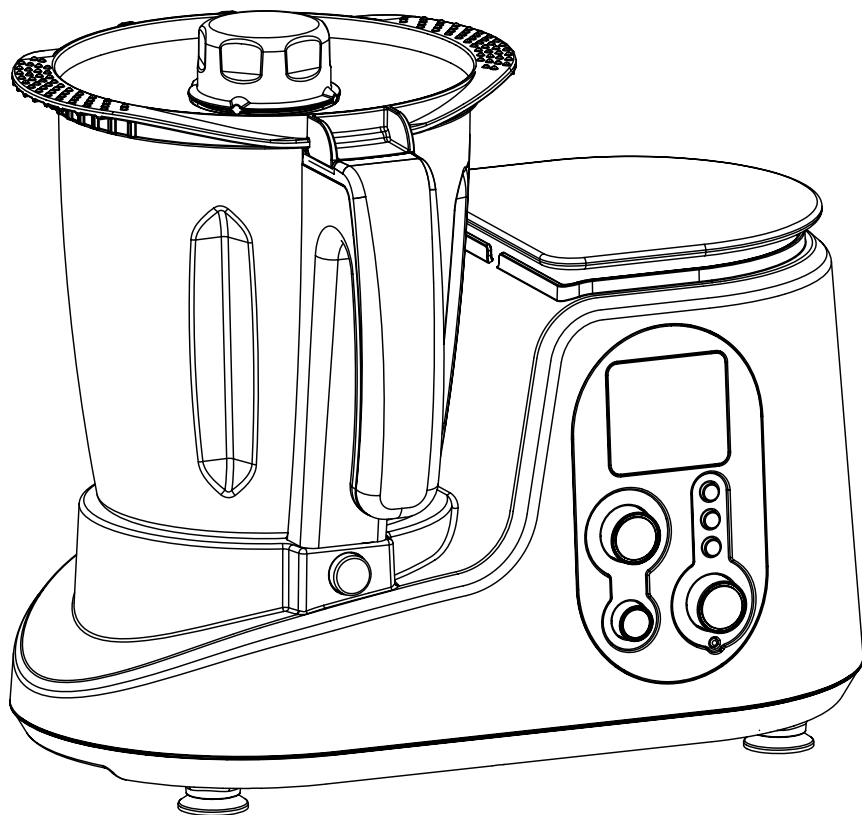


Make *Cuisine*



THERMODREAM

Robot de cocina

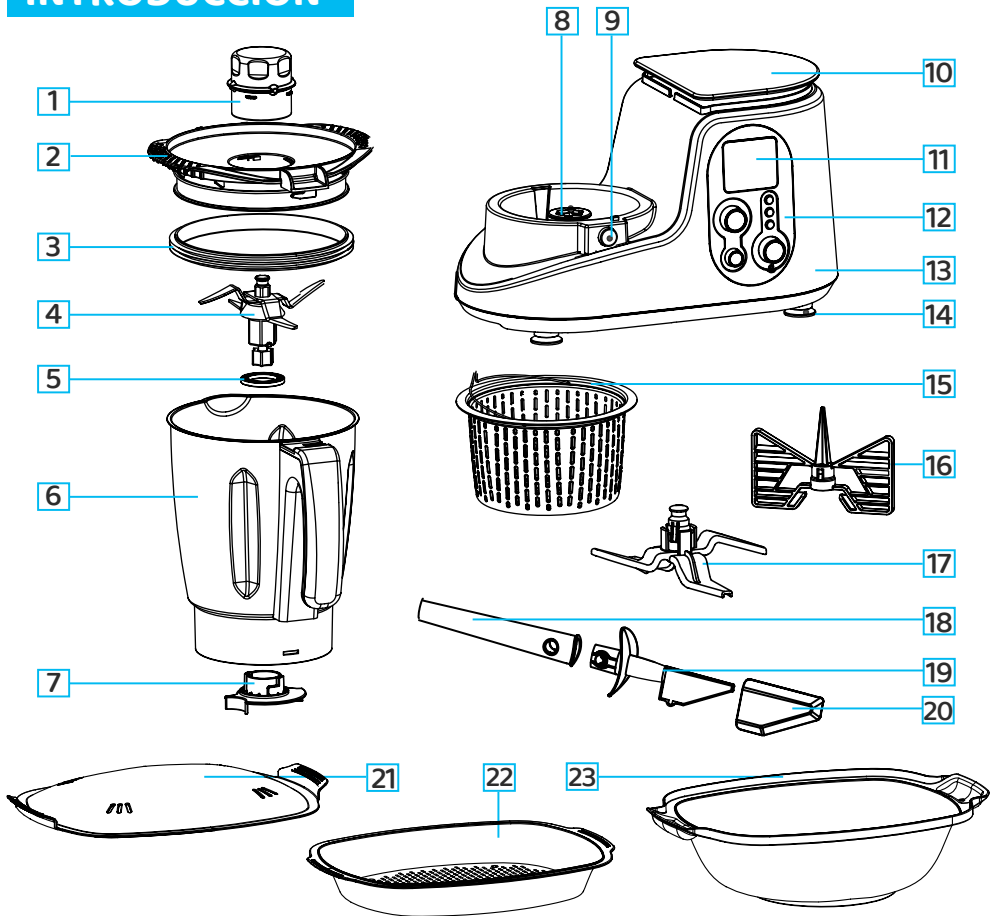
MANUAL DE INSTRUCCIONES

! IMPORTANTE

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO.

- Guarde este manual para futuras consultas.
- Antes de conectar el robot, compruebe si el voltaje indicado en el robot corresponde al voltaje de su red eléctrica local.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes. La garantía quedará automáticamente anulada si se han utilizado dichos accesorios o piezas.
- No utilice el robot si el cable de alimentación, el enchufe u otras piezas están dañadas.
- Antes de utilizar el robot por primera vez, limpie a fondo las piezas que entrarán en contacto con los ingredientes.
- Coloque siempre el robot sobre una superficie plana, seca y limpia.
- No toque la cuchilla, sobre todo si está en funcionamiento. Está muy afilada y podría accidentarse. Sujetar siempre la cuchilla desde su parte superior mientras se coloca o se retira para su limpieza.
- No utilice los accesorios ni el robot si se han dañado. Debe ponerse en contacto con un centro de servicio autorizado.
- Este robot no debe ser utilizado por niños. Mantenga el robot y su cable fuera del alcance de los niños.
- No deje nunca que el robot funcione sin vigilancia.
- Desenchufe el robot antes de instalar o desmontar cualquier accesorio.
- Espere siempre a que las partes móviles se detengan completamente antes de comenzar a desmontarlo.
- No sumerja nunca el robot en agua o cualquier otro líquido, ni lo enjuague bajo el grifo. Use sólo un paño húmedo.
- Desconecte el robot inmediatamente después de su uso.
- Desenchufe el robot antes de cambiar los accesorios o de tocar las piezas que se mueven durante su uso.
- Este robot se debe utilizar siguiendo las instrucciones indicadas, usarlo siempre de forma segura y comprendiendo los peligros que conlleva.
- Este robot está destinado para uso doméstico.
- Los niños no deben usar o jugar con este robot.
- No aumente la velocidad de forma brusca o use el botón "Pulse" cuando la temperatura de cocción sea superior a 60°C.
- Cuando procese alimentos calientes (para temperaturas superiores a 60°C) no toque la taza medidora ni pulse el botón "Pulse".
- Asegúrese de colocar el robot sobre una superficie limpia, sólida, uniforme y que no se caliente, especialmente cuando utilice la vaporera.
- La espátula se utiliza para remover, bajar o sacar los alimentos del vaso. Asegúrese siempre de utilizarlo cuando la cuchilla NO esté en funcionamiento.

INTRODUCCIÓN

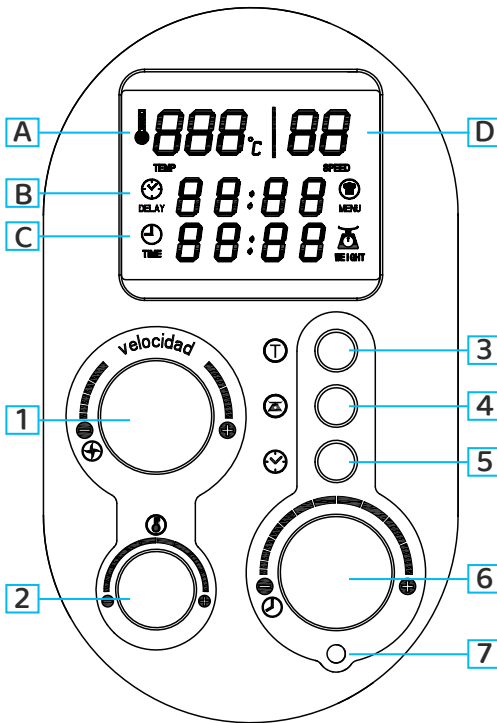


- 1** CUBILETE MEDIDOR (Máx. 90ml)
- 2** TAPA DEL VASO
- 3** JUNTA ESTANCA DE GOMA
- 4** CUCHILLA
- 5** ARANDELA
- 6** VASO
- 7** CIERRE / APERTURA DE CUCHILLA
- 8** ACOPLADOR SUPERIOR
- 9** GRILLETE
- 10** BÁSCULA ELECTRÓNICA
- 11** PANTALLA LCD
- 12** PANEL DE CONTROL

- 13** ROBOT
- 14** SOPORTES DE VENTOSA
- 15** CESTILLO PARA VAPOR
- 16** MARIPOSA
- 17** PROTECTOR DE LA CUCHILLA
- 18** MANGO DE LA ESPÁTULA
- 19** ESPÁTULA
- 20** FUNDA DE SILICONA DE LA ESPÁTULA
- 21** TAPA DE LA VAPORERA
- 22** BANDEJA DE LA VAPORERA
- 23** VAPORERA

INTRODUCCIÓN

■ PANTALLA LCD



A. Muestra la temperatura.

(Rango: 30°C-40°C-50°C-60°C-70°C-80°C-90°C-100°C-110°C-120°C).

B. Muestra el tiempo de temporización: (Rango: 5 minutos a 24 horas)

5-60 minutos: Selección en bloques de 5 minutos.

1-24 horas: Selección en bloques de 10 minutos.

C. Muestra el Tiempo / Peso de la báscula (pulsando el botón Báscula)

Báscula: La unidad mínima es un gramo. El máximo es 5Kg.

Para el Tiempo: (Rango: 1 segundo a 60 minutos).

1-60 segundos: Selección en bloques de 1 segundo.

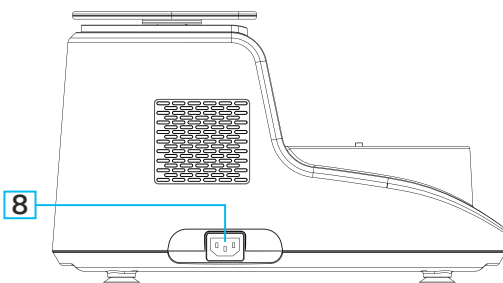
1-10 minutos: Selección en bloques de 30 segundos.

Por encima de 10 minutos: Selección en bloques de 1 minuto.

D. Velocidad (de 01 hasta 10).

Observaciones: Si la pantalla LCD se muestra en blanco cuando está en reposo o cuando han pasado 5 minutos desde el último uso es porque ha entrado en modo reposo. Gire el Regulador de Velocidad hacia la posición para sacarlo del modo reposo y ponerlo en marcha de nuevo.

■ BOTONES Y REGULADORES



1. Regulador de Velocidad

2. Regulador de Temperatura

3. Botón Turbo (máxima velocidad pulsado)

4. Botón Báscula

5. Botón Temporizador

6. Selección Tiempo

7. LED indicadora (Roja)

8. Toma enchufe de corriente

INTRODUCCIÓN

■ CAPACIDAD EN LITROS DEL VASO

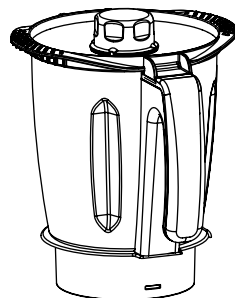
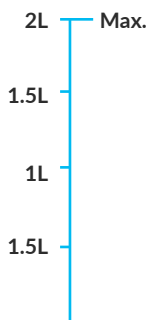
La capacidad máxima del vaso es de 2 litros.

No sobrepase dicha capacidad.



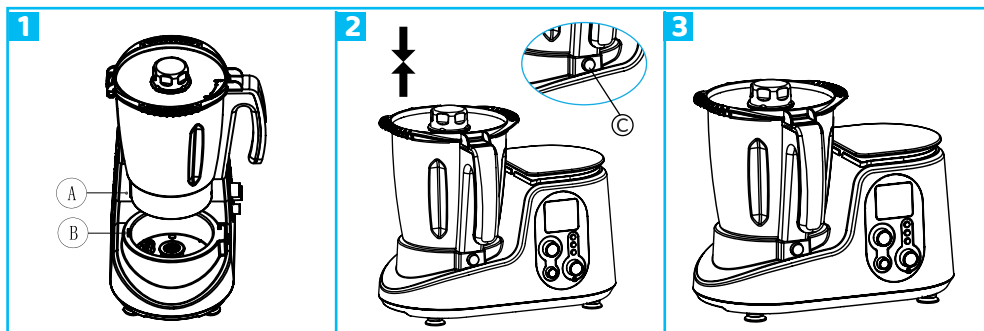
Cuidado: El logo “Superficie caliente” está marcado en el propio vaso.

Este símbolo indica que el vaso se puede calentar durante el uso y por tanto deberá manipularse con cuidado.



INSTRUCCIONES DE USO

■ CÓMO INSTALAR/RETIRAR EL VASO



1 Primero, coloque el vaso en el alojamiento del robot.

2 Asegúrese de hacer que el “lado A” apunte hacia el “lado B” y que el asa y el botón “C” estén alineados, pulse el botón “C” mientras se inserta el vaso. Si se coloca bien, se escuchará un “clic” al encajarlo.

3 Presione ligeramente la tapa del vaso hacia abajo para asegurarse de que el vaso esté bien colocado (vea la imagen de arriba).

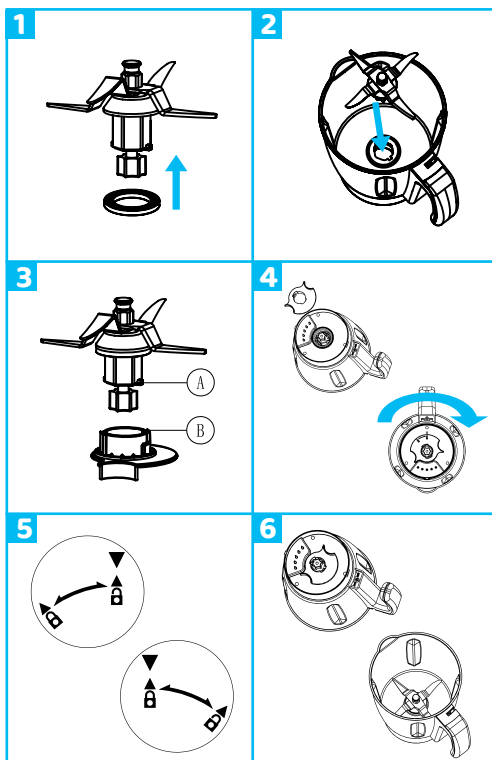
Si quiere retirar el vaso del robot, por favor siga los siguientes pasos:

1. Pulse el botón “C”.

2. Retire el vaso del robot con cuidado.

INSTRUCCIONES DE USO

■ CÓMO INSTALAR LA CUCHILLA



1 Ponga la arandela estanca en la cuchilla. Inserte la cuchilla a través de la abertura hacia el fondo del recipiente (vea la imagen anterior).

3 Inserte la pieza de cierre/apertura en la parte inferior de la cuchilla. Asegúrese de que “lado A” apunte hacia el “lado B”.

4 Gire la pieza en el sentido de las agujas del reloj, esta quedará sujeta al vaso.

Atención: La cuchilla está muy afilada. Tenga mucho cuidado. Sujete la cuchilla sólo por la parte superior.

1. No olvide instalar la arandela estanca debajo de la cuchilla. Si no lo instala, los ingredientes se filtrarán por la parte inferior del vaso y dañarán el robot.

2. Cuando quite la cuchilla del vaso, sujétela por la parte superior con una mano mientras quita la tuerca girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj. La cuchilla está muy afilada, tenga mucho cuidado al sujetarla.

■ CÓMO PICAR INGREDIENTES

1 Instale la cuchilla, y luego instale el vaso en el robot.

2 Ponga los ingredientes en el vaso.

3 Ponga la tapa en el vaso girándola hasta que quede bloqueada en su posición y después ponga el cubilete medidor en la tapa del vaso.

4 Enchufe el robot a la corriente.

5 Establezca el tiempo que necesite (menos de 1 hora) y seleccione la velocidad (1-10). El robot empezará a funcionar y la pantalla mostrará una cuenta atrás. Si no ajusta el tiempo, funcionará como un contador.

6 Se escuchará un “bip” cuando queden 5 segundos para terminar.

7 Cuando termine, la luz de la pantalla LCD parpadeará.

INSTRUCCIONES DE USO

Nota: La luz se apagará del todo si pasan más de 5 minutos.

8 Después del uso, desenchufe el robot.

9 Retire el vaso de su alojamiento y quite la tapa.

10 Ya puede verter los ingredientes picados a otro recipiente.

Cuidado: **1.** La cuchilla está muy afilada. Tenga cuidado al tocarla.

2. ¡Sujete la cuchilla sólo por la parte superior de la misma!

3. Para procesar ingredientes duros como granos de café, almendras, etc., no los pique durante más de 40 segundos y permita al robot descansar al menos 10 minutos antes del siguiente uso.

CÓMO HACER MASA

LA CUCHILLA ESTÁ PREPARADA PARA PODER HACER MADALENAS, MASA DE BIZCOCHO, MASA PARA PIZZA, ETC. POR FAVOR, SIGA LOS PASOS SIGUIENTES:

1 Instale la cuchilla y luego instale el vaso en el robot.

2 Añada los ingredientes en el vaso.

3 Cierre el vaso con la tapa girándola hasta que quede bloqueada en su posición.

4 Ponga el cubilete medidor en la tapa del vaso.

5 Enchufe el robot.

6 Ajuste el tiempo y la velocidad (1-4) según la receta. El robot arrancará automáticamente y la pantalla iniciará la cuenta atrás. Si no realiza ningún ajuste de tiempo, funcionará como un contador.

7 Se oirá un “bip” cuando queden 5 segundos para terminar.

8 Cuando termine, la luz de la pantalla parpadeará.

Nota: La luz se apagará del todo si pasan más de 5 minutos.

9 Después del uso, primero desenchufe el robot.

10 Por último retire la masa del vaso.

Cuidado: **1.** La cantidad máxima que se puede amasar es de 0.8Kg. No haga una cantidad superior a la indicada.

2. La cuchilla está muy afilada. No retire la masa con la mano porque podría cortarse.

FUNCIÓN PULSACIÓN RÁPIDA “TURBO”.

Cuando necesite remover, triturar o mezclar a máxima velocidad durante un espacio muy corto de tiempo, es idóneo utilizar esta función: accione y mantenga pulsado el botón “Turbo” y el robot se pondrá a velocidad 10 hasta que deje de presionar dicho botón.

INSTRUCCIONES DE USO

■ CÓMO CALENTAR LA COMIDA

EL ROBOT PUEDE PREPARAR GRAN DIVERSIDAD DE RECETAS COMO PAPILLA PARA BEBÉS, RISOTTO, MERMELADA, SOPA DE VERDURAS, ETC.... POR FAVOR, SIGA LOS PASOS SIGUIENTES:

- 1 Instale la cuchilla y luego instale el vaso en el robot.
- 2 Añada los ingredientes en el vaso.
- 3 Luego ponga la tapa en el vaso, girándola hasta que quede bloqueada en su posición.
- 4 Ponga el cubilete medidor en su posición sobre la tapa del vaso.
- 5 Enchufe el robot.
- 6 Fije el tiempo que necesite (menos de 1 hora).
- 7 Ajuste la temperatura (30°C- 120°C) y la luz roja se encenderá.

Cuidado: La temperatura fijada debe ser más alta que la temperatura de los ingredientes en el vaso, por ejemplo, si proceden de otra preparación en sartén, olla, etc...

8 Luego seleccione la velocidad (1-4). El robot empezará a funcionar automáticamente y en la pantalla comenzará la cuenta atrás.

9 Se escuchará un "bip" cuando queden sólo 5 segundos para terminar.

10 Cuando termine la cuenta atrás, la luz de la pantalla LCD parpadeará.

Nota: La luz se apagará del todo si pasan más de 5 minutos.

11 Desconecte el robot y retire la tapa del recipiente.

12 Saque los ingredientes del vaso.

Precaución:



1. No toque la parte metálica del vaso mientras esté caliente.
2. Sólo toque el asa del vaso para moverlo.
3. No calentar nunca el vaso cuando esté vacío.
4. Si quiere calentar la comida durante unos minutos más, ponga primero la velocidad a "0", así podrá reajustar el tiempo, la temperatura y por último ponga de nuevo la velocidad al valor deseado. El robot seguirá funcionando con los nuevos parámetros.
5. En el caso de la leche, la cantidad máxima a calentar es de 500 ml.

■ CÓMO USAR LA FUNCIÓN "TEMPORIZADOR"


LA FUNCIÓN DE TEMPORIZACIÓN PUEDE SER MUY ÚTIL PARA USTED. LE PERMITE PROGRAMAR CUALQUIER TRABAJO DE SU ROBOT CON 24 HORAS DE ANTELACIÓN, O PROGRAMAR EL INICIO PARA QUE SI ESTÁ FUERA DE CASA LOS INGREDIENTES SE PROCESEN CON ANTELACIÓN Y CUANDO VUELVA A CASA LA COMIDA ESTÉ LISTA PARA SU DISFRUTE.

- 1 Instale la cuchilla, y luego instale el vaso en el robot.
- 2 Añada los ingredientes en el vaso.
- 3 Luego ponga la tapa sobre el vaso, girándola hasta que quede bloqueada en su posición.
- 4 Ponga el cubilete medidor en su posición sobre la tapa del vaso.

INSTRUCCIONES DE USO


- 5 Enchufe el robot.
- 6 Pulse el botón  la pantalla LCD parpadeará, y seleccione las horas (1-24 horas) a partir de la actual, en la cual el robot se pondrá en marcha.
- 7 Para confirmar pulse el botón .
- 8 Ahora ajuste el tiempo que desea programar (menos de 1 hora).
- 9 Ajuste la temperatura (30°C - 120°C) y la luz roja LED se encenderá.

Cuidado: La temperatura fijada debe ser más alta que la temperatura de los ingredientes en el vaso, si proceden de otra preparación en sartén, olla, etc... (si no necesita calentar la comida, entonces sáltese este paso).

- 10 Establezca la velocidad que necesita (1-4 para calentar, 1-10 para licuar).
- 11 Tras establecer la velocidad, la pantalla LCD parpadeará. Pulse el botón  de nuevo y la programación quedará guardada. El robot comenzará a funcionar pasado el tiempo establecido en el paso 6 y usará el temporizador de cuenta atrás establecido en el paso 8.
- 12 Se escuchará un “bip” cuando queden sólo 5 segundos para terminar.
- 13 Cuando termine la cuenta atrás, la luz de la pantalla LCD parpadeará.

Nota: La luz se apagará del todo si pasan más de 5 minutos

- 14 Desconecte el robot y retire la tapa del vaso.
- 15 Saque los ingredientes del vaso.

Precaución: Después de ajustar la velocidad en el paso 10, la pantalla LCD se pondrá a parpadear. No olvide pulsar el botón  de nuevo para guardar los ajustes, o la programación no se realizará.

■ CÓMO USAR EL ACCESORIO “MARIPOSA”

EL ACCESORIO “MARIPOSA” LE AYUDARÁ A CONSEGUIR LOS MEJORES RESULTADOS BATIENDO CREMA, MAYONESA O CLARAS DE HUEVO.

INSTALAR/RETIRAR EL ACCESORIO MARIPOSA

- 1 Sostenga la mariposa por el extremo de la misma.
- 2 Inserte la mariposa en la parte superior de la cuchilla, se oirá un sonido “clic”.
Eso significa que la mariposa está bien instalada en la parte superior de la cuchilla.
Si quiere quitar la mariposa de la cuchilla, sólo tienes que sostener el extremo y sacarla con rotaciones en ambas direcciones.

USO DEL ACCESORIO MARIPOSA

- 1 Instale la cuchilla primero y después la mariposa en el vaso.
- 2 Añada los ingredientes en vaso.
- 3 Luego ponga la tapa sobre el vaso, girándola hasta que quede bloqueada en su posición.

INSTRUCCIONES DE USO

4 Ponga el cubilete medidor en su posición, sobre la tapa del vaso.

5 Enchufe el robot.

6 Seleccione el tiempo necesario, seleccione la velocidad (1-10).

El robot empieza a funcionar automáticamente y la pantalla iniciará la cuenta atrás. Si no selecciona el tiempo funcionará como un contador.

7 Se escuchará un “bip” cuando queden sólo 5 segundos para terminar.

8 Cuando termine la cuenta atrás, la luz de la pantalla LCD parpadeará.

Nota: La luz se apagará del todo si pasan más de 5 minutos.

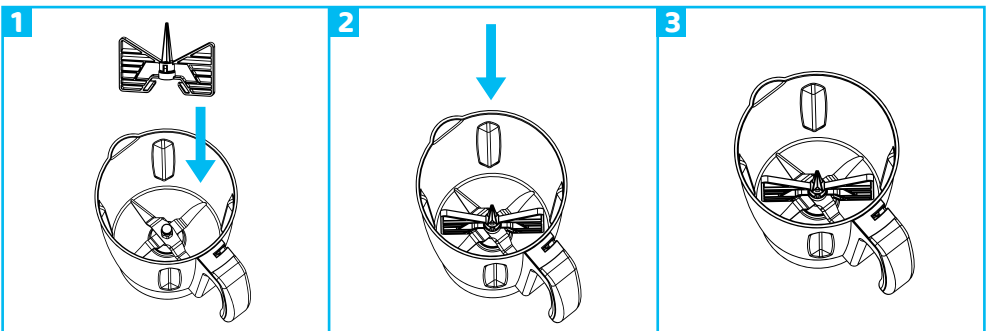
9 Después del uso, desenchufe el robot y retire la tapa del vaso.

10 Saque los ingredientes procesados del vaso.

Precaución:

1. Conecte el robot sólo después de colocar la mariposa en su lugar.

2. No añada ingredientes que puedan dañar o bloquear la mariposa cuando la cuchilla esté en movimiento y la mariposa esté colocada.



■ CÓMO USAR LA VAPORERA

LA VAPORERA ESTÁ DISEÑADA PARA PREPARAR ALIMENTOS AL VAPOR, COMO VERDURAS, CARNE, PESCADO U OTROS.

PUEDA UTILIZAR LA VAPORERA EN CUALQUIERA DE LAS DOS COMBINACIONES SIGUIENTES:

Combinación 1: Tapa (21) + Bandeja (22) + Vaporera (23)

Utilice esta combinación en dos casos:

1. Cuando haga dos platos diferentes

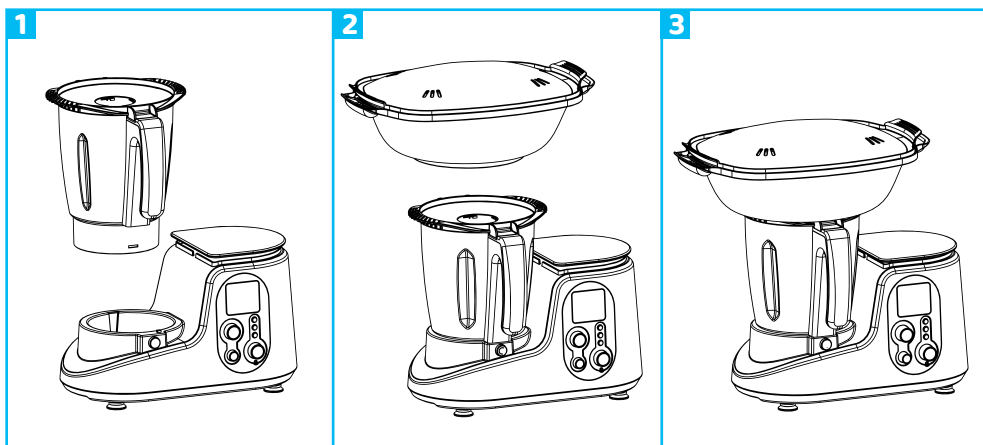
2. Cuando haga un solo plato y por sus dimensiones necesite utilizar la bandeja.

Combinación 2: Tapa (21)+ Vaporera (23)

Utilice esta combinación para preparar un solo plato y el volumen de los ingredientes sea grande.

INSTRUCCIONES DE USO

- 1** Instale la cuchilla dentro del vaso y luego instale el vaso.
- 2** Añada agua al vaso (entre 0.5L y 1.5L).
Sugerencia: Según el tiempo de cocción, deberá añadir más o menos agua.
Como referencia, ½ litro de agua puede usarse para cocinar al vapor durante unos 30 minutos.
(Atención: debe poner más de 0,5L de agua en el vaso).
- 3** Coloque la vaporera sobre el vaso con la tapa y sin el cubilete medidor. Sitúelo en la posición que muestra la imagen 3.
- 4** Ponga los ingredientes en la vaporera.
- 5** Enchufe el robot y pulse el botón de puesta en marcha.
- 6** Introduzca el tiempo necesario (inferior a 1 hora).
- 7** Establezca la temperatura a 120°C. La luz roja se encenderá. Cuidado: si los ingredientes provienen de otro proceso (sartén, olla, etc..) la temperatura seleccionada debe ser superior a la de los ingredientes.
- 8** Seleccione la velocidad "1". El robot se pondrá en marcha de manera automática y la pantalla mostrará la cuenta atrás.
- 9** Se escuchará un "bip" cuando queden sólo 5 segundos para terminar.
- 10** Cuando termine la cuenta atrás, la luz de la pantalla LCD parpadeará.
Nota: La luz se apagará del todo si pasan más de 5 minutos.
- 11** Tras el uso, desenchufe el robot, quite la vaporera y saque el vaso.
- 12** Retire los ingredientes de la vaporera.



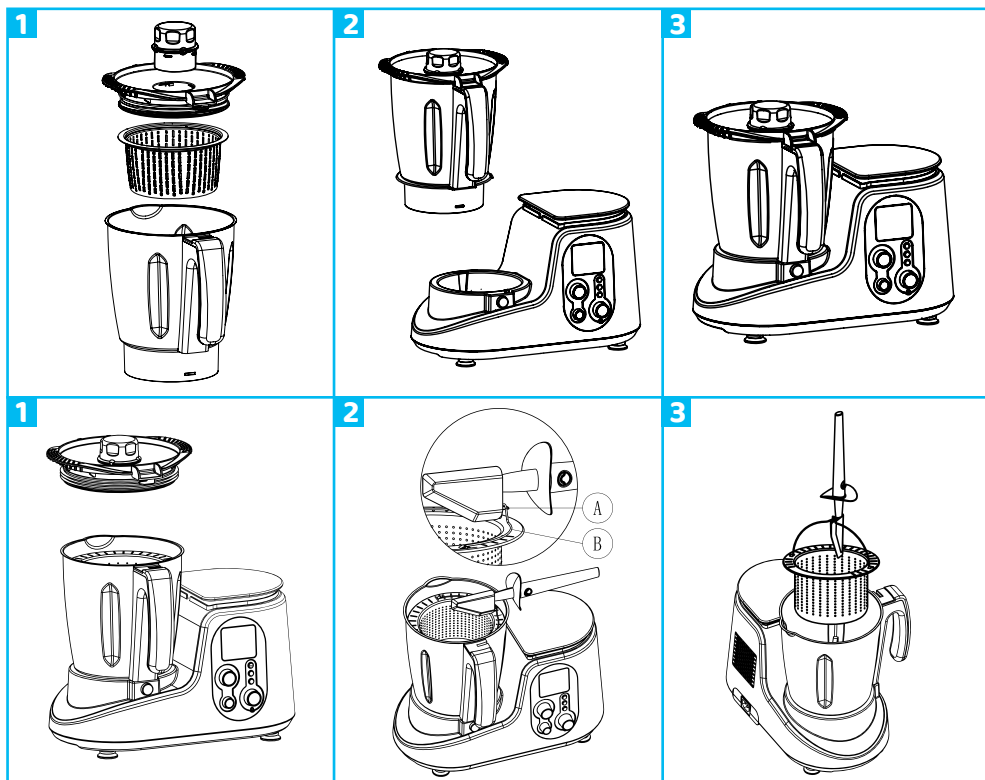
INSTRUCCIONES DE USO

Atención:

1. Tenga cuidado. Hay riesgo de quemaduras por vapor caliente y agua condensada caliente.
2. No utilice nunca la vaporera sin tapa.
3. Si la tapa no está bien colocada, el vapor se escapará y los alimentos que se encuentran dentro de la vaporera no se cocinarán adecuadamente.
4. El vapor y el agua condensada calientes son peligrosos. Tenga mucho cuidado manipulando el equipo.
5. Si desea cocer al vapor los alimentos durante unos minutos más, vuelva a poner la velocidad a "0". Luego reajuste el tiempo, la temperatura y la velocidad. El robot seguirá funcionando con los nuevos parámetros.
6. Por cada 30 minutos de cocción al vapor se requieren 0,5 litros (500ml) de agua, así que necesitará añadir alrededor de 250ml de agua por cada 15 minutos adicionales.

■ CÓMO USAR EL CESTILLO PARA VAPOR

EL CESTILLO SE UTILIZA PARA PREPARAR ALIMENTOS AL VAPOR EN PEQUEÑAS CANTIDADES, COMO HUEVOS, PATATAS, ARROZ, CARNE, ETC.



INSTRUCCIONES DE USO

1 Instale la cuchilla dentro del vaso y luego instale el vaso.

2 Añada agua al vaso (entre 0.5L y 1.5L).

Sugerencia: Según el tiempo de cocción, deberá añadir más o menos agua. Como referencia, $\frac{1}{2}$ litro de agua puede usarse para cocinar al vapor durante unos 30 minutos. (Atención: debe poner más de 0,5L de agua en el vaso).

3 Ponga los ingredientes en el cestillo, colóquelo en el vaso y ponga la tapa.

4 Enchufe el robot y pulse el botón de puesta en marcha.

5 Introduzca el tiempo necesario (inferior a 1 hora).

6 Establezca la temperatura a 120°C. La luz roja se encenderá. Cuidado: si los ingredientes provienen de otro proceso (sartén, olla, etc..) la temperatura seleccionada debe ser superior a la de los ingredientes.

7 Seleccione la velocidad "1". El robot se pondrá en marcha de manera automática y la pantalla mostrará la cuenta atrás.

8 Se escuchará un "bip" cuando queden sólo 5 segundos para terminar.

9 Cuando termine la cuenta atrás, la luz de la pantalla LCD parpadeará.

Nota: La luz se apagará del todo si pasan más de 5 minutos.

10 Tras el uso, desenchufe el robot, quite la vaporera y saque el vaso.

11 Retire los ingredientes de la vaporera.

Atención:

1. Tenga cuidado. Hay riesgo de quemaduras por vapor caliente y agua condensada caliente.

2. No utilice nunca la vaporera sin tapa.

3. Si la tapa no está bien colocada, el vapor se escapará y los alimentos que se encuentran dentro de la vaporera no se cocinarán adecuadamente.

4. El vapor y el agua condensada calientes son peligrosos. Tenga mucho cuidado manipulando el equipo.

5. Si desea cocer al vapor los alimentos durante unos minutos más, vuelva a poner la velocidad a "0". Luego reajuste el tiempo, la temperatura y la velocidad. El robot seguirá funcionando con los nuevos parámetros.

6. Por cada 30 minutos de cocción al vapor se requieren 0,5 litros (500ml) de agua, así que necesitará añadir alrededor de 250ml de agua por cada 15 minutos adicionales.

PROBLEMAS HABITUALES Y SUS SOLUCIONES

CÓDIGOS DE ERROR

E02: El vaso no está colocado correctamente.

E03: La tapa del vaso no está colocada correctamente.

E04: El robot tiene algún problema de funcionamiento y debe ser enviado a reparar. Contacte con el servicio técnico.

LIMPIEZA

1. Antes de limpiar el robot, desenchúfelo y retire el cable de la toma.
2. Mientras lo limpia, no sumerja el vaso en agua.
3. No retire la cuchilla sin esperar primero a que se enfríe el vaso.
4. Limpie el interior y el exterior del vaso. Mantenga siempre limpias y secas las clavijas de contacto del fondo del vaso.
¡Limpie las clavijas de contacto sólo con un paño húmedo!
5. Quite la tapa, desmonte las cuchillas y retire todas las piezas y accesorios.
6. ¡No limpie el vaso ni la cuchilla en el lavavajillas!
7. No utilice nunca objetos puntiagudos o afilados para la limpieza, ya que podría dañar las piezas funcionales o afectar a la seguridad del robot.
8. ¡La cuchilla está muy afilada! Tenga mucho cuidado al instalarla o retirarla.
9. Lave todas las partes en agua caliente y jabón. Límpielas inmediatamente después de su uso. Aclárelas con agua caliente y séquelas inmediatamente.
10. Le aconsejamos que de cuando en cuando lubrique la cuchilla con un poco de aceite vegetal.
11. ¡Limpie el robot sólo con un paño suave y húmedo!
12. Si tiene problemas para limpiar el vaso y la cuchilla, puede añadir un poco de agua jabonosa caliente en el vaso y hacer funcionar el robot a velocidad 1 durante unos segundos.

Para evitar posibles daños al medio ambiente causados por la eliminación incontrolada de desechos, debe reciclarlos responsablemente a fin de promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para deshacerse de este aparato, utilice los sistemas de devolución y/o recogida disponible en su país o póngase en contacto con la tienda donde compró el producto.

Es posible que ellos tengan medios para depositar el robot en un punto de reciclaje de forma segura para el medio ambiente.



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.

SOPORTE POST VENTA

¿Necesita ayuda sobre cualquier asunto relacionado con su producto Make *Cuisine*?

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.



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 RoHS 2011/65/EU

Make *Cuisine*

comercial@makecuisine.com

www.makecuisine.com