



BATIDORA AMASADORA – MANUAL DE INSTRUCCIONES
HANDMIXER - INSTRUCTION MANUAL
MIXEUR - MANUEL D'INSTRUCTIONS
BATEDEIRA DE MÃO - MANUAL DE INSTRUÇÕES



BA 4400

Sonifer, S.A.
Avenida de Santiago, 86
30007 Murcia
España
E-mail: sonifer@sonifer.es
MADE IN P.R.C.

Lea atentamente este manual antes de utilizar este aparato y guárdelo para futuras consultas. Sólo así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

Read this manual carefully before running this appliance and save it for reference in order to obtain the best results and ensure safe use.

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser cet appareil et conservez-le pour toute consultation future. C'est la seule façon d'obtenir les meilleurs résultats et une sécurité optimale d'utilisation.

Leia este manual cuidadosamente antes de utilizar este aparelho e guarde-o para consulta futura. Só assim, poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança na utilização

INDICACIONES DE SEGURIDAD

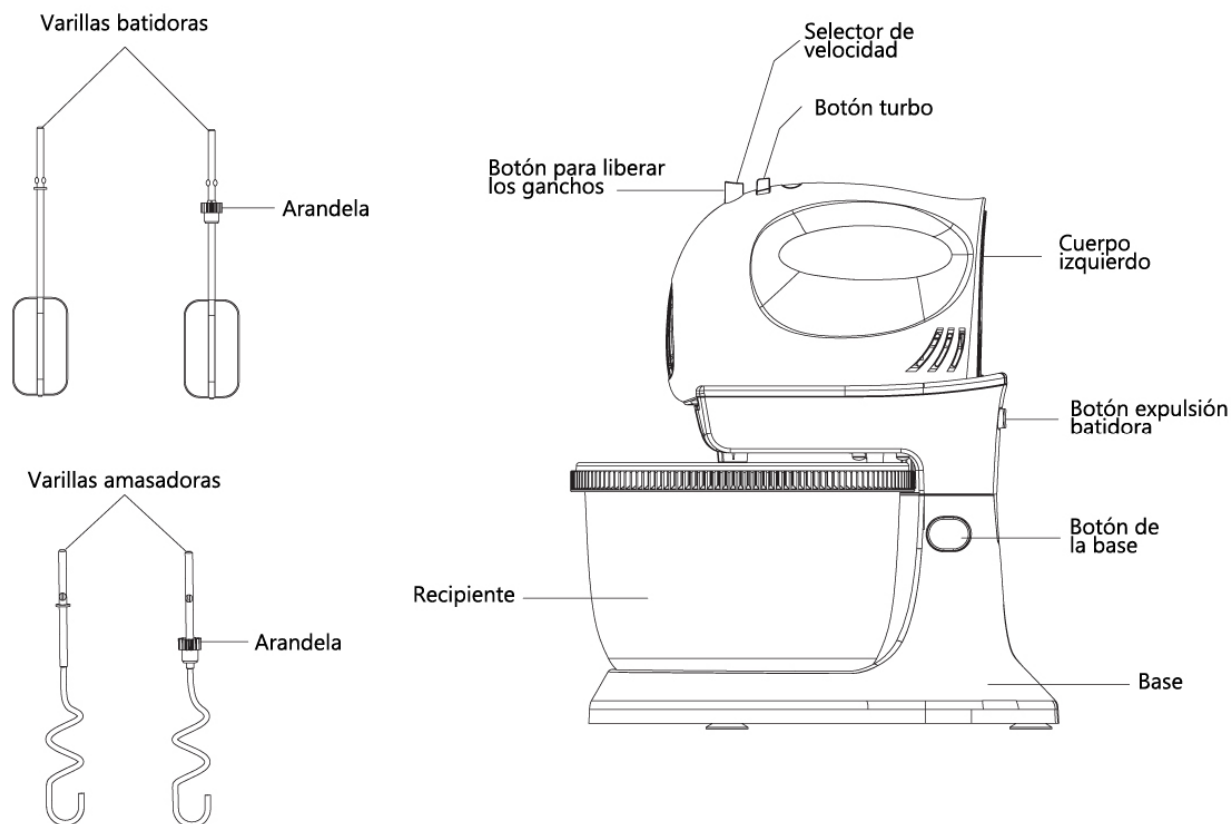
Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.

1. Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños sin supervisión.
2. Se deberá supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con este aparato.
3. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
4. **PRECAUCIÓN:** Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, polietileno etc.) a su alcance.

5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o cualquier otro profesional cualificado.
6. No desconecte nunca tirando del cable.
7. No lo ponga en funcionamiento si el cable o el enchufe están dañados o si observa que el aparato no funciona correctamente.
8. No manipule el aparato con las manos mojadas.
9. No sumergir el aparato en agua o cualquier otro líquido.
10. Antes de su limpieza observe que el aparato está desconectado.
11. El aparato debe instalarse de acuerdo con la reglamentación nacional para instalaciones eléctricas.
12. Este aparato es sólo para uso doméstico.
13. En caso de necesitar una copia del manual de instrucciones, puede solicitarla por correo electrónico a través de sonifer@sonifer.es.
14. **ADVERTENCIA:** En caso de mala utilización, existe riesgo de posibles heridas.
 - El aparato tiene riesgo de heridas en caso de uso indebido. Se debe tener cuidado cuando se manejan las cuchillas cortantes, cuando el vaso se vacía y durante la limpieza.

- Desconectar siempre de la alimentación si se deja desatendida y antes del montaje, desmontaje o de la limpieza.
- Utilice siempre la amasadora sobre una superficie nivelada y estable.
- No introduzca utensilios como cuchillos o tenedores en el interior de la jarra mientras el aparato está en funcionamiento.
- El uso de accesorios no suministrados por el fabricante puede originar accidentes.
- No monte o desmonte la jarra de la amasadora mientras el aparato está en marcha.
- Desconecte el aparato antes de cambiar los accesorios o partes que puedan moverse durante el funcionamiento de la batidora.
- No abra la tapa de la amasadora hasta que se haya parado el motor por completo.

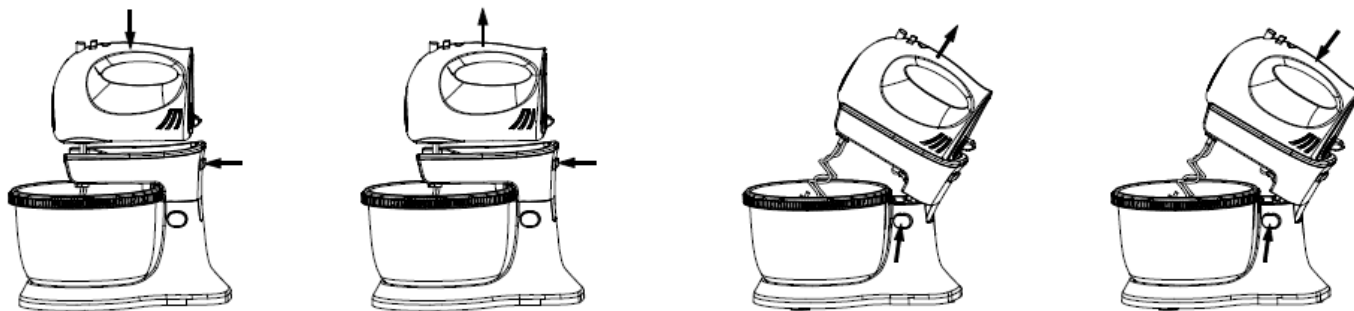
DESCRIPCIÓN DEL APARATO



USO DE LA BATIDORA AMASADORA

1. Con el selector de velocidades en la posición 0, conecte el enchufe a la toma de corriente.
2. Ponga el selector de velocidades en la velocidad que desee y empiece a batir. La batidora funcionará a la velocidad máxima cuando pulse el botón turbo. Nunca utilice esta función durante más de 1 minuto. Sugerencia: empiece siempre por una velocidad baja y aumentela gradualmente para evitar que los ingredientes salpiquen. Cuando añada ingredientes secos utilice la velocidad más baja a fin de evitar salpicaduras.
3. La duración máxima de los periodos de funcionamiento continuado no debe ser superior a 7 minutos, y entre dos ciclos consecutivos es preciso dejar reposar el aparato un mínimo de 20 minutos. Cuando prepare masas que lleven levadura, es aconsejable colocar el selector de velocidades en las posiciones 1 o 2 y después accionar la velocidad máxima para lograr resultados óptimos. Cuando haya terminado de batir, ponga el selector de velocidades en la posición 0 y desconecte el enchufe de la toma de corriente.
4. Retire los restos que hayan quedado adheridos al accesorio batidor o las varillas de amasar con una espátula de goma o de madera.

5. Para quitar el accesorio batidor o las varillas de amasar, ponga el selector de velocidades en la posición 0 y presione firmemente el pulsador hacia abajo. Asegúrese de que el enchufe está desconectado de la toma de corriente antes de retirar los accesorios batidores o las varillas para amasar.
6. Para quitar la amasadora de su base, presione el botón de la parte trasera y levante la amasadora al mismo tiempo. Para volver a colocarla en su soporte, realice el proceso a la inversa.
7. Para levantar la amasadora, presione el botón lateral de la base y tire hacia atrás de la amasadora de forma que esta quede inclinada.



MANEJO DE LAS VARILLAS BATIDORAS Y VARILLAS AMASADORAS

1. Coloque el interruptor en la posición "0" y asegúrese que la batidora no esté conectada a la red.
2. Apriete el final de los ganchos amasadores o ganchos batidores a la abertura de la batidora hasta que encajen. Por favor preste atención que el gancho amasador con el engranaje solo se debe meter en la parte izquierda de la batidora.

Para la utilización elija una herramienta y una velocidad según la tabla a continuación:

Producto / Método de preparación	Cantidad	Herramienta	Velocidad	Tiempo de Uso máx.
Masa pesada (p.ej. masa de levadura)	500 g	ganchos amasadores	1-4	3 min.
Pastaflora	750 g	ganchos batidores	2-5	5 min.
Masa de bizcocho, gofres, Nata	750 g	ganchos batidores	2-5	5 min.
Líquidos, batidos	hasta 1 l	batidora	5 o turbo	1 min.

LIMPIEZA

1. Desconecte el aparato y espere hasta que se enfríe por completo antes de limpiarlo.
2. Limpie la superficie exterior del aparato con un trapo húmedo y séquela con un paño suave y seco.
3. Limpie el cable en caso de que se hubiera manchado con los ingredientes.
4. Lave los accesorios batidores y las varillas para amasar en agua templada con jabón y séquelos. Los accesorios batidores y las varillas para amasar pueden meterse en el lavavajillas.

SUGERENCIAS PARA COCINAR

1. Los ingredientes que se conservan refrigerados, como la mantequilla y los huevos, deben estar a temperatura ambiente antes de batirlos. Saque estos ingredientes del frigorífico con antelación.
2. Disponga todos los ingredientes y utensilios cerca de la batidora.

3. Para evitar que puedan caer trozos de cáscara de huevo en la preparación, casque los huevos en un recipiente aparte y añádalos después a la mezcla.
4. Cuando bata claras de huevo, asegúrese de que los recipientes y los accesorios estén completamente limpios y secos, ya que incluso la más mínima cantidad de grasa en el batidor o el recipiente provocará que las claras no se esponjen.
5. Empiece siempre a batir a baja velocidad y aumente gradualmente hasta alcanzar la velocidad recomendada en la receta.
6. No bata en exceso. Tenga cuidado de batir la mezcla sólo durante el tiempo indicado en la receta. Incorpore los ingredientes sólidos únicamente hasta que queden integrados. Utilice siempre una velocidad reducida. Si la preparación se bate en exceso en cualquier momento del proceso, ello puede provocar su endurecimiento, hacer pesada la textura, impedir que la masa suba o hacer que encoja demasiado. Los cambios estacionales de temperatura así como la temperatura de los ingredientes y sus variaciones de textura entre unas zonas y otras determinan el tiempo que será necesario para procesarlos y los resultados que se van a obtener.
7. Mientras se baten, los ingredientes pueden salpicar los laterales del recipiente. Para rebañar el recipiente, ponga el accesorio batidor en la posición OFF y utilice una espátula de plástico o de caucho. **NO UTILICE NUNCA CUCHILLOS, CUCCHARAS O TENEDORES DE METAL**, ya que podrían dañar el accesorio batidor y el recipiente. Realizar esta operación cada vez que se añaden ingredientes ayuda a conseguir que se mezclen de forma eficaz.



Eliminación del electrodoméstico viejo.

En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:

Este dispositivo cumple con los requisitos de la Directiva de Baja Tensión 2014/35/EU y los requisitos de la directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/EU

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

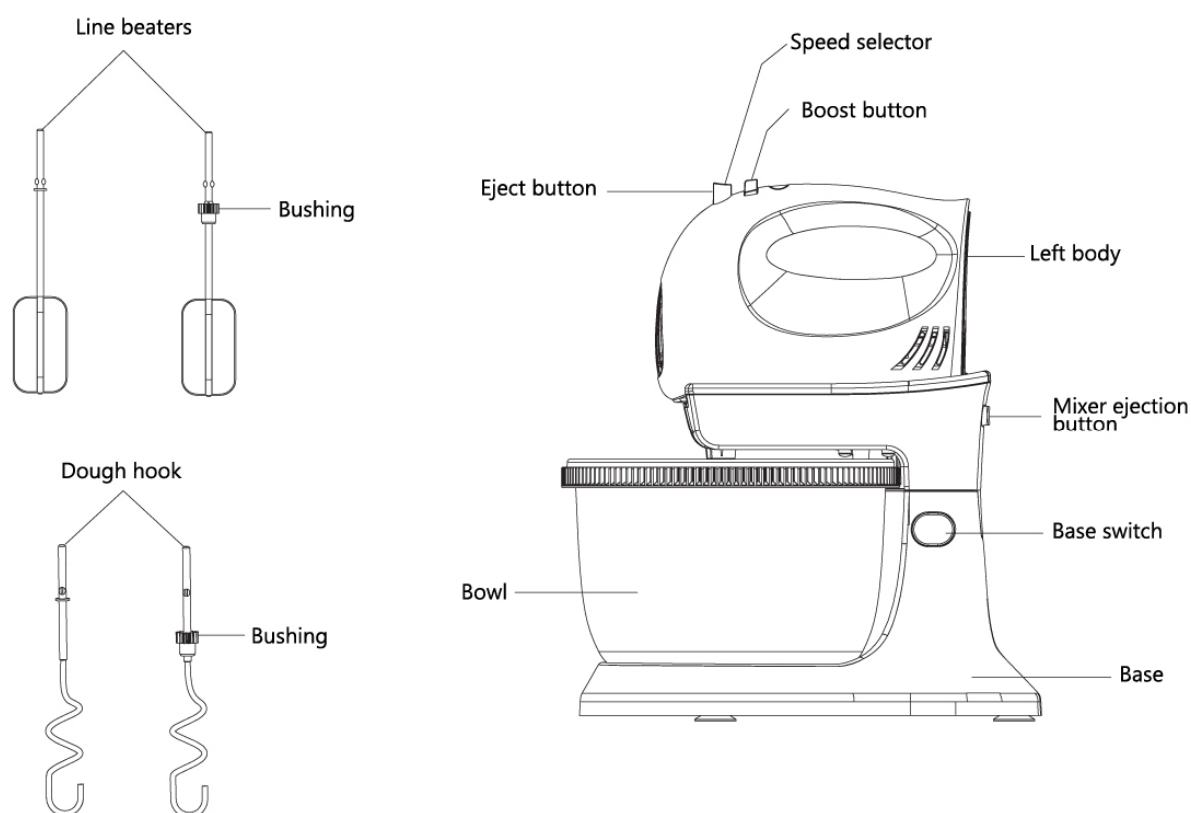
Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must never play with the appliance. Cleaning and user maintenance must never be carried out by children without supervision.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Keep the appliance and the cable cord out of the reach of children less than 8 years old.
4. **WARNING:** In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
5. If the supply cord is damaged it must be repaired by the Authorized Service Agent.

6. Never pull on the cord when unplugging.
7. Do not use the unit with a damaged cord or plug, or if it is not working properly.
8. Do not handle the appliance with wet hands.
9. Never immerse the appliance in water or any other liquid.
10. Make sure the appliance has been unplugged before cleaning.
11. This appliance must be installed following the national regulations for electrical installations.
12. This appliance is for household use only.
13. In case that you need a copy of the instruction manual, you can ask for it writing an email to sonifer@sonifer.es.
14. **WARNING:** In case of misuse, there is a risk of possible injury.
 - The appliance is at risk for injury in the event of misuse. Care should be taken when handling the cutting blades when the glass is empty and during cleaning.
 - Always disconnect the power if left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
 - Always use the blender on a flat, level work surface.
 - Never insert metal utensils, such as knives or forks, into the inside of the jug while the appliance is operating.
 - The use of accessories not supplied by the manufacturer may cause accidents.

- Never try to fit or remove the jug on the blender while the appliance is still running.
- Unplug the appliance before attempting to change any accessory or accessing any part of the liquidizer that might move during operation.
- Do not open the lid on the blender until the motor has stopped.

PRODUCT DESCRIPTION



USING HAND MIXER

1. With the speed selector in 0, plug the cord into power outlet.
2. Turn the Speed selector to your desired speed and begin mixing. The mixer run at highest speed when depress boost button. **WARNING!** Do not use this function for more than one minute!

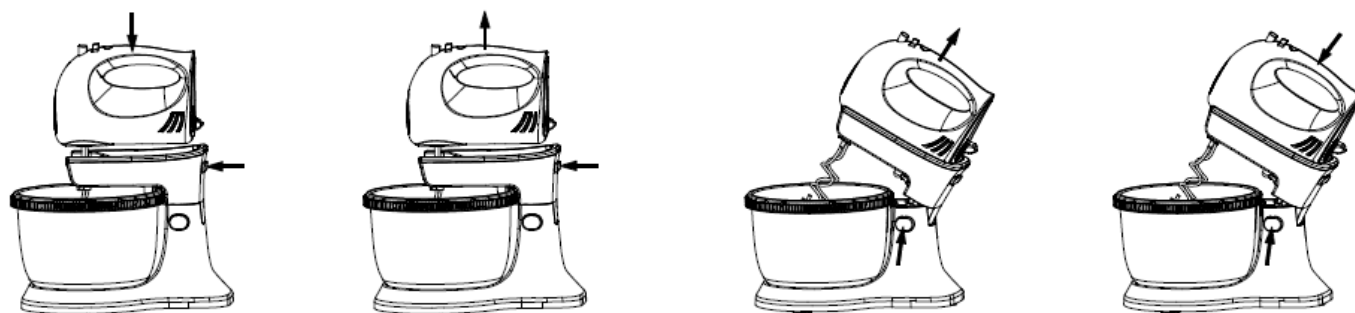
Tip: Always start mixing at slow speeds and increase the speed gradually to prevent ingredients splashing out of the mixing bowl. When adding dry ingredients use the lowest speed to prevent the snow storm effect.

3. The max operation time per time shall not exceed 7 minutes and minimum 20 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles. When kneading yeast dough, suggest the speed selector is in 1 or 2 position then set in top speed to achieve best results.

When mixing is complete, turn the speed selector to 0 and unplug the cord from power outlet. 4. Scrape the excess food particles from the beaters or dough hooks by rubber or wooden spatula.

5. To remove the beaters/dough hooks, place fingers loosely around the spindles and turn speed selector to 0 then depress it firmly down. Make sure that the unit is unplugged from mains before retiring the accessories.

Make sure the power cord is unplugged from the power outlet before removing the beaters/dough hooks.



HOW TO USE THE KNEADER HOOKS/BEATER

1. Turn the power level selector switch to 0 and ensure that the mixer has been disconnected from the mains.
2. Press the end of the kneader hooks/beater into the corresponding mixer openings until the hooks click into place. Please note that the kneading hook with the curved washer on the shaft can only be inserted on the left-hand side of the mixer.

Always choose a utensil and a speed according to the following table:

Product/type of preparation	Quantity	Utensils	Level	Max.Operation Time
Heavy dough (e.g. yeast dough)	500g	Kneader hook	1-4	3 min
Cake mixture	750g	Beater	2-5	5 min
Sponge mixture, wafer mixture, Cream	750g	Beater	2-5	5 min
Liquids, shakes	up to 1 l	Blender	5 or turbo	1 min

CLEANING

1. Before cleaning the equipment, always remove the mains plug from the socket.
2. Only a damp cloth should be used for cleaning the outside of the machine.

3. Do not use any caustic or abrasive detergents.
4. Removable parts which have come into contact with the mixture (kneading utensils and mixing bowl) can be cleaned in soapy water.

COOKERY TIPS

1. Refrigerated ingredients, ie butter and eggs should be at room temperature before mixing begins. Set these ingredients out ahead of time.
2. Assemble all ingredients and utensils near the mixer.
3. To eliminate the possibility of shells or deteriorated/off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then add to the mixture.
4. When mixing egg whites, be sure the bowls and beaters are thoroughly cleaned and dried. As even the smallest amount of oil on beaters or bowl may cause the egg whites not to aerate.
5. Always start mixing at slow speeds. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.
6. Do not over-beat. Be careful that you only mix/blend mixtures until recommended in your recipe. Fold in dry ingredients only until just combined. Always use the low speed. At any stage of mixing, overbeating can cause toughness, close texture, lack of rising or excessive shrinkage. Climatic conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.
7. During mixing, ingredients may splash to the sides of the bowl. To scrape the bowl, turn the beaters to the OFF position and using a plastic or rubber spatula, scrape the bowl. NEVER USE A KNIFE, METAL SPOON OR FORK, as this may cause damage to the beaters and bowl. A light scraping after the addition of each ingredient assists in achieving efficient mixing.



Disposal of old electrical appliances.

The European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

DECLARATION OF CONFORMITY:

This device complies with the requirements of the Low Voltage Directive 2014/35/EU and the requirements of the EMC directive 2014/30/EU.

CONSEILS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ

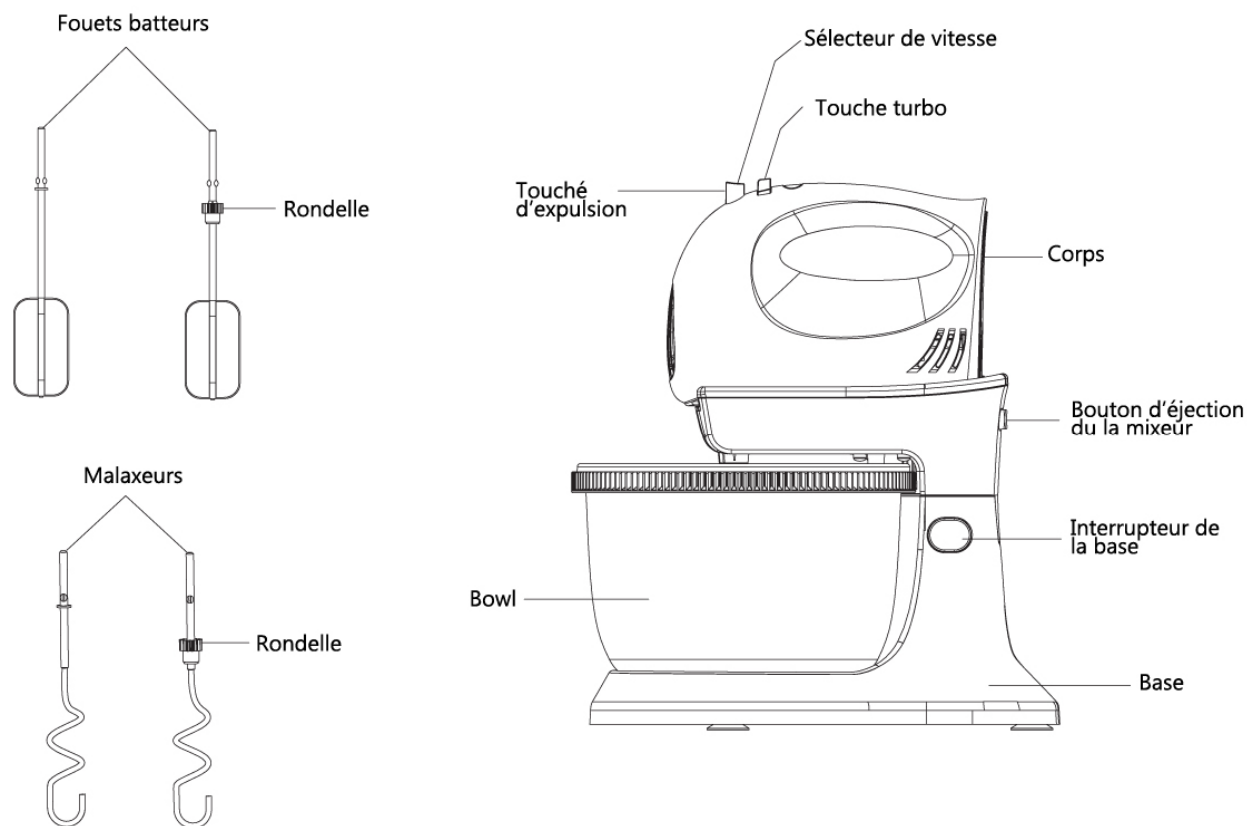
Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
2. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
3. Gardez l'appareil et le câble à la portée des enfants de moins de 8 ans.
4. ATTENTION: Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, adressez-vous à un service technique agréé.
 6. Ne débranchez jamais en tirant du cordon.
 7. Ne jamais le faire fonctionner si le cordon ou la fiche sont abîmés ou si vous remarquez que l'appareil ne fonctionne pas correctement.
 8. Ne pas manipuler l'appareil, les mains mouillées.
 9. Ne jamais placer l'appareil près dans l'eau ou autre liquide.
 10. Avant de nettoyer l'appareil, vérifiez s'il est bien débranché.
 11. L'appareil doit être installé suivant les normes nationales pour les installations électriques.
 12. Cet appareil n'est apte que pour une utilisation domestique.
 13. En cas où vous avez besoin d'une copie du manuel d'instructions, vous pouvez le demander à l'adresse e-mail sonifer@sonifer.es.
 14. **AVERTISSEMENT:** En cas de mauvaise utilisation de l'appareil, il y a un risque de blessure.
- L'appareil est à risque de blessure en cas de mauvaise utilisation. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames de coupe quand le verre est vide et pendant le nettoyage.

- Toujours débrancher l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- Le bol mixeur doit être utilisé sur une surface lisse et stable.
- Ne pas introduire d'ustensiles : couteaux ou fourchettes dans le bol en fonctionnement.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par le fabricant peut entraîner des accidents.
- Ne pas monter ni démonter le bol du mixer quand celui-ci est en cours de fonctionnement.
- Déconnecter l'appareil avant de remplacer les accessoires ou avant d'accéder aux parties susceptibles de tourner durant le fonctionnement.
- Ne pas ouvrir le couvercle du mixer avant l'arrêt du moteur.

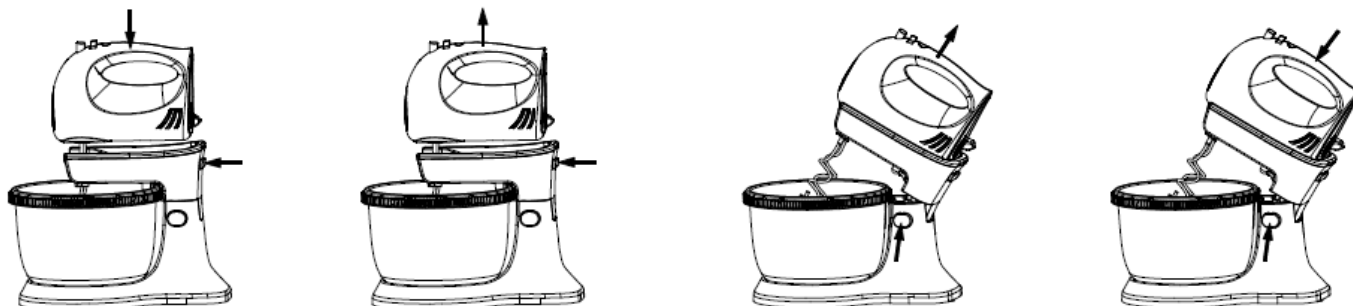
DESCRIPTION DU PRODUIT



UTILISATION DE VOTRE BATTEUR

1. Lorsque le sélecteur de vitesse est en position 0, branchez l'appareil.
2. Tournez le sélecteur de vitesses sur la vitesse désirée et commencez à mixer. Le batteur fonctionne à sa vitesse maximale lorsque vous appuyez sur la touche turbo. **ATTENTION!** Ne pas utiliser cette fonction pendant plus d'une minute!
Conseil : Commencez toujours par mixer à une vitesse réduite et augmentez la vitesse progressivement pour éviter les éclaboussures. Lorsque vous incorporez des ingrédients secs, repassez en vitesse réduite pour éviter l'effet « tempête de neige ».
3. N'utilisez pas le batteur pendant plus de 7 minutes à la suite et faites une pause d'au moins 20 minutes entre deux cycles consécutifs. Lorsque vous pétrissez de la pâte avec de la levure, commencez avec le sélecteur de vitesse en position 1 ou 2, puis utilisez la vitesse maximale afin d'obtenir de meilleurs résultats. Lorsque vous avez terminé, mettez le sélecteur de vitesse en position d'éjection des fouets et débranchez l'appareil.
4. Éliminez les restes d'ingrédients sur les fouets ou les malaxeurs en utilisant une spatule en caoutchouc ou en bois.
5. Pour extraire les fouets ou les malaxeurs, tenez sans forcer les pivots, mettez le sélecteur de vitesse en position 0 fouets et appuyez dessus fermement vers le bas Assurez-vous que l'appareil est bien débranché avant d'extraire les fouets ou les malaxeurs.

6. Pour retirer le mélangeur de sa base, appuyez sur le bouton sur le dos et soulevez le mélangeur en même temps. Pour revenir à son soutien, effectuer le processus en sens inverse.
7. Pour élever le mélangeur, appuyez sur le bouton latéral de la base et de se retirer de la table de mixage pour que ce biais.



UTILISATION DU ACCESSORIES

1. Positionnez le sélecteur de fonctions sur 0 et vérifiez que le robot n'est pas branché.
2. Introduisez l'extrémité du pétrin ou du fouet mélangeur dans l'orifice du mixeur prévue à cet effet, en poussant jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Le montage est d'autant plus facile si vous tournez légèrement tout en poussant l'accessoire dans l'orifice. Attention: Le pétrin équipé du disque ne peut être fixé que sur le côté gauche du robot, vu du dessous.

Choisissez, selon l'utilisation, l'accessoire et la vitesse adaptés d'après le tableau suivant:

Produit/mode de préparation	quantité max.	accessoires	position	durée max. de fonctionnement
Pâte épaisse (par ex. pâte à levain)	500g	pétrin	1-4	3 min
Pâte à gâteau	750g	fouet mélangeur	2-5	5 min
Pâte à biscuit , à gaufre, Crème fraîche	750g	fouet mélangeur	2-5	5 min
Liquides, shakes	Até 1 l	fouet mélangeur	5 ou turbo	1 min

NETTOYAGE

1. Débranchez l'appareil et attendez qu'il ait complètement refroidi avant de le nettoyer.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et séchez-le avec un chiffon doux et sec.
3. Éliminez les restes d'ingrédients sur le cordon d'alimentation.
4. Nettoyez les fouets et les malaxeurs dans de l'eau chaude savonneuse et essuyez-les. Les fouets et les malaxeurs peuvent être mis au lave-vaisselle.

CONSEILS D'UTILISATION

1. Les ingrédients frais comme le beurre et les œufs doivent être à température ambiante avant utilisation. Sortez-les à l'avance.
 2. Préparez tous les ingrédients et accessoires près du batteur.
 3. Pour éviter la présence de coquilles ou d'œufs abîmés ou avariés, cassez-les d'abord dans un autre récipient, puis ajoutez-les à votre mélange.
 4. Lorsque vous battez des blancs d'œufs, assurez-vous que le récipient et les fouets sont parfaitement propres et secs. En effet, même une infime quantité d'huile sur les fouets ou dans le récipient pourrait empêcher les blancs d'œufs de s'aérer.
 5. Commencez toujours par mixer lentement. Augmentez la vitesse progressivement jusqu'à atteindre la vitesse indiquée dans votre recette.
 6. Ne battez pas trop. Faites attention à ne pas mixer plus que les recommandations de votre recette. N'incorporez des aliments secs que lorsque vous le devez. Utilisez toujours la vitesse minimale. À tous les stades de votre recette, trop mixer peut provoquer une texture trop dure, serrée, empêcher la pâte de lever ou trop réduire.
- Conditions climatiques : le changement de température ambiante, de celle des aliments et la différence de texture selon la région peuvent faire varier le temps de mixage et les résultats obtenus.
7. Pendant l'utilisation, les ingrédients peuvent provoquer des éclaboussures. Pour nettoyer le récipient, mettez les fouets en position OFF et utilisez une spatule en caoutchouc ou en plastique. **N'UTILISEZ JAMAIS DE COUTEAUX, DE CUIILLÈRES MÉTALLIQUES OU DE FOURCHETTES** afin de ne pas endommager les fouets et le récipient. Nettoyez rapidement après avoir ajouté chaque ingrédient afin d'améliorer les performances de votre batteur.



Enlèvement des appareils ménagers usagés.

La directive européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collète séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ:

Cet appareil est conforme aux exigences de la Directive Basse Tension 2014/35/EU et aux exigences de la directive EMC 2014/30/EU.

INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

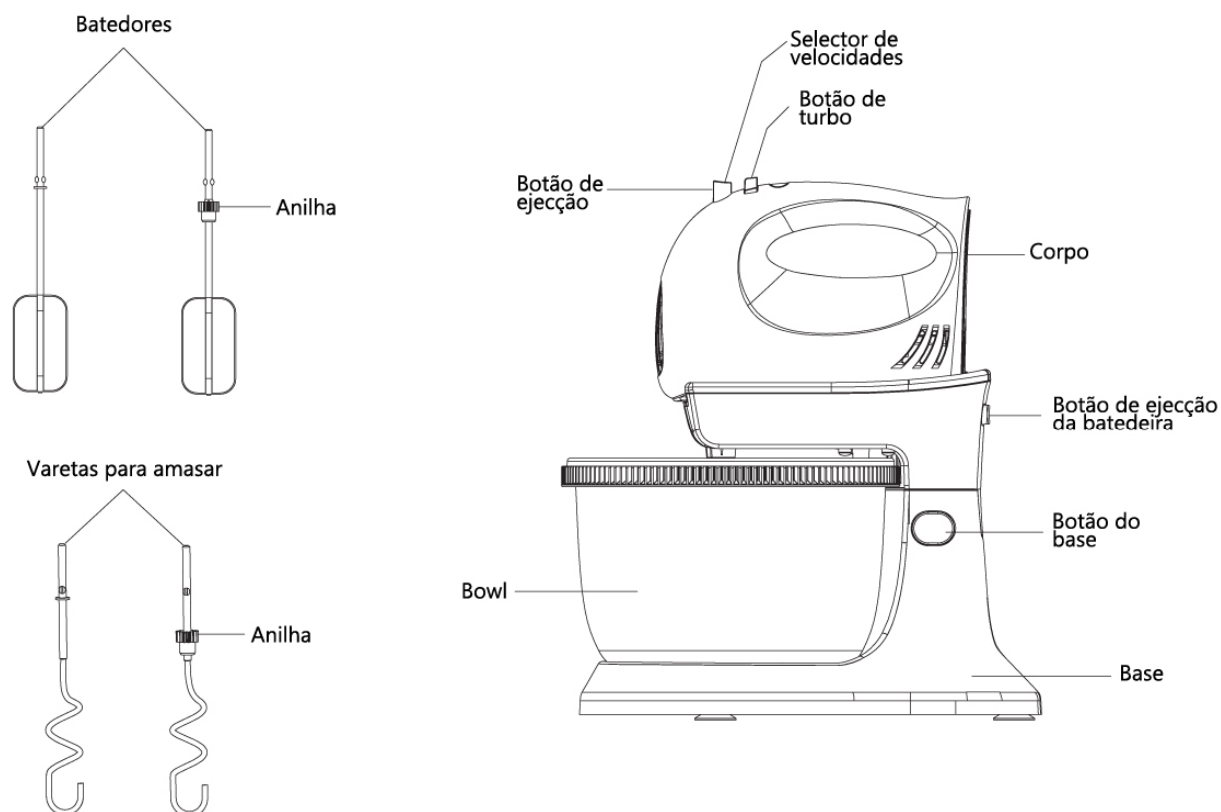
Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.

1. Este aparelho pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, sempre que lhes seja dada a supervisão apropriada ou instruções para a utilização do aparelho de forma segura e de modo a que compreendam os perigos inerentes. Não deixe que crianças brinquem com o aparelho. Não permita a limpeza e manutenção do aparelho pelo utilizador a crianças sem vigilância.
2. As crianças deverão ser supervisionadas, para se assegurar de que não brincam com a unidade.
3. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
4. **PRECAUÇÃO:** Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.

5. Se o cabo de ligação estiver danificado recorra a um serviço técnico autorizado.
6. Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo.
7. Não ponha em funcionamento se o cabo ou a ficha estiverem estragados ou se observa que o aparelho não funciona correctamente.
8. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.
9. Não mergulhe o aparelho em água nem em nenhum outro líquido.
10. Antes de efectuar a sua limpeza comprove que o aparelho está desligado.
11. O aparelho deve ser instalado de acordo com a regulamentação nacional para instalações eléctricas.
12. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
13. No caso em que você precisa de uma cópia do manual de instruções, você pode perguntar para ele por escrito um e-mail para sonifer@sonifer.es.
14. **ATENÇÃO:** Em caso de utilização incorreta do aparelho, há um risco de possíveis lesões.
 - O aparelho está em risco de lesões em caso de uso indevido. Cuidados devem ser tomados ao manusear as lâminas de corte quando o jarro está vazio e durante a limpeza.
 - Sempre desconecte a alimentação, se deixados sozinhos e antes de montar, desmontar ou de limpeza.

- Utilize sempre a batedeira sobre uma superfície nivelada e estável.
- Enquanto o aparelho estiver em funcionamento não introduza utensílios como facas ou garfos no interior do jarro.
- O uso de acessórios não fornecidos pelo fabricante poderá causar acidentes.
- Não monte nem desmonte o jarro da batedeira enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Desconecte o aparelho antes de mudar os acessórios ou aceder a partes que se possam mover durante o funcionamento da liquidificadora.
- Não abra a tampa da batedeira até que o motor tenha parado.

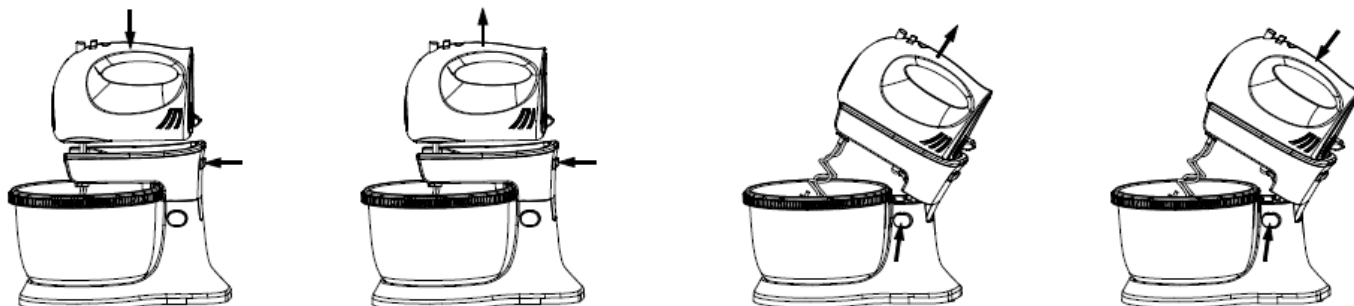
DESCRIÇÃO DOS ELEMENTOS



UTILIZAR A BATEDEIRA MANUAL

1. Com o selector de velocidades na posição 0, ligue o cabo a uma tomada de alimentação.
 2. Rode o selector de velocidades para a velocidade que deseja. A batedeira trabalha na velocidade máxima ao premir o botão turbo. **ATENÇÃO: Não utilizar esta função mais de 1 minuto!**
Sugestão: Ponha sempre a batedeira a funcionar com uma velocidade mínima e aumente a velocidade gradualmente para evitar que os ingredientes saltem da taça da batedeira. Quando adicionar ingredientes secos utilize a velocidade mínima para evitar o efeito "nevão".
 3. O tempo de funcionamento máximo não deverá exceder os 7 minutos e o tempo restante mínimo de 20 minutos deve ser mantido entre dois ciclos consecutivos. Quando bater massa com fermento, coloque o selector de velocidades na posição 1 ou 2 e a seguir passe para uma velocidade máxima para obter melhores resultados.
Quando terminar, rode o selector de velocidades para a posição de ejeção do batedor e desligue o cabo da tomada de alimentação.
 4. Retire as partículas de alimentos em excesso dos batedores ou das varetas com uma espátula de borracha ou de madeira.
 5. Para retirar os batedores ou as varetas, coloque os dedos sem exercer pressão à volta dos rodízios, rode o selector de velocidades para a posição 0 e a seguir pressione com firmeza.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação está desligado da tomada de alimentação antes de retirar os batedores ou as varetas.

- Para remover o mixer de sua base, pressione o botão na parte de trás e levantar o misturador ao mesmo tempo. Para devolvê-lo ao seu suporte, execute o processo em sentido inverso.
- Para aumentar o mixer, pressione o botão lateral da base e puxar para trás a partir do misturador para que este enviesada.



UTILIZAÇÃO DAS VARINHAS PARA AMASSAR/BATER

- Coloque o selector na posição "0" e certifique-se de que a batedeira está desligada da corrente.
- Introduzir as extremidades das varinhas nos orifícios próprios da batedeira, até as mesmas ficarem engatadas. A montagem será facilitada, girando-se ligeiramente as extremidades durante a introdução. Atenção: a varinha de amassar com o disco em forma de prato no cabo só pode ser introduzida na parte esquerda da batedeira.

Utilize uma varinha e uma velocidade segundo a tabela seguinte:

Produto / Forma de preparação	Quantidade máx.	Varinha	Velocidade	Funcionamento máx.
Massa pesada (p. ex. massa para pão)	500g	Varinha de amassar	1-4	3 min
Massa normal para bolos	750g	Varinha de bater claras	2-5	5 min
Massa para tartes, waffles, natas	750g	Varinha de bater claras	2-5	5 min
Líquidos, batidos	Até 1 l	Varinha mágica	5 ou turbo	1 min

LIMPEZA

- Desligue o aparelho e espere até que arrefeça completamente antes de o limpar.
- Limpe a superfície externa do aparelho com um pano humedecido e passe com um pano limpo e macio para o secar.
- Retire quaisquer partículas de alimentos em excesso agarradas ao cabo de alimentação.
- Lave os batedores e as varetas em água morna com detergente e seque-os bem. Os batedores e as varetas podem ser lavados na máquina de lavar louça.

SUGESTÕES DE PREPARAÇÃO DE COMIDA

1. Os ingredientes congelados, por ex. a manteiga e os ovos devem estar à temperatura ambiente antes de os começar a bater. Prepare estes ingredientes com antecedência.
2. Coloque todos os ingredientes e utensílios perto da batedeira.
3. Para excluir a possibilidade de os ovos estragarem ou coalharem na sua receita, parta primeiro os ovos num recipiente à parte e a seguir junte-os ao preparado.
4. Quando bater as claras dos ovos, certifique-se de que a taça e os batedores estão completamente limpos e secos. A menor quantidade de óleo na taça ou nos batedores pode fazer com que as claras dos ovos não aumentem.
5. Ponha sempre a batedeira a funcionar a uma velocidade mínima. Aumente gradualmente a velocidade para a recomendada conforme indicado na receita.
6. Não bata em excesso. Tome atenção para bater ou misturar só preparados recomendados na sua receita. Envolve os ingredientes secos só até o preparado estar batido. Utilize sempre uma velocidade mínima. A qualquer momento da batedeira em funcionamento, o bater em excesso pode causar rigidez, textura presa e falta de aumento ou de diminuição em excesso do preparado. Condições da temperatura. A temperatura ao longo do ano é variável e a temperatura dos ingredientes e a variação da sua textura de local para local influenciam o tempo que se deseja para bater e os resultados obtidos.
7. Durante o funcionamento da batedeira, os ingredientes podem saltar da taça. Para limpar a taça, rode os batedores para a posição "OFF" e utilizando uma espátula em borracha ou em madeira, limpe a taça. **NUNCA UTILIZE UMA FACA, UMA COLHER OU UM GARFO METÁLICOS**, pois isto pode causar danos nos batedores e na taça. Uma ligeira limpeza após juntar cada ingrediente ajuda a obter um funcionamento eficaz da batedeira.



Recolha dos eletrodomésticos.

A diretiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos elétricos e eletrônicos (RAEE), prevê que os eletrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contêiner de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE:

Este dispositivo está em conformidade com as exigências da Directiva de Baixa Tensão 2014/35/EU e os requisitos da directiva EMC 2014/30/EU.