



manual de instrucciones

ES

instructions manual

EN

mode d'emploi

FR

manual de instruções

PT

használati utasítások

HU

تutorials التشغيل

AR

# ufesa

BSH Electrodomésticos España, S.A.

C.I.F.: A-28-89550

C/ Ibarra, nº 1, 31620 HUARTE (Navarra)

España

100% recycled paper

2/14

581-018-02

EN

### SAFETY INSTRUCTION

- Este aparato no debe ser usado por niños. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Desconecte siempre el aparato del suministro eléctrico si se deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Se producirán lesiones potenciales si se hace un uso incorrecto.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y si comprenden los peligros que implica.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este aparato está diseñado para el procesamiento de cantidades normales en la casa o cantidad similares en aplicaciones no industriales. Las aplicaciones no industriales, por ejemplo cocinas empleados en casas, oficinas, estaciones agrícolas y en otros negocios comerciales, así como para ser usado por huéspedes en pensiones, pequeños hoteles y residencias similares.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez lea detalladamente estas instrucciones. Consérvelas para futuras consultas.
- Guarde las instrucciones de uso en un lugar seguro. Si entrega el aparato a tercero, siempre incluya las instrucciones de uso.
- Utilice el aparato solamente con los accesorios originales.
- Nunca use simultáneamente herramientas y accesorios colocados en la apertura posterior.
- Antes de conectar el aparato a la red, asegúrese que la tensión se corresponde con la indicada en la placa de características.
- No sumerja el aparato en agua ni en cualquier otro líquido.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico y no para uso en interiores.
- Inserte los accesorios de un tipo a la vez (por ejemplo, el paño de amasar).
- Si se corta el suministro eléctrico mientras está utilizando el aparato, apáguelo de inmediato, y luego se vuelve a conectar.
- Antes de conectar el motor, no obstruya los orificios de ventilación (3) del aparato mientras estén funcionando.
- Compruebe que el aparato esté desconectado antes de ajustar o quitar el pie mezclador (6) y las varillas (8-9).
- Desconecte la batidora si detecta cualquier deterioro en la carcasa del motor (1) o el cable de conexión.
- Antes de la puesta en marcha verifique que el pie mezclador (6) y las varillas (8-9) estén correctamente sujetas a la carcasa del motor (1).
- Si detecta la batidora si detecta cualquier deterioro en la carcasa del motor (1) o el cable de conexión.
- Antes de la puesta en marcha verifique que el pie mezclador (6) y las varillas (8-9) estén correctamente sujetas a la carcasa del motor (1).
- Desconecte la batidora si:
  - No funciona correctamente.
  - Antes de usarla se limpia.
  - Deja de dar vueltas.
  - Nunca se desmonta el cable de conexión que queda colgando.
  - Monta la batidora y el cable alejados de las superficies calientes.
  - No lleva la batidora para usos diferentes a los descritos en este manual.
  - No manipula el aparato con las manos mojadas.
  - No utilice el aparato con el cable enrollado.
  - Lave con jabón las piezas que van a estar en contacto con los alimentos.
  - Evite el contacto con los partes móviles.
  - No toque la cuchilla durante el funcionamiento, ya que está muy afilada. Una vez que se detecta la cuchilla sigue girando durante unos instantes.
  - Quite el pie mezclador.
  - El filo de la cuchilla es muy afilado. Manipúlelo con cuidado para evitar lesiones. Utilice siempre el mango de plástico.
  - Coloque siempre la jara sobre una superficie plana y limpia.
  - Sujete la batidora durante el uso.
  - No introduzca utensilios metálicos como cuchillo o tenedor en la jara cuando el aparato esté funcionando.
  - No utilice el aparato en aceite caliente ya que existe peligro de quemaduras debido a salpicaduras.
  - Siempre use la batidora para mezclar y no para revolver, batir, mezclar o moler.
  - Nunca sumerja la carcasa del motor (1) en agua ni en cualquier otro líquido.
  - Coloque la espiga en los orificios de encage (B1) girándola ligeramente hasta que se bloquee en su posición.
  - Coloque la espiga en el centro de los alimentos que se deseza mezclar.
  - Ideal para mezclar líquidos, preparar zumos de frutas y verduras.
  - Podrá utilizar esta batidora independientemente del soporte en función de sus necesidades.

ES

### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Este aparato no debe ser usado por niños. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Desconecte siempre el aparato del suministro eléctrico si se deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Se producirán lesiones potenciales si se hace un uso incorrecto.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y si comprenden los peligros que implica.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este aparato está diseñado para el procesamiento de cantidades normales en la casa o cantidad similares en aplicaciones no industriales. Las aplicaciones no industriales, por ejemplo cocinas empleados en casas, oficinas, estaciones agrícolas y en otros negocios comerciales, así como para ser usado por huéspedes en pensiones, pequeños hoteles y residencias similares.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez lea detalladamente estas instrucciones. Consérvelas para futuras consultas.
- Guarde las instrucciones de uso en un lugar seguro. Si entrega el aparato a tercero, siempre incluya las instrucciones de uso.
- Utilice el aparato solamente con los accesorios originales.
- Nunca use simultáneamente herramientas y accesorios colocados en la apertura posterior.
- Antes de conectar el aparato a la red, asegúrese que la tensión se corresponde con la indicada en la placa de características.
- No sumerja el aparato en agua ni en cualquier otro líquido.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico y no para uso en interiores.
- Inserte los accesorios de un tipo a la vez (por ejemplo, el paño de amasar).
- Si se corta el suministro eléctrico mientras estén funcionando los orificios de ventilación (3) del aparato mientras estén funcionando.
- Compruebe que el aparato esté desconectado antes de ajustar o quitar el pie mezclador (6) y las varillas (8-9).
- Desconecte la batidora si detecta cualquier deterioro en la carcasa del motor (1) o el cable de conexión.
- Antes de la puesta en marcha verifique que el pie mezclador (6) y las varillas (8-9) estén correctamente sujetas a la carcasa del motor (1).
- Desconecte la batidora si:
  - No funciona correctamente.
  - Antes de usarla se limpia.
  - Deja de dar vueltas.
  - Nunca se desmonta el cable de conexión que queda colgando.
  - Monta la batidora y el cable alejados de las superficies calientes.
  - No lleva la batidora para usos diferentes a los descritos en este manual.
  - No manipula el aparato con las manos mojadas.
  - No utilice el aparato con el cable enrollado.
  - Lave con jabón las piezas que van a estar en contacto con los alimentos.
  - Evite el contacto con las partes móviles.
  - No toque la cuchilla durante el funcionamiento, ya que está muy afilada. Una vez que se detecta la cuchilla sigue girando durante unos instantes.
  - Quite el pie mezclador.
  - El filo de la cuchilla es muy afilado. Manipúlelo con cuidado para evitar lesiones. Utilice siempre el mango de plástico.
  - Coloque siempre la jara sobre una superficie plana y limpia.
  - Sujete la batidora durante el uso.
  - No introduzca utensilios metálicos como cuchillo o tenedor en la jara cuando el aparato esté funcionando.
  - No utilice el aparato en aceite caliente ya que existe peligro de quemaduras debido a salpicaduras.
  - Siempre use la batidora para mezclar y no para revolver, batir, mezclar o moler.
  - Nunca sumerja la carcasa del motor (1) en agua ni en cualquier otro líquido.
  - Coloque la espiga en los orificios de encage (B1) girándola ligeramente hasta que se bloquee en su posición.
  - Coloque la espiga en el centro de los alimentos que se deseza mezclar.
  - Ideal para mezclar líquidos, preparar zumos de frutas y verduras.
  - Podrá utilizar esta batidora independientemente del soporte en función de sus necesidades.

- Press down on the hand mixer so that it locks in correctly (B7). Check that the hand mixer has been fitted correctly.
- Fitting the food bowl onto the support:** Press the support retaining clip (12) allowing the support to swing up (B8). Place the food bowl (17) onto the support (11). Swing the top of the support down onto the bowl so that it sits on correctly (B9).
- Check that the food bowl is slotted onto the base correctly.
- To insert the whisk (8) or dough hooks (9), first swing the support (11) back up by pressing the support retaining clip (12) so that it locks in position (B10).
- Do the same for the rod and then make sure that the rods are fitted correctly.
- The whisks can be inserted into either hole.
- However the dough hooks have specific holes. The dough hook rod was designed to fit the shank must be inserted into the larger hole on the food mixer (B11).
- Swing the top of the support down onto the bowl so that it sits on correctly (B12).
- Press the support retaining clip (12) allowing the support to swing up (B8).
- Whisks and dough hooks:** Once the hand mixer is fitted correctly, plug the hand mixer into the electric socket and select a suitable speed, based on what you intend to do.
- Whisk:** Turn the whisk (8) or dough hooks (9) so that the speed selector (4) is set to "0" before fitting the whisk or the dough hooks.
- Dough hooks (9):** These are recommended for mixing dry pastry (e.g. puff pastry, short crust pastry) and soft pastries (e.g. sponge and cake mixes).
- Mixer foot accessory (B6):** This is ideal for mixing liquids, preparing fruit and vegetable juices.
- Hand mixer support (11) Model BV4631:** This hand mixer can be used independently of the mixer support depending on your needs.

### USING THE HAND MIXER MANUALLY

#### MODELS BV4626 & BV4631

- Whisks:** These are recommended for beating eggs whites and cream, preparing custard, whipped creams, sauces, mayonnaise, flans, batters, pancake mixes, omelettes.
- You can use the whisks to start mixing the ingredients and then change over to the dough hooks (9) to mix the dough correctly.
- Dough hooks (9):** These are recommended for mixing dry pastry (e.g. puff pastry, short crust pastry) and soft pastries (e.g. sponge and cake mixes).
- Mixer foot accessory (B6):** This is ideal for mixing liquids, preparing fruit and vegetable juices.
- Hand mixer support (11) Model BV4631:** This hand mixer can be used independently of the mixer support depending on your needs.

### WORKING WITH THE SUPPORT WITH ROTATING BOWL: MODEL BV4626 & BV4631

#### ACCESSORIES

- Whisks:** These are recommended for beating eggs whites and cream, preparing custard, whipped creams, sauces, mayonnaise, flans, batters, pancake mixes, omelettes.
- You can use the whisks to start mixing the ingredients and then change over to the dough hooks (9) to mix the dough correctly.
- Dough hooks (9):** These are recommended for mixing dry pastry (e.g. puff pastry, short crust pastry) and soft pastries (e.g. sponge and cake mixes).
- Mixer foot accessory (B6):** This is ideal for mixing liquids, preparing fruit and vegetable juices.
- Hand mixer support (11) Model BV4631:** This hand mixer can be used independently of the mixer support depending on your needs.

### USING THE HAND MIXER ON THE SUPPORT WITH ROTATING BOWL MODEL BV4631

#### USING THE HAND MIXER ON THE SUPPORT WITH ROTATING BOWL MODEL BV4626

- Whisks and dough hooks:** Insert the whisk (8) or dough hooks (9), holding the handle of the mixer in the main and the shank of the mixer in the other. Insert the shank into the rod hole (B1), turning it slightly so that it locks into position.
- Do the same to attach the other rod. Before switching the hand mixer on, make sure that the rods are fitted correctly. The whisk can be inserted into either hole.
- However the dough hooks have specific holes. The dough hook rod was designed to fit the shank must be inserted into the larger hole on the food mixer (B2).
- Once the mixer foot has been fitted correctly, plug the hand mixer into the electric socket.
- The mixer foot can only be used at maximum speed, set the speed selector (4) to any of the five different positions (B16).
- For continuous stirring, whisking or mixing light ingredients or liquids. They are also used for whipping eggs whites or mixing flour for dough.
- Level 3 - (Medium speed) Especially suitable for thick ingredients.
- Level 5 - (High speed) Especially suitable for beating eggs whites, cake mixes and sauces. Also used for kneading heavier dough.
- Turbo button (High speed):** Exclusive system specially designed for mixing speed regardless of the speed setting. "TURBO" speed cannot be used if the speed selector is set to "0".
- It is advisable to use this when you require high mixing speed for very short periods.
- The operating speed can be changed while it is working.
- To prevent the motor from overheating, do not use the "TURBO" function for longer than one minute.

### CLEANING & CARE

#### SAFETY SYSTEM:

- Press down on the hand mixer so that it locks in correctly (B7). Check that the hand mixer has been fitted correctly.
- Fitting the food bowl onto the support:** Press the support retaining clip (12) allowing the support to swing up (B8). Place the food bowl (17) onto the support (11). Swing the top of the support down onto the bowl so that it sits on correctly (B9).
- Check that the food bowl is slotted onto the base correctly.
- To insert the whisk (8) or dough hooks (9), first swing the support (11) back up by pressing the support retaining clip (12) so that it locks in position (B10).
- Do the same for the rod and then make sure that the rods are fitted correctly.
- The whisks can be inserted into either hole.
- However the dough hooks have specific holes. The dough hook rod was designed to fit the shank must be inserted into the larger hole on the food mixer (B11).
- Swing the top of the support down onto the bowl so that it sits on correctly (B12).
- Press the support retaining clip (12) allowing the support to swing up (B8).
- Whisks and dough hooks:** Once the hand mixer is fitted correctly, plug the hand mixer into the electric socket and select a suitable speed, based on what you intend to do.
- Whisk:** Turn the whisk (8) or dough hooks (9) so that the speed selector (4) is set to "0" before fitting the whisk or the dough hooks.
- Dough hooks (9):** These are recommended for mixing dry pastry (e.g. puff pastry, short crust pastry) and soft pastries (e.g. sponge and cake mixes).
- Mixer foot accessory (B6):** This is ideal for mixing liquids, preparing fruit and vegetable juices.
- Hand mixer support (11) Model BV4631:** This hand mixer can be used independently of the mixer support depending on your needs.

### WORKING WITH THE SUPPORT WITH ROTATING BOWL: MODEL BV4626 & BV4631

#### ACCESORIES

- Whisks:** These are recommended for beating eggs whites and cream, preparing custard, whipped creams, sauces, mayonnaise, flans, batters, pancake mixes, omelettes.
- You can use the whisks to start mixing the ingredients and then change over to the dough hooks (9) to mix the dough correctly.
- Dough hooks (9):** These are recommended for mixing dry pastry (e.g. puff pastry, short crust pastry) and soft pastries (e.g. sponge and cake mixes).
- Mixer foot accessory (B6):** This is ideal for mixing liquids, preparing fruit and vegetable juices.
- Hand mixer support (11) Model BV4631:** This hand mixer can be used independently of the mixer support depending on your needs.

### WORKING WITH THE SUPPORT WITH ROTATING BOWL: MODEL BV4631

#### USING THE HAND MIXER ON THE SUPPORT WITH ROTATING BOWL MODEL BV4631

- Whisks and dough hooks:** Insert the whisk (8) or dough hooks (9), holding the handle of the mixer in the main and the shank of the mixer in the other. Insert the shank into the rod hole (B1), turning it slightly so that it locks into position.
- Do the same to attach the other rod. Before switching the hand mixer on, make sure that the rods are fitted correctly. The whisk can be inserted into either hole.
- However the dough hooks have specific holes. The dough hook rod was designed to fit the shank must be inserted into the larger hole on the food mixer (B2).
- Once the mixer foot has been fitted correctly, plug the hand mixer into the electric socket.
- The mixer foot can only be used at maximum speed, set the speed selector (4) to any of the five different positions (B16).
- For continuous stirring, whisking or mixing light ingredients or liquids. They are also used for whipping eggs whites or mixing flour for dough.
- Level 3 - (Medium speed) Especially suitable for thick ingredients.
- Level 5 - (High speed) Especially suitable for beating eggs whites, cake mixes and sauces. Also used for kneading heavier dough.
- Turbo button (High speed):** Exclusive system specially designed for mixing speed regardless of the speed setting. "TURBO" speed cannot be used if the speed selector is set to "0".
- It is advisable to use this when you require high mixing speed for very short periods.
- The operating speed can be changed while it is working.
- To prevent the motor from overheating, do not use the "TURBO" function for longer than one minute.

### CLEANING & CARE

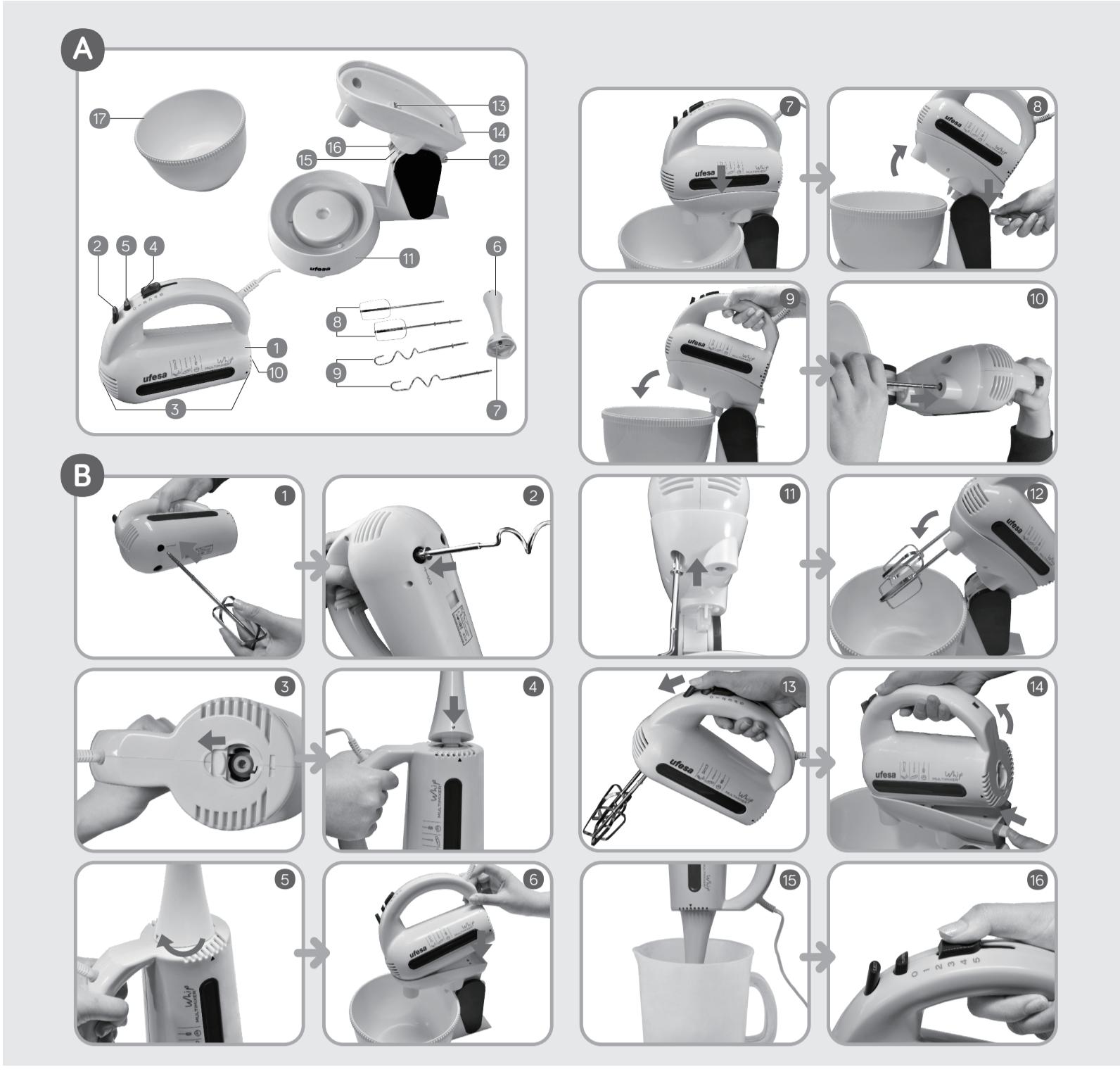
#### SAFETY SYSTEM:

- Press down on the hand mixer so that it locks in correctly (B7). Check that the hand mixer has been fitted correctly.
- Fitting the food bowl onto the support:** Press the support retaining clip (12) allowing the support to swing up (B8). Place the food bowl (17) onto the support (11). Swing the top of the support down onto the bowl so that it sits on correctly (B9).
- Check that the food bowl is slotted onto the base correctly.
- To insert the whisk (8) or dough hooks (9), first swing the support (11) back up by pressing the support retaining clip (12) so that it locks in position (B10).
- Do the same for the rod and then make sure that the rods are fitted correctly.
- The whisks can be inserted into either hole.
- However the dough hooks have specific holes. The dough hook rod was designed to fit the shank must be inserted into the larger hole on the food mixer (B11).
- Swing the top of the support down onto the bowl so that it sits on correctly (B12).
- Press the support retaining clip (12) allowing the support to swing up (B8).
- Whisks and dough hooks:** Once the hand mixer is fitted correctly, plug the hand mixer into the electric socket and select a suitable speed, based on what you intend to do.
- Whisk:** Turn the whisk (8) or dough hooks (9) so that the speed selector (4) is set to "0" before fitting the whisk or the dough hooks.
- Dough hooks (9):** These are recommended for mixing dry pastry (e.g. puff pastry, short crust pastry) and soft pastries (e.g. sponge and cake mixes).
- Mixer foot accessory (B6):** This is ideal for mixing liquids, preparing fruit and vegetable juices.
- Hand mixer support (11) Model BV4631:** This hand mixer can be used independently of the mixer support depending on your needs.

### WORKING WITH THE SUPPORT WITH ROTATING BOWL: MODEL BV4626

#### ACCESORIES

- Whisks:** These are recommended for beating eggs whites and cream, preparing custard, whipped creams, sauces, mayonnaise, flans, batters, pancake mixes, omelettes.
- You can use the whisks to start mixing the ingredients and then change over to the dough hooks (9) to mix the dough correctly.
- Dough hooks (9):** These are recommended for mixing dry pastry (e.g. puff pastry, short crust pastry) and soft pastries (e.g. sponge and cake mixes).
- Mixer foot accessory (B6):** This is ideal for mixing liquids, preparing fruit and vegetable juices.
- Hand mixer support (11) Model BV4631:** This hand mixer can be used independently of the mixer support depending on your needs.



erifício mais largo do misturador de alimentos. (B2)

#### Pé misturador:

Abra a tampa de segurança (10) localizada na parte de trás da batedeira. (B3) Insira o pé misturador (6) no corpo, alinhando as setas de guia. (B4)

Grave o pé misturador (6) no sentido dos ponteiros do relógio até notar que encaixa. (Gire 1/4) (B5)

A lâmina do pé misturador está protegida por uma pequena tampa de plástico.

Certifique-se de que trair antes de pôr no misturador.

O gume da lâmina está muito afiado, tenha cuidado para não ferir.

Como medida de segurança certifique-se de que retirou as batedeiras ou os ganchos de massa antes de colocar o pé misturador.

#### USAR A BATEDEIRA NO SUPORTE A TÁCA ROTATIVA Modelo BV4631

• • • • • • •

Encalcar o corpo motor no suporte:

Coloque a batedeira na sua local no suporte (11). (B6)

Pressione a batedeira para baixo de forma a que encaixe corretamente. (B7)

Verifique se a batedeira ficou corretamente colocada.

Encalhar a taça no suporte:

Pressione a taça no suporte (12) permitindo a oscilação do suporte para cima. (B8)

Coloque a taça (17) no suporte (11). (B9)

Balance a parte superior do suporte sobre a taça de modo a que entre correctamente ranhuras. (B9)

Verifique se a taça encaixou corretamente nas ranhuras da base.

Batedeiras e ganchos de massa:

Para introduzir as batedeiras (8) ou os ganchos de massa (9), primalemente balance o suporte (11) para cima, pressionando o pé misturador.

Introduza a haste com orifícios das varetas, girando-a ligeiramente até esta blocker na sua posição. (B10)

Faça o mesmo para a outra vareta e depois certifique-se de que as varetas estão corretamente colocadas.

As batedeiras podem ser colocadas em qualquer um dos orifícios.

Os ganchos de massa têm orifícios específicos. O gancho de massa com a anilha na haste deve ser introduzido no

velocidade estiver na posição "0".

E acionásselo usar esta opção quando precisar de altas velocidades de mistura por curtos períodos de tempo.

Pode mudar a velocidade estiver trabalhando.

Para evitar o sobreaquecimento do motor não utilize a função "TURBO" por mais de um minuto.

#### LIMPEZA E MANUTENÇÃO

• • • • • • •

Antes de limpar qualquer peça da batedeira, defina o selector de velocidade (4) para a posição "0". Deslique depois o capo de alimentação da tomada de parede e retire a vareta e a vela. (B9)

Para limpar a batedeira, primeiro retire o suporte (11) e o capo de alimentação podem ser limpados com um pano úmido.

Retire sempre o pé misturador estiver completamente colocado, ligue a batedeira a corrente elétrica.

Para limpar a batedeira, retire o suporte (12) permitindo a oscilação do suporte para cima. (B10)

Coloque a taça (17) no suporte (11).

Balance a parte superior do suporte sobre a taça de modo a que entre correctamente ranhuras. (B9)

Verifique se a taça encaixou corretamente nas ranhuras da base.

Batedeiras e ganchos de massa:

Para introduzir as batedeiras (8) ou os ganchos de massa (9), primalemente balance o suporte (11) para cima, pressionando o pé misturador.

Introduza a haste com orifícios das varetas, girando-a ligeiramente até esta blocker na sua posição. (B10)

Faça o mesmo para a outra vareta e depois certifique-se de que as varetas estão corretamente colocadas.

As batedeiras podem ser colocadas em qualquer um dos orifícios.

Os ganchos de massa têm orifícios específicos. O gancho de massa com a anilha na haste deve ser introduzido no

velocidade estiver na posição "0".

E acionásselo usar esta opção quando precisar de altas velocidades de mistura por curtos períodos de tempo.

Pode mudar a velocidade estiver trabalhando.

Para evitar o sobreaquecimento do motor não utilize a função "TURBO" por mais de um minuto.

#### SISTEMA DE SEGURANÇA:

• • • • • • •

O mixer manual é munido dum sistema de segurança que impede as varetas de se libertarem enquanto o motor está em funcionamento. Antes de libertar as varetas, coloque o selector de velocidade na posição "0" e deslique o suporte.

Para libertar as batedeiras, primeiro retire o suporte (11) e o capo de alimentação podem ser limpados com um pano úmido.

Retire sempre o pé misturador estiver completamente colocado, ligue a batedeira a corrente elétrica.

Para limpar a batedeira, retire o suporte (12) permitindo a oscilação do suporte para cima. (B10)

Coloque a taça (17) no suporte (11).

Balance a parte superior do suporte sobre a taça de modo a que entre correctamente ranhuras. (B9)

Verifique se a taça encaixou corretamente nas ranhuras da base.

Batedeiras e ganchos de massa:

Para introduzir as batedeiras (8) ou os ganchos de massa (9), primalemente balance o suporte (11) para cima, pressionando o pé misturador.

Introduza a haste com orifícios das varetas, girando-a ligeiramente até esta blocker na sua posição. (B10)

Faça o mesmo para a outra vareta e depois certifique-se de que as varetas estão corretamente colocadas.

As batedeiras podem ser colocadas em qualquer um dos orifícios.

Os ganchos de massa têm orifícios específicos. O gancho de massa com a anilha na haste deve ser introduzido no

velocidade estiver na posição "0".

E acionásselo usar esta opção quando precisar de altas velocidades de mistura por curtos períodos de tempo.

Pode mudar a velocidade estiver trabalhando.

Para evitar o sobreaquecimento do motor não utilize a função "TURBO" por mais de um minuto.

#### CONSELHOS SOBRE ELIMINAÇÃO:

• • • • • • •

Os nossos produtos são entregues numa embalagem optimizada. Constituem essencialmente de materiais ecológicos, que devem ser entregues junto do serviço de eliminação de resíduos locais, como materiais primas secundárias.

Este produto cumple com a Directiva 2012/19/EU da UE. O símbolo do reciclagem indica que este produto não se deve entregar com os resíduos domésticos. Deverá ser entregue num ponto de recolha especial para aparelhos eléctricos e electrónicos ou devolvido ao fornecedor de serviços. Para mais informações sobre os procedimentos de eliminação de produtos ou utilizadores que não enquadram os seus produtos no nosso ponto de recolha especiais podem ser sancionados. A correcta eliminação destes aparelhos ajuda-nos a proteger o ambiente e promover a reciclagem. Para mais informações sobre os procedimentos de eliminação de resíduos domésticos, contacte o seu fornecedor de serviços.

Os ganchos de massa têm orifícios específicos. O gancho de massa com a anilha na haste deve ser introduzido no

velocidade estiver na posição "0".

E acionásselo usar esta opção quando precisar de altas velocidades de mistura por curtos períodos de tempo.

Pode mudar a velocidade estiver trabalhando.

Para evitar o sobreaquecimento do motor não utilize a função "TURBO" por mais de um minuto.

#### SISTEMA DE SEGURANÇA:

• • • • • • •

A batedeira está equipada com um sistema de segurança que impede as varetas de se libertarem enquanto o motor está em funcionamento. Antes de libertar as varetas, coloque o selector de velocidade na posição "0" e deslique o suporte.

Para libertar as batedeiras, primeiro retire o suporte (11) e o capo de alimentação podem ser limpados com um pano úmido.

Retire sempre o pé misturador estiver completamente colocado, ligue a batedeira a corrente elétrica.

Para limpar a batedeira, retire o suporte (12) permitindo a oscilação do suporte para cima. (B10)

Coloque a taça (17) no suporte (11).

Balance a parte superior do suporte sobre a taça de modo a que entre correctamente ranhuras. (B9)

Verifique se a taça encaixou corretamente nas ranhuras da base.

Batedeiras e ganchos de massa:

Para introduzir as batedeiras (8) ou os ganchos de massa (9), primalemente balance o suporte (11) para cima, pressionando o pé misturador.

Introduza a haste com orifícios das varetas, girando-a ligeiramente até esta blocker na sua posição. (B10)

Faça o mesmo para a outra vareta e depois certifique-se de que as varetas estão corretamente colocadas.

As batedeiras podem ser colocadas em qualquer um dos orifícios.

Os ganchos de massa têm orifícios específicos. O gancho de massa com a anilha na haste deve ser introduzido no

velocidade estiver na posição "0".

E acionásselo usar esta opção quando precisar de altas velocidades de mistura por curtos períodos de tempo.

Pode mudar a velocidade estiver trabalhando.

Para evitar o sobreaquecimento do motor não utilize a função "TURBO" por mais de um minuto.

#### SISTEMA DE SEGURANÇA:

• • • • • • •

O mixer manual é munido dum sistema de segurança que impede as varetas de se libertarem enquanto o motor está em funcionamento. Antes de libertar as varetas, coloque o selector de velocidade na posição "0" e deslique o suporte.

Para libertar as batedeiras, primeiro retire o suporte (11) e o capo de alimentação podem ser limpados com um pano úmido.

Retire sempre o pé misturador estiver completamente colocado, ligue a batedeira a corrente elétrica.

Para limpar a batedeira, retire o suporte (12) permitindo a oscilação do suporte para cima. (B10)

Coloque a taça (17) no suporte (11).

Balance a parte superior do suporte sobre a taça de modo a que entre correctamente ranhuras. (B9)

Verifique se a taça encaixou corretamente nas ranhuras da base.

Batedeiras e ganchos de massa:

Para introduzir as batedeiras (8) ou os ganchos de massa (9), primalemente balance o suporte (11) para cima, pressionando o pé misturador.

Introduza a haste com orifícios das varetas, girando-a ligeiramente até esta blocker na sua posição. (B10)

Faça o mesmo para a outra vareta e depois certifique-se de que as varetas estão corretamente colocadas.

As batedeiras podem ser colocadas em qualquer um dos orifícios.

Os ganchos de massa têm orifícios específicos. O gancho de massa com a anilha na haste deve ser introduzido no

velocidade estiver na posição "0".

E acionásselo usar esta opção quando precisar de altas velocidades de mistura por curtos períodos de tempo.

Pode mudar a velocidade estiver trabalhando.

Para evitar o sobreaquecimento do motor não utilize a função "TURBO" por mais de um minuto.

#### SISTEMA DE SEGURANÇA:

• • • • • • •

O mixer manual é munido dum sistema de segurança que impede as varetas de se libertarem enquanto o motor está em funcionamento. Antes de libertar as varetas, coloque o selector de velocidade na posição "0" e deslique o suporte.

Para libertar as batedeiras, primeiro retire o suporte (11) e o capo de alimentação podem ser limpados com um pano úmido.

Retire sempre o pé misturador estiver completamente colocado, ligue a batedeira a corrente elétrica.

Para limpar a batedeira, retire o suporte (12) permitindo a oscilação do suporte para cima. (B10)

Coloque a taça (17) no suporte (11).

Balance a parte superior do suporte sobre a taça de modo a que entre correctamente ranhuras. (B9)

Verifique se a taça encaixou corretamente nas ranhuras da base.

Batedeiras e ganchos de massa:

Para introduzir as batedeiras (8) ou os ganchos de massa (9), primalemente balance o suporte (11) para cima, pressionando o pé misturador.

Introduza a haste com orifícios das varetas, girando-a ligeiramente até esta blocker na sua posição. (B10)

Faça o mesmo para a outra vareta e depois certifique-se de que as varetas estão corretamente colocadas.

As batedeiras podem ser colocadas em qualquer um dos orifícios.

Os ganchos de massa têm orifícios específicos. O ganho

de massa com a anilha na haste deve ser introduzido no