

# ufesa

BSH Electrodomésticos España, S.A.  
C.I.F. : A-28-893550  
C/ Itaroa, nº 1, 31620 HUARTE (Navarra)  
España



manual de instrucciones  
instructions manual  
mode d'emploi  
manual de instruções  
تعليمات التشغيل

ES  
EN  
FR  
PT  
AR

24-14

BV4635-001U\_V01

# ufesa

batidora  
multifunción  
BV4635

batidora  
multifunción  
BV4635

multifunctional blender  
batteur multifunction  
batedeira multifuncional

مجموعة من 5 أكياس الغبار



# ufesa

[www.ufesa.es](http://www.ufesa.es)



## ¡PRECAUCIÓN!

### No observar las siguientes indicaciones puede resultar en daños a la propiedad



- Siempre conecte el aparato a la red eléctrica (sólo AC) con el voltaje correspondiente al indicado en la placa de características.
- No desconecte el aparato tirando del cable.
- No exponga la batidora y su equipo a una temperatura superior a 60°C. Puede dañar la batidora.
- No sumerja el motor de la batidora en agua, ni lo lave bajo agua corriente.
- No limpie el equipo cuando está montado en el motor.
- No limpie la carcasa con detergentes agresivos, tales como emulsiones, leches, pastas, etc. Pueden borrar los símbolos gráficos como: escalas, etiquetas, señales de precaución, etc.
- No utilice el adaptador de mezclado si no está inmerso en el producto, en el caso de líquidos, su nivel no debería ser superior a la mitad de la altura del adaptador.
- Tenga cuidado de no inundar el interior de la carcasa del adaptador de mezclado con agua, después de montarlo en la parte del motor, el motor se puede mojar.
- No utilice la batidora con el vaso de mezcla vacío.
- Tenga cuidado de no inundar el espacio inferior del vaso mezclador, que contiene el control, después de montarlo en la parte del motor, el motor se puede mojar.
- No coloque en forma simultánea el mezclador y el batidor con la barra dentada en la toma de motor. En el momento de la puesta en marcha, se dañará la batidora.
- No utilice el adaptador de mezclado ni el vaso mezclador más de 3 min. Y los mezcladores y los batidores no más de 10 min.

## SUGERENCIA

### Información sobre el producto y sugerencia sobre su uso



- El aparato está destinado para uso doméstico. En caso de que se utilice para fines alimenticios comerciales, las condiciones de garantía deberán cambiar.
- Cuando haya terminado de utilizar el aparato, desenchúfelo y enrolle el cable alrededor de la unidad del motor.

- No lave las piezas de metal en el lavavajillas. Los detergentes agresivos utilizados en el lavavajillas hacen que estas piezas pierdan su brillo. Lave en forma manual con líquidos lavavajillas tradicionales.
- Coloque el mezclador y el batidor con la barra dentada en la toma del motor señalada con una estrella.
- El fabricante no asume ninguna responsabilidad por daños al horno o lesiones personales resultantes del uso inadecuado.

## Datos técnicos



Los parámetros técnicos se mencionan en la placa del producto.

Tiempo de operación del motor permitido:

- Con los mezcladores, batidores 10 min.
- Con el adaptador o el vaso mezclador 3 min.

Tiempo de intervalo antes de la siguiente operación (min.) 20 min.

Ruido causado por el dispositivo (LWA):

- Con los mezcladores, batidores 80 dB/A
- Con el adaptador o el vaso mezclador 84 dB/A

La batidora se ha fabricado con Clase de aislamiento II, no

necesita descarga a tierra.

Las batidoras de Ufesa cumplen con los requisitos de las normas aplicables.

Cumplen con los requisitos de las directivas:

- Dispositivos eléctricos de bajo voltaje (LVD)
  - 2006/95/EC.
- Compatibilidad electromagnética (EMC)
  - 2004/108/EC.

El producto tiene en su placa la marca del símbolo de CE.

## Elementos del aparato



A

- 1 Motor mezclador
- 2 Botón pulsador
- 3 Palanca interruptora
- 4 Botón turbo
- 5 Tomas para mezcladores o batidores
- 6 Orificio para el adaptador de mezclado
- 7 Inserto del mango
- 8 Mezcladores: izquierdo/derecho con barra dentada
- 9 Batidores: izquierdo/derecho con barra dentada
- 10 Discos fluidificadores
- 11 Accesorio mezclador

- 12 Vaso mezclador
- 13 Dosificador
- 14 Tapa
- 15 Vaso cuchilla

## Preparación para su uso



Antes del primer uso, lave todas las piezas del aparato que están en contacto con los alimentos en agua tibia con jabón.

## Descripción del dispositivo



- La batidora tiene 5 posiciones de velocidad. La palanca se utiliza para establecer una determinada velocidad de rotación, de acuerdo a los números: **0, 1, 2, 3, 4, y 5** en el botón pulsador, que ayuda a eliminar (expulsar) a los mezcladores o batidores de la parte de motor de la batidora.
- Además, la unidad tiene un botón “turbo”, que ayuda a obtener la máxima velocidad de rotación inmediata, sin importar la configuración de la velocidad con la palanca. Estos botones están ubicados tanto en los lados derecho e izquierdo de la carcasa para la comodidad de los usuarios que usan la mano derecha o la izquierda. El botón “turbo” se bloquea automáticamente en la posición “0”.
- Hay 2 tomas (orificios) para el montaje de los batidores o los mezcladores, ubicados en la parte inferior de la parte del motor.
- El mango de inserción, colocado en la parte superior de la parte del motor, es de un material que incrementa la comodidad del sostén de la batidora.
- Hay un orificio para el montaje del adaptador de mezclador o el vaso mezclador en la parte posterior de la carcasa del motor. El orificio se cubre con una tapa móvil.
- Hay una abrazadera y un elemento de fijación en la parte inferior de la carcasa del motor, para el cable de alimentación de devanado alrededor de la carcasa del motor.

## Puesta en marcha y configuración de posiciones (velocidad de rotación) B



- 1 Ubique el interruptor de ON/OFF en la posición “0”, la posición en el extremo izquierdo.
- 2 Instale el utensilio seleccionado.
- 3 Enchufe el aparato.

- 4 Encienda el aparato, deslice el interruptor hacia la derecha. Si usted desea aumentar la rotación desplace la palanca en la posición “5”, elija la velocidad de rotación deseada.
- 5 Con el fin de aumentar la rotación en forma inmediata, velocidad ajustada en forma independiente, mantenga pulsado uno de los botones “turbo” (en el lado derecho o izquierdo de la carcasa).
- 6 Cuando desee volver al botón seleccionado previamente, libere el botón de velocidad “turbo”.

## Preparación para el uso



### OPERACIÓN CON BATIDORES O MEZCLADORES C

- Los batidores son para batir claras a punto de nieve, crema, batido de yemas con azúcar, crema y tortitas o masa para la preparación de tortillas.
  - Los mezcladores son para trabajar la masa por frotación, masa de levadura, quesos, pasteles, tartas, pan de jengibre, etc.
  - Los batidores y mezcladores se montan en las tomas de la parte inferior del motor.
- 1 Pulse hasta que sienta que se traba, cuando las abrazaderas quedan sujetas.

*Quando se monta en forma incorrecta, las piezas se desmantelan durante el funcionamiento.*



- 2 Inserte el mezclador o el batidor con la barra dentada en la toma señalada con una estrella.

*El montaje inverso de los mezcladores pueden causar el levantamiento de la masa (sacarla fuera del recipiente).*



*El nivel de producto dentro del recipiente no debe exceder la altura de la parte operativa de los mezcladores o los batidores (L).*



## FUNCIONAMIENTO CON EL DISCO FLUIDIFICADOR

D

● El disco fluidificador se utiliza para licuar frutas y verduras cocidas: zanahorias, patatas, tomates, manzanas a través del tamiz. En parte, sustituye a la función del adaptador de mezclado.

- 1 Inserte el disco fluidificador en la parte inferior del batidor con barra dentada.
- 2 Inserte el batidor en la toma señalada con una estrella.

## FUNCIONAMIENTO CON EL ADAPTADOR DE MEZCLADO

E

Puede utilizar el adaptador de mezclado para:

- Mezclar líquidos,
- Desmenuzar vegetales cocidos y crudos, fruta tierna,
- Preparar diferentes mayonesas y pastas,
- Preparar sopas para niños.
- Romper hielo (solo el adaptador metal).

Puede montar el adaptador después de mover la cubierta.

- 1 Presione suavemente el tornillo y deslice hacia la dirección que se muestra en la figura.
- 2 Inserte la parte roscada en el orificio de la carcasa del motor y gire el tornillo hacia la derecha hasta que sienta que se trava.

*El atornillado inadecuado del adaptador de mezclado puede resultar en daños en el control o en el adaptador.*



- 3 Coloque el adaptador dentro del producto procesado y encienda la batidora.

## FUNCIONAMIENTO CON EL VASO MEZCLADOR

F

*Sostenga la batidora en su mano todo el tiempo en que esté en funcionamiento.*



El vaso mezclador es para la preparación de sopas infantiles, batidos de leche o pasta de para tortitas.

● Tiene la etiqueta "500 ml máximo" en ambos lados, lo que indica el nivel máximo de producto para llenar el vaso y la escala gráfica para determinar el volumen de 200 ml a 500 ml (de acuerdo con los símbolos en el dibujo al lado).

- 1 Después de mover la tapa (como cuando monta el adaptador) montar el vaso de la siguiente manera:

Inserte el vaso mezclador en la parte del motor de modo que las 3 hebillas visibles en la parte inferior del vaso se metan en las tuercas de la carcasa del motor.

- 2 Sosteniendo el mango de la carcasa del motor gire hacia la derecha el vaso hasta que sienta que se trava. Deberá lograr la conexión adecuada, cuando las 3 hebillas ingresan bajo la carcasa del motor, y el elemento de sujeción en la nervadura del vaso se mueve sobre el otro lado de la hebilla esférica en la carcasa del motor.

- 2 Llene el vaso con el producto y ponga la tapa con el dosificador, puede agregar los siguientes productos en el vaso durante la operación.

## Después del uso

G



- 1 Encienda la batidora y desenchúfela.

Dependiendo del equipo utilizado:

- 2 Empuje los batidores o mezcladores con el botón pulsador.

- 3 Desmonte el disco fluidificador de la batidora.

- Desmonte el adaptador de mezclado o el vaso mezclador en forma inversa a su montaje.
- Enrolle el cable de alimentación en la parte del motor y ponga el último devanado bajo el inserto.

## Limpeza y mantenimiento




Antes de la limpieza y el mantenimiento, asegúrese de que el enchufe se retire de la toma de corriente.

- Limpie los batidores y mezcladores con agua tibia y productos de limpieza.
- Limpie el adaptador de mezclado y el vaso mezclador mezclando agua limpia y tibia (después de conectar el mezclador a la red eléctrica).
- **No lave el adaptador de mezclado o el vaso mezclador en el lavavajillas.**
- Seque el equipo mezclador después de limpiarlo y guárdelo en un lugar seco.
- Limpie la base del motor con un paño suave y luego séquela.

## Advertencias de deposición/eliminación



 Para su transporte, nuestras mercancías cuentan con un embalaje optimizado. Este consiste –por principio– en materiales no contaminantes que deberían ser entregados como materia prima secundaria al servicio local de eliminación de basuras.



Este producto cumple la Directiva de la UE 2002/96/EC. El símbolo del cubo de basura tachado sobre el aparato indica que el

producto, cuando finalice su vida útil, deberá desecharse separado de los residuos domésticos, llevándolo a un centro de desecho de residuos separado para aparatos eléctricos o electrónicos o devolviéndolo a su distribuidor cuando compre otro aparato similar. El usuario es el responsable de llevar el aparato a un centro de desecho de residuos especiales al finalizar su vida útil. De lo contrario, podrá ser sancionado en virtud de los reglamentos de desecho de residuos vigentes. Si el aparato inutilizado es recogido correctamente como residuo separado, podrá ser reciclado, tratado y desechado de forma ecológica; esto evita un impacto negativo sobre el medio ambiente y la salud, y contribuye al reciclaje de los materiales del producto. Para obtener más información sobre los servicios de desecho de residuos disponibles, contacte con su agencia de desecho de residuos local o con la tienda donde compró el aparato. Los fabricantes e importadores se hacen responsables del reciclaje, tratamiento y desecho ecológico, sea directamente o a través de un sistema público. Su Ayuntamiento o Municipio le informará sobre posibilidades de deposición/eliminación para los aparatos en desuso.

El fabricante/importador no acepta ninguna responsabilidad por los daños y perjuicios derivados de un uso inadecuado o manejo inadecuado.

El fabricante/importador se reserva los derechos de modificar el producto en cualquier momento con el fin de ajustarlo a las regulaciones legales, normas, directivas, o debido a razones de construcción, comercialización, estéticas o de otro tipo, sin notificación previa.



## VELOCIDAD RECOMENDADA Y TIEMPO DE OPERACIÓN DE LA BATIDORA

PLATO	EQUIPO	CANTIDAD DE PRODUCTO A PROCESAR	VELOCIDAD RECOMENDADA	TIEMPO DE OPERACIÓN
Sopa para bebés	adaptador para mezclado	1 litro	Posición I 10 seg., luego Posición V	40 – 60 seg.
Puré de vegetales para bebés	adaptador para mezclado	0,5 litro	Posición I 10 seg., luego Posición V	1 – 1,5 min.
	disco fluidificante		Posición I (con un filtro)	
Sopa crema	adaptador para mezclado	1 litro	Posición I 10 seg., luego Posición V	30 – 45 seg.
	vaso mezclador	0,5 litro	Posición IV o Posición V	2 min.
Látte de fruta	adaptador para mezclado	0,5 litro	Posición V	30 – 60 seg.
	vaso mezclador	0,15 kg de fruta y 0,3 litro de kéfir	Posición IV o Posición V	1 – 1,5 min.
Verdes: perejil, eneldo	adaptador para mezclado	1 manojo	Posición II	30 seg.
Masa para tortitas	batidores	1 litro	Posición I 15 seg., luego Posición V	1 – 1,5 min.
	vaso mezclador	0,5 litro	Posición III, IV o V	1 min.
Claras a punto nieve	batidores	5 claras de huevo	Posición V	2 – 3 min.
Masa de tarta (bizcocho)	batidores	Hecha de 6 huevos	Posición IV	7 – 8 min.
Crema mantequilla	batidores	0,25 kg de manteca vegetal	Posición III o IV	4 – 5 min.
Crema batida	batidores	1 litro	Posición I 15 seg., luego Posición IV	
Puré de patatas	batidores	1 kg	Posición I 15 seg., luego Posición V	40 – 60 seg.
Relleno de queso y patatas para albóndigas	batidores	1 kg de patatas y 0,5 kg de requesón	Posición 15 seg., luego Posición IV	40 – 60 seg.
Requesón con crema	batidores	0,5 kg	Posición III	45 – 60 seg.
Masa para pan de jengibre	batidores	0,5 kg de harina	Posición I 30 seg., luego Posición III	4 – 5 min.
	mezcladores			
Masa de levadura	mezcladores	0,5 kg de harina	Posición I 30 seg., luego Posición V	7 – 8 min.





- Do not expose the mixer and its equipment to the temperature above 60°C. You can damage your mixer.
- Do not immerse the mixer motor in water, nor clean it under running water.
- Do not clean the equipment when assembled on the motor.
- Do not clean the casing with aggressive detergents, such as emulsion, milk, paste, etc. They can remove the graphic symbols such as: scales, labels, caution signs, etc.
- Do not use mixing adapter without immersing it in products, in case of liquids, their level should not be higher than the half of adapter height.
- Be careful not to flood the inner of mixing adapter casing with water – after assembling on the motor part, the motor can get flooded.
- Do not use the mixer with empty mixing cup.
- Be careful not to flood the bottom space of mixing cup, containing clutch - after assembling on the motor part, the motor can get flooded.
- Do not put simultaneously the mixer and whisk with toothed bar into the motor socket. In the moment of start-up the mixer shall get damaged.
- Do not use the mixing adapter nor the mixing cup longer than 3 min., whereas the mixers and whisks not longer than 10 min.

## SUGGESTION

### Information on the product and suggestions for its use



- The appliance is intended for domestic use. In case it is used for food business purposes, the warranty conditions shall change.
- When finished using the appliance, unplug it and wind the cord around the motor unit.
- Do not wash metal parts in a dishwasher. Aggressive cleaning agents used in such machines cause that a/m parts get darker. Clean them manually with traditional washing up liquids.
- Put the mixer and whisk with toothed bar into the motor socket marked with a star.
- The manufacturer cannot accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from improper usage.

## Technical data



Technical parameters are quoted at product nameplate.

Permitted motor operation time:

- with mixers, whisks 10 min.
- with mixing adapter or mixing cup 3 min.

Interval time before next operation (min.) 20 min.

Noise caused by the device ( $L_{WA}$ ):

- with mixers, whisks, mixing adapter 80 dB/A
- with mixing cup 84 dB/A

The mixers are produced in II insulation class, they don't

need grounding.

Ufesa mixers meet current norms requirements.

The devices meet the requirements of the directives:

- Low Voltage Device (LVD) – 2006/95/EC.
- Electromagnetic compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The product is marked with CE on the name plate.

## Appliance elements

A



- 1 Mixer motor
- 2 Pusher button
- 3 Switch lever
- 4 Turbo button
- 5 Whisks or mixers sockets
- 6 Mixing adapter hole
- 7 Handle insert
- 8 Mixers: left/right with toothed bar
- 9 Whisks: left/right with toothed bar
- 10 Liquidising dics
- 11 Mixing attachment
- 12 Mixing cup
- 13 Doser
- 14 Lid
- 15 Knife cup

## Preparing for operation



Before first use, wash all parts of the appliance that come in contact with food in warm soapy water.

## Device description



- The mixer has 5 speed positions. The lever is used to set up the particular rotation speed according to the numbers: **0, 1, 2, 3, 4,** and **5** on pusher button, which helps to remove (push out) the mixers or whisks from the mixer motor part.
- Additionally, the drive has „turbo” button which helps to get the maximum rotation speed immediately, regardless the speed set with the lever. Such buttons are placed both on the right and left sides of the casing intended for the convenience of both left and right-handed users. The „turbo” button is automatically blocked in „0” position.
- There are 2 sockets (holes), for whisks or mixers assembling, placed on the bottom of the motor part.
- The insert handle, placed on the top of the motor part, is made of the material increasing the comfort of holding the mixer motor part.
- There is a hole for mixing adapter or mixing cup assembling at the back of motor casing. The hole is covered with a mobile cover.
- There is a clamp and a fastener in the lower part of motor casing, for power cord winding around the motor casing.

## Mixer start-up and position setting (rotation speed) B

- 1 Place the ON/OFF switch in the „0” position - the leftmost position. Install the selected tool.
- 2 Plug in the appliance.
- 3 Switch on the appliance by sliding the switch to the right.
- 4 If you want to increase the rotation shift the lever in position „5” direction, choose the desired rotation speed.
- 5 In order to increase the rotation immediately, regardless set speed, press and hold one of „turbo” buttons (on the right or left side of the casing).
- 6 When you want to return to the previously selected speed release „turbo” button.

## Preparing for operations



### OPERATION WITH WHISKS OR MIXERS C

- The whisks are intended to whipping eggs white foam, cream, rubbing yolks with sugar, cream and pancakes or omelettes dough preparation.
- The mixers are intended to work the rubbed dough, yeast dough, cheeses cakes, imbirbread cakes, etc.

- The whisks and mixers shall be assembled in sockets on the bottom of the robot.

- 1 Press until you feel the refusal – when the clamps get fastened.

*When assembled improperly, the parts fall apart during operation.*

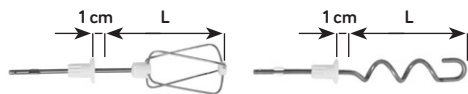


- 2 Insert the mixer or whisk with toothed bar into the socket marked with a star.

*The reverse assembling of the mixers can cause lifting up the dough (taking the dough out of bowl).*



*The level of products inside the bowl should not exceed the height of mixers or whisks working part (L).*



### OPERATION WITH LIQUIDISING DISC D

- Liquidizing disc is used for liquidizing boiled fruit and vegetables such as: carrots, potatoes, tomatoes, apples through the sieve. It partly replaces the function of the mixing adapter.

- 1 Insert the liquidizing disc on the whisk with toothed bar from the bottom side.
- 2 Insert the whisk into the socket marked with a star.

### OPERATION WITH MIXING ADAPTER E

You can use the mixing adapter for:

- mixing liquids,
- crumbling boiled vegetables and raw, soft fruit,
- preparing different mayonnaise and pastes,
- preparing soups for infants.
- crushing ice (metal adapter only).

You can assemble the adapter after moving the cover.

- 1 Gently press the bolt and slide towards the direction shown in the figure.
- 2 Insert the threaded part into the motor casing hole and screw it turning right until you feel the refusal.

*Inadequate screwing of the mixing adapter can result in clutch damage or the adapter damage.*



- Put the adapter into the processed product and switch the mixer on.

## OPERATION WITH MIXING CUP

F

*Hold the mixer in your hand all the time during operation.*



Mixing cup is intended for infant soups preparation, milk shakes or pancake dough.

It has the label „500 ml max” on both sides, which indicates the maximum level of product to fill the cup and graphic scale to determine the volume 200 ml to 500 ml (according to the symbols in the drawing beside).

- After moving the cover (like during assembling the adapter) assemble the cup the following way: Insert the mixing cup on the motor part so that the 3 buckles visible at the bottom of the cup got into the nuts of the motor casing.

- Holding the motor casing handle turn the cup clockwise direction until you feel the refusal.

You shall obtain the proper connection, when the 3 buckles get under the motor casing, and the fastener on the cup rib move on the other side of the spherical buckle on the motor casing.

- Fill the cup with products and put the cover with the doser on – you can add next products to the cup during operation.

## After operation

G

- Switch the mixer off and unplug it.

Depending on assembled equipment:

- Push the whisks or mixers out with a pushing button.

- Disassemble the liquidizing disc from the whisk.

- Disassemble the mixing adapter or mixing cup in reverse way to assembling it.
- Wind the power cord on the motor part and put the last winding under the insert.

## Cleaning and maintenance




Before cleaning and maintenance, make sure that the plug is removed from the socket outlet.


- Clean the whisks and mixers with warm water with cleaning agents.
- Clean the mixing adapter and mixing cup by mixing clean, warm water (after plugging the mixer to mains supply).

- Do not wash the mixing adapter or the mixing cup in dishwasher.
- Dry the mixer equipment after cleaning and store in dry place.
- Clean the motor base using a soft cloth and then wipe it dry.

## Advice on disposal



 Our goods come in optimised packaging. This basically consists in using non-contaminating materials which should be handed over to the local waste disposal service as secondary raw materials.

 This product complies with EU Directive 2002/96/EC. The crossed wheeled bin symbol shown on the appliance indicates that when it comes to dispose of the product it must not be included in with household refuse. It must be taken to a special refuse collection point for electric and electronic appliances or returned to the distributor when purchasing a similar appliance. Under current refuse disposal regulations, users who fail to take discarded appliances to special refuse collection points may be penalised. Correct disposal of discarded appliances means that they can be recycled and processed ecologically, helping the environment and allowing materials used in the product to be reused. For more information on available waste disposal schemes contact your local refuse service or the shop where the product was purchased. Manufacturers and importers are responsible for ecological recycling, processing and disposal of products, whether directly or via a public system.

Your local town council can provide you with information about how to dispose of obsolete appliances.

The manufacturer/importer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or improper handling. The manufacturer/importer reserves his rights to modify the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade, aesthetic or other reasons, without notifying in advance.



## RECOMMENDED SPEED AND TIME OF MIXER OPERATION

DISH	EQUIPMENT	THE AMOUNT OF PROCESSED PRODUCT	RECOMMENDED SPEED	OPERATION TIME
Soup for infants	mixing adapter	1 litre	I position 10 s, next V position	40 – 60 s
Vegetable puree for infants	mixing adapter	0,5 litre	I position 10 s, next V position	1 – 1,5 min.
	liquidizing disc		I position (with a sieve)	
Cream soup	mixing adapter	1 litre	I position 10 s, next V position	30 – 45 s
	mixing cup	0,5 litre	IV position or V position	2 min.
Fruit latte	mixing adapter	0,5 litre	V position	30 – 60 s
	mixing cup	0,15 kg of fruit and 0,3 litre of kefir	IV position or V position	1 – 1,5 min.
Greens: parsley, dill ...	mixing adapter	1 bundle	II position	30 s
Pancake dough	whisks	1 litre	I position 15 s, next V position	1 – 1,5 min.
	mixing cup	0,5 litre	III, IV or V position	1 min.
Egg white foam	whisks	White of 5 eggs	V position	2 – 3 min.
Sponge cake dough	whisks	Made of 6 eggs	IV position	7 – 8 min.
Butter cream	whisks	0,25 kg of vegetable butter	III or IV position	4 – 5 min.
Whipped cream	whisks	1 litre	II position 15 s, next IV position	
Potatoes puree	whisks	1 kg	I position 15 s, next V position	40 – 60 s
Potatoes and cheese dumplings stuffing	whisks	1 kg of potatoes and 0,5 kg of cottage cheese	position 15 s, next IV position	40 – 60 s
Cottage cheese with cream	whisks	0,5 kg	III position	45 – 60 s
	whisks	0,5 kg of flour	I position 30 s, next III position	4 – 5 min.
Yeast dough	mixers	0,5 kg of flour	I position 30 s next V position	7 – 8 min.
	mixers			

Chers Clients ! ●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●

Nous vous félicitons d'avoir choisi notre appareil et nous vous souhaitons la bienvenue parmi les utilisateurs de produits ufesa.

Afin d'obtenir les meilleurs résultats, nous vous recommandons de n'utiliser que les accessoires originaux de la société ufesa. Ils ont été conçus spécialement pour ce produit.

Lisez attentivement la présente notice d'utilisation.

Il convient de faire particulièrement attention aux recommandations de sécurité pendant l'utilisation de l'appareil dans le but de prévenir les accidents et/ou d'éviter l'endommagement de l'appareil. Conservez cette notice d'utilisation pour pouvoir vous en servir au cours d'une utilisation ultérieure.

### Consignes relatives à la sécurité et à une utilisation conforme du mixeur



#### **DANGER !/ AVERTISSEMENT !**

**Le non respect de ces consignes peut provoquer des blessures**



- Ne pas mettre l'appareil en marche si le câble d'alimentation est endommagé ou si le boîtier est visiblement endommagé.
- Si le câble d'alimentation non détachable est endommagé, il doit être changé chez le fabricant ou dans un atelier de réparation spécialisé ou par une personne qualifiée dans le but d'éviter les risques.
- La réparation de l'appareil ne peut être effectuée que par une personne formée. Une réparation non conforme peut entraîner des risques graves pour les utilisateurs. En cas de panne, adressez-vous à un réparateur spécialisé.
- Ne pas retirer du récipient les éléments en fonctionnement lorsque le mixeur est en marche.

- Ne pas toucher avec les mains les éléments qui sont en mouvement, en particulier les lames du pied de mixage. Elles sont très coupantes !
- Avant de remplacer un accessoire ou de s'approcher d'une ses parties en mouvement, il convient d'éteindre le matériel et de débrancher l'alimentation.
- Faire particulièrement attention en cas d'utilisation de la centrifugeuse en présence d'enfants.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation lorsqu'il est laissé sans surveillance, ainsi qu'avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conserver l'appareil ainsi que le câble d'alimentation hors de la portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles sont supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et si elles comprennent les dangers impliqués. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non-supervisés.
- Pour des raisons de sécurité le mixage de produits dans le bol de mixage doit se faire avec le couvercle. Il est interdit de mettre des objets, quels qu'ils soient, à l'intérieur du bol, comme, par exemple, une cuiller, une spatule, etc.

Ceci peut endommager le mixeur ou briser des éléments à l'intérieur du bol et ils peuvent se retrouver directement dans le produit mixé, ce qui constitue un risque pour la santé et même pour la vie humaine.

## ATTENTION !

### Le non respect de ces consignes peut provoquer des dommages

- Toujours brancher l'appareil à une prise du réseau électrique (uniquement en courant alternatif) dont la tension est conforme à celle qui est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas retirer la fiche de la prise du secteur en tirant sur le câble.
- Ne pas soumettre le mixeur et ses accessoires à une température supérieure à 60°C – ceci peut endommager le mixeur.
- Ne pas tremper le moteur du mixeur dans l'eau et ne pas le laver à grande eau.
- Ne pas laver les accessoires lorsqu'ils sont montés sur le moteur.
- Pour nettoyer les éléments extérieurs ne pas utiliser de détergent agressif sous la forme d'émulsions, de laits, de pâtes, etc. Ils risquent d'effacer les symboles graphiques informatifs comme les mesures, les signes, les symboles de danger.
- Ne pas utiliser les pieds de mixage sans qu'il soit immergé dans le produit, en cas de liquide son niveau ne doit pas dépasser la moitié de la hauteur du pied.
- Faites attention de ne pas faire couler de l'eau à l'intérieur du pied de mixage – après le montage le moteur pourrait être mouillé.
- Ne pas utiliser le mixeur lorsque le bol est vide.
- Veiller à ne pas faire couler de l'eau sur la surface qui se trouve au-dessous du bol de mixage dans lequel se trouve le débrayage – après le montage le moteur pourrait être mouillé.
- Ne pas monter simultanément le batteur et le fouet crantés dans la prise du moteur – vous risquez de détruire le mixeur au moment de la mise en marche.
- Ne pas utiliser le pied de mixage ou le bol de mixage pendant plus de trois minutes et les fouets et les batteurs pendant plus de 10 minutes.

## INDICATION

### Informations sur le produit et consignes d'utilisation

- L'appareil est destiné à un usage domestique. En cas d'utilisation à des fins professionnelles gastronomiques les conditions de garantie sont modifiées.
- Après avoir fini d'utiliser l'appareil retirer la prise du réseau et enrrouler le câble autour du moteur.
- Ne pas laver les parties métalliques en lave-vaisselle. Les produits de lavage agressifs utilisés dans ces appareils noircissent ces parties. Lavez-les à la main en utilisant des produits vaisselle traditionnels.
- Les batteurs et les fouets crantés ne peuvent être montés que dans la prise repéré au moyen d'une étoile.
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation du mixeur non conforme à sa destination ou pour une utilisation incorrecte.

## Données techniques



Les paramètres techniques de l'appareil figurent sur la plaque signalétique du produit.

Temps de fonctionnement du bloc moteur :

- avec les batteurs, les fouets 10 minutes
- avec le pied ou le bol de mixage 3 minutes

Temps de repos avant un nouvel usage 20 minutes

Bruit de l'appareil ( $L_{WA}$ ):

- avec les batteurs, les fouets ou le pied 80 dB/A
- avec le bol de mixage 84 dB/A

Les mixeurs sont constitués d'isolants de classe II, qui ne nécessitent pas de prise de terre.

Les mixeurs ufesa respectent les normes en vigueur.

L'appareil est conforme aux exigences des directives :

- Appareil électrique à basse tension (LVD)
  - 2006/95/EC.
- Compatibilité électromagnétique (EMC)
  - 2004/108/EC.

Le produit est signalé EC sur la plaque signalétique.

## Construction de l'appareil



- 1 Moteur du mixeur
- 2 Bouton poussoir
- 3 Variateur
- 4 Bouton « turbo »

A

- 5 Douille des batteurs ou des fouets
- 6 Trou du pied de mixage
- 7 Insert de la poignée
- 8 Batteurs : gauche/droite (crantés)
- 9 Fouets : gauche/droite (crantés)
- 10 Disque mixeur
- 11 Pied de mixage
- 12 Bol de mixage
- 13 Doseur
- 14 Couvercle
- 15 Couteau du bol

## Préparation avant utilisation



Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement les accessoires de l'appareil qui sont en contact avec les produits alimentaires dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.

## Description de l'appareil



- Le mixeur dispose de 5 vitesses. Pour sélectionner la vitesse souhaitée il convient de faire pivoter le variateur selon les chiffres gradués : **0, 1, 2, 3, 4** et **5** qui se trouvent sur le bouton poussoir qui sert à retirer (éjecter) les batteurs ou les fouets du moteur du mixeur.
- De plus, le moteur est équipé d'un bouton « **turbo** » qui sert à atteindre instantanément la vitesse maximale de rotation, quelle que soit la vitesse sélectionnée au moyen du variateur. Ces boutons sont placés du côté droit et du côté gauche du boîtier de manière à être utilisés par les droitiers et les gauchers. En position « **0** », le bouton « **turbo** » est mécaniquement bloqué.
- Au-dessous du moteur se trouvent côte-à-côte deux douilles (ouvertures) pour le montage des fouets ou des batteurs.
- Dans la partie supérieure du moteur se trouve l'insert de la poignée constituée d'un matériau qui améliore la tenue du moteur du mixeur.
- A l'arrière du bloc moteur se trouve une ouverture pour fixer le pied ou le bol de mixage. Cette ouverture est recouverte par une fermeture mobile.
- Dans la partie basse du bloc moteur se trouve un renforcement et une pince qui permet d'enrouler le câble d'alimentation autour du bloc moteur.

## Mise ne marche du mixeur et sélection de la vitesse souhaitée (vitesse de rotation)

**B**



- 1 Placer le variateur sur la position « **0** » - à l'extrémité gauche.
- 2 Fixer les accessoires choisis.
- 3 Mettre la fiche du câble d'alimentation dans la prise secteur.
- 4 Mettre le mixeur en marche en tournant le variateur vers la droite (pour augmenter la vitesse de rotation, déplacer le variateur vers la position « **5** », pour sélectionner la vitesse de rotation voulue).
- 5 Pour augmenter instantanément la vitesse de rotation, indépendamment de la vitesse sélectionnée, appuyer sur l'un des boutons « **turbo** » (à gauche ou à droite du boîtier).
- 6 Pour revenir à la vitesse sélectionnée précédemment, relâcher le bouton « **turbo** ».

## Préparation avant mise en marche



## UTILISATION AVEC LES FOUETS OU LES BATTEURS

**C**

- Les fouets sont destinés à battre les blancs d'œufs en neige, à faire de la crème chantilly, à mélanger des jaunes d'œufs avec du sucre, à préparer de crèmes et des pâtes pour faire des omelettes et des crêpes.
  - Les batteurs servent à pétrir de la pâtes, de la pâte levée, des gâteaux au fromage, des pains d'épice, etc.
  - Les fouets et les batteurs s'enfoncent dans les douilles qui se trouvent sur le dessous du robot.
- 1 Les enfoncer jusqu'à sentir une résistance pour assurer la fixation.

*Si ces pièces sont mal fixées, elles risquent de tomber en cours de fonctionnement.*



- 2 Mettre les batteurs ou les fouets crantés dans les douilles prévues à cet effet.

*Lorsque les batteurs sont inversés, la pâte se soulève (elle risque de déborder du récipient).*



**Le niveau des produits qui se trouvent dans le récipient ne doit pas dépasser la hauteur de la partie utile des fouets et batteurs (L).**



## UTILISATION DU DISQUE MIXEUR

**D**

Le disque mixeur sert à mixer les fruits les légumes bouillis comme : les carottes, les pommes de terres, les tomates, les pommes. Il remplace partiellement la fonction du pied de mixage.

- 1 Monter le disque sur le fouet à crémaillère en l'orientant vers le bas.
- 2 Enfoncer le fouet dans la douille du moteur repérée par une étoile.

## UTILISATION DU PIED DE MIXAGE

**E**

Le pied de mixage sert à :

- mélanger des liquides,
- broyer des légumes bouillis et des fruits tendres crus,
- préparer de la mayonnaise ou différentes pâtes,
- préparer des soupes pour les nourrissons,
- broyer de la glace (ceci ne concerne que le pied métallique).

Le pied se fixe au moteur après avoir dégagé la fermeture.

- 1 Appuyer délicatement sur la fermeture puis la déplacer dans le sens indiqué sur le dessin.
- 2 Enfoncer la partie fletée du pied dans l'ouverture du moteur et la faire pivoter vers la droite jusqu'à ressentir une résistance.

**Si le pied de mixage est mal vissé ceci risque de détruire le débrayage du moteur ou du pied de mixage.**



- 3 Après avoir immergé le pied dans le produit traité, mettre le mixeur en marche.

## UTILISATION DU BOL DE MIXAGE

**F**

**Pendant toute la durée de l'utilisation, tenir le mixeur à la main**



Le bol de mixage est destiné à la préparation de soupes pour les nourrissons, de cocktails et de pâte à crêpe.

• Des deux côtés du bol figure une inscription « 500 ml max » qui définit la limite maximale du niveau de produit qui peut remplir le bol ainsi qu'une graduation qui indique les volumes compris entre 200 ml et 500 ml.

- 1 Après avoir retiré la fermeture (comme pour l'utilisation du pied) fixer le bol de la manière suivante :

Poser le bol sur le moteur de manière à ce que les trois attaches qui se trouvent sous le bol s'enfoncent dans les trois renforcements de boîtier du moteur et que le débrayage du bol et celui du moteur soient reliés.

- 2 Tout en tenant le bloc moteur par la poignée, faire pivoter le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ressentir une résistance. Le bol est correctement placé lorsque les trois attaches s'enfoncent dans le boîtier du moteur et que la fermeture sur le côté du bol se déplace de l'autre côté de l'attache sphérique qui se trouve sur le boîtier du moteur.

- 3 Remplir le bol avec les produits et placer le couvercle avec le doseur – en cours d'utilisation il est possible d'ajouter du produit dans le bol.

## Après la fin de l'utilisation

**G**



- 1 Eteindre le mixeur au moyen de l'interrupteur et retirer la fiche de la prise du réseau.

En fonction des accessoires qui sont montés :

- 2 Pousser les fouets ou les batteurs avec le bouton poussoir.
- 3 Retirer le disque mixeur du fouet.

- Démontez le pied de mixage ou le bol en inversant les étapes de montage.
- Enrouler le câble d'alimentation sur le bloc et placer la dernière boucle dans l'insert.

## Nettoyage et entretien du mixeur




Avant de nettoyer et d'entretenir le mixeur, il convient de veiller à ce que la fiche du câble d'alimentation soit retirée de la prise du réseau.

- Laver les fouets et les batteurs à l'eau chaude additionnée de produit nettoyant.
- Laver le pied ou le bol de mixage en mixant de l'eau propre et chaude (après avoir rebranché le mixeur au réseau).
- **Ne pas laver le pied et le bol de mixage en lave-vaisselle.**
- Après le lavage, sécher les accessoires du mixeur et les conserver dans un endroit sec.
- Nettoyer le boîtier du moteur avec un chiffon humide et l'essuyer complètement ensuite.



## Remarques concernant le dépôt/ élimination des déchets



 Toutes nos marchandises sont conditionnées dans un emballage optimisé pour le transport.

En principe, ces emballages sont composés de matériaux non polluants qui devront être déposés comme matière première secondaire au Service Local d'élimination des déchets.



Produit aux normes de la Directive de l'UE 2002/96/EC. Le logo « poubelle » apposé sur l'appareil indique que tout appareil

électroménager hors d'usage ne doit pas être jeté dans les déchets ménagers mais être déposé dans un centre de collecte de déchets d'appareils électriques ou électroniques ou qu'il doit être remis à votre vendeur à l'occasion de l'achat d'un nouvel appareil. Il incombe à l'utilisateur de déposer lui-même l'appareil hors d'usage dans un centre de collecte spécialement prévu à cet effet, faute de quoi, celui-ci risque de se voir sanctionné pour manquement au règlement en vigueur concernant les déchets. Si l'appareil hors d'usage est correctement collecté comme déchet trié, il pourra être recyclé, traité et éliminé écologiquement évitant ainsi tout impact négatif sur l'environnement tout en contribuant au recyclage des matériaux qui composent le produit. Pour toutes informations relatives aux Services d'élimination des déchets, adressez-vous à la déchetterie de votre ville ou à votre vendeur habituel. Les fabricants et les importateurs réalisent le recyclage, le traitement et l'élimination écologique, soit directement soit par l'intermédiaire d'un système public. Pour toute information concernant le dépôt et l'élimination des appareils usagés, renseignez-vous auprès de la Mairie de votre Commune ou de la Préfecture de votre Département.

L'importateur/le fabricant n'est pas responsable des éventuels dommages causés par une utilisation de l'appareil non conforme à sa destination ou pour une utilisation incorrecte. L'importateur/le fabricant se réserve le droit de modifier le produit à chaque moment sans avertissement préalable dans le but de se conformer aux dispositions légales, aux normes, aux directives ou pour des motifs de construction, commerciaux, esthétiques ou autres.



## VITESSES ET TEMPS D'UTILISATIONS CONSEILLES DU MIXEUR

PLAT	ACCESSOIRE	QUANTITE DE PRODUIT TRAITE	VITESSE CONSEILLEE	TEMPS DE FONCTIONNEMENT
Soupe pour enfant	Pied de mixage	1 litre	Vitesse I 10 s, puis vitesse V	40 - 60 s
Purée de légume pour enfants	Pied de mixage	0,5 litres	Vitesse I 10 s, puis vitesse V	1 - 1,5 min.
	Disque de mixage			
Velouté	Pied de mixage	1 litre	Vitesse I 10 s, puis vitesse V	30 - 45 s
Cocktail de fruits	Disque de mixage	0,5 litres	Vitesse IV ou vitesse V	2 min.
	Pied de mixage	0,5 litres	Vitesse V	30 - 60 s
	Disque de mixage	0,15 kilo de fruits et 0,3 litres de kéfir	Vitesse IV ou vitesse V	1 - 1,5 min.
Verdure : persil, aneth	Pied de mixage	1 bouquet	Vitesse II	30 s
Pâte à crêpe	Fouets	1 litre	Vitesse I 15 s, puis vitesse V	1 - 1,5 min.
Œufs en neige	Bol de mixage	0,5 litres	Vitesse III, IV ou V	1 min.
	Fouets	Les blancs de 5 œufs	Vitesse V	2 - 3 minutes
Génoïse	Fouets	6 œufs	Vitesse IV	7 - 8 minutes
Crème au beurre	Fouets	0,25 kilo de beurre végétal	Vitesse II ou IV	4 - 5 min.
Crème chantilly	Fouets	1 litre	Vitesse II 15 s, puis vitesse IV	
Purée de pomme de terres	Fouets	1 kg	Vitesse I 15 s, puis vitesse V	40 - 60 s
Farce pour raviolis au fromages et au pommes de terres	Fouets	1 kg de pommes de terres et 0,5 kg de fromage	Vitesse I 15 s, puis vitesse IV	40 - 60 s
Fromage blanc et crème	Fouets	0,5 kg	Vitesse III	45 - 60 s
	liquide			
Pâte de pain d'épice	Épaisse	0,5 kg de farine	Vitesse I 30 s, puis vitesse III - V	4 - 5 min.
Pâte levée	Batteurs	0,5 kg de farine	Vitesse I 30 s, puis vitesse V	7 - 8 min.



copo misturador, podendo tal ação causar a danificação da batedeira ou que se quebrem elementos colocados dentro do copo e entrem no produto a ser misturado, o que é perigoso para a saúde e vida humana.

## ATENÇÃO!

### A não observação pode causar danificação de bens

- Ligar o aparelho apenas às tomadas elétricas (de corrente alternada) com a voltagem correspondente à colocada na placa de identificação do aparelho.
- Não retirar a ficha da tomada elétrica puxando o cabo de alimentação.
- Não expor a batedeira e os seus acessórios a temperaturas superiores a 60°C – podendo tal temperatura danificar o aparelho.
- Não imergir a base do motor da batedeira em água, nem lavá-la em água corrente.
- Não lavar os elementos localizados na base do motor.
- Para efetuar a limpeza da caixa da batedeira não utilizar detergentes agressivos na forma de emulsões, loções, pastas, etc., podendo os mesmos remover os símbolos gráficos imprimidos, tais como escalas, marcações, símbolos de advertência, etc.
- Não utilizar a varinha mágica sem a imergir dentro do produto a misturar. No caso de líquidos, o nível dos mesmos não pode superar metade da altura da varinha.
- Prestar atenção para que a água não entre dentro do corpo da varinha mágica – depois da sua montagem na batedeira pode ocorrer a entrada de água no motor.
- Não utilizar a batedeira com o copo misturador vazio.
- Prestar atenção para que a água não se derrame na superfície em que se instala o copo misturador, na qual se encontra o encaixe – depois da sua montagem na batedeira pode ocorrer a entrada de água no motor.
- Não inserir em simultâneo uma vara misturadora e uma vara batedora com anilha dentada nos orifícios de encaixe, podendo tal ação destruir a batedeira aquando da sua ativação.
- Não utilizar a varinha mágica ou o copo misturador por mais de 3 minutos, e as varas misturadoras e batedoras por mais de 10 minutos.

## CONSELHO

### Informação relativa ao produto e conselhos sobre a utilização do mesmo

- O presente aparelho destina-se aos fins domésticos. No caso da sua utilização para fins industriais e gastronómicos, as condições de garantia sofrerão alteração.
- Uma vez terminada a utilização, desligar o cabo de alimentação do mesmo da tomada elétrica e enrolá-lo na base do motor.
- Não lavar as peças de metal na máquina de lavar loiça. Os agentes de limpeza utilizados na mesma fazem escurecer estas peças. As mesmas devem ser lavadas à mão, com detergentes tradicionais.
- Encaixar as varas batedoras e misturadoras com a anilha dentada apenas no orifício marcado com o asterisco.
- O fabricante não assume a responsabilidade por danos causados pela utilização da batedeira em desacordo com a sua função ou pela sua utilização inadequada.

## Dados técnicos



Os parâmetros técnicos encontram-se na placa de identificação do produto.

Tempo admissível de trabalho do motor:

- com varas batedoras ou misturadoras – 10 min.
- com varinha mágica ou copo misturador – 3 min.

Tempo de intervalo antes da utilização seguinte – 20 minutos

Ruído produzido pelo aparelho ( $L_{WA}$ ):

- com varas batedoras, misturadoras e varinha mágica 80 dB/A
- com copo misturador 84 dB/A

As batedeiras feitas na classe de isolamento II não

requerem a ligação à terra.

As batedeiras da ufesa cumprem os requisitos das normas em vigor.

O presente aparelho está conforme com os requisitos das seguintes diretivas:

- Aparelhos elétricos de baixa tensão (LVD)
  - 2006/95/EC.
- Compatibilidade eletromagnética (EMC)
  - 2004/108/EC.

O presente produto possui a marca CE na placa de identificação.

## Construção da batedeira

**A**

- 1 Caixa do motor
- 2 Botão ejetor
- 3 Botão de velocidade
- 4 Botão “turbo”
- 5 Orifícios de encaixe
- 6 Orifícios de encaixe da varinha mágica
- 7 Punho aderente
- 8 Varas misturadoras: esquerda e direita (com anilha dentada)
- 9 Varas batedoras: esquerda e direita (com anilha dentada)
- 10 Disco triturador
- 11 Varinha mágica
- 12 Copo misturador
- 13 Doseador
- 14 Tampa
- 15 Lâminas

## Preparação e funcionamento da batedeira



Antes da primeira utilização, lavar cuidadosamente os elementos que terão contacto com alimentos em água com uma gota de detergente.

## Descrição do aparelho



- A presente batedeira tem 5 velocidades. Para selecionar uma determinada velocidade usa-se o botão de velocidade, segundo a seguinte escala: **0, 1, 2, 3, 4, 5** que se encontra no botão ejetor, que por sua vez, serve para libertar as varas misturadoras e batedoras da caixa do motor.
- Adicionalmente a caixa do motor está equipada com o botão “turbo” que serve para obter imediatamente a velocidade máxima, independentemente da velocidade selecionada com o botão de velocidade. Estes botões encontram-se no lado esquerdo e direito da caixa, tendo em consideração os utilizadores canhotos e destros. Na posição “0” o botão “turbo” está mecanicamente bloqueado.
- Na parte inferior da caixa do motor encontram-se os orifícios de encaixe das varas misturadoras ou batedoras.
- Na parte superior da caixa do motor encontra-se o punho feito de um material aderente e confortável.

- Na parte traseira da batedeira encontra-se um orifício de encaixe da varinha mágica ou do copo misturador. O mesmo está tapado com uma tampa móvel.
- Na parte inferior da batedeira encontra-se uma cavidade e um suporte que permitem enrolar o cabo de alimentação em redor da caixa da batedeira.

## Ativação da batedeira e seleção da velocidade desejada

**B**

- 1 Colocar o botão de velocidades na posição “0” – na extremidade esquerda.
- 2 Fixar o acessório desejado.
- 3 Pôr a ficha do cabo de alimentação na tomada elétrica.
- 4 Ativar a batedeira deslizando o botão à direita (para aumentar a velocidade, deslizar o botão na direção da posição “5”, selecionado a velocidade desejada).
- 5 Para aumentar a velocidade imediatamente, independentemente da velocidade selecionada num dado momento, premir e manter um dos botões “turbo” (do lado esquerdo ou direito da caixa do motor).
- 6 Para voltar à velocidade anterior, é necessário libertar o botão “turbo”.

## Preparação da batedeira para o trabalho



### OPERAÇÃO COM AS VARAS BATEDORAS OU MISTURADORAS

**C**

- As varas batedoras servem para bater claras, natas, gemas com açúcar, preparar cremes ou massas para omeletas ou crepes.
  - As varas misturadoras servem para preparar vários tipos de bolos, p.ex. de levedura, queijo, bolos de mel, etc.
  - Tanto as varas batedoras como misturadoras devem ser encaixadas nos orifícios que se encontram na parte inferior da batedeira.
- 1 Premir as varas até sentir resistência, isto é, até os suportes se encaixem bem.

**A montagem inadequada destes acessórios fará com que os mesmos se libertem durante a operação.**



- 2 Colocar as varas misturadoras ou batedoras com a anilha dentada nos orifícios marcados com asterisco.

**A montagem oposta das varas fará com que o conteúdo batido ou misturado suba.**



**O nível dos produtos colocados na taça não pode superar a altura da zona de operação das varas (L).**



## OPERAÇÃO COM O DISCO TRITURADOR **D**

• O disco triturador serve para triturar vegetais e frutas cozidas, tais como cenoura, batatas, tomates, maçãs. Substitui parcialmente as funções da varinha mágica.

**1** Colocar o disco triturador na ponta da vara batedora com a anilha dentada.

**2** Fixar a vara batedora no orifício marcado com asterisco.

## OPERAÇÃO COM A VARINHA MÁGICA **E**

A varinha mágica serve para:

- misturar líquidos,
- triturar verduras cozidas e frutas cruas e moles,
- preparação de maionese e vários tipos de patés,
- preparação de sopas para bebés,
- triturar gelo (diz respeito apenas à varinha de metal).

A varinha é fixada no orifício de encaixe, uma vez deslizada a tampa.

**1** Premir delicadamente a tampa e deslizar-la na direção apresentada na imagem.

**2** Pôr a extremidade roscada da varinha no orifício de encaixe e girá-la para a direita até ao fim.

**A fixação inadequada da varinha mágica pode levar à danificação da engrenagem do motor e da própria varinha.**



**3** Uma vez colocada a varinha no produto a transformar, ligar a batedeira.

## OPERAÇÃO COM O COPO MISTURADOR **F**

**Segurar sempre a batedeira com as mãos.**



O copo misturador destina-se à preparação de sopas para bebés, bem como cocktails e massa de crepes.

De ambos os lados do copo encontra-se a inscrição “500 ml max.” que define o nível máximo de produto

que se deve colocar dentro do copo, bem como a escala gráfica que define o volume de 200 ml a 500 ml.

**1** Uma vez aberta a tampa móvel (segundo os passos descritos no caso de utilização da varinha mágica) fixar o copo misturador do seguinte modo:

Colocar o copo misturador na base do motor, de modo a que 3 saliências visíveis na parte inferior do copo se encaixem nos recortes na base do motor e que se juntem o eixo do motor e o encaixe do copo.

**2** Segurando o punho da base do motor virar o copo seguindo o sentido horário, até sentir resistência. A junção adequada terá lugar quando 3 saliências se encaixarem na base do motor e quando o encaixe do copo se encaixar na saliência na base do motor.

**3** Encher o copo com os produtos e colocar a tampa com o doseador, podendo-se colocar mais produtos durante a operação.

## Depois de terminada a operação da batedeira **G**



**1** Desativar a batedeira e desligar a sua ficha da tomada elétrica.

Em função dos acessórios utilizados:

**2** Libertar as varas batedoras ou misturadoras através do botão ejetor.

**3** Retirar o disco triturador da vara batedora.

• Desmontar a varinha mágica ou o copo misturador seguindo a ordem inversa à montagem.

• Enrolar o cabo de alimentação em redor da base do motor e colocar a última volta de baixo do punho aderente.

## Limpeza e conservação da batedeira



Antes de proceder à limpeza e conservação da batedeira deve prestar atenção se a ficha do cabo de alimentação está desligada da tomada elétrica.

• Lavar as varas batedoras e misturadoras em água quente com detergente.

• Lavar a varinha mágica ou o copo misturador misturando água quente e límpida (uma vez ligada a batedeira à rede elétrica).


• **Não lavar a varinha mágica e o copo misturador na máquina de lavar loiça.**

• Depois de lavados os acessórios da batedeira, os mesmos devem ser secados e mantidos num lugar seco.

• Limpar a base do motor com um tecido molhado, a seguir enxugá-lo.

## Advertências de deposição / eliminação



 Para o seu transporte, as nossas mercadorias contam com uma embalagem optimizada. Esta consiste - em princípio - em materiais não contaminantes que devem ser entregues como matéria prima secundária ao serviço local de eliminação de lixos.



Este produto cumpre a Directiva da UE 2002/96/EC. O símbolo de um caixote de lixo riscado sobre o aparelho indica que o produto, quando finalize a sua vida útil, deverá deitar-se fora separado dos resíduos domésticos, levando-o a um centro de materiais residuais com separação de aparelhos eléctricos e electrónicos ou devolvendo-o ao seu fornecedor ao comprar outro aparelho similar. É ao usuário que lhe corresponde a responsabilidade de levar o aparelho a um centro de materiais residuais especiais ao finalizar a sua vida útil. Caso contrário, poderá ser sancionado em virtude dos regulamentos de materiais residuais vigentes. Se o aparelho inutilizado for recolhido correctamente como resíduo separado, poderá ser reciclado, tratado e eliminado de forma ecológica; isto evita um impacto negativo sobre o meio ambiente e a saúde, e contribui á reciclagem dos materiais do produto. Para obter mais informação sobre os serviços de materiais residuais disponíveis, contacte com a sua agência de materiais residuais local ou com a loja onde comprou o aparelho. Os fabricantes e os importadores tornam-se responsáveis pela reciclagem, tratamento e eliminação ecológica, seja directamente ou através de um sistema público. A sua Câmara ou Município informar-lhe-á sobre as possibilidades de deposição/eliminação para os aparelhos que já não se usam.

O importador/ fabricante não assume a responsabilidade por eventuais danos ocorridos na sequência de utilização do aparelho em desacordo com a sua função ou da sua operação inadequada.

O importador/ fabricante reserva-se o direito de modificar o produto em qualquer momento, sem avisar previamente sobre este facto, a fim de adaptar o produto às prescrições da lei, normas, diretivas ou por razões de construção, comerciais, estéticas, etc.



## VELOCIDADES E TEMPOS DE TRABALHO RECOMENDADOS

ALIMENTO	ACESSÓRIO	QUANTIDADE DE PRODUTO A PROCESSAR	VELOCIDADE RECOMENDÁVEL	TEMPO DE TRABALHO
Sopa para bebés	varinha mágica	1 litro	I vel. 10 seg., a seguir V vel.	40 – 60 seg.
Vegetais triturados para bebés	varinha mágica	0,5 litro	I vel. 10 seg., a seguir V vel.	1 – 1,5 min.
	disco triturador		I vel. (filtro)	
Sopa creme	varinha mágica	1 litro	I vel. 10 seg., a seguir V vel.	30 – 45 seg.
	copo misturador	0,5 litro	IV vel. ou V vel.	2 min.
Coctail de frutas	varinha mágica	0,5 litro	IV vel.	30 – 60 seg.
	copo misturador	0,15 kg de frutas e 0,3 l de quefir	IV vel. ou V vel.	1 – 1,5 min.
Ervas verdes: salsa, erva-doce	varinha mágica	1 molho	II vel.	30 seg.
Massa de crepes	varas batedoras	1 litro	I vel. 15 seg., a seguir V vel.	1 – 1,5 min.
	copo misturador	0,5 litro	III, IV ou V vel.	1 min.
Claras batidas	varas batedoras	claras de 5 ovos	V vel.	2 – 3 min.
Massa de pão de ló	varas batedoras	6 ovos	IV vel.	7 – 8 min.
Creme de manteiga	varas batedoras	0,25 kg de manteiga vegetal	III vel. ou IV vel.	4 – 5 min.
Nata batida	varas batedoras	1 litro	II vel. 15 seg., a seguir IV vel.	
Puré de batata	varas batedoras	1 kg	I vel. 15 seg., a seguir V vel.	40 – 60 seg.
Requeijão com natas	varas batedoras	0,5 kg	III vel.	45 – 60 seg.
Massa de bolo de mel	varas misturadoras	0,5 kg de farinha	I vel. 30 seg., a seguir III – V vel.	4 – 5 min.
	varas batedoras			
Bolo de levedura natural	varas misturadoras	0,5 kg de farinha	I vel. 30 seg., a seguir V vel.	7 – 8 min.



## السرعة الموصى بها ووقت تشغيل الخلاط

وقت التشغيل	السرعة الموصى بها	كمية المنتجات المعالجة	المعدّة	الطبق
60 - 40 ثانية	وضعية 1 لمدة 10 ث، ثم وضعية 5	1 لتر	محول الخلط	حساء الأطفال الرضع
1 - 1,15 دقيقة	وضعية 1 لمدة 10 ث، ثم وضعية 5 وضعية 1 (مع منخل)	0,5 لتر	محول الخلط قرص الإذابة	مهروس الخضروات للأطفال الرضع
45 - 30 ثانية	وضعية 1 لمدة 10 ث، ثم وضعية 5	1 لتر	محول الخلط	حساء الكريمة
دقيقتان	وضعية 4 أو وضعية 5	0,5 لتر	كوب الخلط	
60 - 30 ثانية	وضعية 5	0,5 لتر	محول الخلط	لايتيه فواكه
1,15 - 1 دقيقة	وضعية 4 أو وضعية 5	0,15 كجم من الفواكه 0,3 لتر من الكبير	كوب الخلط	الخضّر : البقدونس، الشبت ...
30 ثانية	وضعية 2	1 حزمة	محول الخلط	
1,15 - 1 دقيقة	وضعية 1 لمدة 15 ث، ثم وضعية 5	1 لتر	المضارب	عجين الفطائر
1 دقيقة	وضعية 3 أو 4 أو 5	0,5 لتر	كوب الخلط	
3 - 2 دقائق	وضعية 5	بياض 5 بياض	المضارب	رغوة بياض البيض
8 - 7 دقائق	وضعية 4	تعد من 6 بياضات	المضارب	عجين الكيك الاسفنجي
5 - 4 دقائق	وضعية 3 أو 4	0,25 kg من الزبدة النباتية	المضارب	كريمة الزبدة
	وضعية 2 لمدة 15 ث، ثم وضعية 4	1 لتر	المضارب	الكريمة المخفوقة
60 - 40 ثانية	وضعية 1 لمدة 15 ث، ثم وضعية 5	1 كجم	المضارب	مهروس البطاطس
60 - 40 ثانية	وضعية 1 لمدة 15 ث، ثم وضعية 4	1 كجم بطاطس و 0,5 جبن أبيض	المضارب	حشوة لازلية البطاطس والجبن
60 - 45 ثانية	وضعية 3	0,5 كجم	المضارب	جبن أبيض بالكريمة
5 - 4 دقائق	وضعية 1 لمدة 30 ث، ثم وضعية 3	0,5 كجم دقيق	المضارب	عجين خبز الزنجبيل
8 - 7 دقائق	وضعية 1 لمدة 30 ث، ثم وضعية 5	0,5 كجم دقيق	المضارب	عجين الخبيرة

الصانعين والمستوردين يتحملون المسؤولية عن إعادة الإستغلال والتخلص البيئي للجهاز سواء بطريقة مباشرة أو من خلال مرفق عمومي.  
بلديتكم ستخبركم عن إمكانيات إيداع والتخلص من الأجهزة المستعملة.

لا يتحمل المُصنِّع/المستورد أية مسؤولية عن أية أضرار ناتجة عن الاستخدام الغير مقصود أو تناول الغير لائق.

يحتفظ المُصنِّع/المستورد بحقوقه في تعديل المنتج في أي وقت في سبيل ضبطه بما يتماشى مع أحكام القانون والتقاليد والتوجيهات أو بفضل الأسباب التكوينية أو التجارية أو الجمالية أو الأسباب الأخرى، وذلك بدون الإخطار المسبق.

ينبغي أن تحصل على التوصيل الملائم، عندما تدخل الثلاثة إيزيمات أسفل هيكل الموتور، وينتقل الماسك على ضلع الكوب إلى الجانب الآخر من الإيزيم الكروي الموجود على هيكل الموتور.  
2 املأ الكوب بالمنتجات وضع الغطاء الذي يحمل المعيار - يمكنك إضافة المنتجات التالية إلى الكوب أثناء التشغيل.

## بعد التشغيل

1 أطفئ الخلط وافصله من التيار.

اعتماداً على المعدات المجمّعة:

2 قم بتحرير المضارب أو الخلاطات بزر الدفع.

2 قم بفك قرص الإذابة من المضرب.

- قم بفك محول الخلط أو كوب الخلط في طريقة معاكسة لطريقة تجميعها.
- قم بلف كابل الطاقة على جزء الموتور وضع آخر اللف أسفل الإدخال.

## التنظيف والصيانة

قبل إجراء التنظيف والصيانة، تأكد من أن القابس غير موصل من مقبس الكهرباء.

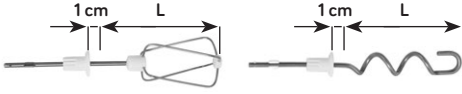
- نظف المضارب والخلاطات بالماء الدافئ باستخدام عوامل التنظيف.
- نظف منظف محول الخلط وكوب الخلط عن طريق خلط الماء الدافئ التنظيف (بعد توصيل الخلاط بالتيار).
- لا تقوم بغسل محول الخلط أو كوب الخلط في غسالة الأطباق
- جفف معدات الخلاط بعد التنظيف وخنزها في مكان جاف.
- نظف قاعدة الموتور باستخدام قطعة قماش ناعمة ثم امسحه للتجفيف.

## تنبيهات حول الإيداع والتخلص من الجهاز

بضاعتنا تتوفر على أحسن تغليف وتعبئة أثناء نقلها. التغليف والتعبئة مصنوعين من مواد غير ملوثة يجب تسليمها للمصلحة البلدية للتخلص من الأربال.

هذا المنتج يطبق تعليمة الإتحاد الأوروبي EC/2002/96. رمز صندوق الأربال الموشوم على الجهاز يشير إلى أن المنتج يجب التخلص منه، بعد إنتهاء حياته العملية، مفصولاً عن الأربال المنزلية بتوصيله إلى مركز النفايات الخاص بالأجهزة الكهربائية أو الإلكترونية أو بإعادته إلى الموزع عند شراء جهاز مماثل. المستعمل هو المسؤول عن توصيل الجهاز إلى مركز النفايات الخاصة بعد إنتهاء حياته العملية. في حالة عدم القيام بهذا قد يتعرض لعقوبة بناء على قوانين التخلص من النفايات الجاري بها العمل. إذا تم التخلص من الجهاز المستعمل بطريقة مضبوطة كفاية مفصلة، فقد يعاد إستغلاله بطريقة بيئية، بحيث يتم تفادي وقع سلبي على البيئة والصحة ويعاد إستغلال أجزاء الجهاز. للحصول على معلومات إضافية حول مراكز التخلص من النفايات قم بالإتصال بمركز التخلص من النفايات المحلي أو بالمحل الذي إشتريت منه الجهاز.





- مقبض الإدخال، الموجودة أعلى جزء موتور، مصنوعة من مادة تزيد من راحة الإمساك بجزء موتور الخلاط.
- هناك فتحة لتجميع محول الخلط أو كوب الخلط خلف هيكل موتور. تلك الفتحة مغطاة بغطاء نقال.
- هناك مشبك ومثبت في الجزء السفلي من هيكل موتور، وذلك للربط التوصيل بالكهرباء حول هيكل موتور.

## D التشغيل بالمضارب أو الخلاطات

- يستخدم قرص الإذابة في إذابة الفاكهة والخضروات المسلوقة مثل: الجزر، البطاطس، الطماطم، التفاح، عن طريق المصفاة. فهو يستبدل بصورة جزئية وظيفة محول الخلط.
- 1 أدخل قرص الإذابة على المضرب ذو القضيب المسنن من الجانب السفلي.
- 2 أدخل المضرب إلى المقبس الذي يحمل علامة النجمة.

## E التشغيل بمحول الخلط

- يمكنك استخدام محول الخلط في:
- خلط السوائل
  - تفتيت الخضروات المسلوقة والفاكهة اللينة والنيئة
  - إعداد المايونيز والمعجنات المختلفة
  - إعداد مختلف أنواع الحساء للأطفال الرضع
  - جرش الثلج (المحول المعدني فقط)
- يمكنك تجميع المحول بعد تحريك الغطاء.
- 1 اضغط على المسامير برفق ومرره نحو الاتجاه المبين في الشكل.
  - 2 أدخل الجزء المولب داخل فتحة هيكل موتور ولفه إلى اليمين حتى تشعر بالمقاومة.

## يمكن أن ينتج عن الربط الغير صحيح لمحول الخلط تلف القابض أو تلف المحول.

- 2 ضع المحول في المنتج المراد تحضيره ثم شغل الخلاط.

## F التشغيل بكوب الخلط

### أمسك الخلاط في يدك طوال الوقت أثناء التشغيل.

- المراد من كوب الخلط هو أعداد حساء الأطفال الرضع ومخفوقات الحليب أو عجينة الفطائر.
- يحمل الجهاز عبارة «حد أقصى 500 مل» على كلا الجانبين، والتي تشير إلى المستوى الأقصى من المنتجات الذي يتم ملء الكوب به والمقياس المصور لتحديد الكمية من 200 مل إلى 500 مل (وفقاً للرموز الموجودة في الرسم إلى جانبه).

- 1 بعد تحريك الغطاء (مثل أثناء تجميع المحول)، قم بتجميع الكوب بالطريقة التالية: أدخل كوب الخلط على جزء موتور حتى تدخل الثلاثة إبرييمات الظاهرة أسفل الكوب إلى الفتحات الموجودة بهيكل موتور.

- 2 ماسكاً مقبض هيكل موتور، لف الكوب في اتجاه عقارب الساعة حتى تشعر بالمقاومة.

## B بدء تشغيل الخلاط وضبط الوضعية (سرعة الدوران)

- 1 ضع مفتاح التشغيل/الإيقاف على وضعية «0» - على أقصى اليسار.
- 2 صل الجهاز بالكهرباء.
- 3 قم بتشغيل الجهاز عن طريق تمرير المفتاح إلى اليمين.
- 4 إذا رغبت في زيادة سرعة الدوران، قم بتحويل المقبض في اتجاه وضعية «5»، واختر سرعة الدوران المرجوة.
- 5 لكي تقوم بزيادة سرعة الدوران على الفور، بغض النظر عن السرعة المعينة، استمر في الضغط على أحد أزرار «التريو» (على الجانب الأيمن أو الأيسر من الهيكل).
- 6 عندما ترغب في الرجوع إلى السرعة المختارة آنفاً، اترك زر «تريو».

## الإعداد لعمليات التشغيل

## C التشغيل بالمضارب أو الخلاطات

- المراد من المضارب هو خفق زلال البيض، والكريمة، وفرك صفار البيض مع السكر، والكريمة والفطائر أو إعداد كعك الأومليت.
- المراد من الخلاطات هو عمل الكعك المفروك، وكعك الخميرة، وكعك الجبن، وكعك خبز الزنجبيل. إلخ.
- يجب أن يتم تجميع المضارب والخلاطات في المقابس الموجودة أسفل الجهاز.
- 1 اضغط حتى تشعر بالمقاومة - عندما تثبت المشابك.

## يتم تجميع الجهاز بطريقة غير ملائمة، ستفكك الأجزاء أثناء التشغيل.

- 2 أدخل الخلاط أو المضرب ذو القضيب المسنن إلى المقبس الذي يحمل علامة النجمة.

## يمكن أن يتسبب التجميع المعكوس للخلاطات في رفع العجين (إخراج العجين من الوعاء).

## يجب ألا يتعدى مستوى المنتجات الموجودة بداخل الوعاء ارتفاع الجزء العامل من الخلاطات أو المضارب (L).

يتم إنتاج الخلاطات بعزل من الدرجة الثانية، وهي لا تحتاج إلى تأريض. □

خلاطات يوفيزا متوافقة مع متطلبات التقاليد المطبقة.

الأجهزة متوافقة مع متطلبات التوجيهات التالية:

- جهاز كهربائي منخفض الجهد (EMC) – 2004/108/EC

- التوافق الكهرومغناطيسي (LVD) – 2006/95/EC

يحمل الجهاز رمز CE على لوحة الاسم.

## مكونات الجهاز



1 موتور الخلاط

2 زر الدافع

3 مقبض التشغيل

4 زر التبرو

5 المضارب أو مقابض الخلاط

6 فتحة محول الخلط

7 إدخال المقبض

8 الخلاطات: يسار/يمين ذو قضيب مسنن

9 المضارب: يسار/يمين ذو قضيب مسنن

10 أقراص الإذابة

11 مرققات الخلط

12 كوب الخلط

13 المعيار

14 الفطاء

15 كوب السكينه

## الإعداد للتشغيل



قبل الاستخدام الأول، اغسل جميع أجزاء الجهاز التي تلامس الطعام في الماء الدافئ والصابون.

## وصف الجهاز



● يحتوي الخلاط على خمسة مواضع للسرعات. يستخدم المقبض في ضبط سرعة الدوران المرجوة وفقاً للأرقام: 0، 1، 2، 3، 4، 5 على زر المحرر، والذي يساعد على إزالة (تحرير) الخلاطات أو المضارب من جزء موتور الخلاط.

● بالإضافة إلى ذلك، يحتوي الجهاز على زر «تبرو» والذي يساعد في الحصول على أقصى سرعة للدوران على الفور، بغض النظر عن السرعة المضبوطة بالمقبض. توضع مثل تلك الأزرار على كلا الجانبين الأيمن والأيسر للهيكل ويراد بها راحة كلا من المستخدمين أيمني وأيسري اليد. يتم حجب زر «تبرو» بصورة تلقائية في وضعية «0».

● هناك مقبسين (فتحتين)، لتجميع المضارب أو الخلاطات، وهي موجودة أسفل جزء موتور.

● لا تغمر موتور الخلاط في الماء ولا تفسله تحت الماء الجاري.  
● لا تقوم بتنظيف المعدّة عندما تكون مجمّعة على موتور.  
● لا تقوم بتنظيف الهيكل بالمنظفات الكاشطة كالمستحلبات والكريمات المنظفة والملمعات إلخ. حيث أنه من الممكن أن تزيل رموز المعلومات المصورة كالمقاييس والعلامات والإشارات التحذيرية إلخ.  
● لا تقوم باستخدام محوّل الخلاط بدون أن تغمره بالمنتجات، وفي حالة السوائل، فيجب ألا يتعدى مستواها نصف ارتفاع المحوّل.

● كن حريصاً ألا تغمر الجزء الداخلي من هيكل محوّل الخلط بالماء بعد تجميعه على جزء موتور، حيث يُمكن أن يتعرض موتور للغمر بالماء.

● لا تقوم باستخدام الخلاط بكوب خلط خاوياً.  
● كن حريصاً ألا تغمر الفراغ السفلي من كوب الخلط، الذي يحتوي على المشبك، بعد تجميعه على جزء موتور، حيث يمكن أن يتعرض موتور للغمر بالماء.  
● لا تقوم بوضع الخلاط والمضرب ذو القضيب المسنن في فتحة موتور. ففي لحظة التشغيل سيتحطم الخلاط.  
● لا تقوم باستخدام محوّل الخلط أو كوب الخلط لمدة أطول من 3 دقائق، بينما لا تقوم باستخدام الخلاطات والمضارب لمدة أطول من 10 دقائق.

## مقترحات

### معلومات عن المُنتج ومقترحات حول استخدامه

● هذا الجهاز مصمّم للاستخدام المنزلي. في حال استخدامه لأغراض أعمال الطعام، فإن ظروف الضمان ستختلف.  
● عندما تنتهي من العمل بالجهاز، قم بفصله من التيار ولف الكابل حول وحدة موتور.  
● لا تقوم بغسل الأجزاء المعدنية في غسالة الأطباق. حيث أن المنظفات الشديدة التي تستخدم في غسالات الأطباق تتسبب في ان يغمق لون الأجزاء المذكورة أعلاه. نظفها يدوياً باستخدام سائل الغسيل التقليدي.  
● لا تقوم بوضع الخلاط والمضرب ذو القضيب المسنن في فتحة موتور التي تحمل علامة النجمة.  
● لا يتحمل المصنّع أي مسؤولية عن أية أضرار للموقد أو الجروح الشخصية الناتجة عن الاستخدام الغير لائق.

## البيانات الفنية



إن المتغيرات الفنية مبنية على لوحة الاسم الخاصة بالمنتج.

وقت تشغيل موتور المسموح به:

- بالخلاطات والمضارب 10 دقائق
- بمحوّل الخلط أو كوب الخلط 3 دقائق
- الفاصل الزمني قبل التشغيل التالي (دقيقة) الضوضاء التي يتسبب بها الجهاز (LWA): 20 دقيقة
- بالخلاطات والمضارب ومحوّل الخلط dB/A 80
- بكوب الخلط dB/A 84



# Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.