



MANUAL DE INSTRUCCIONES
BATIDORA AMASADORA
MODELO BA 1171



ADECUADO PARA USO FAMILIAR.
Este producto es solo para uso doméstico

CARACTERISTICAS TÉCNICAS

Modelo :	BA 1171
Voltaje:	220-240V ~
Frecuencia.	50 Hz
Potencia:	1.300 W

POR FAVOR LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL ANTES DE PONER EN MARCHA.

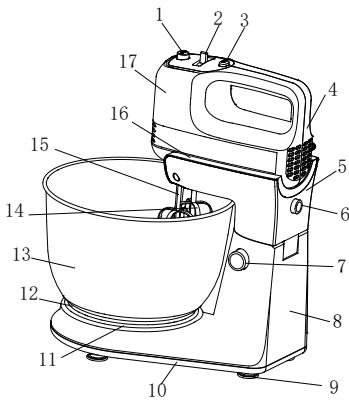
NO MANIPULE ESTA BATIDORA AMASADORA INTERNAMENTE.

Los textos, fotos, colores figuras y datos corresponden al nivel actual técnico del momento en que se han impreso. Nos reservamos el derecho a modificaciones motivadas por el desarrollo permanente de la técnica en nuestros productos

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD: Antes de usar el aparato eléctrico, siempre se deben seguir las siguientes precauciones básicas, incluidas las siguientes: * Lea este folleto a fondo antes de usarlo y guárdelo para futuras referencias. * Antes de usar compruebe que la tensión indicada en el producto se corresponde con la tensión de su toma de corriente. *. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato a la instalación de servicio autorizada más cercana para su examen, reparación o ajuste. *. No deje la máquina en desatendido. * No permita que los niños y las personas con dificultades de aprendizaje usen este producto. * Asegúrese de que el tapón se ha sacado del recipiente de tipo de puesta a tierra antes de la limpieza. *. Evite ponerse en contacto con las partes móviles. *. En una operación separada, por favor no deje que los batidores de alta velocidad o ganchos sean para otros ya que esto causaría daño. *. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o la superficie caliente. *. No sumerja la unidad motora del mezclador en agua u otros líquidos, ya que esto daría lugar a descargas eléctricas. *. No utilizar con fines comerciales. *. No usar al aire libre. *. **Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más si se les ha dado supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que implica. * La limpieza y el mantenimiento del usuario no serán realizados por niños sin supervisión a menos que tengan una edad de 8 años o más y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.** *. En caso de que el cable de suministro esté dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas de forma similar, a fin de evitar un peligro. *. Desconecte siempre el aparato del suministro si se deja desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo. *. Este aparato no será utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. * Los niños no jugarán con el aparato. *. Apague el aparato y desconecte de la fuente antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas, que se mueven en uso. *. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; - casas de campo; - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; - ambientes tipo bed and breakfast.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO
CONOCE TU BATIDORA MEZCLADORA

- 1. Botón de eyector
- 2. Perilla del interruptor
- 3. Botón Turbo
- 4. Cuerpo derecho
- 5. Soporte base
- 6. Botón de bloqueo de corchete
- 7. Botón de bloqueo base
- 8. Base
- 9. Pies
- 10. Cubierta base
- 11. Torcible
- 12. Base del tazón de fuente
- 13. Tazón de fuente de acero
- 14. Gancho de masa izquierda(Batidor)
- 15. Gancho de masa derecha (Batidor)
- 16. Cubierta del soporte
- 17. Cuerpo izquierdo



DOCUMENTO DE GARANTIA

Obrigado por adquirir este produto COMELEC este dispositivo foi verificado em todos os seus componentes meticulosamente, por isso garantimos o funcionamento correto, mas para isso é necessário VOCÊ leu cuidadosamente o manual de instruções, pois isso contribuirá para o melhor desempenho deste artigo. COMELEC garante ao comprador deste produto, uma garantia total de DOIS ANOS, regida pelo condições estabelecidas cuja regulamentação se encontra no Real Decreto Legislativo 1/2007 de 16 de Novembro, que aprova o texto revisado da Lei Geral de Defesa do Consumidor e Usuários,(artigos 114 a 127) COMELEC está empenhada em reparos são completamente livres, mão de obra e peças de reposição, inclusive. O Serviço de Assistência Técnica resolverá todos os reparos que este dispositivo possa exigir. Reveja cuidadosamente o LIVRO DE INSTRUÇÕES incluído, sobre a utilização, manutenção, conservação do dispositivo. Qualquer anomalia que possa ocorrer devido à não observância de tais instruções não será coberta a garantia A data de venda do dispositivo, para fins do período de garantia, será aquela que aparece na fatura de compra. Operação de garantia: Em relação a todos os defeitos de conformidade detectados pelo assistência técnica, que se manifestam no prazo de seis meses a contar da entrega das mercadorias, presume-se que já existiam em dita data, a intervenção será totalmente gratuita (a menos que essa hipótese seja incompatível com o natureza ou natureza do defeito de conformidade). Durante os dezoito meses seguintes, deve ser o usuário que demonstra. Que a falta de conformidade já chegou no momento da entrega. **FABRICADO CHINA PARA COMELEC**

DECLARACION DE CONFORMIDAD

Fabricante: PRAGMATICA GRUPO EUROPEO, S.L
 Endereço: Tapissers 10 Polig. Indust. Els Mollons
 Código postal: 46970 Cidade: Alaquas VALENCIA
 Declaramos sob nossa responsabilidade que produto:
 Descrição do produto: Misturador amassadeira
 Modelo: BA1171
 Marca: COMELEC
 Está em conformidade com a legislação da União Europeia em conformidade com as orientações 2004/108 / UE
 Os padrões se aplicam:
 EN 55014-1: 2006+A1:+A2:
 EN 55014-2: 1997+A1:+A2:
 EN 61000-3-2:2006+A1:+A2:
 EN 61000-3-3:2013
 Name: Pablo Gonzalez
 Posição na empresa : Administrador
 Data: 30 Julio 2021
 Assinatura:

INFORMAÇÕES DE RECICLAGEM

Eliminação correta deste produto, esta marca indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana que representem a eliminação de resíduos descontrolada, reciclagem responsável para promover a reutilização recursos materiais sustentáveis. Para devolver seu dispositivo usado, use os sistemas de retornar e pegar ou entrar em contato com o estabelecimento onde você comprou o produto. Eles podem levar este produto para reciclagem ambientalmente segura.

Pragmatica Grupo Europeo, S.L
 Tapissers 10 Poligono Industrial Els Mollons
 46970 Alaquas VALENCIA T fno. 963 313 252

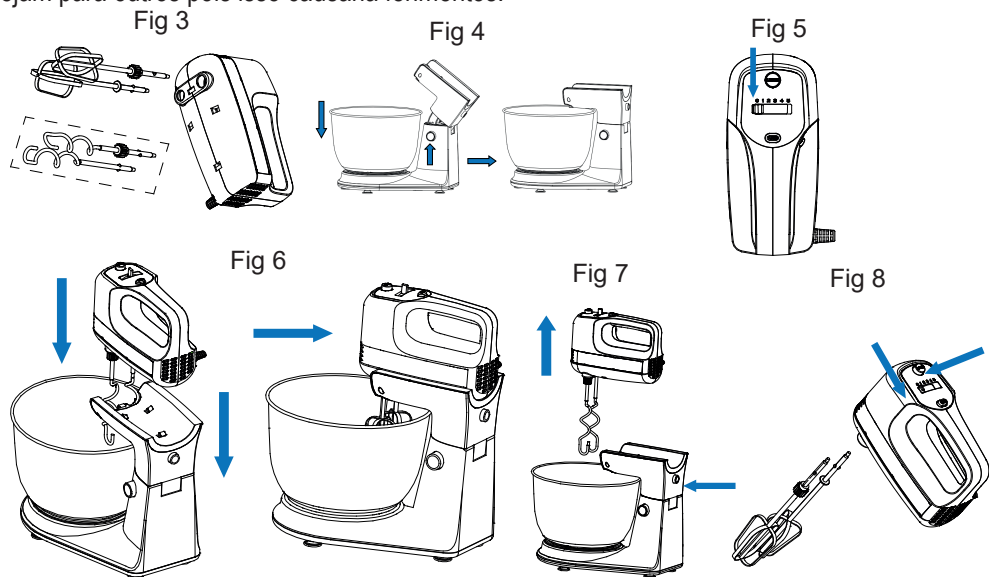
USER:.....

DATA DE VENDA
 ASSINATURA E SELO DO VENDEDOR

IMPORTANTE: Para retornar à garantia efetiva, ou VENDEDOR, você deve preencher, assimilar e certificar o Certificado. Para receber atendimento sob as condições estabelecidas neste certificado, envie para o Serviço Técnico Autorizado, este documento ao lado da fatura de compra.

CUIDADO:

- 1) Adição de alimentos, raspador, etc. será permitido depois de desligar a batedeira em movimento e removendo a unidade principal pressionando o botão de bloqueio.
- 2) Em uma operação separada, por favor, não deixe que batedores ou ganchos de alta velocidade sejam para outros pois isso causaria ferimentos.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

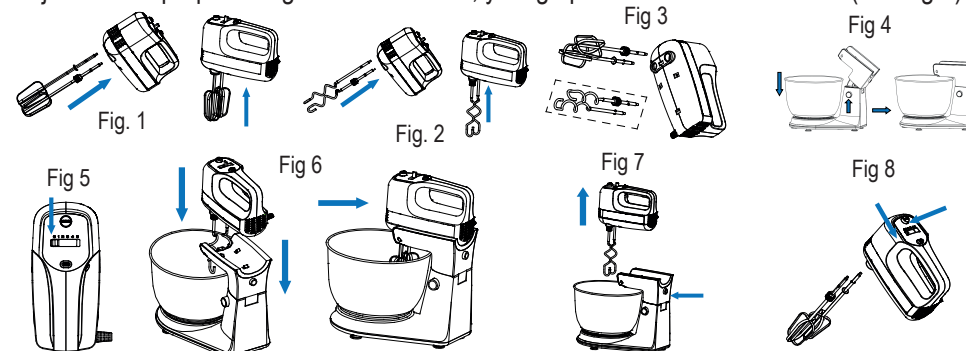
1. Desligue o aparelho e espere esfriar completamente antes de limpar.
 2. Limpe sobre a superfície externa da cabeça com um pano umedecido e polir com um pano seco macio.
 3. Limpe qualquer excesso de partículas alimentares do cabo de alimentação.
 4. Lave os batedores e os ganchos de massa em água morna e enxugue.
- Atenção: Não coloque nenhuma outra peça na lava-louças para limpar, exceto os batedores e ganchos de massa.
5. Para colocar em outro lugar, embale depois que a máquina secar completamente.

DICAS OPERACIONAIS IMPORTANTES

1. Itens congelados, como manteiga, os ovos devem ser retirados com antecedência e colocá-los em temperatura ambiente por um período de tempo.
2. Para eliminar a possibilidade de conchas ou ovos fritos em sua receita, quebre os ovos em recipiente separado primeiro, em seguida, adicionando à mistura.
3. O tempo de mistura apenas de acordo com o menu.
4. O tempo de mistura e seu efeito serão influenciados pelo clima, temperatura sazonal, mistura de temperatura e material dos componentes.
5. Faca, garfo e colher mental causarão danos ao batedor e aos ganchos.
6. Comece sempre a misturar em velocidades lentas. Aumente gradualmente a velocidade recomendada, conforme indicado na receita.

USO DE SU MEZCLADOR

*. Elija batidor apropiado o ganchos de masa, y luego ponerlos en el mezclador. (Ver Fig.1)



*. Batidor es adecuado para mezclar mezcla líquida (Fig.1) y los ganchos de masa se aplican para amasar la masa. (Fig.2)

AVISO: Tanto los ganchos batidor como los de masa tienen la diferencia de izquierda y derecha, al usar el batidor o ganchos de masa con engranaje opuesto, no se puede poner en posición designada, al usar el batidor o ganchos de masa, se puede probar el diámetro del agujero izquierdo y derecho de la máquina por visual, el agujero más grande coincidirá con el batidor o ganchos de masa con engranaje (Ver Fig.3). * Pulsando el botón de bloqueo de la base, puede levantar la bandeja hacia arriba y poner el recipiente en la plataforma giratoria de la base, volver a poner el botón, puede poner la bandeja y bloquearlo. (Fig.4). * Gire la perilla del interruptor a la posición 0 y coloque la mezcla en el recipiente u otro y, a continuación, conecte la toma de la fuente de alimentación. (Véase la Fig.5). * Coloque los dos agujeros debajo del cuerpo derecho en los dos botones en la base del motor y tire hacia atrás un poco duro, y luego presione hacia abajo el back-end. Una vez escuchado un clic, la colocación del tercer botón ha sido completamente abrochada. (Véase la Fig.6). * Gire el selector de velocidad a la configuración deseada. El dispositivo comenzará a funcionar y la velocidad alcanzará la velocidad más alta si el Turbo Switch se presiona en cualquier tiempo excepto en la posición 0. * El tiempo máximo de funcionamiento por tiempo no excederá de 5 minutos y un mínimo de 10 el tiempo de descanso de minutos debe mantenerse entre dos ciclos consecutivos. * Al amasar la masa de levadura, sugiera que el selector de velocidad primero use una velocidad baja y a continuación, utilice alta velocidad para lograr los mejores resultados. * El efecto uniforme sólo se puede lograr cuando el tazón de fuente está en el caso del movimiento. * Cuando se complete la mezcla, gire el selector de velocidad a la posición 0, desenchufe el cable de toma de corriente. * Pulsando el botón de bloqueo en la parte posterior de la bandeja, y levantar el mezclador de mano, para que pueda separar el mezclador de mano de la base. (Ver Fig.7). * Si es necesario, puede raspar el exceso de partículas de alimentos de los batedores o la masa ganchos de goma o espátula de madera. * Solo al girar el selector de velocidad a la posición 0, y presionando el botón del eyector al mismo tiempo, puede el batidor o ganchos de masa expulsar. (Ver Fig.8)

PRECAUCIÓN:

- 1) Se permitirá la adición de alimentos, raspador, etc. después de apagar el mezclador en movimiento y retirando la unidad principal pulsando el botón de bloqueo.
- 2) En una operación separada, por favor no deje que los batidores de alta velocidad o ganchos son para otros ya que esto causaría daño.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

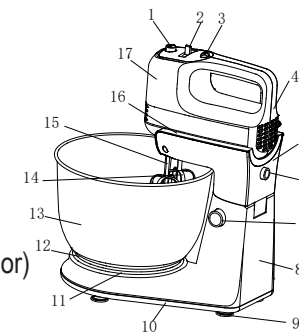
1. Desconecte el aparato y espere a que se enfríe completamente antes de limpiar.
2. Limpie sobre la superficie exterior de la cabeza con un paño humedezca y pula con un paño seco suave.
3. Limpie cualquier exceso de partículas de alimentos del cable de alimentación.
4. Lavar los batidores y ganchos de masa en agua tibia y jabonosa y secar. Precaución: No ponga ninguna otra parte en el lavavajillas para limpiar, excepto los batidores y ganchos de masa.
5. Para poner en otro lugar, el embalaje después de la máquina completamente seco.

CONSEJOS OPERATIVOS IMPORTANTES

1. Los artículos congelados como la mantequilla, los huevos deben sacarse con anticipación y colocarlos a temperatura ambiente durante un período de tiempo.
2. Para eliminar la posibilidad de cáscaras o huevos malolientes en su receta, rompa los huevos en un recipiente separado primero, luego agregue a la mezcla.
3. El tiempo de mezcla sólo de acuerdo con el menú.
4. El tiempo de mezcla y su efecto estarán influenciados por el clima, la temperatura estacional, la temperatura de los componentes de mezcla y el material.
5. Cuchillo, tenedor y cuchara mental causará daño al batidor y los ganchos.
6. Siempre comience a mezclar a velocidades lentas. Aumentar gradualmente a la velocidad recomendada como se indica en la receta.

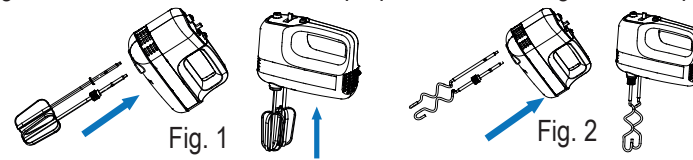
CONHEÇA SEU MISTURADOR

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. Botão ejetor | 2. Botão de troca |
| 3. Botão Turbo | 4. Corpo direito |
| 5. Base | 6. Botão de bloqueio de suporte |
| 7. Botão de bloqueio base | 8. Base |
| 9. Pé | 10. Cobertura base |
| 11. Mesa giratória | 12. Base de tigela |
| 13. Tigela de aço | 14. Gancho de massa esquerda (Batedor) |
| 15. Gancho de massa direita (Batedor) | |
| 16. Tampa de suporte | 17. Corpo esquerdo |



USANDO SEU MISTURADOR

1. Escolha os ganchos de batedor ou massa apropriados e, em seguida, coloque-os na batedeira. (Veja Fig.1)



2. O batedor é adequado para misturar mistura líquida (Fig.1) e ganchos de massa aplicam para amassar a massa. (Fig.2)

AVISO: Tanto os ganchos de batedor quanto de massa têm a diferença de esquerda e direita, ao usar o batedor ou ganchos de massa com engrenagem oposta, ele não pode colocar em posição designada, ao usar o batedor ou ganchos de massa, pode testar o diâmetro do orifício esquerdo e direito da máquina por visual, o orifício maior será compatível com o batedor ou ganchos de massa com enrenagem (Ver Fig.3). * Apertando o botão de bloqueio da base, pode levantar a bandeja e colocar a tigela na mesa giratória da base, recerando o botão, podendo abaixar a bandeja e trancá-la. (Fig.4). *Gire o botão do interruptor para 0 posição e coloque a mistura na tigela ou outros objetos e, em seguida, conecte a tomada de alimentação.(Veja Fig.5). *Coloque os dois orifícios abaixo do corpo direito nos dois botões na base do motor e puxar para trás um pouco difícil, e, em seguida, pressionar para baixo o backend. Uma vez ouvi um clique, a colocação do terceiro botão foi completamente dobrada.(Ver Fig.6). * Gire o seletor de velocidade para a configuração desejada. O aparelho começará a funcionar ea velocidade vai alcançar a maior velocidade se o Turbo Switch deprimido em qualquer tempo, exceto na posição 0. *O tempo máximo de operação por tempo não deve exceder 5 minutos e mínimo de 10 o tempo de descanso dos minutos deve ser mantido entre dois ciclos consecutivos. * Ao amassar a massa de levedura, sugiro que o seletor de velocidade primeiro use uma velocidade baixa e em seguida, usar alta velocidade para alcançar os melhores resultados. * O efeito uniforme só pode ser alcançado quando a tigela estiver no caso do movimento. * Quando a mistura estiver concluída, gire o seletor de velocidade para 0 posição, desligue o cabo da tomada de energia. * Pressionando o botão de bloqueio na parte de trás da bandeja e levante a batedeira da mão, de modo que possa separar o misturador de mãos da base. (Ver Fig.7) *Se necessário, você pode raspar o excesso de partículas de alimentos dos batidores ou massa ganchos por borracha ou espátula de madeira. *Somente ao girar o seletor de velocidade para 0 posição, e pressionar o botão Ejetor ao mesmo tempo, o batedor ou ganchos de massa podem ejetar. (Ver Fig.8)

IMPORTANTES SALVAGUARDAS

Antes de usar o aparelho elétrico, as seguintes precauções básicas devem ser sempre seguidas, incluindo as seguintes:

* Leia este livreto bem antes de usá-lo e guarde-o para referência futura. * Antes de usar verifique se a tensão indicada no produto corresponde à tensão de sua tomada elétrica. * Não opere nenhum aparelho com um cabo ou plugue danificado ou após o aparelho mau funcionamento ou foi danificado de qualquer forma. Devolva o aparelho para o instalador de serviço autorizada mais próxima para exame, reparo ou ajuste. * Não deixe a máquina desacompanhada. * Não deixe que crianças e pessoas com dificuldades de aprendizagem usem este produto. * Certifique-se de que o plugue foi retirado do recipiente do tipo aterramento antes de limpezá-lo. * Evite entrar em contato com as partes móveis. * Em uma operação separada, por favor, não deixe que batedores ou ganchos de alta velocidade sejam para outros pois isso causaria ferimentos. * Não deixe o cabo pairar sobre a borda da mesa ou superfície quente. * Não mergulhe a unidade motora da batedeira em água ou outros líquidos, pois isso seria dar origem a choque elétrico. * Não utilize para fins comerciais. * Não use ao ar livre. * **Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, se tiverem recebido supervisão ou instrução sobre o uso do aparelho de forma segura e se entenderem os perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão, a menos que tenham idade a partir de 8 anos e supervisionadas. Mantenha o aparelho e seu cordão fora do alcance de crianças menores de 8 anos.** * Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas igualmente qualificadas, a fim de evitar um perigo. * Desconecte sempre o aparelho do fornecimento se ele for deixado desacompanhado e antes de montar, desmontar ou limpar. * Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e seu cabo fora do alcance das crianças. * As crianças não devem brincar com o aparelho. * Desligue o aparelho e desconecte-se da fonte antes de trocar acessórios ou peças que se aproximem, que se movam em uso. * Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e similares, tais como: – áreas de cozinha de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; – casas agrícolas; – por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; – ambientes tipo cama e café da manhã.


USO DOMÉSTICO APENAS

DOCUMENTO DE GARANTIA

Gracias por haber adquirido este producto COMELEC, este aparato ha sido chequeado en todos sus componentes minuciosamente, por lo que garantizamos el funcionamiento correcto, pero para que esto sea así necesitamos que USTED lea atentamente el libro de instrucciones, pues así contribuirá al mejor rendimiento de este artículo. P.G.E.S.L garantiza al comprador de este producto, una garantía total de DOS AÑOS, rigiéndose por las condiciones establecidas cuya regulación se encuentra en el Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios, (art. 114 a 127). P.G.E.S.L se compromete a que las reparaciones sean totalmente gratuitas, mano de obra y recambios, incluidos. El Servicio de Asistencia Técnica resolverá cualquier reparación que eventualmente pudiera precisar este aparato. Revise atentamente el LIBRO DE INSTRUCCIONES que se incluye, sobre el uso, mantenimiento y conservación del aparato. Cualquier anomalía que pudiera producirse por la inobservancia de tales instrucciones no quedará amparada por la garantía. La fecha de venta del aparato, a efectos de plazo de garantía, será la que figure en la factura de compra. Operatividad de la garantía: Por lo que se refiere a todos aquellos defectos de conformidad detectados por el técnico, que se manifiesten en un plazo de seis meses desde la entrega del bien, se supone que ya existían en dicha fecha, la intervención será totalmente gratuita, (a menos que ésta hipótesis sea incompatible con la naturaleza o la índole del defecto de conformidad). Durante los siguientes dieciocho meses, deberá ser el usuario quien demuestre. Que la falta de conformidad ya venía en el momento de la entrega.

FABRICADO CHINA PARA COMELEC

DECLARACION DE CONFORMIDAD

Fabricante. PRAGMATICA GRUPO EUROPEO, S.L
Dirección Tapissers 10 Poligono Industrial Els Mollons
Codigo Postal , 46970 Ciudad: Alaquas VALENCIA
Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto:
Descripción del Producto: Batidora Amasadora
Modelo: BA1171
Marca: COMELEC
Es conforme con la legislación de la Unión Europea cumpliendo las directrices 2004/108/EU
Se aplican los estándares:
EN 55014-1: 2006+A1:+A2:
EN 55014-2: 1997+A1:+A2:
EN 61000-3-2:2006+A1:+A2:
EN 61000-3-3:2013
Nombre: Pablo Gonzalez
Cargo : Administrador
Fecha: 30 Julio 2021
Firma: 

INFORMACIÓN SOBRE EL RECICLAJE

Eliminación del electrodoméstico viejo, la Directiva Europea 2002/96 / CE sobre residuos de aparatos eléctricos y Electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados como basura municipal sin clasificar normal. Aparatos tienen que ser recogidos por separado con el fin de optimizar la recuperación y reciclado de los materiales que contienen y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente.

El símbolo "contenedor con ruedas" tachado en el producto le recuerda su obligación, que cuando se deshaga del aparato debe ser recogido por separado.



Los consumidores deben contactar con la autoridad local o minorista para obtener información sobre la correcta eliminación de su viejo aparato.

Pragmatica Grupo Europeo, S.L
Tapissers 10 Poligono Industrial Els Mollons
46970 Alaquas VALENCIA Tfn. 963 313 252

USUARIO:.....

FECHA DE VENTA
Firma y sello del vendedor

IMPORTANTE: Para hacer efectiva la garantía, el VENDEDOR debe llenar, firmar y timbrar este Certificado. Para recibir atención bajo las condiciones expuestas en este certificado, sírvase presentar al Servicio Técnico Autorizado, este documento junto a la Factura de Compra.

Comelec

INSTRUCTIONS MANUAL
STAND MIXER
MODEL: BA 1171



CE

SUITABLE FOR FAMILY USE.
This product is for home use only.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model : BL1171
The rated power: 220-240 ~
Frequency : 50 Hz
Power : 2.200 W

**PLEASE READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY OF THIS MANUAL BEFORE STARTING.
DO NOT HANDLE THIS STAND MIXER INTERNALLY.**

The texts, photos, colors, figures and data correspond to the current technical level from the moment they have been printed. We reserve the right to modifications motivated by the permanent development of the technique in our products

Comelec

MANUAL DE INSTRUÇÕES
MISTURADOR AMASSADEIRA
MODELO BA1171



CE

ADEQUADO PARA USO DA FAMÍLIA.
Este produto é apenas para uso doméstico.

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Model : BL 1171
Tensão : 220-240 V ~
Frequência : 50 Hz
Potência elétrica: 2.200 W

**POR FAVOR LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO ANTES DE POR
O APARELHO EM FUNCIONAMENTO.**

NUNCA MANIPULE INTERNAMENTE.

Os textos, fotos, cores, figuras e dados deste manual correspondem ao nível técnico no momento da sua impressão. Reservámo-nos o direito de introduzir modificações, motivadas pelo desenvolvimento técnico dos nossos produtos

GUARANTEE DOCUMENT

Thank you for purchasing this COMELEC product, this device has been checked in all its components meticulously, so we guarantee the correct operation, but for this to be the case we need that YOU read the instruction book carefully, as this will contribute to the best performance of this article.

P.G.E, S.L guarantees to the buyer of this product, a total guarantee of TWO YEARS, governed by the established conditions whose regulation is found in Royal Legislative Decree 1/2007 of 16 December, which approves the revised text of the General Law for the Defense of Consumers and Users, (articles 114 to 127). P.G.E, S.L is committed to repairs are completely free, labor and spare parts, including. The Technical Assistance Service will resolve any repairs that may be required by this apparatus carefully review the INSTRUCTION BOOK included, on the use, maintenance and conservation of the device. Any anomaly that could occur due to the non-observance of such instructions will not be protected for the guarantee. The date of sale of the device, for the purposes of warranty period, will be that which appears on the purchase invoice. Guarantee operation: As regards all those compliance defects detected by the technical assistance, which are manifested within six months of the delivery of the goods, it is assumed that they already existed on that date, the intervention will be completely free, (unless this hypothesis is incompatible with the nature or nature of the conformity defect). During the following eighteen months, must be the user who demonstrates. That the lack of conformity It was coming at the time of delivery.

MANUFACTURED CHINA FOR COMELEC

DECLARATION OF CONFORMITY

Manufacturer: PRAGMATICA GRUPO EUROPEO, S.L
Address: Tapissers 10 Polig. Ind. Els Mollons
Post Code, 46970 City: Alaquas VALENCIA
We declare under our responsibility that the product:
Product Description: Stand Mixer
Model BA1171
Brand COMELEC
It complies with the European Union legislation in compliance with the 2004/108 / EU guidelines
The standards apply:
EN 55014-1: 2006+A1:+A2:
EN 55014-2: 1997+A1:+A2:
EN 61000-3-2:2006+A1:+A2:
EN 61000-3-3:2013

Name: Pablo Gonzalez
Position : Manager
Date: 30 Julio 2021
Signature: 

INFORMATION ON RECYCLING.

Disposal of the old appliance, the European Directive 2002/96 / EC on waste equipment Electrical and Electronic (WEEE), establishes that old appliances can not be thrown as municipal waste without normal classification. Appliances have to be collected separately with the to optimize the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The symbol "container with wheels" crossed out on the product reminds you of obligation, that when you dispose of the device must be collected separately.



Consumers should contact the local or retail authority to obtain information about the correct disposal of your old device.

Pragmatica Grupo Europeo, S.L
Tapissers 10 Poligono Industrial Els Mollons
46970 Alaquas VALENCIA Tfn. 963 313 252

USER

DATE OF SALE
Seller's signature and stamp

IMPORTANT: To make the guarantee effective, the SELLER must fill out, sign and stamp this Certificate. To receive assistance under the conditions set forth in this certificate, please submit to the Technical Service Authorized, this document next to the Purchase Invoice.

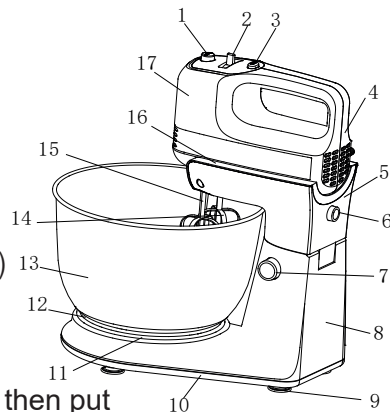
IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed including the following: *Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference. *Before using check that the voltage indicated on the product corresponds with the voltage of your electrical outlet. *Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunction or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. * Do not leave the machine on unattended. *Do not let children and person with learning difficulties to use this product. * Ensure that the plug has been pulled out from grounding-type receptacle before cleaning. * Avoid contacting the moving parts. * In a separate operation, please do not let high-speed beaters or hooks are to others as this would cause injury. * Do not let cord hang over edge of table or hot surface. * Do not immerse motor unit of mixer into water or other liquids as this would give rise to electric shock. * Do not use for commercial purposes. * Do not use outdoors. *This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. * If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. * Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning. *This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. * Children shall not play with the appliance. * Switch off the appliance and disconnect from the supply before changing accessories or approaching parts, which move in use. * This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; - farm houses; - by clients in hotels, motels and other residential type environments; - bed and breakfast type environments.

HOUSEHOLD USE ONLY

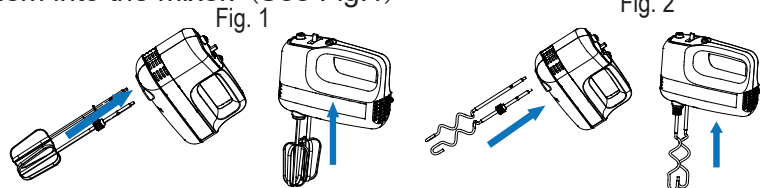
KNOW YOUR MIXER

1. Ejector button
2. Switch knob
3. Turbo button
4. Right body
5. Bracket base
6. Bracket lock button
7. base lock button
8. Base
9. Feet
10. Base cover
11. Turntable
12. Bowl base
13. Steel bowl
14. Left dough hook(Beater)
15. Right dough hook(Beater)
16. Bracket cover
17. Left body



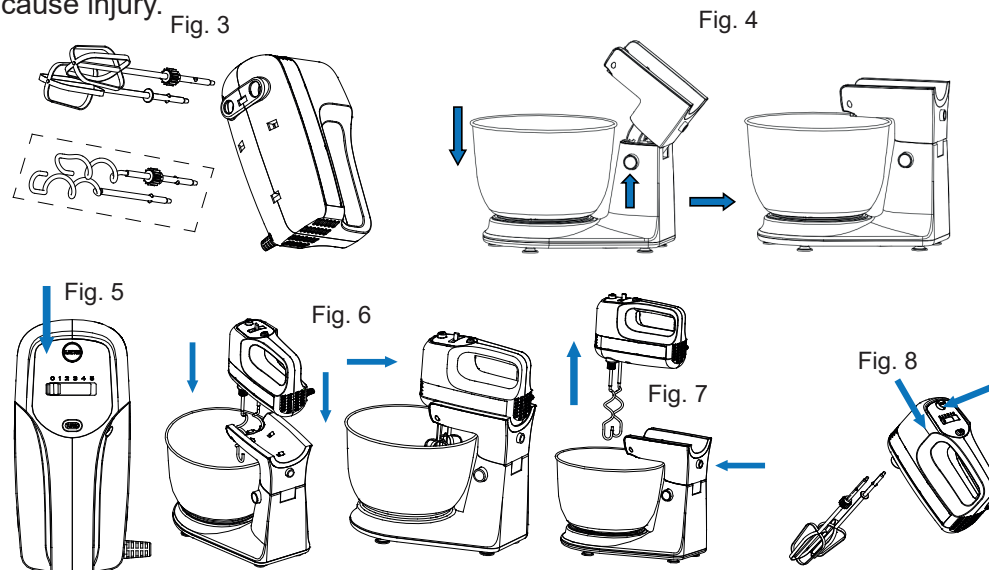
USING YOUR MIXER

* Choose appropriate beater or dough hooks, and then put them into the mixer. (See Fig.1)



* Beater is suitable for mixing liquid mixture (Fig.1) and dough hooks apply to knead the dough (Fig.2) **NOTICE:** Both beater and dough hooks have the difference of left and right, when using the beater or dough hooks with gear opposite, it can not put in designated position, when using the beater or dough hooks, can test the diameter of the left and right hole of the machine by visual, the bigger hole will be match to the beater or dough hooks with gear (See Fig.3). *Pushing the lock button of the base, can lift the tray up and putting the bowl on the turntable of the base, re-putting the button, can put down the tray and lock it. (Fig.4). * Turn the switch knob to 0 position and put the mixture into the bowl or other objects, and then plug in the power supply socket. (See Fig.5).* Put the two holes below the right body into the two buttons on the engine base and pull back a little bit hard, and then press down the backend. Once heard a clicking, the third button placement has been completely buckled.(See Fig.6). *Turn the speed selector to your desired setting. The appliance will start working and the speed will achieve the highest speed if the Turbo Switch depressed at any time except at the 0 position. *The max operation time per time shall not exceed 5 minutes and minimum 10 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles. * When kneading yeast dough, suggest the speed selector first use a low speed and then use high speed to achieve the best results.*Uniform effect can be achieved only when bowl is in the case of movement. * When mixing is completed, turn the speed selector to 0 position, unplug the cord from power outlet. *Pushing the lock button on the back of tray, and raise up the hand mixer, so that can separat the hand mixer from the base. (See Fig.7). *If necessary you can scrape the excess food particles from the beaters or dough hooks by rubber or wooden spatula.

*Only when turning the speed selector to 0 position, and pushing the Ejector button at the same time, can the beater or dough hooks eject. (See Fig.8). **CAUTION:** *Food adding, scraper ,etc. will be allowed after turning off the moving mixer and removing the main unit by pressing the lock button. * In a separate operation, please do not let high-speed beaters or hooks are to others as this would cause injury.



CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and wait it completely cool down before cleaning.
 2. Wipe over the outside surface of the head with a dampened cloth and polish with a soft dry cloth.
 3. Wipe any excess food particles from the power cord.
 4. Wash the beaters and dough hooks in warm soapy water and wipe dry.
- Caution: Do not put any other parts into the dishwasher to clean except the beaters and dough hooks.

5. For putting in elsewhere, packaging after the machine completely dry.

IMPORTANT OPERATING TIPS

1. Frozen items such as butter, eggs should be take out in advance and place them at room temperature for a period of time.
2. To eliminate the possibility of shells or smelly eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then adding to the mixture.
3. The mixing time just according to the menu.
4. Mixing time and its effect will be influenced by climate, seasonal temperature, mixing components temperature and material.
5. Knife, fork and mental spoon will cause damage to beater and hooks.
6. Always start mixing at slow speeds. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.