



MANUAL DE INSTRUCCIONES
INSTRUCTIONS MANUAL
MANUEL D' INSTRUCTIONS
MANUALE D'ISTRUZIONI
MANUAL DE INSTRUÇÕES



Ref. 39204
Batidoramezcladora
Hand mixer
Batteur mixeur
Sbattitore elettrico
Batedeira misturadora

220-240V 50/60Hz 350W



ANTES DE USAR LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL
PLEASE READ CAREFULLY THIS MANUAL BEFORE USE
AVANT D'UTILISER LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL
RIMA DELL'USO LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI
ANTES DE USAR LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL

1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

ESP

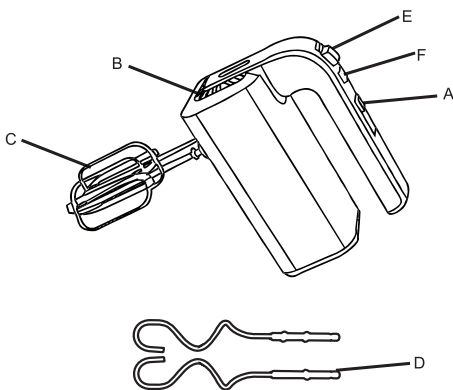
- Este aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Sí pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben ser realizados por niños.
- Para protección adicional, es recomendable la instalación de un dispositivo de corriente residual (RCD) que tenga una corriente de defecto asignada de funcionamiento que no exceda de 30mA, en el circuito eléctrico que alimenta a la instalación eléctrica. Pida consejo a su instalador.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- El aparato no está previsto para su operación por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Solo el conector apropiado debe ser usado.
- No usar accesorios que no hayan sido recomendados o suministrados para este producto.
- Desconectar el aparato de la alimentación si éste se deja desatendido y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
- Este aparato está previsto para su utilización como aparato de uso doméstico y análogo como: pequeñas áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos laborales; casas de campo; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de uso residencial; entornos tipo albergues. No utilice al aire libre.
- No utilice el aparato para otro uso que no sea el pretendido.
- Nunca lave la batidora con agua. Si la batidora se sumergió en agua o se derramó accidentalmente una cantidad de agua importante sobre ella, desenchúfela inmediatamente y déjela secar por completo. Si no está seguro puede llevarla a revisar por profesionales para evitar cualquier peligro.
- **IMPORTANTE:** No toque los batidores giratorios con la mano ni con ningún otro objeto.
- No use los batidores para mezclar ingredientes duros, como mantequilla congelada. Mezclar ingredientes pesados puede dañar el motor.
- Antes de desenchufar el aparato, asegúrese de que el interruptor de velocidad esté en la posición "0".
- Para evitar el sobrecalentamiento del motor, no use de forma continuada más de 10 mi-

nutos y detenga obligatoriamente la batidora durante al menos 10 minutos, dejándola enfriar a temperatura ambiente.

2. INSTRUCCIONES DE USO

PARTES

- A. Selector de velocidad
- B. Unidad mezcladora
- C. Batidores
- D. Ganchos para masa
- E. Botón eyector
- F. Función turbo



USO DE LA BATIDORA

- Coloque los batidores en las ranuras, empuje y gírelos ligeramente hasta que encajen en la posición correcta.
- Sumerja los batidores en los productos que quiera mezclar.
- Enchufe la batidora en el enchufe de la pared.
- Deslice el interruptor de control de velocidad a la velocidad deseada.
- Cuando se alcance la consistencia deseada, deslice el interruptor de control de velocidad a la posición "0". Espere hasta que los batidores se detengan y desenchufe la batidora.
- Presione el botón de liberación de los batidores (eyector) y retire los batidores.
- Para evitar salpicaduras, coloque los batidores o los ganchos para amasar dentro de la masa antes de poner en funcionamiento el aparato.

NOTA: configure la velocidad según el tipo de comida. Comience siempre a trabajar a baja velocidad, y luego aumentela gradualmente. A medida que la mezcla se vuelva más espesa durante el procesamiento, aumente la potencia cambiando a una velocidad más alta.

ATENCIÓN: al introducir los ganchos amasadores, recuerde que la varilla con la arandela grande debe insertarse en la ranura de la derecha y la que tiene la arandela pequeña en la ranura de la izquierda. Esto es para evitar el riesgo de que los ingredientes se derramen por el borde de los utensilios/recipiente.

GUÍA DE MEZCLA

VELOCIDAD	DESCRIPCIÓN
1	Buena velocidad inicial para mezclar alimentos secos.
2	La mejor velocidad para comenzar a mezclar ingredientes líquidos, aderezos para ensaladas.
3	Para mezclar pasteles, galletas y panes.
4	Para batir mantequilla y azúcar, batir dulces crudos, postres, etc.
5	Para batir huevos, cocinar glaseados, batir patatas, crema batida, etc.

TABLA DE PREPARACIÓN

Masa	Capacidad	Duración
Masa de levadura	Máx. 500 g de harina	5 minutos
Batidores	Capacidad	Duración
Masas para gofres, tortitas, etc.	Aprox. 750g	3 minutos
Salsas finas, cremas y sopas	Aprox. 750g	3 minutos
Mayonesa	Máx. 3 yemas de huevo	5 minutos
Puré de patata	Aprox. 750g	5 minutos
Crema batida	Aprox. 550g	5 minutos
Claros montadas	Max.5 claras de huevo	3 minutos
Mezcla de pastel	Aprox. 750g	3 minutos

3. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Desenchufe siempre la unidad de la fuente de alimentación antes de limpiarla.
- Lave los batidores con agua jabonosa tibia y luego séquelos.
- Limpie el cuerpo con un paño húmedo y nunca lave con agua ni derrame abundante agua sobre la batidora.
- No use limpiadores abrasivos, cepillos y esponjas de metal, solventes orgánicos o líquidos agresivos.

1. SAFETY WARNINGS

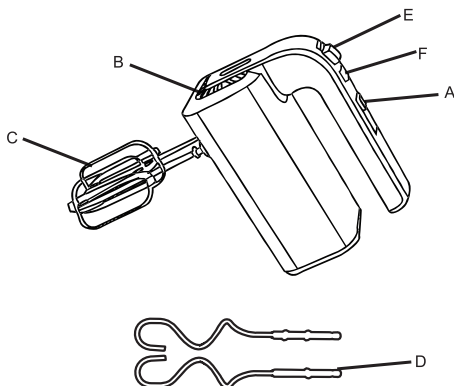
ENG

- This appliance is not intended for being used by children from 0 to 8 years old. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should not play with the appliance. Cleaning and maintenance shall not be performed by children.
- For additional protection, the installation of a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30mA is advisable in the electrical circuit. Ask your installer for advice.
- If the power cord is damaged, in order to avoid risks, it should be replaced by the manufacturer, maintenance department or similar.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Only the appropriate connector must be used.
- Do not use attachments not recommended or supplied for this product.
- Disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- This appliance is intended for being used as a household appliance and similar uses as small kitchen areas in shops, offices and other working environments; cottages; by customers in hotels, motels and other residential environments; hostels type environments.
- Never wash the mixer in water. If the mixer accidentally was immersed or spilled immediately unplug it and let it completely dry. You can let the service center check the device after this for avoiding any danger.
- **IMPORTANT:** Do not touch the rotating beaters with the hand or any other objects.
- Do not use the beaters to mix hard ingredients, such as a frozen butter. Mixing heavy ingredients may cause motor damage.
- Before unplugging the appliance, ensure that the speed switch is at "0" position.
- To prevent motor overheating does not work continuously longer than 10 minutes and obligatory stop the mixer for less than 10 min, letting it cool to room temperature.

2. HOW TO USE

PARTS

- A. Speed selector
- B. Mixer unit
- C. Beaters
- D. Dough hooks
- E. Eject
- F. Turbo function



USING THE MIXER

Push the beaters into the slots, slightly turning until locking into proper position.

Immerse the beaters into the products for mixture.

Plug the mixer into the wall socket.

Slide the speed control switch to the desired speed.

When the desired consistency is reached, slide the speed control switch to the "0" position. Wait until the beaters stop and unplug the mixer.

Press the beater release button and remove the beaters.

To avoid splashing, place the beaters or dough hooks inside the batter before operating the appliance.

NOTE: set the speed depending on type of food. Always start to work at low speed, and then gradually increase it. As the mixture during processing becomes thicker, increase the power by switching to a higher speed.

CAUTION: when inserting the dough hooks, remember that the rod with the large washer should be inserted to the right hand slot, and the one with the small washer into the left-hand slot. This is to avoid the risk of the ingredients spilling over the rim of the utensils/receptacle.

MIXING GUIDE

SPEED	DESCRIPTION
1	This is a good starting speed for mixing dry foods.
2	Best speed to start mixing liquid ingredients, salad dressings.
3	For mixing cakes, cookies and breads.
4	For creaming butter and sugar, beating uncooked candy, desserts, etc.

SPEED	DESCRIPTION
5	For beating eggs, cooking icings, whipping potatoes, whipping cream, etc.

PREPARATION CHART

Dough	Capacity	Duration
Yeast dough	Max. 500 g flour	5 minutes
Beaters	Capacity	Duration
Batters for waffles, pancakes, etc	Approx. 750 g	3 minutes
Thin sauces, creams and soups	Approx. 750 g	3 minutes
Mayonnaise	Max.3 egg yolks	5 minutes
Mash potatoes	Approx. 750 g	5 minutes
Whipping cream	Approx. 550 g	5 minutes
Whisking egg	Max.5 egg whites	3 minutes
Cake mixture	Approx. 750 g	3 minutes

3. MAINTENANCE & CLEANING

- Always unplug the unit from the power supply before cleaning.
- Wash the beaters with warm soapy water and then dry them.
- Clean the body with a damp cloth and never wash or spill the mixer with water.
- Do not use abrasive cleaners, metal brushes and sponges, organic solvents or aggressive liquids.

1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

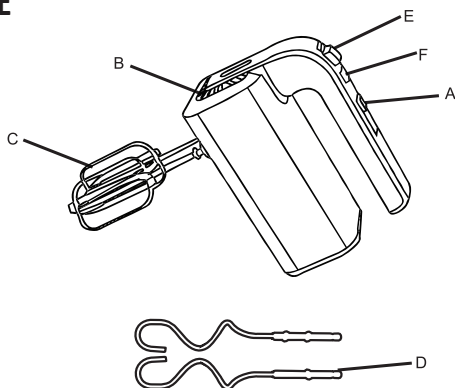
FRA

- Ce dispositif ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Oui, vous pouvez être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou le manque d'expérience et de connaissances, seulement ils ont été supervisées ou une formation adéquate concernant l'utilisation de l'appareil dans un en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'elle comporte. Les enfants ne devraient pas jouer avec l'appareil. Nettoyage et entretien à effectuer par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants.
- Pour une protection supplémentaire, l'installation d'un dispositif de courant résiduel est recommandé (RCD), qui utilise un dispositif de courant de défaut assigné ne dépassant pas 30mA dans le circuit électrique qui alimente l'installation électrique. Consultez votre installateur.
- Si le cordon d'alimentation est damné, devrait être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou du personnel qualifié similaires afin d'éviter tout danger.
- L'appareil ne convient pas pour un fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou un système de commande à distance séparément.
- Seul le connecteur approprié doit être utilisé.
- Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés ou fournis pour ce produit.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation si elle est laissée sans surveillance et avant le montage, le démontage et le nettoyage.
- Ce dispositif est destiné à être utilisé comme foyer et un dispositif d'utilisation similaire, telles que les zones de petite cuisine dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail; cottages; par les clients dans les hôtels, motels et autres espaces résidentiels; établissements de type auberge.xamen, réparation ou réglage.
- Ne lavez jamais le mélangeur avec de l'eau. Si le mélangeur a été immergé dans l'eau ou si une quantité importante d'eau a été accidentellement renversée dessus, débranchez-le immédiatement et laissez-le sécher complètement. Si vous n'êtes pas sûr, vous pouvez le faire vérifier par des professionnels pour éviter tout danger.
- **IMPORTANT** : Ne touchez pas les batteurs rotatifs avec votre main ou tout autre objet.
- N'utilisez pas les batteurs pour mélanger des ingrédients durs, tels que du beurre congelé. Le mélange d'ingrédients lourds peut endommager le moteur.
- Avant de débrancher l'appareil, assurez-vous que l'interrupteur de vitesse est en position «0».
- Pour éviter une surchauffe du moteur, ne pas utiliser en continu pendant plus de 10 minutes et arrêter le mélangeur pendant au moins 10 minutes, en le laissant refroidir à température ambiante.

2 . INSTRUCTIONS D'USAGE

PARTIES

- A. Sélecteur de vitesse
- B. Unité de mélange
- C. Batteurs
- D. Crochets pétrisseurs
- E. Bouton d'éjection
- F. Fonction turbo



UTILISATION DU BATTEUR

- Placez les fouets dans les fentes, poussez-les et tournez-les légèrement jusqu'à ce qu'ils s'emboîtent dans la bonne position.
- Plongez les batteurs dans les produits que vous souhaitez mélanger.
- Branchez le mélangeur dans la prise murale.
- Faites glisser le commutateur de contrôle de vitesse à la vitesse désirée.
- Lorsque la consistance désirée est atteinte, faites glisser le commutateur de contrôle de la vitesse sur la position «0». Attendez que les batteurs s'arrêtent et débranchez le mélangeur.
- Appuyez sur le bouton de libération des batteurs (éjecteur) et retirez les batteurs.
- Pour éviter les éclaboussures, placez les fouets ou les crochets pétrisseurs dans la pâte avant de démarrer l'appareil.

REMARQUE: réglez la vitesse en fonction du type d'aliment. Commencez toujours à travailler à faible vitesse, puis augmentez-la progressivement. Au fur et à mesure que le mélange s'épaissit pendant le traitement, augmentez la puissance en passant à une vitesse plus élevée.

ATTENTION: lors de l'insertion des crochets à pâte, n'oubliez pas que la tige avec la grande rondelle doit être insérée dans la fente de droite et celle avec la petite rondelle dans la fente de gauche. Ceci afin d'éviter le risque de renversement d'ingrédients sur le bord des ustensiles/récipients.

GUIDE DE MÉLANGE

VITESSE	DESCRIPTION
1	Bonne vitesse initiale pour mélanger les aliments secs.

VITESSE	DESCRIPTION
2	La meilleure vitesse pour commencer à mélanger des ingrédients liquides, des vinaigrettes.
3	Pour mélanger les gâteaux, les biscuits et les pains.
4	Pour baratter du beurre et du sucre, baratter des bonbons crus, des desserts, etc.
5	Pour battre des œufs, cuire des glaçages, fouetter des pommes de terre, fouetter de la crème, etc.

TABLEAU DE PRÉPARATION

Pâte	Capacité	Durée
Pâte de levure	Max. 500g de farine	5 minutes
Batteurs	Capacité	Durée
Pâte pour gaufres, crêpes, etc.	Environ. 750g	3 minutes
Sauces, crèmes et soupes fines	Environ. 750g	3 minutes
Mayonnaise	max. 3 jaunes d'œufs	5 minutes
Purée de pomme de terre	Environ. 750g	5 minutes
Crème fouettée	Environ. 550g	5 minutes
Blancs d'œufs fouettés	Max.5 blancs d'œufs	3 minutes
Mélange à gâteau	Environ. 750g	3 minutes

3. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Débranchez toujours l'appareil de la source d'alimentation avant de le nettoyer.
- Lavez les fouets à l'eau tiède savonneuse, puis séchez-les.
- Essuyez le corps avec un chiffon humide et ne jamais laver à l'eau ou renverser de grandes quantités d'eau sur le mélangeur.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de brosses et d'éponges métalliques, de solvants organiques ou liquides agressifs.

1. AVVERTENZE DI SICUREZZA

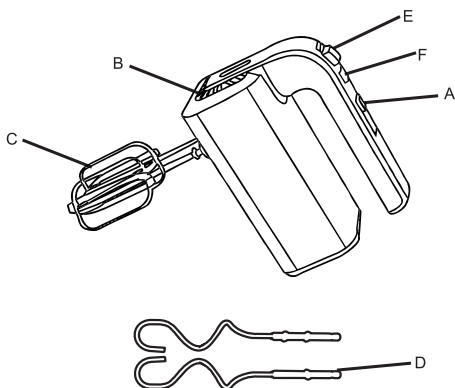
ITA

- Questo dispositivo non deve essere utilizzato da bambini da 0 a 8 anni. Sì, si può essere utilizzato da bambini di età compresa tra 8 anni e sopra, così come le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o la mancanza di esperienza e conoscenza, solo loro sono state date una supervisione adeguata o di formazione per quanto riguarda l'uso del dispositivo in un modo sicuro e capire i pericoli che essa comporta. I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da effettuare dall'utente non devono essere eseguiti dai bambini.
- Per una protezione aggiuntiva, l'installazione di un interruttore differenziale è consigliato (DMC), che utilizzi un dispositivo di corrente di guasto assegnato non superiore a 30 mA nel circuito elettrico che alimenta l'impianto elettrico. Consultare il proprio installatore.
- Se il cavo di alimentazione è maledetta, dovrebbe essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio post-vendita o da personale qualificato simili, al fine di evitare pericoli.
- Il dispositivo non è adatto per il funzionamento mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separatamente.
- Solo il connettore appropriato deve essere utilizzato.
- Non utilizzare accessori non raccomandati o forniti per questo prodotto.
- Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio e pulizia.
- Questo dispositivo è stato progettato per essere utilizzato come dispositivo di uso domestico e simile uso, come ad esempio piccole aree cucina in negozi, uffici e altri luoghi di lavoro; cottage; dai clienti in alberghi, motel e altri spazi residenziali; tipo ostello stabilimenti.
- Non lavare mai il mixer con acqua. Se il miscelatore è stato immerso in acqua o vi è stata accidentalmente rovesciata una notevole quantità di acqua, scollegarlo immediatamente e lasciarlo asciugare completamente. Se non sei sicuro, puoi farlo controllare da professionisti per evitare qualsiasi pericolo.
- **IMPORTANTE:** non toccare le fruste rotanti con le mani o altri oggetti.
- Non utilizzare le fruste per mescolare ingredienti duri, come il burro congelato. Mescolare ingredienti pesanti può danneggiare il motore.
- Prima di scollegare l'apparecchio, assicurarsi che l'interruttore della velocità sia in posizione "0".
- Per evitare il surriscaldamento del motore, non utilizzare continuamente per più di 10 minuti e fermare il mixer per almeno 10 minuti, lasciandolo raffreddare a temperatura ambiente.

2. ISTRUZIONI D'USO

PARTI

- A. Selettore di velocità
- B. Unità di miscelazione
- C. Battitori
- D. Ganci per impastare
- E. Pulsante di espulsione
- F. Funzione turbo



UTILIZZO

- Metti le fruste nelle fessure, spingi e ruotalo leggermente fino a quando non si incastrano nella posizione corretta.
- Immergere le fruste nei prodotti che si desidera miscelare.
- Collegare il miscelatore alla presa a muro.
- Far scorrere l'interruttore di controllo della velocità sulla velocità desiderata.
- Quando viene raggiunta la consistenza desiderata, far scorrere l'interruttore di controllo della velocità in posizione "0". Attendere che le fruste si fermino e scollegare il miscelatore.
- Premere il pulsante di rilascio delle fruste (espulsore) e rimuovere le fruste.
- Per evitare schizzi, inserire le fruste o i ganci per impastare nell'impasto prima di avviare l'apparecchio.

NOTA: Impostare la velocità in base al tipo di alimento. Iniziare sempre a lavorare a bassa velocità, quindi aumentarla gradualmente. Man mano che la miscela si addensa durante la lavorazione, aumentare la potenza passando a una velocità maggiore.

ATTENZIONE: quando si inseriscono i ganci per impastare, ricordarsi che l'asta con la rondella grande deve essere inserita nell'asola di destra e quella con la rondella piccola nell'asola di sinistra. Questo per evitare il rischio che gli ingredienti fuoriescano dal bordo degli utensili/contenitori.

GUIDA ALLA MISCELAZIONE

VELOCITÀ	DESCRIZIONE
1	Buona velocità iniziale per la miscelazione di cibi secchi.
2	La velocità migliore per iniziare a mescolare ingredienti liquidi, condimenti per insalate.

VELOCITÀ	DESCRIZIONE
3	Per impastare torte, biscotti e pane.
4	Per mantecare burro e zucchero, sfornare caramelle crude, dessert, ecc.
5	Per sbattere le uova, cuocere le glasse, montare le patate, montare la panna, ecc.

TABELLA DI PREPARAZIONE

Impasto	Capacità	Durata
Pasta lievitata	Max. 500 g di farina	5 minuti
Battitori	Capacità	Durata
Impasto per waffle, frittelle, ecc.	ca. 750 g	3 minuti
Salse fini, creme e zuppe	ca. 750 g	3 minuti
Maionese	Max. 3 tuorli d'uovo	5 minuti
Purè di patate	ca. 750 g	5 minuti
Panna montata	ca. 550 g	5 minuti
Albumi montati a neve	Max.5 albumi d'uovo	3 minuti
Miscela di torta	ca. 750 g	3 minuti

3. MANUTENZIONE E PULIZIA

- Scollegare sempre l'unità dalla presa di corrente prima di pulirla.
- Lavare le fruste in acqua tiepida e sapone, quindi asciugarle.
- Pulire il corpo con un panno umido e non lavare mai con acqua né versare grandi quantità di acqua sul miscelatore.
- Non utilizzare detergenti abrasivi, spazzole metalliche e spugne, solventi organici o liquidi aggressivi.

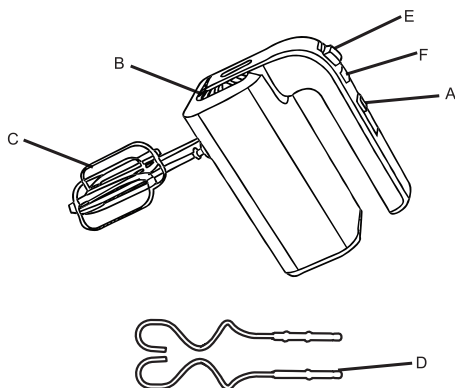
1. DICAS DE SEGURIDADE **POR**

- Este aparelho não deve ser usado por crianças desde os 0 até os 8 anos. Pode sim ser utilizado por crianças com idade de 8 anos e superior, assim como pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, só se foram dadas a supervisão ou formação adequadas a respeito do uso do aparelho de uma maneira segura e compreendem os perigos que ele implica. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a realizar pelo utente não devem ser realizadas por crianças.
- Para proteção adicional, é recomendável a instalação de um dispositivo de corrente residual (RCD) que tenha em funcionamento uma corrente de defeito atribuída que não exceda de 30mA no circuito elétrico que alimenta a instalação elétrica. Peça conselho ao seu instalador.
- Se o cabo de alimentação estiver danado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço pós-venda ou por pessoal qualificado similar com o fim de evitar qualquer perigo.
- O aparelho não é adequado para a operação por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separadamente.
- Só o conector adequado deve ser utilizado.
- Não use acessórios não recomendados ou fornecidos para este produto.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação, se for deixada sem vigilância e antes de montar, desmontar e limpeza.
- Este aparelho está previsto para a sua utilização como aparelho de uso doméstico e análogos, como: pequenas áreas de cozinha em lojas, oficinas e outros espaços de trabalho; casas de campo; por clientes em hotéis, motéis e outros espaços de uso residencial; estabelecimentos de tipo albergue.
- Nunca lave a batedeira com água. Se o misturador foi submerso em água ou uma quantidade significativa de água foi derramada acidentalmente sobre ele, desligue-o imediatamente e deixe-o secar completamente. Se você não tiver certeza, você pode tê-lo verificado por profissionais para evitar qualquer perigo.
- **IMPORTANTE:** Não toque nos batedores rotativos com a mão ou qualquer outro objeto.
- Não use os batedores para misturar ingredientes duros, como manteiga congelada. Misturar ingredientes pesados pode danificar o motor.
- Antes de desligar o aparelho, certifique-se de que o interruptor de velocidade está na posição "0".
- Para evitar o superaquecimento do motor, não use continuamente por mais de 10 minutos e pare a batedeira por pelo menos 10 minutos, deixando-a esfriar até a temperatura ambiente.

2. INSTRUÇÕES DE USO

PARTES

- A. Seletor de velocidade
- B. Unidade de mistura
- C. Batedores
- D. Ganchos de massa
- E. Botão ejetor
- F. Função turbo



USO DO MISTURADORA

- Coloque os batedores nas ranhuras, empurre e gire-os levemente até que se encaixem na posição correta.
- Mergulhe os batedores nos produtos que deseja misturar.
- Conecte a misturadora na tomada de parede.
- Deslize o interruptor de controle de velocidade para a velocidade desejada.
- Quando a consistência desejada for alcançada, deslize o interruptor de controle de velocidade para a posição "0". Espere até que os batedores parem e desconecte o mixer.
- Pressione o botão de liberação do batedor (ejetor) e remova os batedores.
- Para evitar salpicos, coloque os batedores ou os ganchos de massa na massa antes de ligar o aparelho.

NOTA: regule a velocidade de acordo com o tipo de alimento. Comece sempre a trabalhar a uma velocidade baixa e depois aumente-a gradualmente. À medida que a mistura engrossa durante o processamento, aumente a potência mudando para uma velocidade mais alta.

ATENÇÃO: ao inserir os ganchos de massa, lembre-se que a haste com a arruela grande deve ser inserida na ranhura da direita e a da arruela pequena na ranhura da esquerda. Isso é para evitar o risco de derramamento de ingredientes pela borda dos utensílios/recipiente.

GUIA DE MISTURA

RAPIDEZ	DESCRIÇÃO
1	Boa velocidade inicial para misturar alimentos secos.
2	A melhor velocidade para começar a misturar ingredientes líquidos, molhos para salada.

RAPIDEZ	DESCRIÇÃO
3	Para misturar bolos, biscoitos e pães.
4	Para bater manteiga e açúcar, bater doces crus, sobremesas, etc.
5	Para bater ovos, cozinhar glacês, bater batatas, natas, etc.

TABELA DE PREPARAÇÃO

Massa	Capacidade	Duração
Massa de fermento	Máx. 500g de farinha	5 minutos
Batedores	Capacidade	Duração
Massa para waffles, panquecas, etc.	Aproximadamente. 750g	3 minutos
Molhos finos, cremes e sopas	Aproximadamente. 750g	3 minutos
Maionese	máx. 3 gemas	5 minutos
Puré de batata	Aproximadamente. 750g	5 minutos
Creme batido	Aproximadamente. 550g	5 minutos
Claras de ovo batidas	Max. 5 claras de ovo	3 minutos
mistura para bolo	Aproximadamente. 750g	3 minutos

3. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- Sempre desconecte a unidade da fonte de alimentação antes de limpá-la.
- Lave os batedores em água morna com sabão e depois seque.
- Limpe o corpo com um pano úmido e nunca lave com água ou derrame grandes quantidades de água na batedeira.
- Não use produtos de limpeza abrasivos, escovas e esponjas de metal, solventes orgânicos ou líquidos agressivos.



Garantía

Este producto está garantizado contra defectos en materiales y mano de obra por un período de dos años a partir de la fecha de compra. Bajo esta garantía el fabricante se compromete a reparar o reemplazar cualquier pieza que se encuentre defectuosa, siempre que el producto sea devuelto a uno de nuestros centros de servicio autorizados. Esta garantía solo es válida si el aparato ha sido utilizado según las instrucciones, y siempre que no se haya modificado, reparado o interferido por ninguna persona no autorizada, o dañado por mal uso.

Esta garantía, naturalmente, no cubre el desgaste por uso, ni frágiles como los elementos de vidrio y de cerámica, lámparas, etc. Si el producto no funciona y es la razón de la devolución y está dentro del plazo de garantía, por favor, muestre la tarjeta de garantía y el comprobante de compra.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse. This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs, etc. If the product does not work and it is the reason for returning it and it is within the guarantee period, please also show the guarantee card and proof of purchase.

Garantie

Ce produit est garanti contre les défauts de matériaux et de fabrication pour une période de deux ans à compter de la date d'achat. En vertu de cette garantie, le fabricant s'engage à réparer ou remplacer toute pièce défectueuse, fournissant le produit est retourné à l'un de nos centres de service autorisés. Cette garantie n'est valable que si l'appareil a été utilisé conformément aux instructions, et pour autant qu'il n'a pas été modifié, réparé ou entravé par une personne non autorisée, ou endommagés par une mauvaise utilisation. Cette garantie ne couvre naturellement pas l'usure, ni les objets fragiles tels que le verre et céramiques, ampoules, etc. Si le produit ne fonctionne pas et la raison du retour. Si, dans la période de garantie, s'il vous plaît fournir également la carte de garantie et la preuve d'achat.

Garanzia

Questo prodotto è garantito contro i difetti nei materiali e nella lavorazione per un periodo di due anni dalla data di acquisto. Nell'ambito di questa garanzia, il produttore si impegna a riparare o sostituire le parti difettose, fornendo il prodotto viene restituito a uno dei nostri centri di assistenza autorizzati. Questa garanzia è valida solo se l'apparecchio è stato utilizzato in conformità con le istruzioni, ed a condizione che non è stato modificato, riparato o interferenze da parte di persone non autorizzate, o danneggiato tramite uso improprio. La presente garanzia non copre l'usura, né fragili come il vetro e oggetti in ceramica, lampadine, ecc. Se il prodotto non funziona e il motivo per il ritorno. Se, entro il periodo di garanzia, si prega di fornire anche il certificato di garanzia e la prova di acquisto.

Garantia

Este produto está coberto por uma garantia legal de 2 anos pelos defeitos dos materiais ou produção. O produtor compromete-se à reparação ou substituição dos produtos quando o consumidor devolve o produto a um centro autorizado. Esta garantia só é válida quando o aparelho tem sido usado corretamente, sem ser modificado ou reparado por uma pessoa não autorizada, ou danado por um mal uso. Esta garantia não se refere ao desgaste do uso nem às partes frágeis como vidro ou cerâmica. Por favor, se o produto não funciona e quer devolver-o, assegure-se que está no prazo de garantia e mostre a fatura de compra.

ADVERTENCIA

PARA EVITAR POSIBLES
DESCARGAS ELÉCTRICAS
NO ABRA ESTE APARATO

Atención:

Este aparato funciona con una tensión de 220-240V, para evitar una posible descarga eléctrica no trate de abrirlo, ni retire los tornillos.



El dibujo de un relámpago dentro de un triángulo, es una señal de advertencia, avisando que en el interior del aparato hay "voltaje peligroso".



Una vez agotada la vida útil de este producto eléctrico, no lo tire a la basura doméstica.



El signo de admiración dentro de un triángulo, indica que las instrucciones que acompañan al producto son importantes.



Este producto cumple con la Directiva Europea RoHS (2002/95/CE), sobre la restricción de uso de determinadas sustancias.

CAUTION
TO PREVENT
ELECTRIC SHOCK
DO NOT OPEN THE
APPLIANCE

Caution: This appliance works
with 220-240V power inlet.
Do not try to open it, neither unscrew it.



Thunder within a triangle stands for caution signal, advising about “danger voltage” within appliance.



Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.



Exclamation mark within a triangle, stands for enclosed instructions with appliance are important.



This product complies with RoHS (2002/95/CE) European Directive in use restrictions for specific substances.

PRECAUTIONS

POUR EVITER DES
POSIBLES DÉCHARGES
ELECTRIQUES NE PAS
OUVRIR C'EST APPAREIL

Attention: c'est appareil fonctionne avec une tension de 220-240V, pour eviter des possibles décharges electriques ne pas ouvrir, et ne pas retirer les visses.



Le dessin d'un éclair dans un triangle , c'est un signe d'avertissement, ça averti que dans l'intérieur de l'appareil il y a "voltage dangereux".



Une fois épuiser la vie utile de ce produit électrique ne pas jeter dans la poubelle



Le signe d'admiration dans un triangle, indique que les instructions qui accompagne le produit sont importantes.



Ce produit est conforme avec la Directive Européenne RoHS (2002/95/ CE). Sur la restriction de l'usage de certaines substances.

PRECAUZIONI

PER EVITARE
POSSIBILI SCARICHE
ELETTRICHE NON
APRIRE QUESTO
APPARECCHIO

Attenzione:
Questo apparecchio funziona con una
tensione di 220-240V, per evitare una
possibile scarica elettrica non cerchi di
aprirlo, né di togliere le viti.



Il disegno di un fulmine dentro un triangolo, è un segnale di avvertenza, avvisando che nell'interno dell'apparacchio è presente un "voltage pericoloso".



Una volta terminata la vita utile di questo prodotto elettrico, non tirare nella spazzatura domestica.



Il segno di esclamazione dentro di un triangolo, indica che le istruzioni che accompagnano il prodotto sono importanti.



Questo prodotto risponde alla Direttiva Europea RoHS (2002/95/CE), riguardo alla restrizione dell'uso di determinate sostanze.

CUIDADO

PARA EVITAR POSSÍVEIS
DESCARGAS ELÉTRICAS
NÃO ABRA ESTE
APARELHO

Atenção: este aparelho funciona com uma tensão de 220-240V, para evitar uma possível descarga elétrica não tente abri-lo, nem retire os parafusos.



O símbolo de um relâmpago dentro de um triângulo é um sinal de advertência que alerta para a presença de “voltagem perigosa” no interior do aparelho.



Este símbolo indica a recolha separada de equipamentos elétricos e eletrônicos. Quando fora de uso, este aparelho não deverá ser descartado junto com os restantes resíduos urbanos não indiferenciados.



O ponto de exclamação dentro de um triângulo indica que as instruções que acompanham o produto são importantes.



Este produto cumpre com a Diretiva Europeia RoHS (2002/95/CE), sobre a restrição do uso de determinadas substâncias.

