



# Saint-Etienne

Licuada al vacío multifunción

PN-VB133



# Contenidos

---

## Índice

Instrucciones de seguridad . . . . .	3
Desarrollo general de producto . . . . .	8
Uso previsto . . . . .	11
Limpieza . . . . .	19
Solución de problemas . . . . .	21
Garantía . . . . .	24

# Instrucciones de seguridad

---

Las precauciones descritas en este manual se refieren exclusivamente al uso adecuado de este producto.

Estas precauciones explican los posibles peligros, el nivel de riesgo involucrado y los posibles accidentes que pueden ocurrir.

- Antes de comenzar, asegúrese de que el voltaje utilizado cumpla con la clasificación de voltaje indicada en la etiqueta.
- En caso de daño del cable de alimentación, evite cualquier riesgo y póngase en contacto con nuestro departamento de servicio designado. No intente desmontarlo usted mismo, por favor.
- Mantenga el electrodoméstico fuera del alcance de los niños.
- Durante el funcionamiento, absténgase de tocar las cuchillas, el motor o cualquier parte móvil para evitar lesiones.
- No utilice accesorios que no sean proporcionados por nuestra empresa o no estén designados para este modelo específico, como el recipiente de vidrio o la tapa, para evitar cualquier peligro.
- Antes de desmontar los componentes del recipiente de vidrio, asegúrese de apagar la

alimentación.

- Evite tocar las áreas donde la temperatura es más alta. Utilice el asa o la interfaz de control, que tienen temperaturas más bajas.
- Cuando esté en modo de calentamiento, absténgase de tocar el recipiente de vidrio para evitar quemaduras.
- Antes de limpiar cualquier parte de la máquina, permita que el producto se enfríe.
- Asegúrese de que el volumen total de agua e ingredientes no exceda la marca máxima en el recipiente de vidrio.
- Durante el funcionamiento del producto, no levante el recipiente ni abra la tapa para detener el proceso de trabajo, ya que esto puede causar peligros.
- No mueva el producto mientras está en funcionamiento para evitar derrames y posibles quemaduras o descargas eléctricas.
- Después de completar el trabajo, asegúrese de que el motor y las cuchillas hayan dejado de funcionar y que la alimentación esté apagada antes de quitar el recipiente.
- Cuando haga jugos durante períodos prolongados, asegúrese de que la tapa esté debidamente seca. Esto es una situación normal y no perjudicial para su salud.
- El producto está equipado con un motor

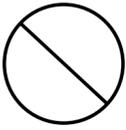
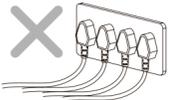
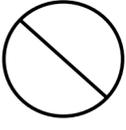
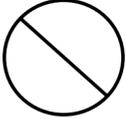
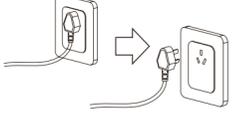
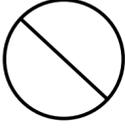
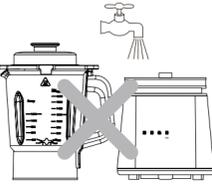
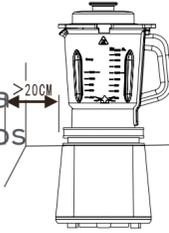
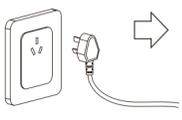
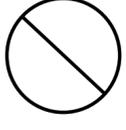
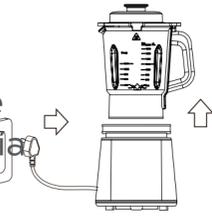
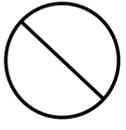
de alta velocidad. Se esperan sonidos intermitentes y bruscos.

- Si el motor deja de funcionar durante el funcionamiento, puede ser debido a la protección térmica. Apáguelo y déjelo enfriar durante 20-30 minutos antes de volver a encenderlo.
- El asa del recipiente y el acoplamiento del cuerpo de la máquina no deben entrar en contacto con agua. Si entra agua, séquelo completamente antes de usarlo.
- No ponga la máquina ni sus componentes en una lavadora.
- No deje la máquina sin carga para asegurar su longevidad.
- No inserte ni retire el enchufe con las manos mojadas para evitar descargas eléctricas.
- No deje que la máquina funcione sin supervisión.
- Al preparar bebidas calientes, asegúrese de que la barra mezcladora y la tapa de alimentación estén en la posición correcta. No las toque para evitar quemaduras.
- Por favor, opere la máquina sobre una mesa plana, evitando texturas como alfombras, toallas o materiales fácilmente inflamables.
- Para evitar incendios y lesiones, no utilice accesorios y componentes que no estén

designados para este producto.

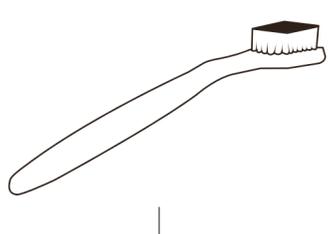
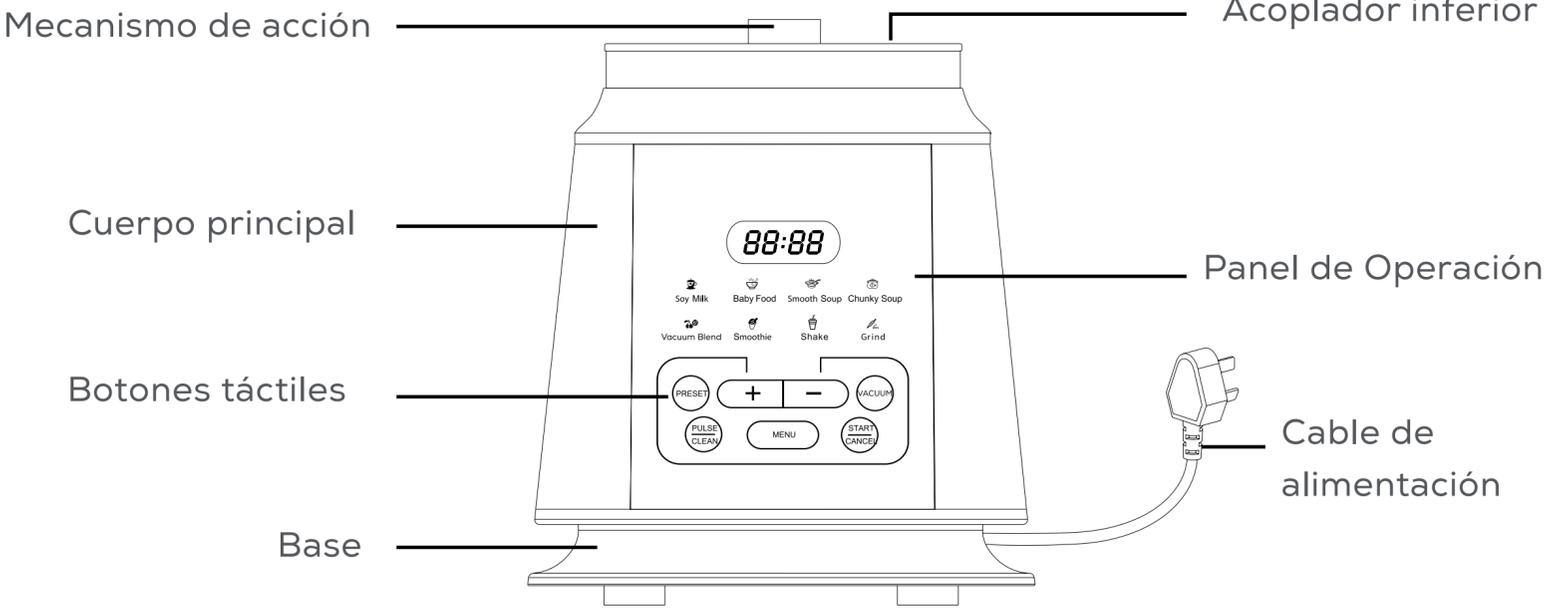
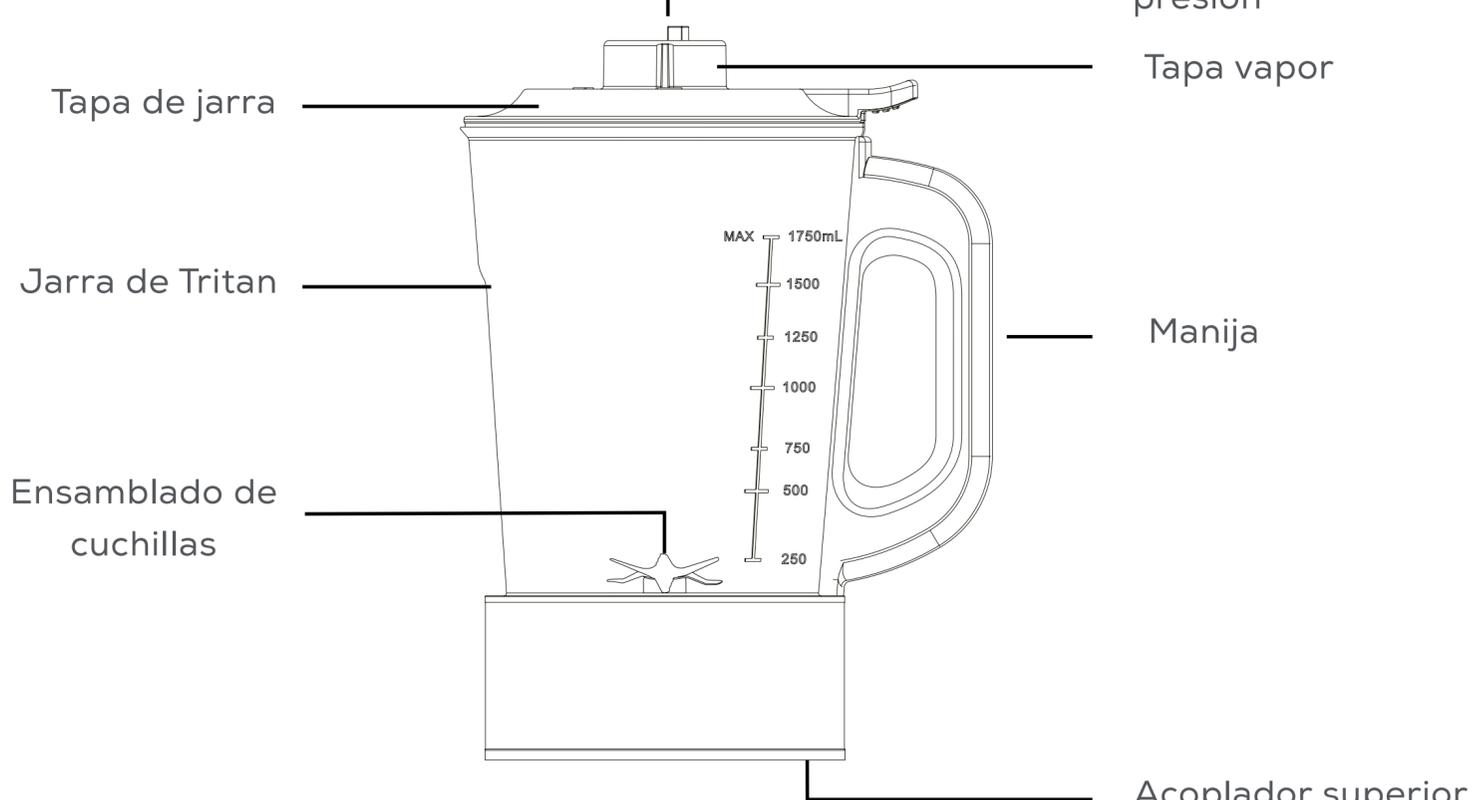
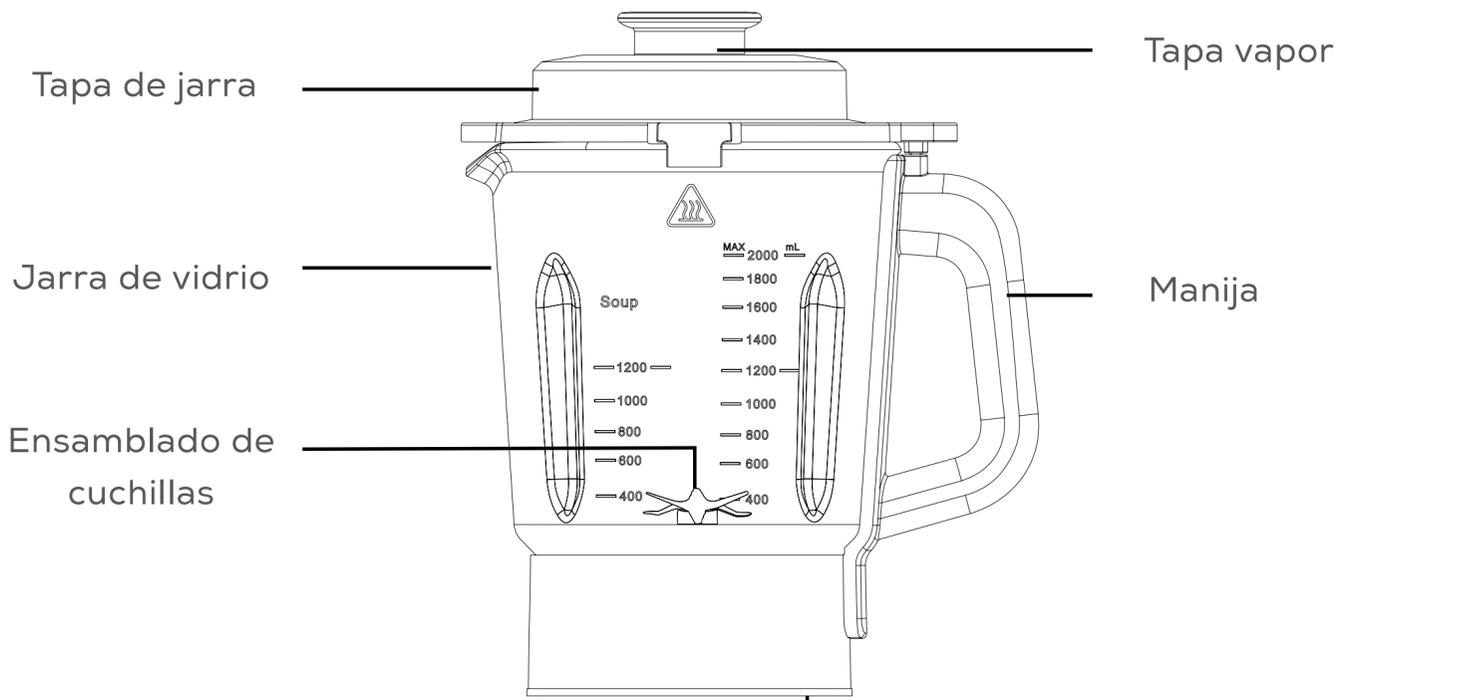
- Tenga cuidado con la salida de vapor cuando la máquina esté caliente, ya que puede causar quemaduras.
- Tenga cuidado con la salida de vapor cuando la máquina esté caliente, ya que puede causar quemaduras.
- Apague el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a cualquier parte móvil durante el uso.
- Tenga cuidado al manipular las cuchillas afiladas, vaciar el recipiente y durante la limpieza. Se recomienda el uso de guantes protectores, ya que el uso de fuerza excesiva puede causar lesiones en las manos.
- Siempre desconecte el aparato de la corriente si se deja desatendido, o antes de ensamblar, desmontar o limpiar.
- Evite derrames en el conector.
- La superficie del elemento calefactor puede retener calor residual después de su uso.
- En cuanto a las instrucciones de limpieza de las superficies en contacto con alimentos, consulte la sección de Limpieza de este manual.
- Mantenga la máquina fuera del alcance de los niños cuando esté en uso.

# ⚠ Caution

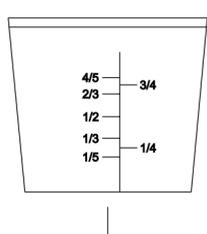
	No use el mismo enchufe con aparatos de alta potencia.			No use el mismo enchufe con aparatos de alta potencia.	
	No use el cable de alimentación dañado. Precaución de descarga eléctrica.			No toque el cable de alimentación y el aparato.	
	Para enchufar o desenchufar, evite tirar directamente del cable suave.			Por favor, desenchufe el electrodoméstico si hay algún fuego o humo durante su funcionamiento.	
	Por favor, contacta a un trabajador profesional, al fabricante o a un centro de servicio para reemplazar el cable de alimentación si está dañado, para evitar cualquier peligro potencial.				
	Por favor, abstenerse de enjuagar o sumergir el cuerpo de la máquina.			Por favor, no utilice la máquina cerca de una fuente de fuego o en ambientes de alta temperatura que excedan los 40 grados Celsius.	
	Coloque la máquina en una superficie plana y rígida, manteniendo una distancia segura de otros objetos de alto valor.			Antes de quitar o insertar el frasco, por favor cancele la función actual o corte la energía.	
	Para evitar quemaduras, por favor evite tocar el frasco mientras está en funcionamiento.			Por favor asegúrese de que el nivel de agua se encuentre entre las marcas de máximo y mínimo.	
	Después de completar el proceso, asegúrate de apagar la energía antes de quitar el frasco.			Al limpiar, por favor ten cuidado las cuchillas afiladas para evitar lesionarte los dedos.	
	Por favor, no coloques la máquina en el refrigerador.				

- No sumerja el cuerpo de la máquina y la jarra en agua u otros líquidos. Limpiar dentro de agua u otros líquidos puede causar fugas eléctricas o daños en los componentes electrónicos.
- Evite colocar el producto cerca de altas temperaturas o campos magnéticos fuertes. Manténgalo alejado de gases inflamables y explosivos, como el gas natural y el metano, para evitar daños en los componentes o posibles riesgos de incendio.

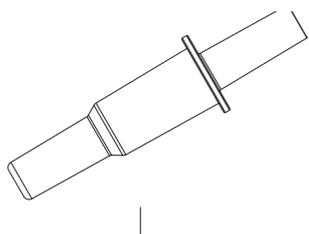
# Desarrollo general del producto



Cepillo para limpieza



Jarra medidora



Revolvedor

**Panel de Operación:**

Permite a los usuarios seleccionar y configurar todas las funciones a través de la interfaz de operación.

**Cuerpo de la máquina:**

Contiene componentes clave como el motor y los chips de computadora.

**Cuerpo:**

Proporciona soporte para el producto, con goma antideslizante instalada en la base. Asegúrese de colocarlo en una superficie plana.

**Juego de cuchillas:**

Diseñado para cortar y triturar diferentes ingredientes.

**Vaso medidor:**

Destinado a medir ingredientes de manera precisa.

**Jarra de vidrio:**

Fabricada en vidrio resistente a temperaturas de grado alimenticio, con un elemento calefactor en la parte inferior para cocinar y almacenar alimentos.

**Manija:**

Proporciona un agarre para quitar la jarra.

**Acoplamiento inferior:**

Suministra energía a la jarra. No vierta agua sobre él.

**Acoplamiento superior:**

Se utiliza en conjunto con el acoplamiento inferior. Alinee y presiónelo hacia abajo sobre el acoplamiento inferior.

**Cepillo de limpieza:**

Destinado a limpiar la jarra de vidrio.

## **Instrucciones para la taza de vidrio/ taza al vacío:**

**Nota:**

Por favor, seleccione el tipo de taza adecuado en función de la función deseada. La taza de vidrio es adecuada para leche de soja, leche de cereales, sopas suaves, sopas estofadas y arroz congee, indicado por una luz blanca. La taza al vacío es adecuada para mezclas al vacío, batidos y moliendas, indicado por una luz azul.

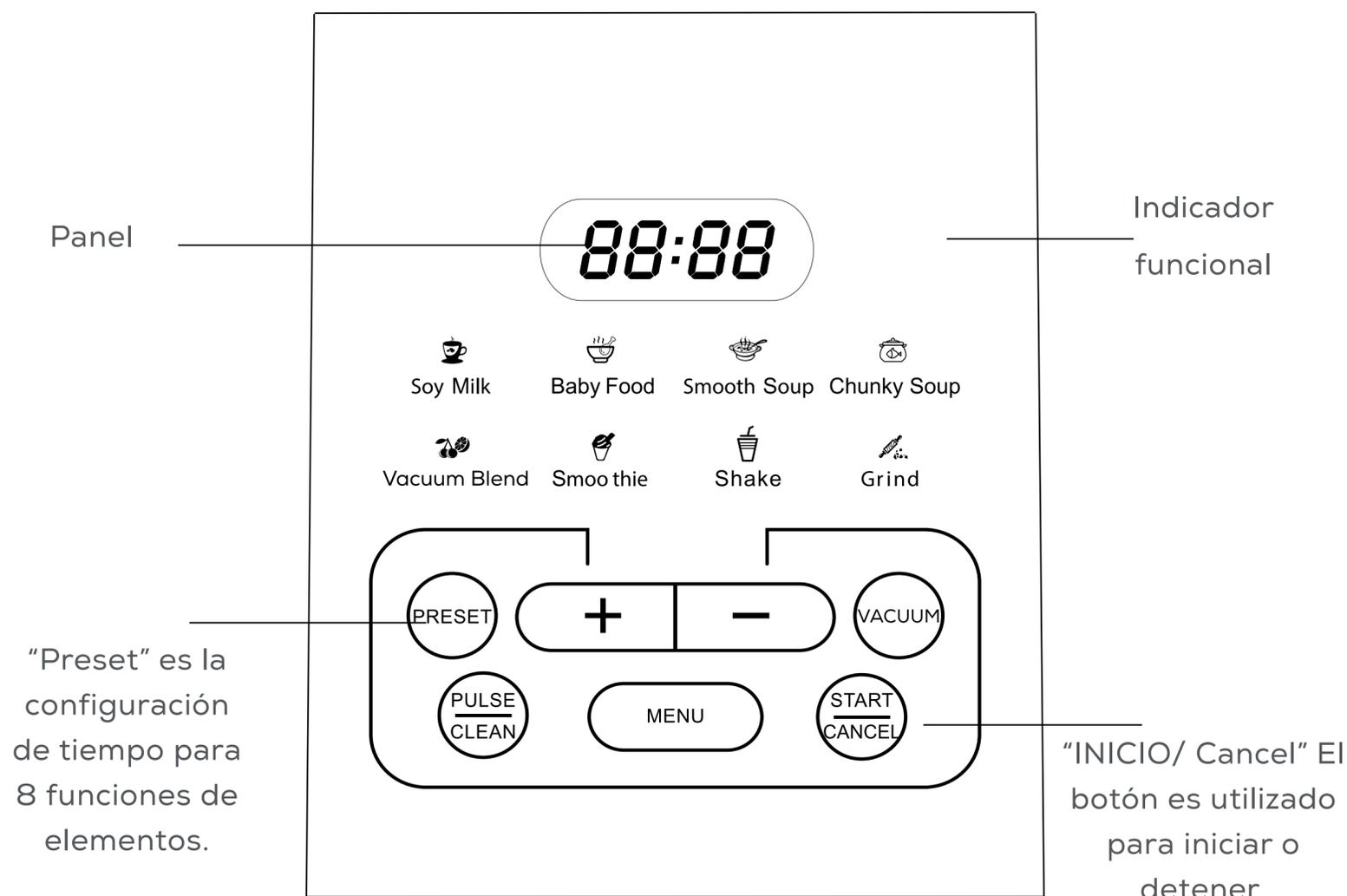
Al usar la función de mezcla al vacío, levante la tapa después de liberar la válvula de alivio de presión para permitir la salida de aire.

Función	Jarra de vidrio	Jarra de Tritan
Leche de soja	√	X
Comida bebé	√	X
Sopa suave	√	X
Sopa espesa	X	√
Batido al vacío	X	√
Batido	X	√
Batir	X	√
Moler	X	√
Presionar	√	X
Procesar	X	√
Pulsar/Limpiar	√	√

## Especificaciones de producto

Nombre del Producto	Cooking blender	Modelo del producto	KMT-87017A-A
Potencia eléctrica	800W	Voltaje promedio	220V~
Potencia de calor	800W	Frecuencia promedio	50Hz

# Uso previsto



## Guía de comida

Función	Función guild	Calor	Procesar	Horas de trabajo	Descripción de la comida
Leche de Soja	Se utiliza para hacer leche de soja a base de habas de soja y se sazona según el gusto.	✓	✓	Aprox. 30mins	Utilice soja seca para hacerlo. La proporción de alimentos y agua es de 1 taza de soja, 1200 ml de agua.
Comida bebé	Se utiliza para hacer comida para bebés, como puré de calabaza y arroz, y puré de patata morada.	✓	✓	Aprox. 26mins	La proporción de comida y agua es de 1:10, y el volumen total no puede exceder los 1200 ml.
Sopa Suave	Usar para hacer una sopa suave, como borsch, sopa de pescado, sopa de calabaza.	✓	✓	Aprox. 30mins	La proporción de comida y agua es de 1:2. Al hacer sopa de pescado, el peso del pescado completo debe ser inferior a 300g y el volumen de agua inferior a 1200ml.

Sopa espesa	Este producto es adecuado para hacer sopas gruesas como el borsch, la sopa de pescado y la sopa de calabaza.	✓	✗	Aprox. 40mins	La proporción de comida a agua es de 1:2. Cuando preparas sopa de pescado, con un pescado entero que pesa menos de 300g, el volumen de agua debe ser inferior a 1200 ml.
Vacuum Blend	Se utiliza para hacer todo tipo de jugos, batidos, etc.	✗	✓	Aprox. 2 1/2 mins	El volumen combinado de alimentos y agua no debe exceder los 1600ml.
Smoothie	Se utiliza para hacer todo tipo de batidos de frutas.	✗	✓	Aprox. 2 1/2 mins	Al preparar batidos, la proporción de alimentos debe basarse en la receta específica. Se recomienda agregar diversas frutas y verduras, asegurándose de que el volumen total no exceda los 700 ml.
Batido	Apto para todo tipo de batidos de frutas y verduras.	✗	✓	Aprox. 1 min	La proporción de alimentos se refiere a la receta. Es mejor combinar diversas frutas y verduras al mezclar batidos. (El total de alimentos no debe exceder los 1200 ml).
Moler	Uso para moler alimentos hasta convertirlos en polvo, como frijoles y granos de café, y otros más.	✗	✓	Aprox. 2 1/2 mins	If the food volume is 500ml and the foods are not mixed, it is recommended to use a stir bar to facilitate the blending process.
Preset	Si deseas preparar leche de soja por adelantado, por favor sigue estos pasos: primero, selecciona el botón de función de leche de soja, luego presiona el botón "PRESET" y usa el botón "+" o "-" para configurar el temporizador durante 6 horas. Finalmente, presiona el botón "START/CANCEL" para iniciar el proceso. La máquina automáticamente comenzará el programa de leche de soja después de 6 horas.				
Vacuum	Para comenzar, enciende el dispositivo y selecciona "". Luego usa el botón "+" o "-" para ajustar la velocidad de agitación deseada. A continuación, presiona "VACUUM" para cambiar al ajuste de tiempo y utiliza el botón "+" o "-" para establecer el tiempo de mezclado requerido. Finalmente, presiona el botón "START/CANCEL" para iniciar la operación.				
Pulsar / Limpiar	Para una limpieza rápida del interior de la taza y la trituración inicial de alimentos	✗	✓	Según las necesidades actuales	Se recomienda que se consuman 1000 ml de agua, se presione y se mantenga durante 10 segundos, y se repita el proceso dos veces para obtener resultados óptimos.
Inicio / Cancelar	Usado para comenzar a funcionar o para dejar de funcionar.				

## Leche de Soja

Para empezar, haz clic en el botón "START/CANCEL", luego selecciona la función "Leche de soja" haciendo clic en el botón "Menú". Presiona nuevamente el botón "START/CANCEL" para iniciar la operación. La máquina se detendrá automáticamente después de que se haya completado la función. También puedes presionar el botón "START/CANCEL" para cancelar la operación durante el proceso.

## Comida para bebés

Enciende la energía, luego haz clic en el botón

“START/CANCEL”, seguido de seleccionar la función “Comida para bebés” usando el botón “Menú”. Presiona nuevamente el botón “START/CANCEL” para iniciar el proceso. La máquina se detendrá automáticamente cuando se haya completado la función. También puedes presionar el botón “START/CANCEL” para cancelar la operación actual.

## **Sopa suave:**

Sigue los mismos pasos que para las otras funciones anteriores, seleccionando “Sopa suave” del menú.

## **Sopa con trozos, jugo, batido, licuado, molido:**

Repite el proceso para cada una de estas funciones mencionadas en los pasos anteriores.

## **Preset:**

Utiliza esta función para establecer un tiempo específico, por ejemplo, para que el programa de leche de soja se inicie automáticamente después de un período designado.

## **Vacuum:**

Ajusta la velocidad de agitación y el tiempo de mezcla manualmente para operaciones personalizadas.

## **Pulse/Clean:**

Utiliza la función “Pulse/Clean” para fines intermitentes o de limpieza.

Los pasos adicionales proporcionados se refieren al proceso de preparación, incluyendo cortar los alimentos en tamaños adecuados, medir los alimentos y el agua con precisión, asegurar la tapa, colocar el vaso en la posición correcta, iniciar la máquina y limpiarla después de usarla.

1. Corta los alimentos en trozos de aproximadamente 2 cm de tamaño (para la carne, córtala en tiras para quitar los tendones). (ver Figura 1)
2. Utiliza la taza de medición para medir las proporciones de la receta y medir los alimentos en consecuencia. (Ver Figura 2)
3. Vierte los alimentos preparados en el vaso, asegurándote de que no haya otros materiales extraños presentes. (Ver Figura 3)
4. Agrega la cantidad adecuada de agua al vaso, llenándolo hasta la marca de 1000 ml. (Ver Figura 4)
5. Alinea las presillas en ambos lados de la tapa con las patillas del vaso, presiona la tapa sobre el vaso y gírala en sentido horario para asegurar el vaso. Luego, gira en sentido horario la tapa de vapor sobre la tapa. Ten en cuenta que la máquina tiene un dispositivo de protección de la tapa y si la tapa del vaso no está asegurada correctamente, el producto no funcionará. (Ver Figura 5)
6. Coloca correctamente el vaso en la unidad principal. (Ver Figura 6)
7. Enchufa el cable de alimentación. Al encenderse, sonará un pitido y el indicador

del botón "START/CANCEL" parpadeará. (Ver Figura 7)

8. Presione el botón "START/CANCEL", seguido del botón "Menu" para seleccionar el menú deseado del programa, como la función "smooth soup" (sopa suave). Presione continuamente el botón "Menu" para navegar hasta "smooth Soup". El indicador luminoso parpadeará en consecuencia.

9. Presione el botón "START/CANCEL" para activar la máquina (el sonido de funcionamiento puede variar en velocidad, lo cual es normal). Consulte la Figura 9 para orientación visual. (Ver Figura 9)

10. La máquina emitirá un zumbido y la pantalla volverá al modo de espera una vez que se haya completado la tarea. (Ver Figura 10)

11. Desconecte el cable de alimentación y retire el vaso de vidrio antes de abrir la tapa. Tenga cuidado con el vapor al levantar la tapa. (Ver Figura 11)

12. Vacíe la mezcla y agregue condimentos según su preferencia. Tenga cuidado de no verter demasiado rápido para evitar salpicaduras. (Ver Figura 12)

13. Limpie el interior del vaso de vidrio de inmediato y limpie la carcasa externa con un paño húmedo. (Ver Figura 13)

14. Una vez que haya limpiado las manchas de agua de la superficie de la máquina, guarde el vaso de vidrio y la unidad principal por separado en un área fresca y bien ventilada para evitar olores desagradables. (Ver Figura 14)

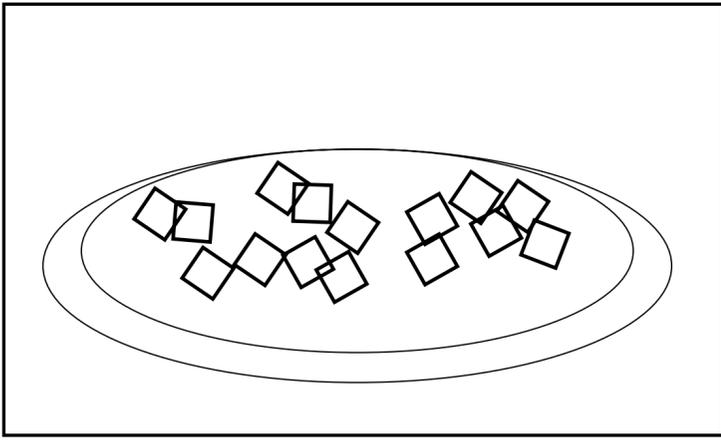


Figura 1

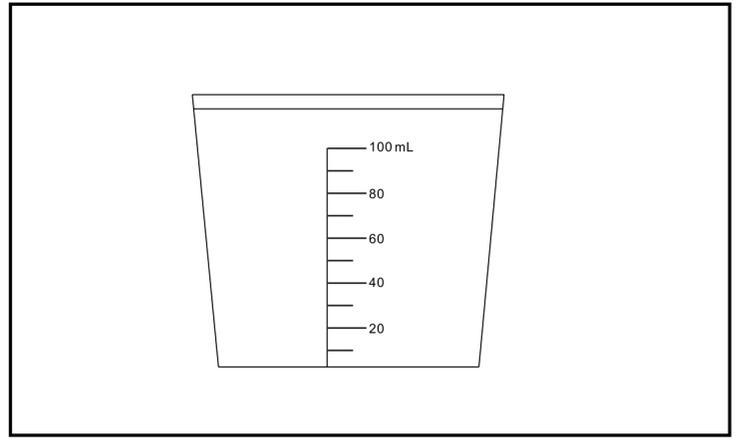


Figura 2

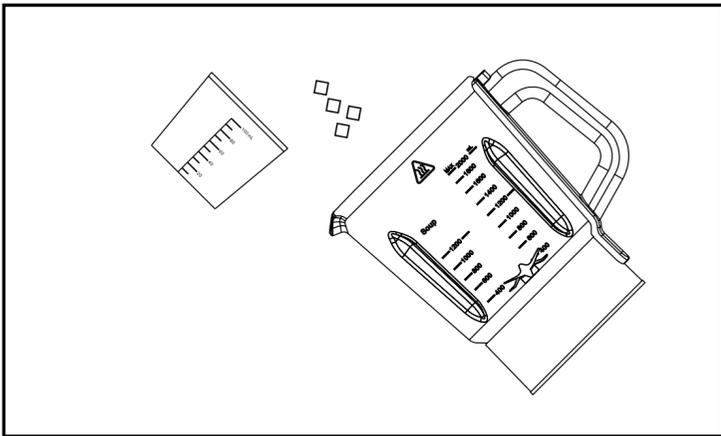


Figura 3

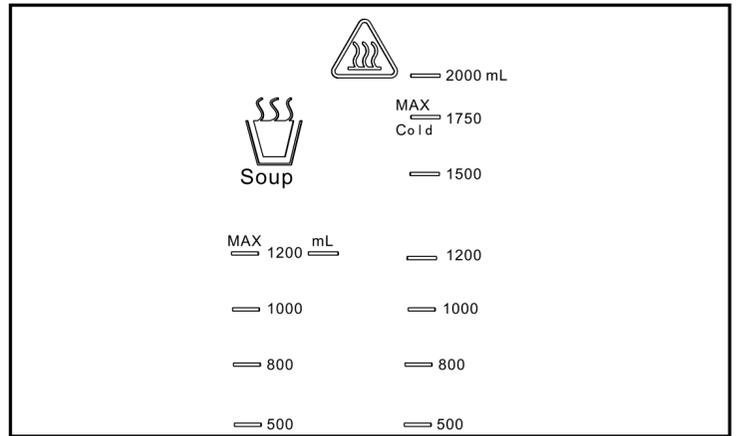


Figura 4

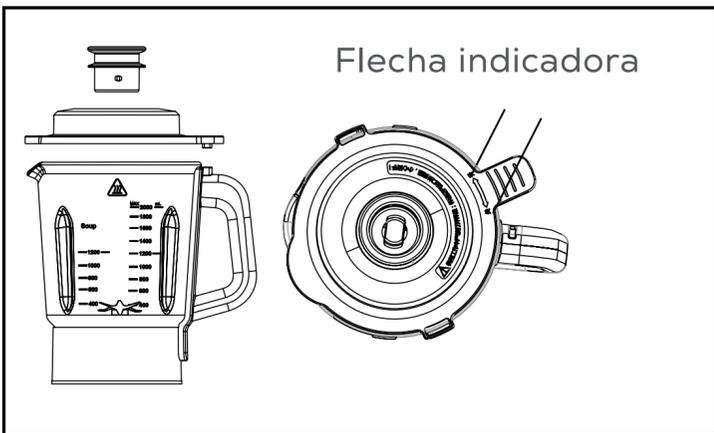


Figura 5

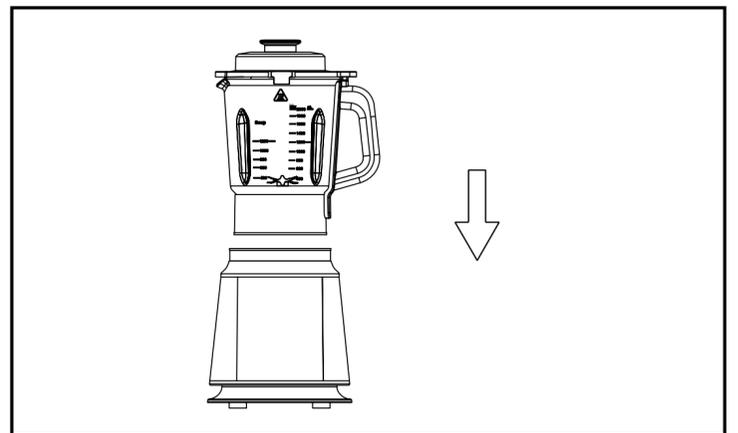


Figura 6

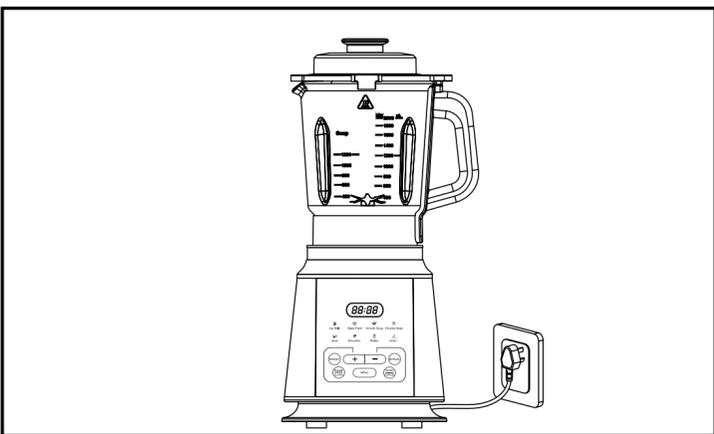


Figura 7

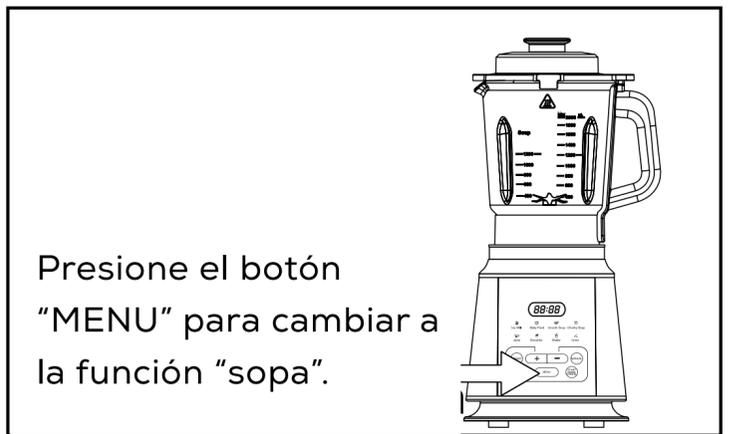


Figura 8

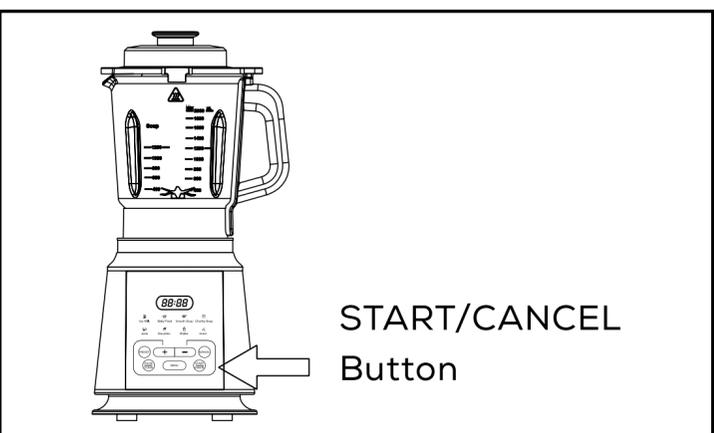


Figura 9



Figura 10

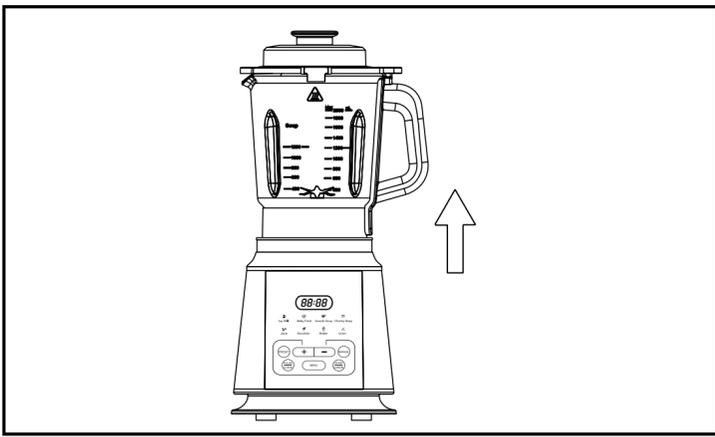


Figura 11

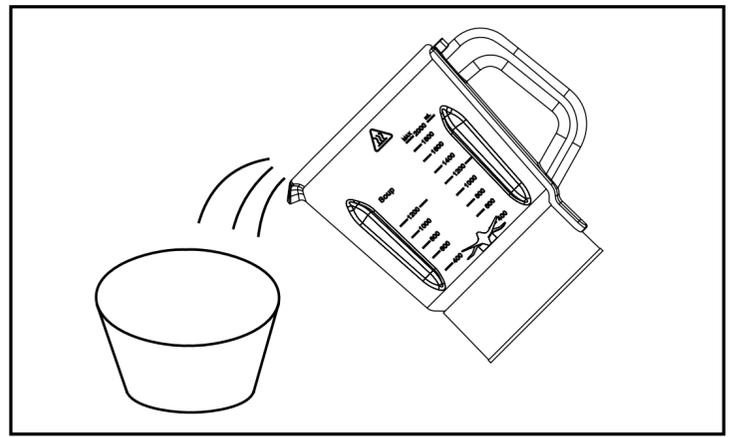


Figura 12

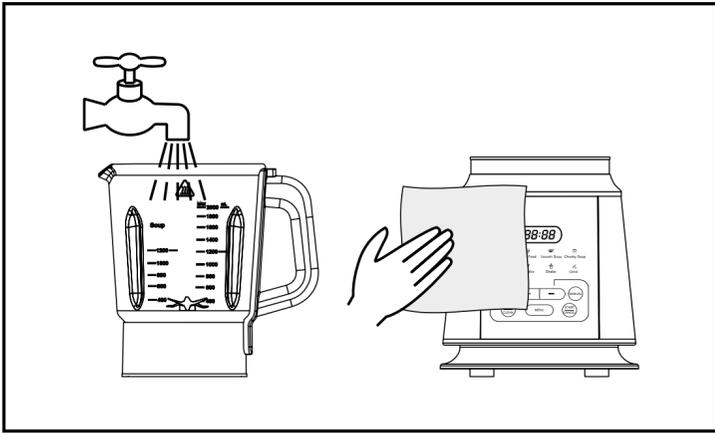


Figura 13

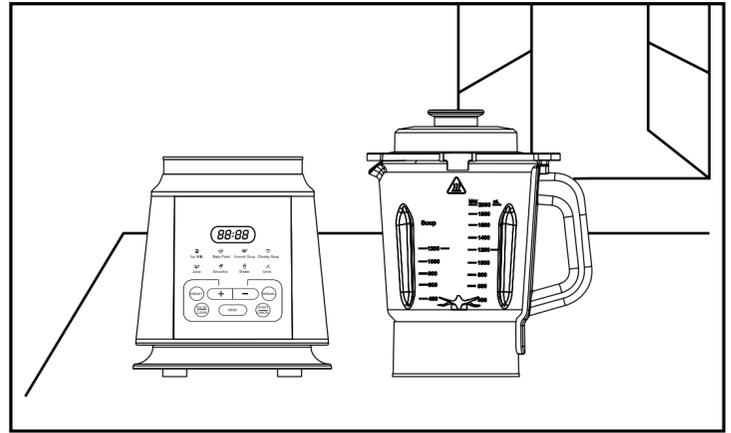


Figura 14

## Atención:

- Asegúrate de seleccionar el botón de función adecuado para preparar congee, leche de cereales, sopa cremosa, etc. El uso de la función incorrecta puede dar como resultado un sabor desagradable y una cocción inadecuada. En casos graves, puede provocar desbordamiento o sobre cocción en el fondo.
- Si hay un mal funcionamiento con la función "Leche de soja", "Congee" o "Sopa cremosa", cambia de función haciendo clic en el botón "INICIO / CANCELAR" para cancelar la función actual. Luego puedes seleccionar directamente la función deseada antes de iniciar la cuenta regresiva. Alternativamente, si ya ha comenzado la cuenta regresiva, es recomendable cambiar los ingredientes y volver a seleccionar la función adecuada para reiniciar.
- Las cantidades de la receta se calibran en

función del nivel de agua estándar. Cuando uses el producto, ajusta la cantidad total de ingredientes en proporción al nivel de agua y al tipo de alimento utilizado. Asegúrate de que la función de calentamiento no supere los 1200 ml y la función de bebida fría no supere los 1750 ml.

- Antes de preparar jugos de frutas y verduras, retira las semillas de las frutas. Coloca los ingredientes preparados en la taza mezcladora y añade la cantidad apropiada de agua o leche.
- Evita usar este producto para calentar líquidos espesos como leche, leche de soja, sopa cremosa fría, etc. Hacerlo puede dar lugar a una sobre cocción en el fondo y generar un olor desagradable.
- Durante el funcionamiento, ten precaución ya que el líquido en la taza mezcladora puede hervir, lo que puede hacer que el pico suelte vapor de agua y agua caliente. Evita abrir la tapa mientras el producto esté en uso.
- Para evitar que los condimentos se peguen al fondo de la taza mezcladora durante el calentamiento, evita añadir ingredientes como azúcar, azúcar moreno, etc., mientras la máquina esté en funcionamiento.
- Antes de encender la energía, asegúrate de colocar la taza mezcladora, la tapa y la tapa de vapor en su lugar.
- En ningún caso debes poner tus manos u objetos afilados o duros en la taza mezcladora mientras el producto esté en funcionamiento para evitar lesiones personales o daños al producto.

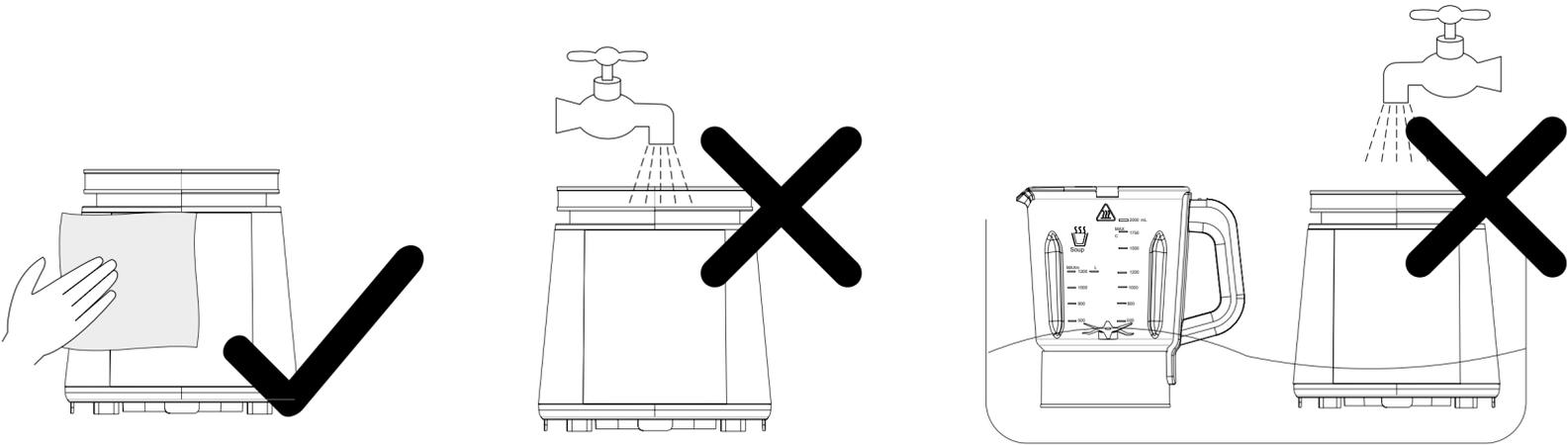
# Limpieza

---

1. Asegúrate de que la energía esté apagada antes de limpiar.
2. Limpia la jarra de vidrio solo después de que se haya enfriado para evitar quemaduras.
3. Ten cuidado al limpiar para evitar las cuchillas afiladas.
4. Evita usar productos químicos como alcohol para limpiar.
5. Utiliza un paño suave al limpiar la superficie; no uses lana de acero, cepillos duros o herramientas agresivas.
6. No sumerjas el cuerpo de la máquina, la jarra de vidrio, el cable de alimentación ni ningún componente eléctrico en agua.
7. Evita usar agua para limpiar el cuerpo de la máquina y la parte inferior de la jarra.
8. Después de limpiar, utiliza un paño húmedo para remover cualquier agua restante y coloca el producto en un área bien ventilada para que se seque.
9. Evita exponer el producto, el cable de alimentación y el empaque a la luz solar directa.
10. Para una limpieza exhaustiva cuando los

ingredientes se endurecen, agrega agua a la jarra y déjala reposar durante media hora a una hora. Para limpiar la placa de calentamiento inferior, que puede desarrollar una capa marrón con el tiempo, agrega agua a la jarra durante un período prolongado y usa un paño firme con vinagre para limpiarla.

### Clean demonstration



# Solución de problemas

Indicador de falla	Causa	Solución
La luz indicadora está defectuosa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El cable de alimentación no está correctamente insertado en el enchufe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Por favor, examina el cable de alimentación y asegúrate de que esté insertado de forma segura.</li> </ul>
El indicador luminoso está encendido, pero el producto no está funcionando.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Después de seleccionar las funciones, no presionas el botón de inicio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Después de seleccionar la función, presiona el botón de inicio/parada.</li> </ul>
Alarma mientras que está funcionando.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comida atascada.</li> <li>No hay agua en la jarra.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpiar la jarra por dentro antes usarlas.</li> <li>Llenar con agua hasta el nivel adecuado.</li> </ul>
El calentamiento no se detiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>Producto está defectuoso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contacte al centro de servicio.</li> </ul>
No hay respuesta después de presionar el botón.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El tiempo de apagado es demasiado corto para que el sistema del producto se recupere.</li> <li>El producto está en proceso de trabajo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Después de 3 minutos, se produce un corte de energía antes de usarlo. Fenómeno normal.</li> </ul>
Los ingredientes no se procesan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Usar una cantidad excesiva o insuficiente de agua.</li> <li>Voltaje es muy bajo.</li> <li>El producto tiene un problema.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Agregar agua al nivel de volumen correcto</li> <li>Utilizar un regulador de voltaje de uso doméstico.</li> <li>Operar según la proporción de la receta.</li> <li>Enviar el producto al servicio postventa.</li> </ul>
La placa de calentamiento quedó atascada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El frasco en el interior no está completamente limpio</li> <li>Usar una cantidad excesiva de ingredientes.</li> <li>Presionar incorrectamente el botón funcional.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpiar el interior del frasco antes de usar.</li> <li>Utilizar de acuerdo a la proporción de la receta.</li> <li>Seleccionar el botón funcional adecuado.</li> </ul>
Ruido anormal	<ul style="list-style-type: none"> <li>Periodo de rodaje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ocasionalmente el ruido es normal.</li> </ul>
Display indica error E1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coloca la tapa en el frasco.</li> <li>Envíe la máquina para el servicio postventa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coloca la tapa en el frasco.</li> <li>Envía la máquina al servicio postventa.</li> </ul>
Display indicates E2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quemado seco</li> <li>La máquina está defectuosa (el sensor está en cortocircuito)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Establezca la proporción de la receta según los requisitos</li> <li>Enviar la máquina al servicio postventa.</li> </ul>

# Reciclaje de productos y componentes

## Protección del medio ambiente



Los aparatos eléctricos descartados son reciclables y no deben ser desechados en la basura doméstica. Por favor, apóyenos activamente en la conservación de los recursos y en la protección del medio ambiente devolviendo este aparato a los centros designados de recolección.

Después de que el producto o sus componentes hayan sido desechados, por favor asegúrese de separarlos correctamente de los residuos generales. Envíelos a una instalación de reciclaje calificada donde serán procesados, reciclados y reutilizados de acuerdo con las regulaciones nacionales correspondientes.

Confirmamos que este producto no contiene ninguna sustancia peligrosa según lo definido por las regulaciones nacionales sobre seguridad del producto y protección del medio ambiente.

Componentes	Sustancia peligrosa					
	Pb	Hg	Cd	Cr(VI)	PBB	PBDE
Kit de cable de alimentación	×	○	○	○	○	○
Enchufes	○	○	×	○	○	○
Kit de enchufe	×	○	○	○	○	○
Acoplamiento superior e inferior	○	○	○	○	○	○
Kit PCBA	×	○	×	○	○	○
Kit del Motor	×	○	○	○	○	○
Kit botón interfaz	○	○	○	○	○	○
Jarra vidrio *	○	○	○	○	○	○
Kit NTC *	×	○	○	○	○	○
Termosensor *	×	○	○	○	○	○
Freno superior e inferior *	○	○	○	○	○	○
Kit element calefactor	×	○	○	○	○	○
Kit de cuchillas *	○	○	○	○	○	○
Destornilladores	○	○	○	○	○	○

Componentes	Sustancia peligrosa					
	Pb	Hg	Cd	Cr(VI)	PBB	PBDE
Kit de plástico	○	○	○	○	○	○
Kit silicona	○	○	○	○	○	○
Kit hardware	○	○	○	○	○	○
Etiquetas	○	○	○	○	○	○

- : Significa que la sustancia peligrosa en este componente está por debajo del volumen límite especificado por GB/T 26572.
- ×: Significa que la sustancia peligrosa en este componente excede el volumen límite especificado por GB/T 26572.
- \*: Significa que solo algunos modelos de productos contienen estos componentes.

## Nota:

1. Los componentes y materiales no especificados anteriormente en el producto no contienen sustancias peligrosas.
2. Los componentes y materiales enumerados anteriormente en el producto cumplen con la normativa RoHs.

## Información sobre material en contacto con alimentos

El producto cumple con los requisitos correspondientes de las normas nacionales; la información de cumplimiento de materiales en contacto con alimentos y las normas ejecutivas es la siguiente:

Componentes	Materiales	Estandarización
Kit Cuchillas	#304 acero inoxidable	GB 4806.9-2016
Sellado de kit de chuchillas	Silicona	GB 4806.11-2016
Jarra vidrio	Vidrio de borosilicato de alta calidad	GB 4806.5-2016
Tapa de jarra	PP	GB 4806.7-2016
Tapón circular tapa	Silicona	GB 4806.11-2016
Placa calefactora	#304 acero inoxidable	GB 4806.9-2016
Tapa de vapor	PP	GB 4806.7-2016
Revolvedor	PE	GB 4806.7-2016
Jarra medidora	PP	GB 4806.7w-2016

Los productos de la serie contienen el material en contacto con alimentos mencionado anteriormente. Algunos modelos pueden no incluirlo, dependiendo del producto real.

# Garantía

---

Este producto tiene garantía por un (1) año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se presente el comprobante de compra, el producto se encuentre en perfectas condiciones físicas y se le haya dado el uso adecuado, como se explica en este manual de instrucciones.

La garantía no cubrirá las siguientes situaciones:

- El producto haya sido utilizado para fines distintos a los previstos para el mismo, mal utilizado, golpeado, expuesto a la humedad, sumergido en líquidos o sustancias corrosivas, así como cualquier otro defecto imputable al cliente.
- El producto ha sido desmontado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el Servicio de Asistencia Técnica autorizado de Peugeot Smart Living.
- Defectos derivados del desgaste normal de sus partes, debido al uso.

El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación de su electrodoméstico durante 1 año, en base a la legislación vigente, excepto las piezas consumibles. En caso de mal uso, la garantía no se aplicará.

Si en algún momento detecta algún problema con su producto o tiene alguna duda, no dude en ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica Peugeot Smart Living en nuestra web:

[www.peugeot-smartliving.com](http://www.peugeot-smartliving.com)



Spirit of Ingenuity

---

[www.peugeot-smartliving.com](http://www.peugeot-smartliving.com)

The Peugeot logo is a trademark  
of Etablissements Peugeot Frères SA.  
Used under license.