mixer PRO

INSTRUCCIONES DE USO

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de usar el aparato y consérvelo en buenas condiciones.

chef PLUS

¡ENHORABUENA POR LA COMPRA Y BIENVENIDO AL MUNDO CHEF PLUS!

mixer PRO

Para usar los servicios de asistencia técnica de Chef Plus, puede rellenar nuestro formulario de contacto a través de **http://www.chefplus.es/procesador-de-alimentos/estamos-para-ayudarte** o llamando a nuestro Servicio de Atención al Cliente **932 884 651**.

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesita consultarlo en el futuro.

ÍNDICE

1. Advertencias de seguridad.....2
2. Contenido de la caja.....4
3. Montaje y funcionamiento.....6
4. Accesorios.....10
5. Limpieza y mantenimiento.....13
6. Almacenamiento.....14
7. Solución de problemas.....14
8. Términos y condiciones de la garantía.....15
9. Características técnicas.....15

1 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

1. Lea y conserve estas instrucciones para futuras consultas.

2. Para evitar el riesgo de que se produzcan descargas eléctricas, no sumerja la base, el motor, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.

3. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Manténgalo fuera de su alcance.

4. Este aparato puede ser usado por personas con capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y siempre que conozcan los riesgos que conlleva su uso.

5. Desenchúfelo cuando no lo utilice y antes de proceder a su montaje, desmontaje o limpieza.

6. No ponga en marcha el aparato si presenta un cable o un enchufe defectuoso, no funciona correctamente, se ha caído o ha resultado dañado. Llame a nuestro Servicio de Atención al Cliente (932 884 651) si necesita información, reparar el electrodoméstico o algún tipo de reajuste.

7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones.

8. No utilice el aparato si tiene alguna pieza rota.

9. No use la unidad en el exterior.

10. Este aparato no está diseñado para uso comercial, profesional o industrial, sino exclusivamente para uso doméstico.

11. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.

12. Mantenga las manos y los utensilios alejados de la cuchilla o del disco mientras estén en funcionamiento a fin de evitar lesiones graves o que el aparato resulte dañado. Puede utilizar una espátula de silicona si es necesario, pero SOLO cuando esté apagado.

13. Las cuchillas están afiladas. Manipúlelas con precaución y manténgalas fuera del alcance de los niños.

14. Para evitar lesiones, no ponga nunca las cuchillas en la base sin haber colocado antes el recipiente correctamente.

15. Asegúrese de haber cerrado bien la tapa antes de poner en marcha el aparato.

16. No introduzca nunca alimentos con las manos por la boca de llenado. Utilice siempre el empujador.

17. No intente forzar el mecanismo de seguridad de la tapa.

18. Asegúrese de que las cuchillas y el disco se han detenido por completo antes de retirar la tapa. No olvide poner el mando en la posición «paro» (◉) después de cada uso. Para seleccionar un programa o una velocidad concreta, se deberá poner primero el mando en la posición «paro» y después seleccionar el programa o la velocidad. Lo mismo ocurre si tenemos la máquina a una velocidad y desconectamos, simplemente abrimos una tapa o quitamos un accesorio: no volverá a funcionar hasta que pongamos el mando en la posición «paro» y seleccionemos el programa o velocidad de nuevo.

19. Utilice el empujador para despejar la boca de llenado. En caso necesario, apague el motor y desmonte la unidad para eliminar el alimento sobrante.

20. No coloque el aparato cerca de un quemador de gas o una vitrocerámica que desprenda calor o dentro de un horno caliente.

21. No utilice el electrodoméstico para otros usos que no sean los indicados.

22. Este símbolo indica que en la UE no debe desecharse este producto junto con los demás residuos domésticos. Para evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente o la salud por abandonar residuos de forma indebida, asegúrese de que lo reciclen a fin de fomentar la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para deshacerse de su aparato usado, utilice los sistemas de devolución y recogida pertinentes.

23. Tenga cuidado al verter líquidos calientes, ya que pueden ser expulsados del aparato debido a la generación repentina de vapor.

24. No utilice el aparato más tiempo o con una cantidad de ingredientes superior a lo recomendado por el fabricante.

25. En caso de que el contenido del recipiente sea muy líquido, no deberá superar la capacidad límite del recipiente cuando esté en funcionamiento.

26. El bol tiene una capacidad máxima de líquido de 2 l, la de la jarra es de 1.8 l y el molinillo no puede exceder de 100 g de café.

27. La fruta introducida en la jarra debe ser cortada en piezas de aproximadamente 15 x 15 x 15 mm. La carne introducida en el bol debe ser cortada en piezas de aproximadamente 20 x 20 x 60 mm y el peso total no debe exceder los 300 g. El tamaño del resto de alimentos debe ser el adecuado para caber en la boca de llenado.

28. El tamaño recomendado de los cubitos de hielo introducidos no debe exceder los 30 x 30 x 30 mm.

29. El tiempo de funcionamiento recomendado no debe exceder 30 segundos para el molinillo y 3 minutos para la jarra. Respecto a los accesorios que componen el bol, el batidor doble tiene como límite recomendado de funcionamiento 150 segundos. Se aconseja que el resto de accesorios no sean utilizados más de un minuto seguido. Si excedemos esta velocidad, se recomienda hacer pequeños paros para evitar el sobrecalentamiento del motor.

30. No utilice productos agresivos para limpiar el mando de la máquina.

31. Si el aparato funciona haciendo mucho ruido o se agita mucho, deje de usarlo y envíelo al Servicio de Atención al Cliente para que lo revise.

32. Nunca repare el producto usted mismo.

33. Un mal uso del aparato puede provocar daños.

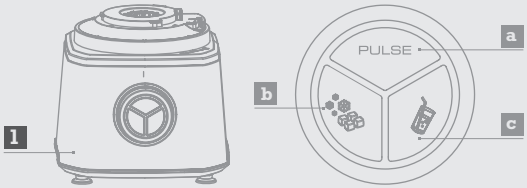
34. Para el buen funcionamiento de su Chef Plus Mixer Pro, recomendamos no introducir alimentos sólidos o líquidos cuya temperatura sea superior a 50 °C.

2 CONTENIDO DE LA CAJA

BASE

1. Base del motor

- **a.** Botón «pulse»
- **b.** Botón para picar hielo
- **c.** Botón para elaborar bebidas

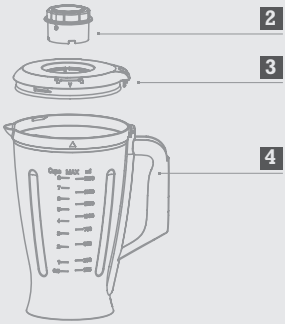


JARRA

2. Tapón medidor

3. Tapa

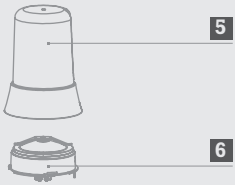
4. Jarra



MOLINILLO

5. Recipiente del molinillo

6. Base del molinillo



BOL

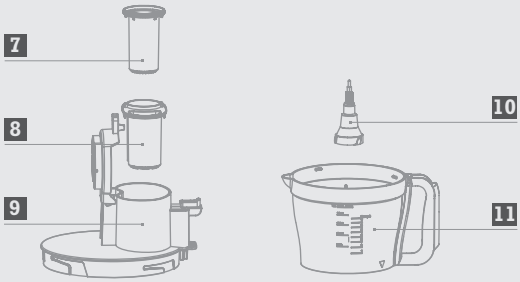
7. Empujador

8. Empujador doble

9. Tapa

10. Eje del motor

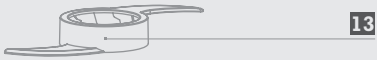
11. Bol



ACCESORIOS

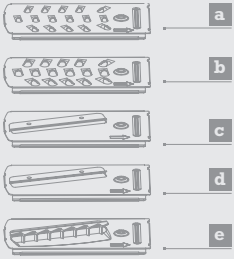
12. Cuchilla para picar y mezclar (metálica)

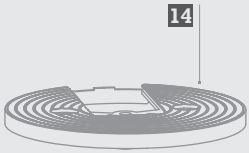
13. Cuchilla para amasar (plástica)



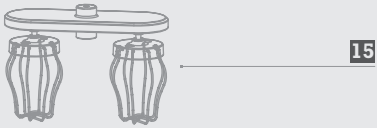
14. Disco para alojar las cuchillas

- **a.** Cuchilla para rallar fino
- **b.** Cuchilla para rallar grueso
- **c.** Cuchilla para laminar fino (N° 1)
- **d.** Cuchilla para laminar grueso (N° 2)
- **e.** Cuchilla para cortar patatas fritas





15. Batidor doble



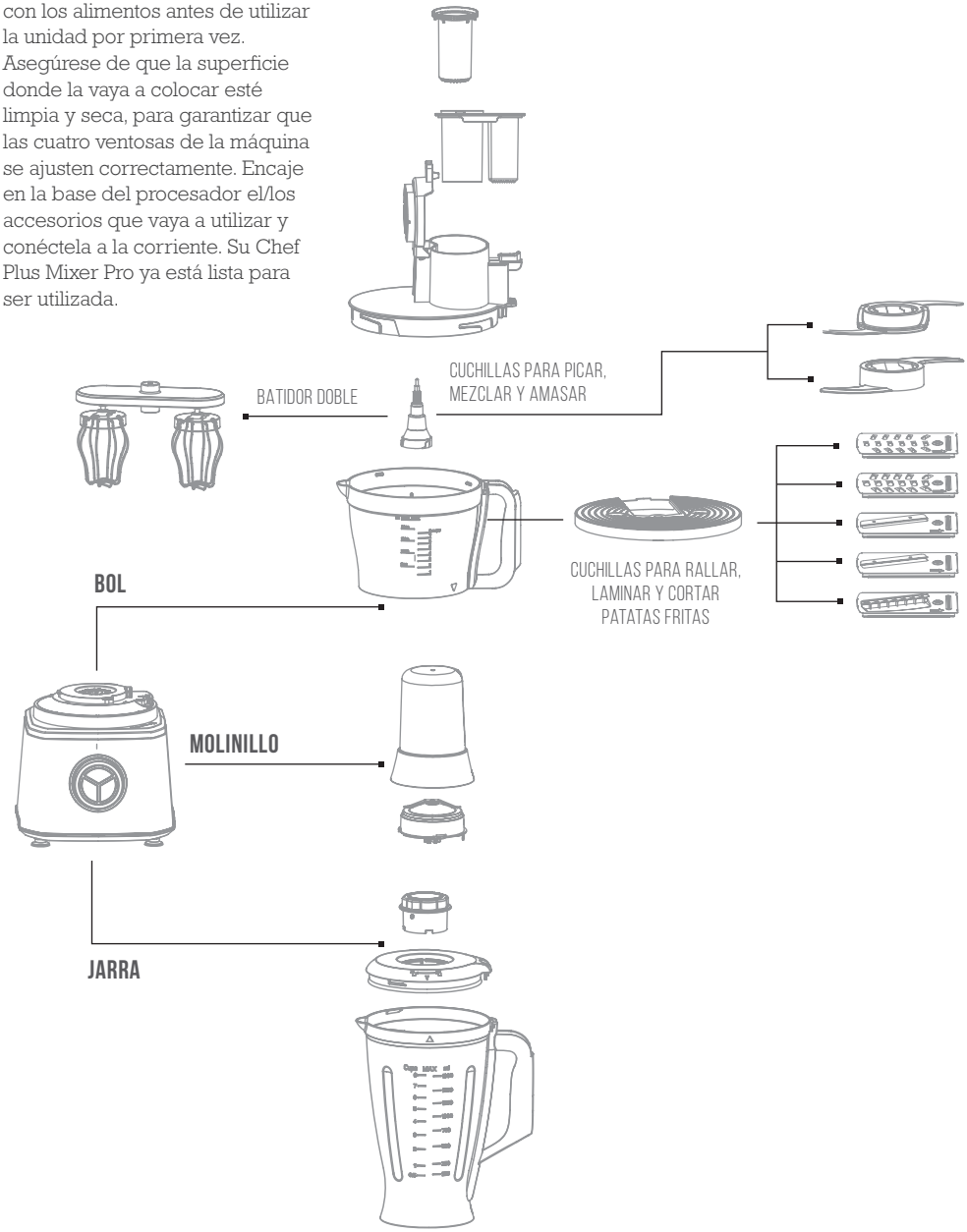
16. Recetario

17. Maletín para guardar los accesorios

3 MONTAJE Y FUNCIONAMIENTO

ANTES DE COMENZAR

Limpie completamente todas las partes que entran en contacto con los alimentos antes de utilizar la unidad por primera vez. Asegúrese de que la superficie donde la vaya a colocar esté limpia y seca, para garantizar que las cuatro ventosas de la máquina se ajusten correctamente. Encaje en la base del procesador el/los accesorios que vaya a utilizar y conéctela a la corriente. Su Chef Plus Mixer Pro ya está lista para ser utilizada.



CÓMO ASEGURAR LOS RECIPIENTES

Cómo colocar y asegurar el bol

Coloque el bol sobre la base de la unidad. Para ello, deberá girar el recipiente en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede trabado. Dispone de una marca en la base de la máquina, que indica el modo de abrir y cerrar, y de una flecha en el recipiente. Si lo ha cerrado correctamente, verá las dos flechas alineadas.

Encaje el eje del motor en la base para utilizar cualquiera de sus accesorios.

Cómo colocar y asegurar la tapa del bol

Para colocar la tapa, deberá ajustar la lengüeta en el asa del bol, girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj.

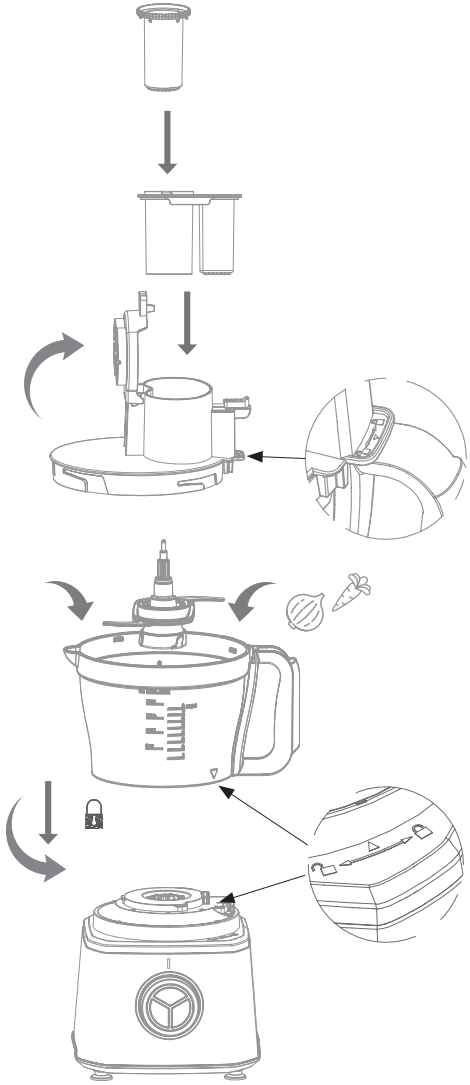
Para que quede encajada correctamente, deberá oírse un leve clic.

En la tapa encontramos tres bocas de alimentación.

Verá que hay un seguro que permite abrir y cerrar la boca de alimentación más grande, lo que hace posible introducir alimentos enteros. Una vez cerrado, tendrá acceso a las otras dos bocas de alimentación más pequeñas. También dispone de un empujador doble, abierto por un orificio, para introducir alimentos de forma alargada, como pepino, zanahoria, etc.

Además, cuenta con otro empujador (de color negro) que encaja con la abertura circular.

Muy importante: asegúrese de cerrar el seguro correctamente ya que, de lo contrario, la máquina no funcionará.



Cómo colocar y asegurar la jarra

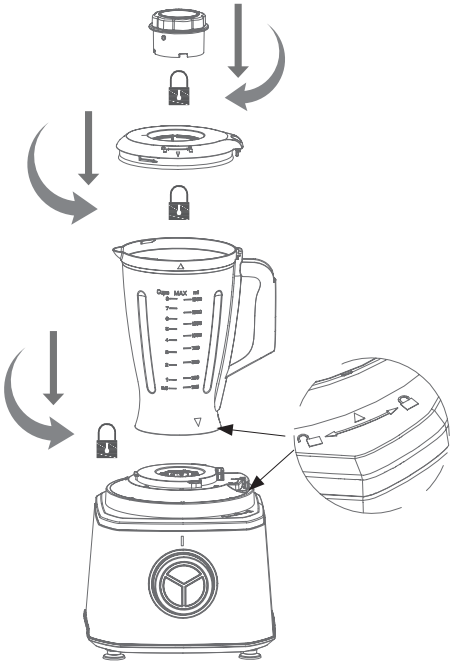
Coloque la jarra sobre la base de la unidad. Para ello, deberá girar el recipiente en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede trabada. Dispone de una marca en la base de la máquina, que indica el modo de abrir y cerrar, y de una flecha en la jarra. Si lo ha cerrado correctamente, verá las dos flechas alineadas con el candado cerrado en la base, quedando el asa en el lado derecho.

Cómo colocar y asegurar la tapa de la jarra

Para colocar la tapa, deberá ajustar la lengüeta de la tapa en el asa de la jarra, girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Para que quede encajada correctamente, deberá oírse un leve clic y las dos flechas simétricas, una señalizada en la tapa y la otra en la jarra, deberán quedar alineadas.

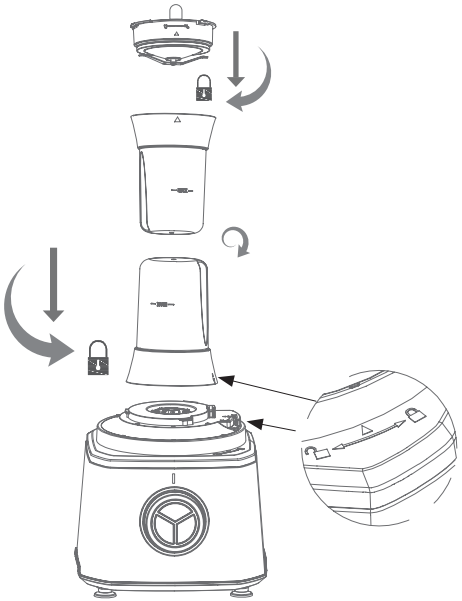
Asegúrese de que el tapón medidor transparente esté bien encajado en el orificio central de la tapa antes de encender el aparato. Si quiere introducir alimentos mientras la máquina está en funcionamiento, deberá hacerlo a través de este orificio.



Cómo colocar y asegurar el molinillo

Una vez introducidos los alimentos en el recipiente del molinillo, cierre éste encajándolo con la base con cuchilla. Para ello, deberá ajustar la lengüeta de la base en el lado izquierdo de la flecha indicada en el recipiente. Seguidamente, gire la base en sentido contrario a las agujas del reloj. Guíese con los dibujos de candados indicados en la base del molinillo para abrir y cerrar correctamente.

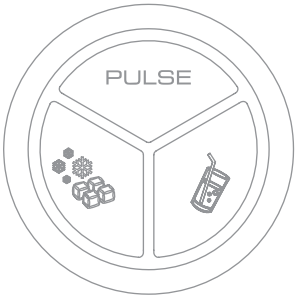
Coloque el molinillo sobre la base de la unidad. Para ello, deberá girar el recipiente en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede encajado. Dispone de una marca en la base de la máquina, que indica el modo de abrir y cerrar, y de una flecha en el molinillo. Si lo ha cerrado correctamente, verá las dos flechas alineadas.



Funcionamiento del mando

El mando se encuentra en la parte frontal de la base. Gírelo hacia la derecha para aumentar la velocidad y a la izquierda para reducirla (de 0 a 10). Para encender y apagar de forma instantánea, utilice la posición «paro» (⊙).

Para seleccionar un programa o una velocidad concreta, deberá poner primero el mando en la posición «paro» y después elegir el programa o la velocidad. Lo mismo ocurre si tenemos el aparato a una velocidad y lo desconectamos, simplemente abrimos una tapa o quitamos un accesorio: no volverá a funcionar hasta que pongamos el mando en la posición «paro» y seleccionemos el programa o la velocidad de nuevo.



Programas predeterminados:

1. Pulse

Permite, con solo apretar el botón, llevar la máquina a su máxima potencia. Para usar esta función, pulse el botón y suéltelo a intervalos hasta que consiga la textura deseada en sus preparaciones.

---

2. Picar hielo

Se utiliza para triturar hielo en pequeñas porciones, así como para batidos y granizados en los que desee añadir hielo picado. Para usar esta función, apriete el botón y déjelo en funcionamiento hasta que se pare automáticamente. La duración del programa es de 1 min.

Recuerde que el tamaño recomendado de los cubitos de hielo introducidos no debe exceder los 30 x 30 x 30 mm.

---

3. Elaborar bebidas

Ideal para la elaboración de batidos, smoothies, zumos y cremas, entre otros. Su duración total es de 1 minuto y 20 segundos, tiempo en el que la velocidad se va incrementando progresivamente. Para usar este programa, apriete el botón y déjelo en funcionamiento hasta que se pare automáticamente.

Recuerde que el tamaño recomendado de los alimentos introducidos es de 15 x 15 x 15 mm.

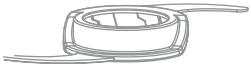
4 ACCESORIOS

CUCHILLA PARA PICAR Y MEZCLAR (METÁLICA)

Accesorio que sirve para picar, triturar, trocear o mezclar de forma rápida y eficiente alimentos como cebollas, ajos, nueces, queso duro o carne. Para su correcto funcionamiento, siga los siguientes pasos:

1. Asegúrese de que el bol y el eje del motor están fijados correctamente a la base.

2. Monte la cuchilla metálica en el eje del motor.



3. Coloque la tapa sobre el bol y gírela para cerrarla. Cuando la tapa esté bien ajustada, oirá un leve clic.

4. Introduzca los ingredientes en el bol. No exceda nunca la marca de nivel máximo.

5. Utilice el empujador cada vez que añada un nuevo ingrediente.

6. Compruebe que Chef Plus Mixer Pro está conectada a la corriente. Gire el mando hacia el nivel de velocidad deseado para procesar los alimentos.

7. Una vez obtenida la mezcla, apague el aparato y desenchúfelo si ha terminado su uso.

Advertencias:

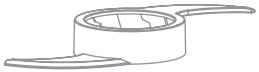
- No utilice la cuchilla metálica para picar, triturar, trocear o mezclar ingredientes muy duros, como granos de café, nuez moscada o cubitos de hielo, ya que podría dañarla. Su Chef Plus Mixer Pro incluye otros accesorios adecuados para procesar estos alimentos.
- Antes de introducir la carne en el bol, debe ser cortada en piezas de 20 x 20 x 60 mm, aprox.
- Para el resto de ingredientes, simplemente asegúrese de que tengan el tamaño adecuado para entrar por la boca de llenado.
- Tenga cuidado cuando manipule la cuchilla porque tiene un borde muy afilado.

CUCHILLA PARA AMASAR (PLÁSTICA)

Accesorio que sirve para amasar diferentes mezclas de harina y levadura para pan, tartas, pasta o pizza. Para su correcto funcionamiento, siga los siguientes pasos:

1. Asegúrese de que el bol y el eje del motor están fijados correctamente a la base.

2. Monte la cuchilla plástica en el eje del motor.



3. Coloque la tapa sobre el bol y gírela para cerrarla. Cuando la tapa esté bien ajustada, oirá un leve clic.

4. Introduzca los ingredientes en el bol. No exceda nunca la marca de nivel máximo.

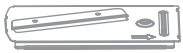
5. Utilice el empujador cada vez que añada un nuevo ingrediente.

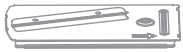
6. Compruebe que Chef Plus Mixer Pro está conectada a la corriente. Gire el mando hacia el nivel de velocidad deseado para amasar los alimentos.

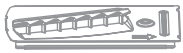
7. Una vez obtenida la mezcla, apague el aparato y desenchúfelo si ha terminado su uso.

CUCHILLAS PARA RALLAR, LAMINAR Y CORTAR PATATAS FRITAS

Chef Plus Mixer Pro incluye entre sus accesorios cinco cuchillas: una fina y otra gruesa para rallar, una fina y otra gruesa para laminar y una para cortar patatas fritas. Todas las cuchillas están preparadas para alojarse en un disco que se coloca en el eje del motor. Para su correcto funcionamiento, siga los siguientes pasos:







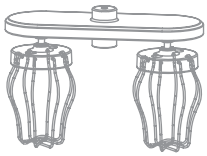
1. Asegúrese de que el bol y el eje del motor están fijados correctamente a la base.
2. Encaje en el disco la cuchilla que desee usar y, a continuación, monte el disco con la cuchilla en el eje del motor.
3. Coloque la tapa sobre el bol y gírela para cerrarla. Cuando la tapa esté bien ajustada, oirá un leve clic.
4. Compruebe que Chef Plus Mixer Pro está conectada a la corriente. Gire el mando hacia el nivel de velocidad deseado para procesar los alimentos.
5. Introduzca los alimentos por los orificios de entrada, en función del tamaño que mejor se ajuste a los ingredientes. Ayúdese de los empujadores para introducir los alimentos.
6. Para cortar y rallar un gran número de ingredientes, divídalos en pequeñas cantidades y procéselos por separado. Asegúrese siempre de que los ingredientes no excedan la marca de nivel máximo.
7. Una vez obtenida la mezcla, apague el aparato y desenchúfelo si ha terminado su uso.

Advertencias:

- Nunca utilice el disco para procesar ingredientes duros, como cubitos de hielo.
- Corte previamente los ingredientes a un tamaño adecuado para el orificio de entrada.
- Tenga cuidado cuando manipule las cuchillas porque tienen bordes muy afilados.

BATIDOR DOBLE

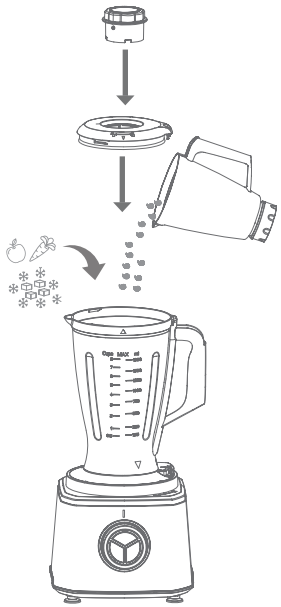
Accesorio ideal para montar claras, hacer nata montada o merengue. Para su correcto funcionamiento, siga los siguientes pasos:



1. Asegúrese de que el bol y el eje del motor están fijados correctamente a la base.
2. Monte el batidor doble en el eje del motor.
3. Coloque la tapa sobre el bol y gírela para cerrarla. Cuando la tapa esté bien ajustada, oirá un leve clic.
4. Introduzca los ingredientes en el bol. No exceda nunca la marca de nivel máximo.
5. Utilice el empujador cada vez que añada un nuevo ingrediente.
6. Compruebe que Chef Plus Mixer Pro está conectada a la corriente. Gire el mando hacia el nivel de velocidad deseado para batir los alimentos.
7. Una vez obtenida la mezcla, apague el aparato y desenchúfelo si ha terminado su uso.

JARRA

Este accesorio de 1,8 l de capacidad es ideal para picar hielo, hacer smoothies, gazpachos y, en general, elaborar mezclas líquidas. Para su correcto funcionamiento, siga los siguientes pasos:



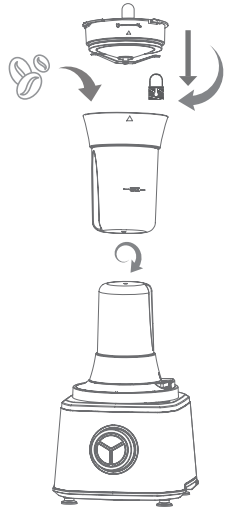
1. Asegúrese de que la jarra está fijada correctamente a la base.
2. Introduzca los ingredientes en la jarra. No exceda nunca la marca de nivel máximo.
3. Coloque la tapa sobre la jarra y gírela para fijarla.
4. Compruebe que Chef Plus Mixer Pro está conectada a la corriente. Gire el mando hacia el nivel de velocidad deseado para mezclar los alimentos.
5. Para añadir algún ingrediente mientras está en funcionamiento, puede introducirlo por el orificio central, retirando antes el tapón medidor transparente.
6. Una vez obtenida la mezcla, apague el aparato y desenchúfelo si ha terminado su uso.

Advertencias:

- Si no está satisfecho con el resultado, apague el aparato y remueva los ingredientes con una espátula. Quite algo del contenido para procesar una cantidad más pequeña.
- Antes de introducir la fruta en la jarra, debe ser cortada en piezas de 15 x 15 x 15 mm, aprox.
- El tamaño máximo de los cubitos de hielo no debe exceder los 30 x 30 x 30 mm, aprox.

MOLINILLO

Este accesorio de 650 ml de capacidad se utiliza para moler café, frutos secos y hacer todo tipo de condimentos y aderezos (ingredientes secos y duros). Para su correcto funcionamiento, siga los siguientes pasos:



1. Introduzca los alimentos que desee moler en el recipiente del molinillo.
2. Cierre el molinillo con su base y colóquelo en la base del motor, asegurándolo bien.
3. Asegúrese de que Chef Plus Mixer Pro está conectada a la corriente. Gire el mando hacia el nivel de velocidad deseado para moler los alimentos.
4. Una vez obtenida la mezcla, apague el aparato y desenchúfelo si ha terminado su uso.

5 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

No utilice productos agresivos para limpiar el mando del aparato.	Se puede limpiar con agua	Se puede limpiar en el lavavajillas	Solo se puede limpiar con un paño seco
1	✗	✗	✓
2 3	✓	✓	✓
4	✓	✗	✗
5	✓	✓	✓
6	✓	✗	✗
7 8 9	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓
11	✓	✗	✓
12	✓	✓	✗
13	✓	✓	✓
14	✓	✓	✓
14	✓	✓	✗
15	✓	✓	✓

6 ALMACENAMIENTO

- Después de usar el aparato, asegúrese de que está seco antes de guardarlo.
- Guárdelo en un lugar seco y evite su exposición al sol.
- Vigile que los niños no puedan alcanzar el producto.

7 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de llamar al **Servicio de Atención al Cliente (932 884 651)**, consulte esta tabla a fin de encontrar una posible solución a su problema.

PROBLEMA	CAUSA / SOLUCIÓN PROBABLE
La unidad no funciona a ninguna velocidad o en la posición «Pulse».	¿Está enchufada la unidad? ¿Funciona la toma de corriente?
	¿Están bien colocados los diferentes recipientes, sus accesorios y sus tapas?
	Ponga el mando en la posición «paro» (⊙) y vuelva a seleccionar el programa o la velocidad deseados.
Al picar, cortar en rodajas o rallar, los resultados no son uniformes.	Si introduce una cantidad excesiva de alimentos por la boca de llenado o presiona el empujador con demasiada fuerza, es posible que los resultados de corte y rallado sean irregulares.
La unidad se detiene y no se vuelve a poner en marcha.	¿Están bien colocados los diferentes recipientes, sus accesorios y sus tapas? Podrían haberse desplazado mientras el aparato estaba en funcionamiento. Consulte el apartado «Cómo asegurar los recipientes» (págs. 7 y 8).
	¿Funciona la toma de corriente? Compruébelo enchufando una lámpara u otro aparato que funcione. Podría haber sobrecargado el circuito y haberse disparado un fusible o activado el cortacircuitos.
	Apague la unidad, espere unos 3 o 4 minutos y vuélvala a encender. Si aun así no se soluciona el problema, NO intente reparar el aparato. Llame al Servicio de Atención al Cliente.
	Ponga el mando en la posición «paro» (⊙) y vuelva a seleccionar el programa o la velocidad deseados.
El aparato huele a quemado.	En el motor podría haber quedado algún residuo del proceso de fabricación, causante del mal olor durante el primer uso, que desaparecerá. Si se produce un fuerte olor o humo, desenchufe DE INMEDIATO la unidad y llame al Servicio de Atención al Cliente.
El motor parece que va lento.	¿Ha seleccionado la velocidad recomendada para el alimento que está procesando?
	Repase si las cantidades y los tamaños de los ingredientes son los adecuados, teniendo en cuenta el volumen del recipiente de su Chef Plus Mixer Pro.

8 TÉRMINOS Y CONDICIONES DE LA GARANTÍA

De conformidad con el Real Decreto Legislativo 7/2021, de 27 de abril, por el que se modifica el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios, este producto está cubierto por una garantía de TRES AÑOS desde la fecha de la compra.

La presente garantía cubre el coste total de las reparaciones a realizar durante dicho período, siempre que estas se realicen en un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado. Usted podrá elegir entre la reparación o la sustitución del producto, siempre que la opción escogida resulte objetivamente posible y no sea económicamente desproporcionada. Para ello, se considerará desproporcionada la opción elegida cuando suponga costes que no sean razonables, teniendo en cuenta el valor del producto, la escasa relevancia de la falta de conformidad o si la otra opción puede realizarse sin mayores inconvenientes para el usuario.

ATENCIÓN: PARA PODER EJERCER LOS DERECHOS CUBIERTOS POR ESTA GARANTÍA ES PRECISO QUE SE HAYAN SEGUIDO ESTRICTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE USO DE ESTE MANUAL.

En estas *Instrucciones de uso* se explican todas las recomendaciones para la instalación y uso del electrodoméstico y para la obtención del máximo rendimiento del mismo. Cualquier daño provocado por una mala instalación o un mal uso no podrá ser recogido por esta garantía.

La garantía no será aplicable en los siguientes casos:

- Los componentes y piezas deteriorados por desgaste natural, causado por el mantenimiento normal del aparato.
- Averías y daños provocados por actos malintencionados, negligencia o uso inapropiado del producto por parte del cliente o de terceros.
- Averías producidas por causas fortuitas o de fuerza mayor, tales como fenómenos atmosféricos, geológicos, incendios y vandalismo.
- Averías causadas por elementos ajenos al producto.
- Uso o instalación de partes o accesorios no originales.
- Incorrecto uso, instalación o mantenimiento del producto, todo ello de conformidad con las recomendaciones de uso recogidas en este manual de instrucciones.

Esta garantía quedará anulada si el aparato ha sido manipulado, modificado o reparado por personas o servicios técnicos no autorizados.

Para hacer uso de esta garantía, el usuario deberá presentar justificación documental que acredite la fecha de entrega y/o compra.

Importador:

Editorial Planeta, S.A.U.

Avenida Diagonal, 662-664

08034 Barcelona

9 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Producto: Procesador de alimentos

Marca y modelo: Chef Plus Mixer Pro

Voltaje: 220-240 V - 50/60 Hz

Potencia: 800 W

Peso neto de la caja: 4,55 kg

Peso bruto de la caja: 7,3 kg

mixer PRO

chef PLUS

www.chefplus.es