie los accesorios con agua caliente, jabón para vajilla y una esponja o estropajo no abrasivo antes de usarlos por primera vez. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño limpio y seco. Asegúrese de haber retirado todas las etiquetas adhesivas y de embalaje.

- 2 **TAPA AIRFRYER:** Pulse el botón de encendido para encender el aparato.



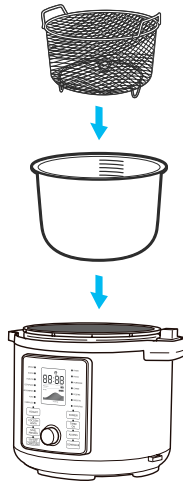
- 3 **TAPA AIRFRYER:** Ajuste la temperatura deseada y el temporizador a 10 minutos. Luego pulse el botón de inicio para precalentar el aparato.



COCINANDO

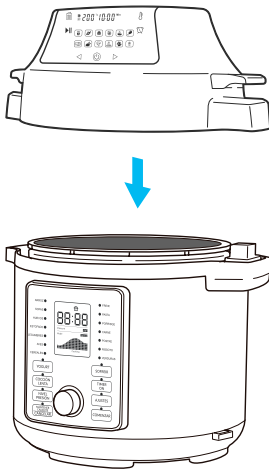
1

Coloque los ingredientes en el accesorio deseado y luego en la cubeta interna.
- No sobrecargue ni el accesorio ni la cubeta.
Utilice guantes de cocina para insertar el accesorio o la cubeta en el aparato.

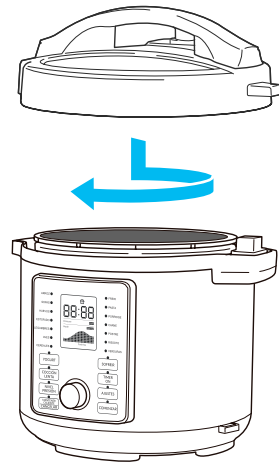


2

Seleccione la tapa apropiada para utilizar el aparato como Airfryer o como olla a presión.



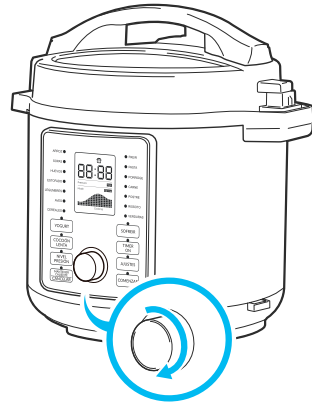
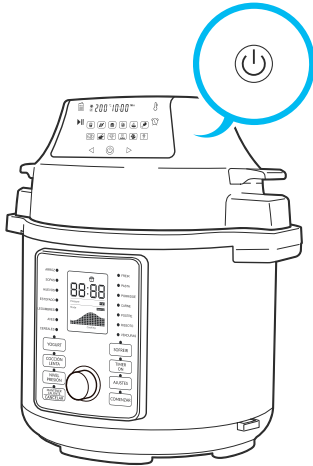
- Coloque la tapa Airfryer y los controles de la misma se iluminarán automáticamente.



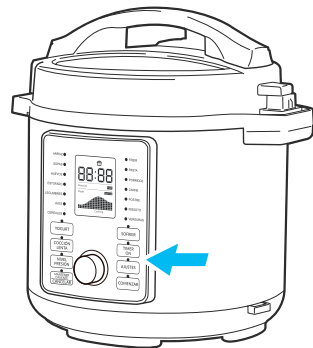
- Coloque la tapa de la olla y gírela en el sentido de las agujas del reloj. Cuando esté bien cerrada, los controles de la olla se iluminarán.

COCINANDO

- 3** Presione el botón de encendido o gire el regulador de control para encender el aparato.



- 4** Seleccione un programa y/o establezca manualmente los ajustes de temperatura y tiempo que desee.

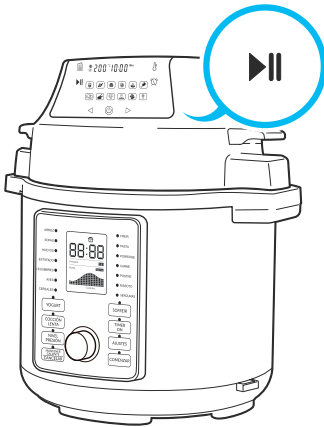


COCINANDO

5

Presione el botón de inicio para comenzar a cocinar.

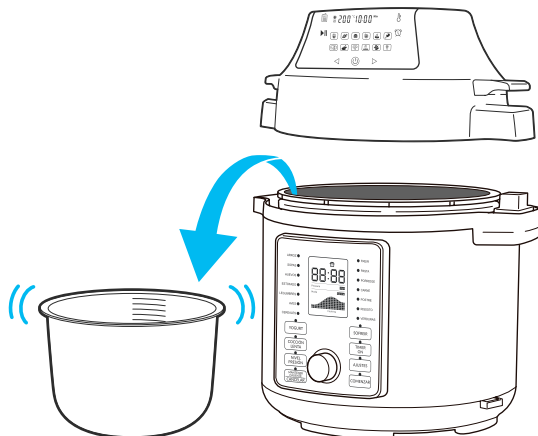
- Si es necesario, puede hacer pausas en la cocción y añadir/retirar los ingredientes según sea necesario.



6

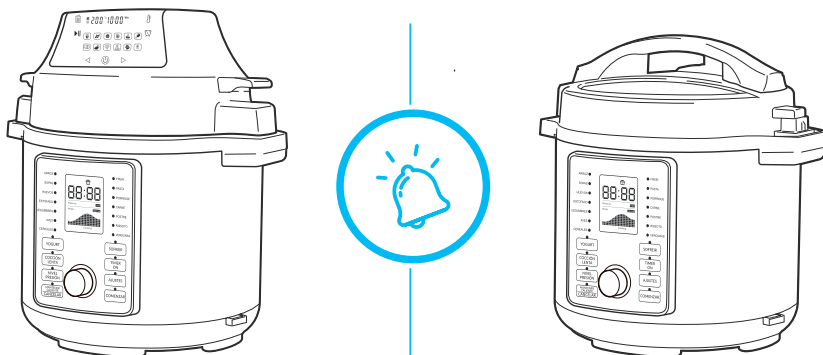
MODO AIRFRYER: Haga lo siguiente para que la comida se cocine de manera uniforme:

- Remover o dar la vuelta a la comida:
 - Pause el proceso.
 - Use guantes de cocina para sacar la cubeta interior del aparato, remover o dar la vuelta a la comida.
 - Vuelva a introducir la cubeta interior en el aparato para seguir cocinando.
 - Quite la pausa para que el proceso continúe.



COCINANDO

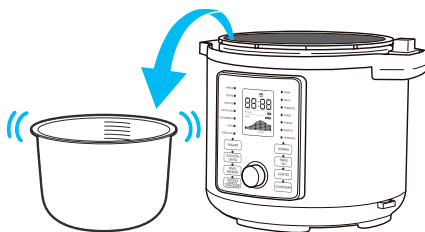
7



8

Use guantes de cocina para sacar la cubeta de la olla y retirar la comida.

NOTA: Asegúrese de colocar la cubeta en una superficie estable, lejos de cualquier elemento combustible o que se pueda derretir por el calor. Siempre apague y desenchufe el aparato cuando termine de cocinar con él. No mueva ni guarde el aparato hasta que se haya enfriado por completo.



CONSEJOS DE COCINA: AIRFRYER

- Utilice siempre guantes de cocina para mover los accesorios, porque pueden estar muy calientes.
- No sobrecargue de ingredientes la cubeta, 2/3 partes de su capacidad es el máximo admitido.
- No introduzca los ingredientes en el aparato durante el precalentamiento.
- Los ingredientes más pequeños requieren un tiempo de cocción ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.
- Remueva o dé la vuelta a los alimentos durante la cocción para que el cocinado sea uniforme.
- Ajuste el temporizador a la mitad del tiempo normal de cocción para que el propio aparato le indique cuándo es el momento de remover o dar la vuelta a los ingredientes.
- No cocine en exceso los alimentos. Se quemarán.
- No use el aparato sin limpiar previamente los restos de comida quemada. Retire siempre y limpie bien todos los restos de comida quemada antes de guardar el aparato.
- Se puede usar una pequeña cantidad de aceite para que algunos platos salgan más crujientes, pero no añada una cantidad excesiva del mismo.
- La masa prefabricada, por ejemplo en las pizzas, requiere un tiempo de cocción más corto que la masa casera.

CONSEJOS DE COCINA: OLLA A PRESIÓN

- Este aparato cocina bajo presión. El uso incorrecto puede provocar daños y/o lesiones a las personas.
- Tenga mucho cuidado con el vapor caliente que saldrá de la válvula de presión.
- No coloque las manos u objetos que puedan tapan la olla a presión.
- Asegúrese de que la unidad queda bien cerrada antes de utilizarla.
- Tenga en cuenta que la válvula limitadora de presión queda suelta cuando el aparato está apagado.
- No coloque la olla a presión dentro o sobre un horno o vitrocerámica calientes.
- Compruebe que la válvula limitadora de presión no esté obstruida antes de usar el aparato.
- Por lo general, no llene la cubeta interior más allá de 2/3 de su capacidad.
- Con ingredientes que se expanden durante la cocción (p. ej.: arroz o verduras secas), no llene la cubeta interior por encima de la mitad de su capacidad.
- No cocine ingredientes que puedan hacer espuma o burbujean durante la cocción, ya que podrían obstruir la válvula limitadora de presión.
 - Por ejemplo: puré de manzana, arándanos, cebada perlada, avena, cereales, guisantes, fideos, ruibarbo, espaguetis, etc.
- No abra la olla a presión hasta que la unidad se haya enfriado y se haya liberado la presión interna.
 - Si la tapa está bloqueada, es que el aparato aún tiene presión en el interior.
 - No fuerce la tapa para abrirla.
- La cubeta interior es antiadherente. No use utensilios afilados o metálicos en la cubeta interior ni tampoco use estropajos para limpiarla. Solo use utensilios de madera o plástico.
- No use la cubeta interior con otras fuentes de calor que no sean la olla a presión.
- No coloque peso adicional ni ejerza presión sobre la válvula de presión.
- Desenchufe y deje que el aparato se enfríe antes de cambiar las piezas, limpiarlo o guardarlo.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

- Desenchufe y deje que el aparato se enfríe durante al menos 30 minutos antes de desmontarlo o limpiarlo.
- Limpie el aparato, las piezas extraíbles y los accesorios después de cada uso.
- Limpie el exterior y el interior del electrodoméstico con un paño suave y agua tibia.
- Limpie los accesorios con agua tibia, detergente suave y una esponja o paño no abrasivo. Si es necesario, sumerja las piezas en agua caliente.
- Solo los accesorios son aptos para lavavajillas. Nunca sumerja el aparato en agua u otro líquido.
- No use limpiadores fuertes y corrosivos para limpiar este electrodoméstico.
- No limpie el aparato ni la cubeta con utensilios metálicos o materiales de limpieza abrasivos como estropajos de acero o para vajilla.
- Cuando las piezas estén completamente secas, vuelva a montar y almacene el aparato en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje de funcionamiento	220/240V - 50Hz
Temperatura de funcionamiento	60° C - 200° C
Potencia tapa Airfryer	1500 W
Potencia de la olla a presión	1000 W

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
No funciona.	El aparato no está enchufado correctamente.	Enchufe el aparato a la corriente.
	El temporizador no está configurado.	Establezca el temporizador.
	La tapa no está cerrada correctamente.	Asegúrese que la tapa está completamente cerrada.
	El aparato se ha sobrecalentado y se ha activado la protección contra sobrecalentamiento.	Apague el equipo y espere a que se enfríe antes de limpiarlo y volverlo a utilizar.
Los ingredientes se quedan crudos.	Ha puesto demasiados ingredientes.	Coloque menos cantidad de ingredientes en la cesta/cubeta.
	La temperatura establecida es demasiado baja / El tiempo de cocción es demasiado corto.	Eleve la temperatura o aumente el tiempo de cocción.
Los ingredientes no quedan fritos de manera uniforme.	Demasiada cantidad de ingredientes y se acumulan unos encima de otros.	Ponga menos ingredientes o dé la vuelta a los alimentos a la mitad de la cocción.
	Los ingredientes no son frescos o están preparados incorrectamente.	Asegúrese de usar ingredientes frescos y prepárelos correctamente para freír (agregue un poco de aceite, etc...).
Los ingredientes fritos no quedan crujientes.	Ciertos ingredientes son más adecuados para la freidora.	Use ingredientes frescos, o que sirvan para preparación en el horno.
	Falta un poco de aceite.	Use un cepillo de cocina para extender un poco de aceite sobre los ingredientes.
	Los ingredientes están húmedos	Seque los ingredientes antes de cocinarlos
Sale humillo blanco del aparato.	La comida en la freidora es muy grasienta.	Un poco de humo blanco es normal, sobretodo en el precalentamiento. Limpie el exceso de aceite de los ingredientes con papel secante.
	Los accesorios aún contienen restos de grasa del uso anterior.	Limpie bien los accesorios.
Se escapa vapor por la tapa.	El anillo de sello de goma no está instalado correctamente	Cancele la cocción, abra la tapa y vuelva a colocar el anillo estanco de goma en la misma. ¡¡¡Tenga cuidado de no quemarse!!!
	La válvula de presión se ha atascado.	Limpie bien la válvula de presión
Se escapa vapor por la válvula.	La válvula de presión no está colocada adecuadamente.	Recoloque cuidadosamente la válvula hasta que quede sellada.

SOPORTE POST VENTA

¿Necesitas ayuda sobre cualquier asunto relacionado con tu producto *MakeCuisine*?

Envía un email

soportepostventa@makecuisine.com



Funcionamiento
de Productos



Pedidos en nuestra
Tienda Online



Servicio Técnico y
Ampliación de Garantía

GARANTÍA

- El aparato de uso doméstico amparado por esta garantía ha sido fabricado de acuerdo con las normas estándar de calidad, habiendo superado las pruebas de homologación correspondientes.
- El aparato dispone de una garantía legal de 2 años desde su entrega. En caso de avería o defecto de fabricación durante dicho periodo podrá ejercitar, en las condiciones y plazos fijados para ello por la Ley de Garantías en la Venta de Bienes de Consumo, el derecho a la reparación del aparato o sustitución del mismo.

Para ello deberá conservar la factura o justificante de entrega del aparato. En todo caso, los plazos y derechos a que se refiere este apartado se regularán por la legislación vigente aplicable en cada momento.

- La sustitución por avería del aparato o de cualquier pieza del mismo no implicará prórroga de la garantía.
- Si utiliza este aparato doméstico para uso profesional, o en un entorno inusual, el plazo de vigencia de la garantía se acortará al 50%.
- En caso de suministro mediante un acuerdo específico, la garantía se aplicará en base al contrato principal.
- Esta garantía no puede ser reeditada.
- Quedan excluidas las averías producidas en el aparato como consecuencia de un mal uso o un mal trato del mismo.
- Quedan, asimismo, excluidas de la garantía las averías producidas por causas catastróficas (fuego, inundaciones...), atmosféricas, golpes y caídas.

⚠ PRECAUCIÓN

El fabricante y el vendedor renuncian expresamente a toda responsabilidad por lesiones personales, daños a la propiedad o pérdidas, ya sean directas, indirectas o incidentales, como resultado de la conexión incorrecta, uso incorrecto, mantenimiento inadecuado o negligencia de este producto.



El símbolo del contenedor con la cruz, que se encuentra en el aparato, significa que cuando el aparato llegue al final de su vida útil deberá ser llevado a los centros de recogida previstos, y que su tratamiento debe estar separado del de los residuos urbanos.



Conformidad CE

Este producto ha sido producido de acuerdo con las normativas vigentes y ha sido construido con las últimas normas de seguridad.

La marca CE certifica que este producto cumple todas las normativas relacionadas con el mismo.

- Directiva de compatibilidad electromagnética EMC 2014/30/EU
- Directiva de baja tensión LVD 2014/35/EU
- Directiva de Equipos a Presión PED 2014/68/EU
- Directiva RoHS 2011/65/EU

Make *Cuisine*

comercial@makecuisine.com

www.makecuisine.com