

ES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Este aparato está diseñado para el procesamiento de cantidades normales en la casa o cantidades similares en aplicaciones no industriales. Las aplicaciones no industriales incluyen por ejemplo cocinas para empleados de tiendas, oficinas, estaciones agrícolas y en otros negocios comerciales, así como para ser usado por huéspedes en pensiones, pequeños hoteles y residencias similares.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. Solo para uso en interiores.
- 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.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez lea detenidamente estas instrucciones. Consérvelas para futuras consultas.
- Se producirán lesiones potenciales si se hace un uso incorrecto.
- Desconecte siempre el aparato del suministro eléctrico si se deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Este aparato no debe ser usado por niños. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Guarde las instrucciones de uso en un lugar seguro. Si entrega el aparato a terceros, siempre incluya las instrucciones de uso.

- To prevent the motor from overheating do not obstruct the appliance's vent holes (3) while it is operating.
- Make sure that the appliance is off before fitting or removing the rods (6-7).
- Unplug the hand mixer if you detect any damage on the motor housing (1) or the mains cable.
- Before switching on make sure that the rods (6-7) are fitted correctly to the motor housing (1).
- Unplug the hand mixer if:
 - It does not work properly.
 - Before attempting to clean it.
 - After each use.
- Never unplug it by tugging on the mains cable. Never leave the mains cable hanging freely.
- Keep the hand mixer and cable away from hot surfaces.
- Never use the hand mixer for purposes other than those stated in this manual.
- Do not handle the appliance with wet hands.
- Do not operate the appliance with the cable still coiled.
- Use soapy water to wash all the pieces that are going to come into contact with foodstuffs.
- This appliance is suitable for use with foodstuffs.

- 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. Solo para uso en interiores.
- 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.
- Antes de la puesta en marcha verifique que las varillas (6-7) estén correctamente ajustadas a la carcasa del motor (1).
- Desconecte la batidora si detecta cualquier deterioro en la carcasa del motor (1) o el cable de conexión.
- No sumerja el aparato en agua ni en cualquier otro líquido.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. Solo para uso en interiores.
- 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.
- Antes de proceder a su limpieza.
- Después de cada uso.
- Nunca la desconecte tirando del cable de conexión. No permita que el cable de conexión quede colgando.
- Mantenga la batidora y el cable alejados de superficies calientes.
- No emplee la batidora para usos diferentes a los descritos en este manual.
- No manipule el aparato con las manos mojadas.
- No utilice el aparato con el cable enrollado.
- Lave con agua jabonosa las piezas que van a estar en contacto con los alimentos.

- Este aparato es apto para su uso con alimentos.
- Evite el contacto con las partes móviles.
- No introduzca utensilios metálicos como cuchillos o tenedores en la jarra cuando el aparato esté funcionando.
- No utilice el aparato en vacío.
- No utilice el aparato con aceite caliente, ya que existe peligro de quemaduras debido a salpicaduras.
- No sumerja la carcasa del motor (1) en agua ni en cualquier otro líquido.
- Se recomienda no utilizarla de forma continuada durante más de 3 minutos cuando use las varillas (6-7). Si desea seguir utilizando el aparato, déjelo descansar 20 minutos.
- Para evitar el sobrecalentamiento del motor, no utilice las velocidades 1 ó 2 cuando esté usando las varillas amasadoras.
- Mantenga la batidora y el cable alejados de superficies calientes.
- No emplee la batidora para usos diferentes a los descritos en este manual.
- No lo ponga en funcionamiento si el cable o el enchufe están dañados o si detecta que el aparato no funciona correctamente.
- Las reparaciones y cambios del cable deberán

ser realizadas exclusivamente por un Centro de Servicio Técnico Autorizado.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- 1. Carcasa del motor
- 2. Botón de expulsión
- 3. Orificios de ventilación
- 4. Selector de velocidad
- 5. Botón de velocidad turbo
- 6. Varillas mezcladoras
- 7. Varillas amasadoras

ACCESORIOS

- 1. Varillas mezcladoras (6)
- 2. Varillas amasadoras (7)

PARA UTILIZAR LA BATIDORA MANUALMENTE

- 1. Varillas mezcladoras y amasadoras:

Introduzca las varillas a la batidora con una mano y la espiga de la varilla con la otra.

Introduzca la espiga en los orificios de engranaje (B1), girándola ligeramente hasta que se escuchen los clics.

Recomendamos su uso para la elaboración de pastas secas (por ej. hojaldre, pastafrolla) y pastas blandas (por ej. mezcla de bizcochos y pasteles).

2. Varillas amasadoras (7):

Recomendamos su uso para la elaboración de pastas secas (por ej. hojaldre, pastafrolla) y pastas blandas (por ej. mezcla de bizcochos y pasteles).

PARA UTILIZAR LA BATIDORA MANUALMENTE

- 1. Varillas mezcladoras y amasadoras:

Introduzca las varillas a la batidora con una mano y la espiga de la varilla con la otra.

Introduzca la espiga en los orificios de engranaje (B1), girándola ligeramente hasta que se escuchen los clics.

Recomendamos su uso para la elaboración de pastas secas (por ej. hojaldre, pastafrolla) y pastas blandas (por ej. mezcla de bizcochos y pasteles).

PARA UTILIZAR LA BATIDORA MANUALMENTE

- 1. Varillas mezcladoras y amasadoras:

Introduzca las varillas a la batidora con una mano y la espiga de la varilla con la otra.

Introduzca la espiga en los orificios de engranaje (B1), girándola ligeramente hasta que se escuchen los clics.

Recomendamos su uso para la elaboración de pastas secas (por ej. hojaldre, pastafrolla) y pastas blandas (por ej. mezcla de bizcochos y pasteles).

PARA UTILIZAR LA BATIDORA MANUALMENTE

- 1. Varillas mezcladoras y amasadoras:

Introduzca las varillas a la batidora con una mano y la espiga de la varilla con la otra.

Introduzca la espiga en los orificios de engranaje (B1), girándola ligeramente hasta que se escuchen los clics.

Recomendamos su uso para la elaboración de pastas secas (por ej. hojaldre, pastafrolla) y pastas blandas (por ej. mezcla de bizcochos y pasteles).

PARA UTILIZAR LA BATIDORA MANUALMENTE

- 1. Varillas mezcladoras y amasadoras:

Introduzca las varillas a la batidora con una mano y la espiga de la varilla con la otra.

Introduzca la espiga en los orificios de engranaje (B1), girándola ligeramente hasta que se escuchen los clics.

Recomendamos su uso para la elaboración de pastas secas (por ej. hojaldre, pastafrolla) y pastas blandas (por ej. mezcla de bizcochos y pasteles).

PARA UTILIZAR LA BATIDORA MANUALMENTE

- 1. Varillas mezcladoras y amasadoras:

Introduzca las varillas a la batidora con una mano y la espiga de la varilla con la otra.

Introduzca la espiga en los orificios de engranaje (B1), girándola ligeramente hasta que se escuchen los clics.

Recomendamos su uso para la elaboración de pastas secas (por ej. hojaldre, pastafrolla) y pastas blandas (por ej. mezcla de bizcochos y pasteles).

PARA UTILIZAR LA BATIDORA MANUALMENTE

- 1. Varillas mezcladoras y amasadoras:

Introduzca las varillas a la batidora con una mano y la espiga de la varilla con la otra.

Introduzca la espiga en los orificios de engranaje (B1), girándola ligeramente hasta que se escuchen los clics.

Recomendamos su uso para la elaboración de pastas secas (por ej. hojaldre, pastafrolla) y pastas blandas (por ej. mezcla de bizcochos y pasteles).

PARA UTILIZAR LA BATIDORA MANUALMENTE

- 1. Varillas mezcladoras y amasadoras:

Introduzca las varillas a la batidora con una mano y la espiga de la varilla con la otra.

Introduzca la espiga en los orificios de engranaje (B1), girándola ligeramente hasta que se escuchen los clics.

Recomendamos su uso para la elaboración de pastas secas (por ej. hojaldre, pastafrolla) y pastas blandas (por ej. mezcla de bizcochos y pasteles).

PARA UTILIZAR LA BATIDORA MANUALMENTE

- 1. Varillas mezcladoras y amasadoras:

Introduzca las varillas a la batidora con una mano y la espiga de la varilla con la otra.

Introduzca la espiga en los orificios de engranaje (B1), girándola ligeramente hasta que se escuchen los clics.

Recomendamos su uso para la elaboración de pastas secas (por ej. hojaldre, pastafrolla) y pastas blandas (por ej. mezcla de bizcochos y pasteles).

PARA UTILIZAR LA BATIDORA MANUALMENTE

- 1. Varillas mezcladoras y amasadoras:

Introduzca las varillas a la batidora con una mano y la espiga de la varilla con la otra.

Introduzca la espiga en los orificios de engranaje (B1), girándola ligeramente hasta que se escuchen los clics.

Recomendamos su uso para la elaboración de pastas secas (por ej. hojaldre, pastafrolla) y pastas blandas (por ej. mezcla de bizcochos y pasteles).

PARA UTILIZAR LA BATIDORA MANUALMENTE

- 1. Varillas mezcladoras y amasadoras:

Introduzca las varillas a la batidora con una mano y la espiga de la varilla con la otra.

Introduzca la espiga en los orificios de engranaje (B1), girándola ligeramente hasta que se escuchen los clics.

Recomendamos su uso para la elaboración de pastas secas (por ej. hojaldre, pastafrolla) y pastas blandas (por ej. mezcla de bizcochos y pasteles).

PARA UTILIZAR LA BATIDORA MANUALMENTE

- 1. Varillas mezcladoras y amasadoras:

Introduzca las varillas a la batidora con una mano y la espiga de la varilla con la otra.

Introduzca la espiga en los orificios de engranaje (B1), girándola ligeramente hasta que se escuchen los clics.

Recomendamos su uso para la elaboración de pastas secas (por ej. hojaldre, pastafrolla) y pastas blandas (por ej. mezcla de bizcochos y pasteles).

PARA UTILIZAR LA BATIDORA MANUALMENTE

- 1. Varillas mezcladoras y amasadoras:

Introduzca las varillas a la batidora con una mano y la espiga de la varilla con la otra.

Introduzca la espiga en los orificios de engranaje (B1), girándola ligeramente hasta que se escuchen los clics.

Recomendamos su uso para la elaboración de pastas secas (por ej. hojaldre, pastafrolla) y pastas blandas (por ej. mezcla de bizcochos y pasteles).

PARA UTILIZAR LA BATIDORA MANUALMENTE

- 1. Varillas mezcladoras y amasadoras:

Introduzca las varillas a la batidora con una mano y la espiga de la varilla con la otra.

Introduzca la espiga en los orificios de engranaje (B1), girándola ligeramente hasta que se escuchen los clics.

Recomendamos su uso para la elaboración de pastas secas (por ej. hojaldre, pastafrolla) y pastas blandas (por ej. mezcla de bizcochos y pasteles).

PARA UTILIZAR LA BATIDORA MANUALMENTE

- 1. Varillas mezcladoras y amasadoras:

Introduzca las varillas a la batidora con una mano y la espiga de la varilla con la otra.

Introduzca la espiga en los orificios de engranaje (B1), girándola ligeramente hasta que se escuchen los clics.

Recomendamos su uso para la elaboración de pastas secas (por ej. hojaldre, pastafrolla) y pastas blandas (por ej. mezcla de bizcochos y pasteles).

PARA UTILIZAR LA BATIDORA MANUALMENTE

- 1. Varillas mezcladoras y amasadoras:

Introduzca las varillas a la batidora con una mano y la espiga de la varilla con la otra.

Introduzca la espiga en los orificios de engranaje (B1), girándola ligeramente hasta que se escuchen los clics.

Recomendamos su uso para la elaboración de pastas secas (por ej. hojaldre, pastafrolla) y pastas blandas (por ej. mezcla de bizcochos y pasteles).

PARA UTILIZAR LA BATIDORA MANUALMENTE

- 1. Varillas mezcladoras y amasadoras:

Introduzca las varillas a la batidora con una mano y la espiga de la varilla con la otra.

Introduzca la espiga en los orificios de engranaje (B1), girándola ligeramente hasta que se escuchen los clics.

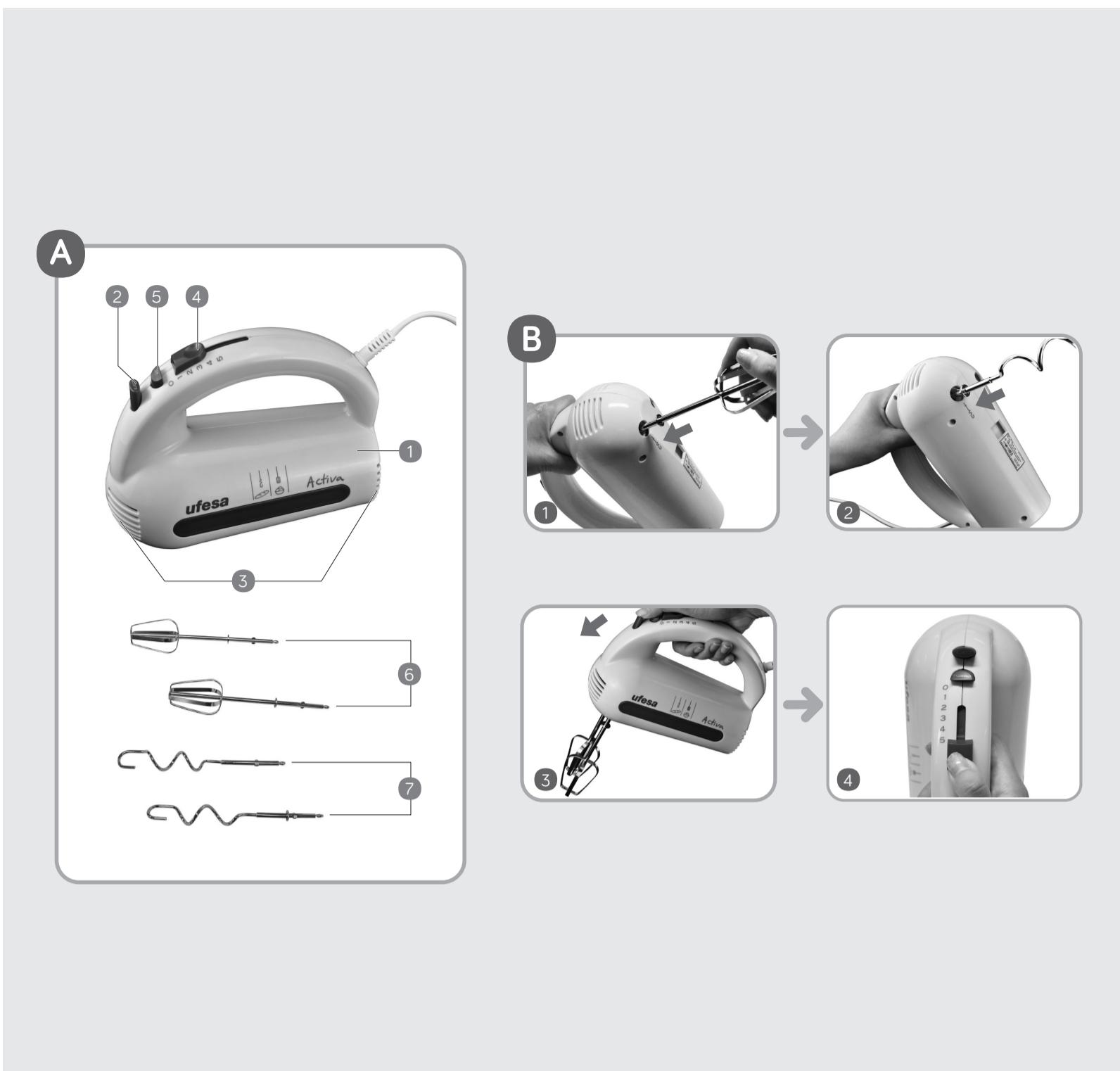
Recomendamos su uso para la elaboración de pastas secas (por ej. hojaldre, pastafrolla) y pastas blandas (por ej. mezcla de bizcochos y pasteles).

PARA UTILIZAR LA BATIDORA MANUALMENTE

- 1. Varillas mezcladoras y amasadoras:

Introduzca las varillas a la batidora con una mano y la espiga de la varilla con la otra.

Introduzca la espiga en los orificios de engranaje (B1), girándola ligeramente hasta que se escuchen los clics.



réalisés par un Service Technique Agréé, exclusivement.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- 1 Boîtier du moteur
- 2 Bouton d'éjection
- 3 Orifices d'aération
- 4 Sélecteur de vitesse
- 5 Bouton de vitesse Turbo
- 6 Crochets
- 7 Fouets pour pâte

ACCÉSORIES

- 1 Crochets (6) : Ils sont recommandés pour battre des blancs d'oeufs de la crème, préparer les crèmes pâtissières, les crèmes fouettées, préparer les glaçages, les flans, les flans, les mélanges à crêpes et les omelettes. Vous pouvez utiliser les crochets (6) pour mélanger des ingrédients, puis, alternez avec des fouets pour pâte (7) pour bien mélanger.
- 2 Fouets pour pâte (7) : Nous vous recommandons de les utiliser pour mélanger de la pâte ou pour la faire cuire (comme la pâte feuilletée ou la pâte brisée) et les pâtes molles (comme les mélanges pour gâteaux ou les gâteaux).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Crochets et les fouets pour la pâte :

Insérez les crochets (6) ou les fouets pour pâte (7) en tenant la manche dans les orifices des tiges (5). Débranchez ensuite le moteur et débranchez le cordon de l'appareil.

Pour éliminer les tiges persistantes, nettoyez avec un chiffon légèrement imbibé d'eau savonneuse ou un nettoyant doux non-abrasif. Terminez avec un chiffon propre et humide.

A l'aide d'un chiffon humide, essuyez l'intérieur du moteur manuel, vérifiez que les tiges sont correctement embouchées. Les crochets doivent être insérés dans l'importe quel orifice.

Toujours les fouets pour pâte (7) doivent être insérés dans des orifices spécifiques. Le crochet pour pâte doit être inséré dans un orifice plus grand sur le mixeur pour aliments.

ATTENTION: Avant de fixer les crochets (6) ou les fouets pour pâte (7), assurez-vous qu'ils sont correctement soufflés et que le commutateur de vitesse soit réglé sur "0".

USAGE

Crochets et les fouets pour la pâte :

Une fois que les tiges sont embouchées correctement, branchez le mixeur dans la prise électrique et sélectionnez une vitesse convenable en fonction de ce que vous souhaitez mélanger.

Pour éviter toute éclaboussure, insérez les crochets (6) ou les fouets pour pâte (7) dans la nourriture avant de mettre le moteur en marche.

Placez les tiges au milieu de la nourriture que vous souhaitez mélanger.

Sélectionnez une vitesse appropriée pour le travail que vous souhaitez effectuer.

Déplacez les tiges en permanence afin de garantir un mélange uniforme.

Lorsque vous mélangez, il est préférable de commencer avec les ingrédients liquides puis ajouter progressivement des ingrédients solides afin d'obtenir un mélange homogène.

Pour relâcher les tiges, réglez le sélecteur de vitesse sur la position "0", débranchez l'appareil de la prise murale et appuyez sur le bouton d'éjection (2) (B).

SYSTÈME DE SÉCURITÉ :

Le mixeur est doté d'un système de sécurité qui empêche les tiges de se détacher lorsque le moteur tourne. Avant de relâcher les tiges, réglez le sélecteur de vitesse sur la position "0" et débranchez l'appareil de la prise murale. Le mixeur manuel est également muni d'un autre système

CONSIGNES POUR LA MISE AU REBUT :

Crochets et les fouets pour la pâte :

Une fois que les tiges sont embouchées correctement, branchez le mixeur dans la prise électrique et sélectionnez une vitesse convenable en fonction de ce que vous souhaitez mélanger.

Pour éviter toute éclaboussure, insérez les crochets (6) ou les fouets pour pâte (7) dans la nourriture avant de mettre le moteur en marche.

Placez les tiges au milieu de la nourriture que vous souhaitez mélanger.

Sélectionnez une vitesse appropriée pour le travail que vous souhaitez effectuer.

Déplacez les tiges en permanence afin de garantir un mélange uniforme.

Lorsque vous mélangez, il est préférable de commencer avec les ingrédients liquides puis ajouter progressivement des ingrédients solides afin d'obtenir un mélange homogène.

Pour relâcher les tiges, réglez le sélecteur de vitesse sur la position "0", débranchez l'appareil de la prise murale et appuyez sur le bouton d'éjection (2) (B).

SYSTÈME DE SÉCURITÉ :

Le mixeur est doté d'un système de sécurité qui empêche les tiges de se détacher lorsque le moteur tourne. Avant de relâcher les tiges, réglez le sélecteur de vitesse sur la position "0" et débranchez l'appareil de la prise murale. Le mixeur manuel est également muni d'un autre système

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Crochets et les fouets pour la pâte :

Une fois que les tiges sont embouchées correctement, branchez le mixeur dans la prise électrique et sélectionnez une vitesse convenable en fonction de ce que vous souhaitez mélanger.

Pour éviter toute éclaboussure, insérez les crochets (6) ou les fouets pour pâte (7) dans la nourriture avant de mettre le moteur en marche.

Placez les tiges au milieu de la nourriture que vous souhaitez mélanger.

Sélectionnez une vitesse appropriée pour le travail que vous souhaitez effectuer.

Déplacez les tiges en permanence afin de garantir un mélange uniforme.

Lorsque vous mélangez, il est préférable de commencer avec les ingrédients liquides puis ajouter progressivement des ingrédients solides afin d'obtenir un mélange homogène.

Pour relâcher les tiges, réglez le sélecteur de vitesse sur la position "0", débranchez l'appareil de la prise murale et appuyez sur le bouton d'éjection (2) (B).

SYSTÈME DE SÉCURITÉ :

Le mixeur est doté d'un système de sécurité qui empêche les tiges de se détacher lorsque le moteur tourne. Avant de relâcher les tiges, réglez le sélecteur de vitesse sur la position "0" et débranchez l'appareil de la prise murale. Le mixeur manuel est également muni d'un autre système

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Crochets et les fouets pour la pâte :

Une fois que les tiges sont embouchées correctement, branchez le mixeur dans la prise électrique et sélectionnez une vitesse convenable en fonction de ce que vous souhaitez mélanger.

Pour éviter toute éclaboussure, insérez les crochets (6) ou les fouets pour pâte (7) dans la nourriture avant de mettre le moteur en marche.

Placez les tiges au milieu de la nourriture que vous souhaitez mélanger.

Sélectionnez une vitesse appropriée pour le travail que vous souhaitez effectuer.

Déplacez les tiges en permanence afin de garantir un mélange uniforme.

Lorsque vous mélangez, il est préférable de commencer avec les ingrédients liquides puis ajouter progressivement des ingrédients solides afin d'obtenir un mélange homogène.

Pour relâcher les tiges, réglez le sélecteur de vitesse sur la position "0", débranchez l'appareil de la prise murale et appuyez sur le bouton d'éjection (2) (B).

SYSTÈME DE SÉCURITÉ :

Le mixeur est doté d'un système de sécurité qui empêche les tiges de se détacher lorsque le moteur tourne. Avant de relâcher les tiges, réglez le sélecteur de vitesse sur la position "0" et débranchez l'appareil de la prise murale. Le mixeur manuel est également muni d'un autre système

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Crochets et les fouets pour la pâte :

Une fois que les tiges sont embouchées correctement, branchez le mixeur dans la prise électrique et sélectionnez une vitesse convenable en fonction de ce que vous souhaitez mélanger.

Pour éviter toute éclaboussure, insérez les crochets (6) ou les fouets pour pâte (7) dans la nourriture avant de mettre le moteur en marche.

Placez les tiges au milieu de la nourriture que vous souhaitez mélanger.

Sélectionnez une vitesse appropriée pour le travail que vous souhaitez effectuer.

Déplacez les tiges en permanence afin de garantir un mélange uniforme.

Lorsque vous mélangez, il est préférable de commencer avec les ingrédients liquides puis ajouter progressivement des ingrédients solides afin d'obtenir un mélange homogène.

Pour relâcher les tiges, réglez le sélecteur de vitesse sur la position "0", débranchez l'appareil de la prise murale et appuyez sur le bouton d'éjection (2) (B).

SYSTÈME DE SÉCURITÉ :

Le mixeur est doté d'un système de sécurité qui empêche les tiges de se détacher lorsque le moteur tourne. Avant de relâcher les tiges, réglez le sélecteur de vitesse sur la position "0" et débranchez l'appareil de la prise murale. Le mixeur manuel est également muni d'un autre système

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Crochets et les fouets pour la pâte :

Une fois que les tiges sont embouchées correctement, branchez le mixeur dans la prise électrique et sélectionnez une vitesse convenable en fonction de ce que vous souhaitez mélanger.

Pour éviter toute éclaboussure, insérez les crochets (6) ou les fouets pour pâte (7) dans la nourriture avant de mettre le moteur en marche.

Placez les tiges au milieu de la nourriture que vous souhaitez mélanger.

Sélectionnez une vitesse appropriée pour le travail que vous souhaitez effectuer.

Déplacez les tiges en permanence afin de garantir un mélange uniforme.

Lorsque vous mélangez, il est préférable de commencer avec les ingrédients liquides puis ajouter progressivement des ingrédients solides afin d'obtenir un mélange homogène.

Pour relâcher les tiges, réglez le sélecteur de vitesse sur la position "0", débranchez l'appareil de la prise murale et appuyez sur le bouton d'éjection (2) (B).

SYSTÈME DE SÉCURITÉ :

Le mixeur est doté d'un système de sécurité qui empêche les tiges de se détacher lorsque le moteur tourne. Avant de relâcher les tiges, réglez le sélecteur de vitesse sur la position "0" et débranchez l'appareil de la prise murale. Le mixeur manuel est également muni d'un autre système

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Crochets et les fouets pour la pâte :

Une fois que les tiges sont embouchées correctement, branchez le mixeur dans la prise électrique et sélectionnez une vitesse convenable en fonction de ce que vous souhaitez mélanger.

Pour éviter toute éclaboussure, insérez les crochets (6) ou les fouets pour pâte (7) dans la nourriture avant de mettre le moteur en marche.

Placez les tiges au milieu de la nourriture que vous souhaitez mélanger.

Sélectionnez une vitesse appropriée pour le travail que vous souhaitez effectuer.

Déplacez les tiges en permanence afin de garantir un mélange uniforme.

Lorsque vous mélangez, il est préférable de commencer avec les ingrédients liquides puis ajouter progressivement des ingrédients solides afin d'obtenir un mélange homogène.

Pour relâcher les tiges, réglez le sélecteur de vitesse sur la position "0", débranchez l'appareil de la prise murale et appuyez sur le bouton d'éjection (2) (B).

SYSTÈME DE SÉCURITÉ :

Le mixeur est doté d'un système de sécurité qui empêche les tiges de se détacher lorsque le moteur tourne. Avant de relâcher les tiges, réglez le sélecteur de vitesse sur la position "0" et débranchez l'appareil de la prise murale. Le mixeur manuel est également muni d'un autre système

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Crochets et les fouets pour la pâte :

Une fois que les tiges sont embouchées correctement, branchez le mixeur dans la prise électrique et sélectionnez une vitesse convenable en fonction de ce que vous souhaitez mélanger.

Pour éviter toute éclaboussure, insérez les crochets (6) ou les fouets pour pâte (7) dans la nourriture avant de mettre le moteur en marche.

Placez les tiges au milieu de la nourriture que vous souhaitez mélanger.

Sélectionnez une vitesse appropriée pour le travail que vous souhaitez effectuer.

Déplacez les tiges en permanence afin de garantir un mélange uniforme.

Lorsque vous mélangez, il est préférable de commencer avec les ingrédients liquides puis ajouter progressivement des ingrédients solides afin d'obtenir un mélange homogène.

Pour relâcher les tiges, réglez le sélecteur de vitesse sur la position "0", débranchez l'appareil de la prise murale et appuyez sur le bouton d'éjection (2) (B).

SYSTÈME DE SÉCURITÉ :

Le mixeur est doté d'un système de sécurité qui empêche les tiges de se détacher lorsque le moteur tourne. Avant de relâcher les tiges, réglez le sélecteur de vitesse sur la position "0" et débranchez l'appareil de la prise murale. Le mixeur manuel est également muni d'un autre système

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Crochets et les fouets pour la pâte :

Une fois que les tiges sont embouchées correctement, branchez le mixeur dans la prise électrique et sélectionnez une vitesse convenable en fonction de ce que vous souhaitez mélanger.

Pour éviter toute éclaboussure, insérez les crochets (6) ou les fouets pour pâte (7) dans la nourriture avant de mettre le moteur en marche.

Placez les tiges au milieu de la nourriture que vous souhaitez mélanger.

Sélectionnez une vitesse appropriée pour le travail que vous souhaitez effectuer.

Déplacez les tiges en permanence afin de garantir un mélange uniforme.

Lorsque vous mélangez, il est préférable de commencer avec les ingrédients liquides puis ajouter progressivement des ingrédients solides afin d'obtenir un mélange homogène.

Pour relâcher les tiges, réglez le sélecteur de vitesse sur la position "0", débranchez l'appareil de la prise murale et appuyez sur le bouton d'éjection (2) (B).

SYSTÈME DE SÉCURITÉ :

Le mixeur est doté d'un