Manual de instrucciones
Manual de instruções
Instruction manual
Manuel d'instructions

Batidora de mano

Varinha mágica

Hand Blender

Mixeur électrique

ref. 07770

ES
PT
EN
FR

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

⚠ ***Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato y guárdelo para futuras consultas. Para reducir posibles riesgos de incendio, descargas eléctricas o daños personales, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:***

INFORMACIÓN GENERAL

- Antes de poner en funcionamiento el aparato, lea atentamente las siguientes instrucciones. Guarde el manual en un lugar seguro para que pueda consultarlo en cualquier momento.
- Después de retirar del embalaje, compruebe que el aparato está en buen estado, y si tiene alguna duda, no lo encienda.
- Póngase en contacto con su distribuidor o vendedor para la devolución del mismo.
- Este aparato viene embalado para protección contra cualquier daño o daño que se pueda causar por el transporte.
- El embalaje está formado por plásticos y otros materiales que pueden ser peligrosos, siendo aconsejable mantener fuera del alcance de los niños. Estos materiales son reciclables y deben entregarlos en una unidad del sistema de reciclaje apropiado, respetando las leyes de protección del medio ambiente.
- Este aparato ha sido concebido solamente para uso doméstico y no debe ser utilizado con ningún otro fin, como por ejemplo en una instalación de nivel comercial, industrial o cualquier otra que no sea residencial.
- No manipule el aparato con las manos mojadas y tampoco lo sumerja en agua ni en ningún otro líquido.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas reducidas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones relativas al uso del aparato o estén acompañadas por una persona responsable su uso y seguridad.
- Mantener el aparato fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Los niños deben ser supervisados durante el uso, para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- No continúe usando el aparato si observa que el mismo no funciona correctamente. Apáguelo inmediatamente y busque el fabricante o un servicio técnico autorizado para que un técnico cualificado pueda evaluar el daño y repararlo en su caso.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o el servicio técnico autorizado a través

de un técnico cualificado para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

- Apague el aparato y desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente antes de sustituir cualquier pieza o accesorio, o tocar las partes móviles del aparato.

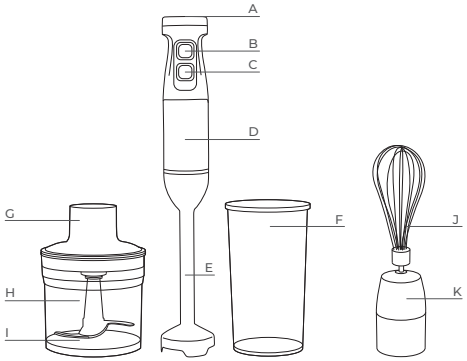
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Conecte el aparato únicamente a una fuente de alimentación de CA. El voltaje indicado en la placa de características que esta fijada en el aparato, debe coincidir con el voltaje de la fuente de alimentación.
- Desconectar siempre el aparato de la toma después de usarlo, para desmontarlo o limpiarlo.
- Montar y utilizar el aparato siempre en una superficie firme y estable.
- Nunca coloque el aparato encima o cerca de fuentes de calor, como por ejemplo una cocina a gas / eléctrica o dentro de un horno caliente. Mantenga el cable de alimentación lejos de estas fuentes de calor o de objetos cortantes y afilados.
- Nunca manipule el cable de alimentación con las manos mojadas.
- El uso de accesorios o piezas no recomendadas por el fabricante, puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones graves.
- Este aparato está fabricado para ser utilizado en interiores. Nunca lo utilice al aire libre o partes externas de la casa.

ES
PT
EN
FR

PARTES DEL APARATO

A. Control de velocidad
B. Botónde velocidad variable
C. Botón Turbo - máxima velocidad
D. Conjunto - cuerpo del motor
E. Pie desmontable para mezclar
F. Vaso 600ml
G. Cubierta de la picadora
H. Cuchilla picadora
I. Recipiente picadora 500ml
J. Varrillas para batir
K. Soporte para adherirse al cuerpo principal



ANTES DEL PRIMER USO

1. Desembale todos los materiales.

2. Retire todo el material de embalaje y asegúrese de que los artículos esten en buenas condiciones.

3. Lave todos los elementos con agua jabonosa templada. Enjuague y séquelo bien. No utilice limpiadores químicos o abrasivos. No lavar la parte del motor.

4. Limpie el cuerpo principal con un paño húmedo. No lo sumerja el cuerpo, el cable o el enchufe en el agua o algún otro líquido.

Precaución
No sumerja el aparato, enchufe o cable en el agua o algún otro líquido.

Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.

Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. No puede utilizarse para fines profesionales o semiprofesionales.

Desenchufe siempre el aparato cuando no lo use.

INSTRUCCIONES DE USO

Notas: Durante la inserción o extracción de los accesorios, la batidora deberá permanecer desenchufada. Asegúrese de que el accesorio queda perfectamente acoplado al conjunto motor.

FUNCIONAMIENTO

La batidora incorpora un dispositivo de control electrónico de velocidad para que dependiendo del uso, seleccione la velocidad mas adecuada. Si presiona el botón 3 (turbo), la velocidad será la máxima. Esta velocidad es la adecuada para hacer mayonesa, batir claras de huevo, montar nata, papillas, purés, salsas, etc. Al presionar el botón 2 la velocidad será la seleccionada en el control de velocidad 1. Girando este control en el sentido contrario a las agujas del reloj la velocidad disminuirá y girando este control en el sentido de las agujas del reloj la velocidad aumentará. Elija la velocidad mínima para mezclar o remover alimentos secos y seleccione una velocidad superior para mezclar, agitar o batir alimentos espesos.

BATIDORA DE MANO

La batidora de mano es idónea para la preparación de salsas, cremas, sopas, mayonesa, purés, papillas, batidos o para mezclar alimentos. Para utilizar el aparato como una batidora de mano, acople el pie en el conjunto motor tal y como se ha descrito en el apartado colocación de los accesorios y siga los pasos siguientes:

1. Vierta los ingredientes en el vaso batidor o en un recipiente adecuado.

2. Introduzca la batidora de mano en el vaso batidor o recipiente.

3. Enchufe el aparato a una toma de red y presione el botón B ó C para poner en marcha el motor a la velocidad deseada. Se recomienda utilizar el aparato de forma discontinua, es decir, a intervalos. Con ello obtendrá una mejor calidad en la preparación de los alimentos y un menor esfuerzo del motor. Para evitar salpicaduras durante el proceso, la batidora deberá permanecer vertical.

4. No deje la batidora inmóvil, haga movimientos circulares y con suavidad.

5. Antes de extraer la batidora del vaso o recipiente detenga el motor y desenchufe el aparato de la toma de red.

Notas: • Mientras el aparato esté conectado a la red NO acerque los dedos a las cuchillas aún cuando el motor esté parado. •

Para evitar salpicaduras no ponga la batidora en funcionamiento fuera del vaso o recipiente de trabajo. • Tenga la precaución de no introducir en el vaso batidor alimentos muy calientes o que estén hirviendo.

PICADORA

La picadora le será muy útil para triturar o picar carne, queso, frutas, ajos, tomates, cebollas, frutos secos, etc. Para utilizar el aparato como una picadora, deberá seguir los pasos siguientes:

1. Con mucha precaución acople las cuchillas sobre el eje situado en el interior del recipiente, después vierta los ingredientes en el interior del mismo. Consulte el cuadro adjunto para saber cual es la cantidad máxima recomendada así como el tiempo necesario para la correcta elaboración.

2. Acople el soporte superior de la picadora 9 en el recipiente 11, de tal forma que los tres pivotes situados en el lateral del mismo coincidan con las guías situadas en la pared del recipiente. Después gire el soporte superior de la picadora 9 en el sentido de las agujas del reloj hasta oír un "clic", esta será la indicación de que está correctamente acoplado.

3. Acople el conjunto motor 4 en el soporte superior de la picadora 9 tal y como se ha descrito en el apartado colocación de los accesorios.

4. Enchufe el aparato a una toma de red y presione el botón 2 ó 3 para poner en marcha el motor a la velocidad deseada. Durante el proceso es conveniente sujetar el recipiente 11, también se recomienda utilizar el aparato de forma discontinua, es decir, a intervalos. Con ello obtendrá mejor resultado en el picado o trituración de los alimentos y un menor esfuerzo del motor.

5. Detenga el motor y desenchufe el aparato de la toma de red, después extraiga el conjunto motor 4 del soporte superior 9 y retire este del recipiente de la picadora 11.

6. Con mucha precaución extraiga las cuchillas 10 y vacíe el recipiente.

Notas: • Tenga mucha precaución cuando manipule las cuchillas, sujételas por el eje de plástico. • En la medida de lo posible procure no picar o triturar alimentos que estén muy calientes. • No intente picar hielo o ingredientes muy duros como café en grano.

BATIDORA DE VARILLAS

La batidora de varillas es idónea para montar nata, batir huevos, montar claras, mezclar salsas o masas de bizcocho. Para utilizar el aparato como una batidora de varillas, acople las varillas para batir 7 en el soporte de las mismas 6, después acople este accesorio en el conjunto motor tal y como se ha descrito en el apartado colocación de los accesorios y siga los pasos siguientes:

1. Vierta los ingredientes en un recipiente adecuado.

2. Introduzca la batidora de varillas en el recipiente.

3. Enchufe el aparato a una toma de red y presione el botón 2 ó 3 para poner en marcha el motor a la velocidad deseada. Para evitar salpicaduras durante el proceso la batidora deberá permanecer vertical.

4. Antes de extraer la batidora del recipiente detenga el motor y desenchufe el aparato de la toma de red.

Notas: • Mientras el aparato esté conectado a la red NO acerque los dedos a las varillas aún cuando el motor esté parado. • Para evitar salpicaduras no ponga la batidora en funcionamiento fuera del recipiente de trabajo.

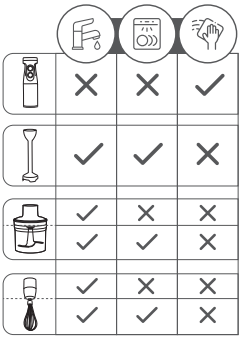
RELACIÓN ENTRE VELOCIDADES Y ACCESORIOS

NOTA: Tiempo de funcionamiento corto: Con mezclas pesadas, no opere la máquina durante más de 6 minutos y luego déjela enfriar durante 15 minutos más.

Niveles	Uso	Tipo de mezcla
1-2	Varillas	Mezclas ligeras (por ejemplo, batir un huevo)
3-4	Batidora	Mezclas medio-pesadas (por ejemplo, crepes o mezcla de bizcocho)
5-6	Batidora	Mezclas ligeras (por ejemplo, nata, hacer mayonesa, all y oli)
Pulse	Batidora	Intervalo (p. ej. para mezclar con bizcocho, clara de huevo)

CÓMO LIMPIAR

- ► Limpie todos los componentes después de cada uso.
- ► Desenchufe la batidora inmediatamente después de usarla.
- ► Limpie el cuerpo principal con un paño húmedo. No sumerja el cuerpo, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.
- ► Los componentes que han estado en contacto con alimentos se pueden lavar con agua y jabón.
- ► Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de volver a montar la batidora.
- ► No utilice utensilios de metal para limpiar los accesorios de batir o picar para proteger su revestimiento.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia este manual com atenção antes de utilizar o aparelho, e guardá-lo para futuras consultas. Para reducir possíveis riscos de incêndio, descargas elétricas ou danos pessoais, tenha em consideração as seguintes instruções:

INFORMAÇÃO GERAL

- Antes de colocar o aparelho a funcionar, leia com atenção as seguintes instruções. Guarde o manual em um local seguro para que possa consultá-lo a qualquer momento.
- Depois de retirar da embalagem, verifique se o aparelho está em bom estado, e se tiver alguma dúvida, não utilize-o.
- Entre em contacto com o seu distribuidor ou vendedor para a devolução do mesmo.
- Este aparelho vem embalado para proteção contra qualquer estrago ou dano que se possa causar pelo transporte.
- A embalagem esta formada por plásticos e otros materiais que podem ser perigosos, sendo aconselhável manter fora do alcance de crianças. Estes materiais são recicláveis, devendo entregá-los em uma unidade do sistema de reciclagem apropiado, respeitando as leis de proteção do meio ambiente.
- Este aparelho foi concebido somente para USO DOMÉSTICO e não debe ser utilizado com nenhum outro fim, como por exemplo em uma instalação de nível comercial, industrial ou qualquer outra que não seja residencial.
- Não manipule o aparelho com as mãos molhadas e tampouco o mergulhe em água ou qualquer outro líquido.
- Desconectar o aparelho da tomada antes de limpá-lo.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas reduzidas, sensoriais ou mentais, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho ou estejam acompanhadas por uma pessoa responsável pela sua utilização e segurança.
- Manter o aparelho fora do alcance de crianças menores de 8 ano.
- As crianças devem ser supervisionadas durante o uso, para asegurar-se de que não brinquem com o aparelho.
- Não continue usando o aparelho se observa que o mesmo não funciona correctamente. Desligue-o imediatamente e procure o fabricante ou um serviço técnico autorizado para que um técnico qualificado possa avaliar os danos e repará-lo se for o caso.
- Se o cabo de alimentação estiver

danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo serviço técnico autorizado, através de um técnico qualificado para evitar risco de choque elétrico.

- Desligue o aparelho e desconecte o cabo de alimentação da tomada antes de substituir qualquer peça ou acessório, ou tocar as partes móveis do aparelho.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES SOBRE SEGURANÇA

- Conectar o aparelho únicamente a uma fonte de alimentação de CA. A voltagem indicada na placa de características que esta fixada no aparelho, debe coincidir com a voltagem da fonte de alimentação.
- Desconectar sempre o aparelho da tomada depois de usá-lo, para desmontá-lo ou limpá-lo.
- Montar e utilizar o aparelho sempre em uma superficie firme e estável.
- Nunca coloque o aparelho encima ou perto de fontes de calor, como por exemplo um fogão a gás/elétrico ou dentro de um forno quente. Mantenha o cabo de alimentação afastado destas fontes de calor ou de objetos cortantes e afiados.
- Nunca manipule o cabo de alimentação com as mãos molhadas.
- O uso de acessórios ou peças não recomendadas pelo fabricante, poderão provocar um incêndio, uma descarga eléctrica ou ainda, lesões graves.
- Este aparelho está fabricado para ser utlizado em interiores.
  Nunca o utilize ao ar libre ou partes externas da casa.

PARTES DO APARELHO

A. Controle de velocidade

B. Botão de velocidade variável

C. Botão Turbo - velocidade máxima

D. Conjunto - corpo do motor

E. Pé removível para misturar

F. Copo de 600 ml

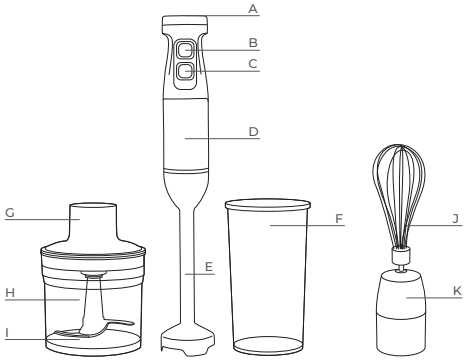
G. Tampa do picador

H. Lâmina do picador

I. Recipiente do picador de 500 ml

J. Batedores

K. Suporte para acoplar ao corpo principal



ANTES DO PRIMEIRO USO

1. Desembale todos os materiais.

2. Remova toda a embalagem e certifique-se de que os itens estejam em boas condições.

3. Lave todos os elementos com água morna e sabão. Enxágue e seque bem. Não utilize produtos químicos ou abrasivos. Não lave a parte do motor.

4. Limpe o corpo principal com um pano úmido. Não mergulhe o corpo, o cabo ou o plugue na água ou em qualquer outro líquido.

Atenção: Não submerja o aparelho, o plugue ou o cabo na água ou em qualquer outro líquido.

Certifique-se de que o aparelho esteja colocado em uma superfície horizontal, uniforme e estável. Este aparelho é destinado exclusivamente para uso doméstico.

Não pode ser utilizado para fins profissionais ou semiprofissionais.

Sempre desligue o aparelho quando não estiver em uso

INSTRUÇÕES DE USO

Notas: Durante a inserção ou remoção dos acessórios, a batedeira deve permanecer desligada. Certifique-se de que o acessório esteja perfeitamente acoplado ao conjunto do motor.

FUNCIONAMENTO

A batedeira possui um dispositivo de controle eletrônico de velocidade para que, dependendo do uso, você possa selecionar a velocidade mais adequada. Ao pressionar o botão 3 (turbo), a velocidade será máxima. Esta velocidade é adequada para fazer maionese, bater claras de ovos, bater creme, papinhas, purês, molhos, etc. Ao pressionar o botão 2, a velocidade será aquela selecionada no controle de velocidade 1. Girando este controle no sentido anti-horário, a velocidade diminuirá, e girando no sentido horário, a velocidade aumentará. Escolha a velocidade mínima para misturar ou remover alimentos secos e selecione uma velocidade superior para misturar, agitar ou bater alimentos espessos.

MIXER DE MÃO

O mixer de mão é ideal para preparar molhos, cremes, sopas, maionese, purês, papinhas, smoothies ou para misturar alimentos. Para usar o aparelho como um mixer de mão, conecte o pé no conjunto do motor conforme descrito na seção de colocação dos acessórios e siga os seguintes passos:

1. Despeje os ingredientes no copo misturador ou em um recipiente adequado.

2. Insira o mixer de mão no copo misturador ou recipiente.

3. Conecte o aparelho a uma tomada elétrica e pressione o botão B ou C para ligar o motor na velocidade desejada. Recomenda-se usar o aparelho de forma intermitente, ou seja, em intervalos. Isso garantirá uma melhor qualidade na preparação dos alimentos e menor esforço do motor. Para evitar respingos durante o processo, o mixer deve permanecer na vertical.

4. Não deixe o mixer imóvel, faça movimentos circulares e suaves.

5. Antes de retirar o mixer do copo ou recipiente, pare o motor e desconecte o aparelho da tomada elétrica.

Notas:
- ***Enquanto o aparelho estiver conectado à rede elétrica, NÃO aproxime os dedos das lâminas, mesmo quando o motor estiver desligado.***
- ***Para evitar respingos, não ligue o mixer fora do copo ou recipiente de trabalho.***

• Tenha cuidado para não colocar alimentos muito quentes ou ferventes no copo misturador.

PICADORA

A picadora será muito útil para triturar ou picar carne, queijo, frutas, alho, tomates, cebolas, frutos secos, etc. Para utilizar o aparelho como uma picadora, siga os seguintes passos:

1. Com muito cuidado, acople as lâminas no eixo localizado dentro do recipiente e, em seguida, despeje os ingredientes dentro dele. Consulte a tabela anexa para saber qual é a quantidade máxima recomendada e o tempo necessário para a preparação correta.

2. Acople o suporte superior da picadora 9 no recipiente 11, de modo que os três pinos localizados na lateral do suporte coincidam com as guias na parede do recipiente. Em seguida, gire o suporte superior da picadora 9 no sentido horário até ouvir um "clique", indicando que está corretamente acoplado.

3. Acople o conjunto do motor 4 no suporte superior da picadora 9 conforme descrito na seção de colocação dos acessórios.

4. Conecte o aparelho a uma tomada elétrica e pressione o botão 2 ou 3 para ligar o motor na velocidade desejada. Durante o processo, é conveniente segurar o recipiente 11 e também recomenda-se usar o aparelho de forma intermitente, ou seja, em intervalos. Isso garantirá melhores resultados no picado ou trituração dos alimentos e menor esforço do motor.

5. Desligue o motor e desconecte o aparelho da tomada elétrica, em seguida, remova o conjunto do motor 4 do suporte superior 9 e retire-o do recipiente da picadora 11.

6. Com muito cuidado, remova as lâminas 10 e esvazie o recipiente.

Notas:
Tenha muito cuidado ao manusear as lâminas, segure-as pelo eixo de plástico.
Na medida do possível, evite picar ou triturar alimentos muito quentes.
Não tente picar gelo ou ingredientes muito duros, como café em grãos.

MISTURADOR DE BATEDEIRA

O misturador de batedeira é ideal para bater creme, ovos, claras em neve, misturar molhos ou massas de bolo. Para usar o aparelho como um misturador de batedeira, acople as varas de bater 7 no suporte das mesmas 6, em seguida, acople este acessório no conjunto do motor conforme descrito na seção de colocação dos acessórios e siga os seguintes passos:

1. Despeje os ingredientes em um recipiente adequado.

2. Insira o misturador de batedeira no recipiente.

3. Conecte o aparelho a uma tomada elétrica e pressione o botão 2 ou 3 para ligar o motor na velocidade desejada. Para evitar respingos durante o processo, o misturador deve permanecer na vertical.

4. Antes de retirar o misturador do recipiente, pare o motor e desconecte o aparelho da tomada elétrica.

Notas:
• Enquanto o aparelho estiver conectado à rede elétrica, NÃO aproxime os dedos das varas, mesmo quando o motor estiver desligado.
• Para evitar respingos, não ligue o misturador fora do recipiente de trabalho.

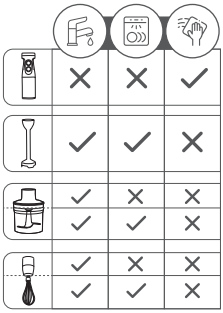
RELACIONAMENTO ENTRE VELOCIDADES E ACESSÓRIOS

NOTA: Tempo de funcionamento curto: Com misturas pesadas, não opere a máquina por mais de 6 minutos e depois deixe-a esfriar por mais 15 minutos..

Níveis	Uso	Tipo de mistura
1-2	Gancho para massa	Misturas pesadas (por exemplo, pão ou massa quebrada)
3-4	Batedeira	Misturas meio-pesadas (por exemplo, crepes ou massa para bolos)
5-6	Bater	Mistura leve (por exemplo, nata, clara de ovo, molho branco)
Pulse	Bater	Intervalo (p.ex.) para misturar com massa para bolos, clara de ovo)

COMO LIMPAR

- ► Limpe todos os componentes após cada uso.
- ► Desconecte imediatamente a batedeira após o uso.
- ► Limpe o corpo principal com um pano úmido. Não mergulhe o corpo, o cabo ou o plugue em água ou outros líquidos.
- ► Os componentes que entraram em contato com alimentos podem ser lavados com água e sabão.
- ► Certifique-se de que todas as peças estejam completamente secas antes de remontar a batedeira.
- ► Não use utensílios de metal para limpar os acessórios de bater ou picar para proteger seu revestimento.



INSTRUCTION MANUAL

Read this manual carefully before using the device and save it for future reference. To reduce possible risk of fire, electric shock or personal injury, keep in mind the following instructions:

GENERAL INFORMATION

- Before operating this appliance, read the following instructions. Keep the manual in a safe place so you can consult it at any time.
- After removing the packaging, check that the appliance is in good condition, and if you have any questions, do not turn it on.
- Contact your distributor or seller for the return of the appliance.
- This device is packed for protection against any damage or damage that may be caused by transportation.
- The packaging is made up of plastics and other materials that can be dangerous. Keep out of reach of children. These materials are recyclable and must be delivered in a unit of the appropriate recycling, respecting the environmental laws.
- This appliance has been designed for DOMESTIC USE only and must not be used with any other appliance, such as for example in a commercial, industrial or any other non-residential installation.
- Do not handle the appliance with wet hands and do not immerse it in water or any other liquid.
- Unplug the appliance from the mains before cleaning it.
- This device is not intended to be used by people (including children) with reduced physical capacities, sensory or mental, or lack of experience and knowledge, unless they have received instructions regarding use of the device or are accompanied by a responsible person.
- Keep the device out of the reach of children under 8 years.
- Children should be supervised during use, to make sure they do not play with the appliance.
- Do not continue using the appliance if you notice that it is not working properly. Turn it off immediately and look for the manufacturer or an authorized technical service so that a qualified technician can evaluate the damage and repair it if necessary.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by a qualified technician to avoid the risk of electric shock.
- Turn off the appliance and disconnect the power cord from the power outlet before replacing any part or accessory, or before touching the moving parts of the device.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Connect the device only to an AC power source. The voltage indicated on the rating plate that is on the device, must match the voltage of the power supply.
- Always disconnect the appliance from the socket after use, to disassemble or clean it.
- Always mount and use the appliance on a stable and secure surface.
- Never place the appliance on or near heat sources, such as a gas / electric stove or inside a hot oven. Keep the power cord away from these sources of heat or sharp objects.
- Never handle the power cord with wet hands.
- The use of accessories or parts not recommended by the manufacturer may cause a fire, an electric shock or serious injuries.
- This device is manufactured to be used indoors. Never use it outdoors or in outside parts of the house.

PARTS OF THE APPLIANCE

A. Speed control

B. Variable speed button

C. Turbo button - maximum speed

D. Set - motor body

E. Detachable mixing foot

F. 600ml jar

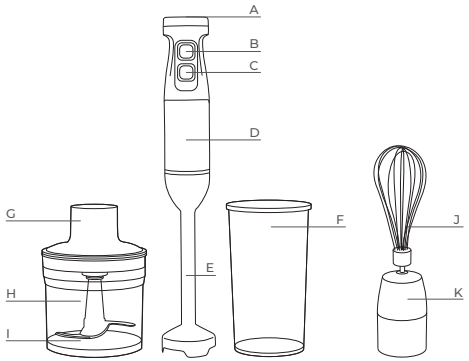
G. Grinder cover

H. Grinder blade

I. 500ml grinder container

J. Beater whisk

K. Stand for attachment to the main body



BEFORE FIRST USE

1. Unpack all materials.

2. Remove all packaging material and ensure that the items are in good condition.

3. Wash all elements with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not use chemical or abrasive cleaners. Do not wash the motor part.

4. Clean the main body with a damp cloth. Do not immerse the body, cable, or plug in water or any other liquid.

Caution:Do not immerse the appliance, plug, or cable in water or any other liquid..

Ensure that the appliance is placed on a horizontal, even, and stable surface.
This appliance is designed for domestic use only. It cannot be used for professional or semi-professional purposes.
Always unplug the appliance when not in use.

USAGE INSTRUCTIONS

Notes: During the insertion or removal of accessories, the mixer must remain unplugged. Ensure that the accessory is perfectly attached to the motor assembly.

OPERATION

The mixer incorporates an electronic speed control device so that, depending on the use, you can select the most suitable speed. If you press button 3 (turbo), the speed will be maximum. This speed is suitable for making mayonnaise, beating egg whites, whipping cream, baby food, purees, sauces, etc. When pressing button 2, the speed will be the one selected on speed control 1. Turning this control counterclockwise will decrease the speed, and turning it clockwise will increase the speed. Choose the minimum speed to mix or stir dry foods and select a higher speed to mix, stir, or beat thick foods.

HAND MIXER

The hand mixer is ideal for preparing sauces, creams, soups, mayonnaise, purees, baby food, smoothies, or for mixing ingredients. To use the appliance as a hand mixer, attach the foot to the motor unit as described in the section on accessory placement and follow these steps:

1. Pour the ingredients into the mixing beaker or into a suitable container.

2. Insert the hand mixer into the mixing beaker or container.

3. Plug the appliance into a power outlet and press button B or C to start the motor at the desired speed. It is recommended to use the appliance intermittently, i.e., at intervals. This will result in better quality food preparation and less strain on the motor. To prevent splashing during the process, the hand mixer should remain upright.

4. Do not leave the hand mixer stationary; move it in circular and smooth motions.

5. Before removing the hand mixer from the beaker or container, stop the motor and unplug the appliance from the power outlet.

Notes:
- ***While the appliance is connected to the mains, DO NOT touch the blades even when the motor is stopped.***
- ***To prevent splashing, do not operate the mixer outside of the mixing beaker or container.***
- ***Be cautious not to introduce very hot or boiling foods into the mixing beaker.***

CHOPPER

The chopper will be very useful for grinding or chopping meat, cheese, fruits, garlic, tomatoes, onions, nuts, etc. To use the appliance as a chopper, you should follow these steps:

1. With great care, attach the blades onto the shaft located inside the container, then pour the ingredients into it. Refer to the attached chart to determine the recommended maximum quantity as well as the necessary time for proper processing.

2. Attach the top support of the chopper 9 to the container 11, so that the three pivots located on the side of it match the guides on the container's wall. Then turn the top support of the chopper 9 clockwise until you hear a "click"; this will indicate that it is properly attached.

3. Attach the motor unit 4 to the top support of the chopper 9 as described in the accessories placement section.

4. Plug the appliance into a power outlet and press button 2 or 3 to start the motor at the desired speed. During the process, it is advisable to hold the container 11; it is also recommended to use the appliance intermittently, that is, at intervals. This will result in better chopping or grinding of the food and less strain on the motor.

5. Stop the motor and unplug the appliance from the power outlet, then remove the motor unit 4 from the top support 9 and remove it from the chopper container 11.

6. With great caution, remove the blades 10 and empty the container.

Notes: • Exercise extreme caution when handling the blades; hold them by the plastic shaft. • Whenever possible, avoid chopping or grinding very hot foods. • Do not attempt to chop ice or very hard ingredients such as whole coffee beans.

HAND MIXER

The hand mixer is ideal for whipping cream, beating eggs, whisking egg whites, mixing sauces, or cake batters. To use the appliance as a hand mixer, attach the beaters 7 to their holder 6, then attach this accessory to the motor unit as described in the section on attaching accessories, and follow these steps:

1. Pour the ingredients into a suitable container.

2. Insert the hand mixer into the container.

3. Plug the appliance into a power outlet and press button 2 or 3 to start the motor at the desired speed. To prevent splashing during the process, the hand mixer should remain vertical.

4. Before removing the hand mixer from the container, stop the motor and unplug the appliance from the power outlet.

Notes: • While the appliance is connected to the power supply, DO NOT bring your fingers near the beaters, even when the motor is stopped. • To prevent splashing, do not operate the hand mixer outside of the working container.

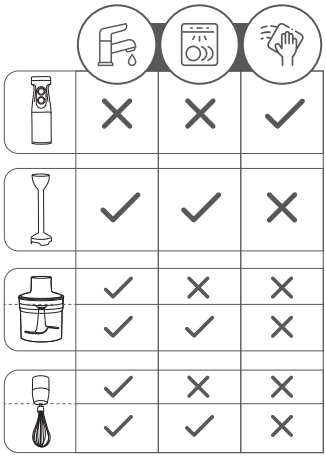
RELATIONSHIP BETWEEN SPEEDS AND ACCESSORIES

NOTE: Short Operating Time: For heavy mixes, do not operate the machine for more than 6 minutes and then let it cool for an additional 15 minutes.

Levels	Use	Type of mixture
1-2	Pasta hook	Heavy mixes (e.g. bread or shortcrust pastry)
3-4	Blender	Medium-heavy mixtures (e.g. crepes or sponge mixture)
5-6	Mixer	Light mixtures (e.g. cream, egg white, blancmange)
Pulse	Mixer	Interval (e.g. for mixing with sponge cake, egg white)

CLEANING INSTRUCTIONS

- ► Clean all components after each use.
- ► Unplug the mixer immediately after use.
- ► Clean the main body with a damp cloth. Do not immerse the body, cable, or plug in water or other liquids.
- ► Components that have been in contact with food can be washed with water and soap..
- ► Make sure all parts are completely dry before reassembling the mixer.
- ► Do not use metal utensils to clean the beating or chopping accessories to protect their coating.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

⚠ ***Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour référence ultérieure. Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, gardez les instructions suivantes à l'esprit:***

INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Avant de mettre l'appareil en service, lisez attentivement les instructions suivantes. Conservez le manuel dans un endroit sûr pour pouvoir le consulter à tout moment.
- Après avoir enlevé l'emballage, vérifiez que l'appareil est en bon état, et si vous avez des doutes, ne l'allumez pas.
- Contactez votre distributeur ou vendeur pour échanger ou restituer l'appareil.
- Cet appareil est emballé pour la protection contre tout dommage lors du transport.
- L'emballage est formé de matières plastiques et d'autres matériaux pouvant être dangereux. Il est conseillé de les garder hors de portée des enfants. Ces matériaux sont recyclables et doivent être livrés dans une unité de recyclage appropriée, en respectant les lois de protection de l'environnement.
- Cet appareil a été conçu pour un USAGE DOMESTIQUE seulement et ne doit pas être utilisé à d'autres fins, telles qu'une installation commerciale, industrielle ou toute autre installation non résidentielle.
- Ne manipulez pas l'appareil avec les mains mouillées et ne le immergez pas dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débranchez l'appareil de la prise avant de le nettoyer.
- Notice d'utilisation. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénouées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants doivent être surveillés lors de l'utilisation pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne continuez pas à utiliser l'appareil si vous remarquez qu'il ne fonctionne pas correctement. Éteignez-le immédiatement et recherchez le fabricant ou un service technique agréé afin qu'un technicien qualifié puisse évaluer les dommages et le réparer si nécessaire.
- Si le cordon d'alimentation est

endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou le service technique agréé par un technicien qualifié afin d'éviter tout risque d'électrocution.

- Éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la prise avant de remplacer une pièce ou un accessoire, ou avant de toucher les pièces mobiles de l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Connectez l'appareil uniquement à une source d'alimentation de courant alternatif (CA). La tension d'alimentation doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise après son utilisation, et avant de le démonter ou le nettoyer.
- Toujours monter et utiliser l'appareil sur une surface ferme et stable.
- Ne placez jamais l'appareil sur ou à proximité de sources de chaleur, telles qu'une cuisinière à gaz / électrique ou dans un four chaud. Gardez le cordon d'alimentation à l'écart de ces sources de chaleur ou d'objets tranchants et coupants.
- Ne manipulez jamais le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
- L'utilisation d'accessoires ou de pièces non recommandés par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures graves.
- Cet appareil est fabriqué pour être utilisé à l'intérieur. Ne l'utilisez jamais à l'extérieur.

PARTIES DE L'APPAREIL

A. Contrôle de vitesse

B. Bouton de vitesse variable

C. Bouton Turbo - vitesse maximale

D. Ensemble - corps du moteur

E. Pied détachable pour mélanger

F. Verre de 600 ml

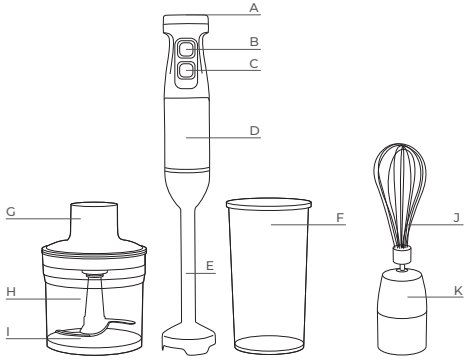
G. Couvercle du hachoir

H. Lame du hachoir

I. Récipient du hachoir de 500 ml

J. Fouets pour battre

K. Support pour se fixer au corps principal



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déballez tous les matériaux.

2. Retirez tout le matériel d'emballage et assurez-vous que les articles sont en bon état.

3. Lavez tous les éléments avec de l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez bien. N'utilisez pas de produits nettoyants chimiques ou abrasifs. Ne lavez pas la partie du moteur.

4. Nettoyez le corps principal avec un chiffon humide. Ne plongez pas le corps, le câble ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide..

Attention
Ne plongez pas l'appareil, la prise ou le câble dans l'eau ou tout autre liquide.
Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, uniforme et stable.
Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Il ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles ou semi-professionnelles.
Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

NRemarques : Pendant l'insertion ou l'extraction des accessoires, le mixeur doit rester débranché. Assurez-vous que l'accessoire est parfaitement fixé à l'ensemble moteur.

FONCTIONNEMENT

Le mixeur est équipé d'un dispositif de contrôle électronique de vitesse pour que, selon l'utilisation, vous puissiez sélectionner la vitesse la plus adaptée. Si vous appuyez sur le bouton 3 (turbo), la vitesse sera maximale. Cette vitesse est idéale pour faire de la mayonnaise, battre des blancs d'œufs, monter de la crème, préparer des purées, des sauces, etc. En appuyant sur le bouton 2, la vitesse correspondra à celle sélectionnée sur le contrôle de vitesse 1. En tournant ce contrôle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, la vitesse diminuera, et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, la vitesse augmentera. Choisissez la vitesse minimale pour mélanger ou remuer des aliments secs et sélectionnez une vitesse supérieure pour mélanger, remuer ou battre des aliments épais.

MIXEUR À MAIN

Le mixeur à main est idéal pour préparer des sauces, des crèmes, des soupes, de la mayonnaise, des purées, des compotes, des smoothies ou pour mélanger des aliments. Pour utiliser l'appareil comme un mixeur à main, fixez le pied sur l'ensemble moteur tel que décrit dans la section placement des accessoires et suivez les étapes suivantes :

1. Versez les ingrédients dans le bol mélangeur ou dans un récipient adapté.

2. Insérez le mixeur à main dans le bol mélangeur ou le récipient.

3. Branchez l'appareil sur une prise électrique et appuyez sur le bouton B ou C pour démarrer le moteur à la vitesse désirée. Il est recommandé d'utiliser l'appareil de manière discontinue, c'est-à-dire par intermittence. Vous obtiendrez ainsi une meilleure qualité dans la préparation des aliments et un effort moteur moindre. Pour éviter les éclaboussures pendant le processus, le mixeur doit rester vertical.

4. Ne laissez pas le mixeur immobile, effectuez des mouvements circulaires et en douceur.

5. Avant d'extraire le mixeur du bol ou du récipient, arrêtez le moteur et débranchez l'appareil de la prise électrique.

Notes : • Ne touchez pas les lames lorsque l'appareil est connecté à l'alimentation électrique, même lorsque le moteur est à l'arrêt. • Pour éviter les éclaboussures, ne mettez pas le mixeur en marche

en dehors du bol ou du récipient de travail. • Faites attention à ne pas introduire dans le bol mélangeur des aliments très chauds ou bouillants.

HACHOIR

Le hachoir sera très utile pour hacher la viande, le fromage, les fruits, l'ail, les tomates, les oignons, les fruits secs, etc. Pour utiliser l'appareil comme un hachoir, veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Fixez les lames avec précaution sur l'axe situé à l'intérieur du récipient, puis versez les ingrédients à l'intérieur. Consultez le tableau ci-joint pour connaître la quantité maximale recommandée ainsi que le temps nécessaire pour une préparation correcte.

2. Fixez le support supérieur du hachoir 9 sur le récipient 11, de sorte que les trois pivots situés sur le côté correspondent aux guides situées sur le mur du récipient. Ensuite, tournez le support supérieur du hachoir 9 dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un "clic", ce qui indique qu'il est correctement fixé.

3. Fixez l'ensemble moteur 4 sur le support supérieur du hachoir 9 comme décrit dans la section placement des accessoires.

4. Branchez l'appareil sur une prise électrique et appuyez sur le bouton 2 ou 3 pour démarrer le moteur à la vitesse désirée. Pendant le processus, il est conseillé de tenir le récipient 11, il est également recommandé d'utiliser l'appareil de manière discontinue, c'est-à-dire par intermittence. Cela permettra d'obtenir de meilleurs résultats dans le hachage ou le broyage des aliments et de réduire l'effort du moteur.

5. Arrêtez le moteur et débranchez l'appareil de la prise électrique, puis retirez l'ensemble moteur 4 du support supérieur 9 et retirez-le du récipient du hachoir 11.

6. Avec beaucoup de précaution, retirez les lames 10 et videz le récipient.

Notes : • Faites très attention lorsque vous manipulez les lames, tenez-les par l'axe en plastique. • Dans la mesure du possible, évitez de hacher ou de broyer des aliments très chauds. • Ne tentez pas de hacher de la glace ou des ingrédients très durs comme des grains de café.

BATTEUR À FOUET

Le batteur à fouet est idéal pour monter la crème, battre les œufs, monter les blancs en neige, mélanger les sauces ou les pâtes à gâteau. Pour utiliser l'appareil comme un batteur à fouet, fixez les fouets de battage 7 sur leur support 6, puis fixez cet accessoire sur l'ensemble moteur comme décrit dans la section placement des accessoires et suivez les étapes suivantes :

1. Versez les ingrédients dans un récipient approprié.

2. Insérez le batteur à fouet dans le récipient.

3. Branchez l'appareil sur une prise électrique et appuyez sur le bouton 2 ou 3 pour démarrer le moteur à la vitesse désirée. Pour éviter les éclaboussures pendant le processus, le batteur à fouet doit rester vertical.

4. Avant de retirer le batteur du récipient, arrêtez le moteur et débranchez l'appareil de la prise électrique.

Notes : • Ne rapprochez pas vos doigts des fouets lorsque l'appareil est connecté à la prise électrique, même lorsque le moteur est éteint. • Pour éviter les éclaboussures, ne mettez pas le batteur en marche en dehors du récipient de travail.

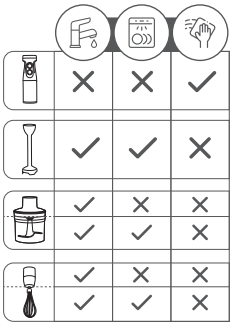
RELATION ENTRE LES VITESSES ET LES ACCESSOIRES

NOTE : Durée de fonctionnement courte : Avec des mélanges lourds, ne faites pas fonctionner la machine pendant plus de 6 minutes, puis laissez-la refroidir pendant encore 15 minutes..

Les niveaux	Utiliser	Type de mélange
1-2	Tiges	Mélange léger (par exemple, battre un œuf)
3-4	Mixeur	Mélanges mi-lourds (par exemple, crêpes ou préparation à gâteau)
5-6	Mixeur	Mélanges légers (par exemple crème, faire de la mayonnaise, du tout et de l'oil)
Pulse	Mixeur	Intervalle (par exemple pour mélanger avec du gâteau, du blanc d'œuf)

COMMENT NETTOYER

- ► Nettoyez tous les composants après chaque utilisation.
- ► Débranchez immédiatement le mixeur après usage.
- ► Nettoyez le corps principal avec un chiffon humide. Ne plongez pas le corps, le câble ou la prise dans l'eau ou d'autres liquides.
- ► Les composants ayant été en contact avec des aliments peuvent être lavés avec de l'eau et du savon.
- ► Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches avant de remonter le mixeur.
- ► N'utilisez pas d'ustensiles en métal pour nettoyer les accessoires de batteur ou de hachoir afin de protéger leur revêtement.



ESPAÑOL

DESECHO
Este símbolo en el producto o en las instrucciones significa que su equipo eléctrico y electrónico debe desecharse al final de su vida útil en un contenedor especializado; no lo deseche en el contenedor habitual de residuos del hogar. En la UE existen sistemas especiales de recogida de residuos para su posterior eciclaje. Para más información, póngase en contacto con la autoridad local o con el minorista al que adquirió el producto.

GARANTÍA
ELEKTRO-3, S.C.C.L. certifica que sus productos cumplen con las exigencias de calidad y DISPONEN DE LA GARANTÍA LEGAL según la normativa vigente en cada país. En caso de observar algún defecto o problema en el producto contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica (SAT) llamando al tel. +34 610 699 257.

LA FACTURA ES LA GARANTÍA DEL PRODUCTO
EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD DEBIDA A UNA INCORRECTA INSTALACIÓN DEL APARATO.

PORTUGUÊS

ELIMINAÇÃO
Este símbolo no produto ou nas instruções significa que o seu equipamento electrico e electrónico deve ser eliminado uma vez terminada a sua vida útil num contentor especializado; não deite o aparelho para um contentor normal destinado a resíduos domésticos. Na EU existem sistemas especiais de recolha de resíduos para a sua posterior reciclagem. Para mais informações, entre em contacto com a autoridade local ou com o estabelecimento onde adquiriu o produto.

GARANTIA
A ELEKTRO-3, S.C.C.L. certifica que os seus produtos cumprem os requisitos de qualidade e POSSUEM GARANTIA LEGAL de acordo com a legislação vigente em cada país. Caso detete algum defeito ou problema no produto, entre em contato com o nosso Serviço de Assistência Técnica (SAT) através do tel. +34.610.699.257.

A FATURA É A GARANTIA DO PRODUTO
O FABRICANTE DECLARA TODA A RESPONSABILIDADE DEVIDO A UMA INSTALAÇÃO INCORRETA DO APARELHO.

ENGLISH

WASTE
This symbol on the product or in the instructions means that your electrical and electronic equipment must be disposed at the end of its useful life in a specialized container; Do not dispose it in the usual household waste container. In the EU there is special waste collection systems for subsequent recycling. For more information, contact with the local authority or the retailer from whom you purchased the product.

WARRANTY
ELEKTRO-3, S.C.C.L. certifies that its products comply with the quality requirements and HAVE THE LEGAL GUARANTEE according to the regulations in force in each country. In case of observing any defect or problem in the product, please contact our Technical Assistance Service (SAT) by calling +34 610 699 257.

THE INVOICE IS THE PRODUCT WARRANTY
THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY DUE TO AN INCORRECT INSTALLATION OF THE APPLIANCE.

FRANÇAIS

DÉCHET
Ce symbole sur le produit ou dans les instructions signifie que votre équipement électrique et électronique doit être collecté à la fin de sa vie utile par une filière spécifique et ne doit pas être jeté dans une poubelle classique. Dans l'UE , il existe des systèmes spéciaux de collecte des déchets pour recyclage ultérieur . Pour plus d'informations , contactez votre administration locale ou le vendeur auprès duquel vous avez acheté le produit .

GARANTIE
ELEKTRO-3, S.C.C.L. certifie que ses produits sont conformes aux exigences de qualité et qu'ils disposent de la GARANTIE LÉGALE selon la législation en vigueur dans chaque pays. En cas d'observation d'un défaut ou d'un problème dans le produit, veuillez contacter notre Service d'Assistance Technique (SAT) en appelant le +34 610 699 257.

LA FACTURE D'ACHAT EST LA GARANTIE DU PRODUIT
LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN RAISON D'UNE INSTALLATION INCORRECTE DE L'APPAREIL .

EDM PRODUCT

IMPORTADO POR / IMPORTED BY
www.edmproduct.com
ELEKTRO-3, S.C.C.L.
F-43389675

Polígono Ind. Alba
C/ Barenys, 21 - 43480 Vila-seca
Tarragona - España
FABRICADO EN / MADE IN CHINA