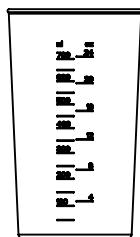
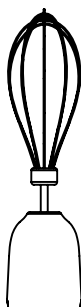
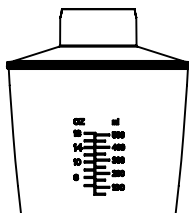
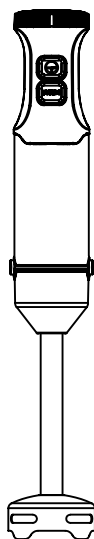


SAIVOD



BVRA-126

BATIDORA DE MANO

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Antes de usar el aparato eléctrico se deben adoptar siempre unas precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de usarlo, compruebe que la tensión de la toma de corriente corresponda a la que se indica en la placa de características.
3. No utilice ningún aparato que tenga dañado el cable o el enchufe, ni después de que el aparato haya sufrido una avería, una caída o cualquier otro tipo de daños. Devuelva el aparato al centro de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
4. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o un agente de servicio autorizado o un técnico cualificado para evitar un peligro.
5. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no lo sumerja en agua ni en otro líquido.
6. Desenchufe el aparato de la toma cuando no esté en uso, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo. Desconecte siempre la batidora de la alimentación eléctrica si la deja sin vigilancia y antes de montarla, desmontarla o limpiarla.
7. Apague el aparato y desconéctelo de la alimentación eléctrica antes de cambiar los accesorios o acercarse a las partes que se mueven durante el uso.
8. No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o sobre una superficie caliente.
9. No procese líquidos calientes.
10. No sumerja la parte superior de la batidora en agua, ya que esto podría provocar una descarga eléctrica.
11. Es necesaria una supervisión cercana cuando se utiliza el

aparato cerca de niños o personas enfermas.

12. Evite el contacto con las partes móviles.

13. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras bate, para reducir el riesgo de lesiones personales graves o daños a la batidora. Se puede utilizar un raspador, pero debe usarse solo cuando la batidora no esté en funcionamiento.

14. El aparato no puede utilizarse para batir sustancias duras y secas, ya que de lo contrario la cuchilla podría desafilarse.

15. Para reducir el riesgo de lesiones, no coloque nunca la cuchilla en la base sin haber instalado antes el recipiente correctamente en su lugar.

16. Asegúrese de que la tapa de la picadora esté bien bloqueada en su lugar antes de poner en marcha el aparato.

17. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones personales.

18. No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.

19. El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, siempre y cuando estén supervisadas o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y entiendan los riesgos que conlleva.

20. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.

21. No permita que los niños utilicen la batidora sin supervisión.

22. Asegúrese de apagar la batidora después de cada uso. Asegúrese de que el motor se haya detenido completamente antes de desmontar el aparato.

23. La cuchilla de metal es extremadamente afilada; se debe tener cuidado al manipular las cuchillas de corte afiladas, al

vaciar el recipiente y durante la limpieza.

24. Tenga presente el riesgo potencial de lesiones por un uso indebido.

25. No lo utilice al aire libre.

26. Guarde estas instrucciones.

27. Tenga cuidado si vierte líquido caliente en el procesador de alimentos o batidora, ya que puede salir expulsado del aparato debido al vapor repentino.

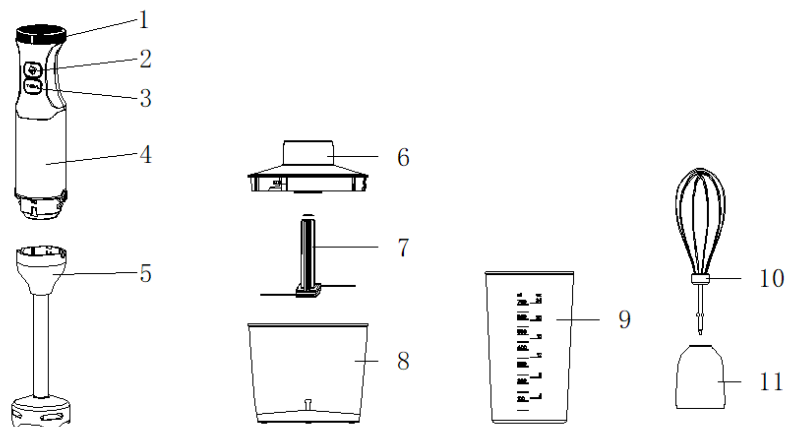
28. Los niños no deben jugar con el aparato.

29. Este aparato está previsto para el uso en aplicaciones domésticas y similares, como:

- Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- Casas de campo;
- Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- Entornos de tipo alojamiento y desayuno.

30. El consumo de energía en modo de espera es de 0,21W.

FAMILIARÍCESE CON LA BATIDORA



1. Selector de velocidad
2. Botón de baja velocidad
3. Botón de alta velocidad
4. Unidad del motor
5. Pie de la batidora
6. Caja de engranajes de la picadora
7. Cuchilla de la picadora
8. Recipiente de la picadora
9. Vaso medidor
10. Varillas
11. Caja de engranajes de las varillas

MODO DE EMPLEO DE LA BATIDORA

Antes del primer uso, limpie la batidora siguiendo las instrucciones del apartado «limpieza rápida».

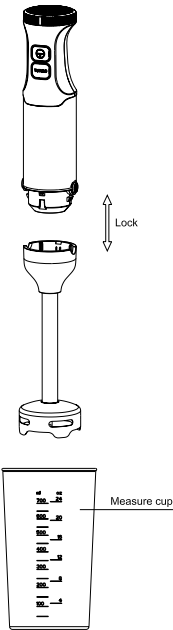
El tiempo de funcionamiento sin carga no puede exceder los 15 segundos.

Importante: Las cuchillas están muy afiladas, tenga cuidado al manipularlas. Asegúrese de que la batidora de mano esté desconectada de la toma de corriente antes de montar o quitar accesorios.

INSTRUCCIONES DE LA BATIDORA (ES ADECUADA PARA MEZCLAR VERDURAS Y FRUTAS)

1. La duración máxima de funcionamiento cada vez no debe exceder 1 minuto, y se debe mantener un tiempo de reposo de 3 minutos entre dos ciclos consecutivos.

2. Para instalar el pie de la batidora, alinee simplemente el cabezal de conexión del pie de la batidora con la posición del arco circular del cuerpo principal, e insértelo hasta el fondo para finalizar la instalación. Para desmontarlo, presione el botón de liberación a ambos lados del cuerpo principal para extraer el pie de la batidora.



Lock	Bloquear
Measure cup	Vaso medidor

3. Ahora solo tiene que enchufar la batidora de mano a la toma de corriente.
4. Baje la batidora de mano sobre los alimentos. A continuación, mantenga pulsado el botón de baja velocidad para ponerla en marcha. Al mismo tiempo, puede seleccionar el ajuste de velocidad que desee girando el selector de control de velocidad; la velocidad aumentará gradualmente al girar el selector de velocidad de izquierda a derecha.

Alimentos: Plátano, leche.

Instrucciones: llene el vaso medidor con 50 g de plátano y 200 g de leche.

Ponga en marcha el aparato con el pie de la batidora a velocidad de mezcla y pulse el botón turbo durante 30 segundos para triturar el plátano completamente.

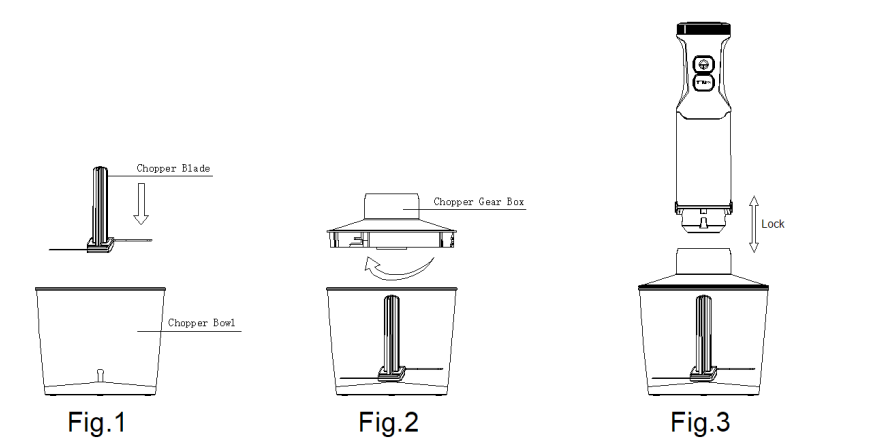
5. También puede ponerlo en marcha manteniendo pulsado el botón de alta velocidad (botón turbo). El aparato funcionará a la máxima velocidad todo el tiempo. La velocidad no cambiará incluso si gira el selector de velocidad.

6. Para detener la batidora de mano, suelte el botón de baja velocidad o el botón de alta velocidad.

INSTRUCCIONES DE LA PICADORA [USAR PARA PICAR CARNE Y HACER PASTA DE AJO]

1. Siga las instrucciones de la receta número uno. La duración máxima de funcionamiento cada vez debe ser

- inferior a 30 segundos, y se debe mantener un tiempo de reposo de 10 minutos entre dos ciclos consecutivos.
- Coloque el recipiente de la picadora sobre una superficie limpia y nivelada.
 - Monte la cuchilla de acero inoxidable en el recipiente de la picadora, como se muestra en la imagen.



Chopper Blade	Cuchilla de la picadora
Chopper Bowl	Recipiente de la picadora
Chopper Gear Box	Caja de engranajes de la picadora
Lock	Bloquear

- Introduzca los alimentos en el recipiente de la picadora.

RECETA NÚMERO UNO:

Quitar el hueso de la carne, cortar en trozos pequeños, y colocar la carne en el recipiente. La cantidad máxima de carne no debe exceder 200 g en cada operación de picado.

- Ponga la tapa en el recipiente de la picadora.
- Alinee el recipiente de la picadora de carne con la posición del arco circular en el cuerpo principal, e insértelo hasta el fondo para finalizar la instalación.
- Baje la batidora de mano sobre los alimentos. A continuación, mantenga pulsado el botón de baja velocidad o el botón de alta velocidad para ponerla en marcha.
- Para detener el aparato, suelte el botón de baja velocidad o el botón de alta velocidad de la unidad del motor.
- Cuando haya terminado de picar, desenchufe primero el aparato de la toma de corriente y, a continuación, retire la unidad de la batidora de la tapa de la picadora, presionando el botón de liberación a ambos lados.
- Quite la tapa de la picadora y saque los alimentos picados.

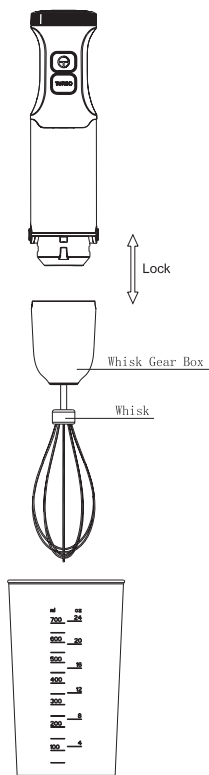
PRECAUCIÓN:

Para reducir el riesgo de lesiones, no coloque nunca la cuchilla en la base sin haber instalado antes el recipiente correctamente en su lugar.

INSTRUCCIONES PARA MONTAR CLARAS DE HUEVO

La duración máxima de funcionamiento cada vez no debe exceder 2 minutos, y se debe mantener un tiempo de reposo de 10 minutos entre dos ciclos consecutivos.

1. Alinee la caja de engranaje de las varillas con la posición del arco circular en el cuerpo principal, e insértelo hasta el fondo para finalizar la instalación.



Lock	Bloquear
Whisk Gear Box	Caja de engranajes de las varillas
Whisk	Varillas

2. Ahora solo tiene que enchufar la batidora de mano a la toma de corriente.

3. Introduzca la clara de huevo en el vaso. Generalmente, dos claras de huevo son suficientes.

4. Baje la batidora de mano sobre los alimentos. A continuación, mantenga pulsado el botón de baja velocidad para ponerla en marcha. Al mismo tiempo, puede seleccionar la velocidad que desee girando el selector de control de velocidad; la velocidad aumentará gradualmente al girar el selector de control de velocidad de izquierda a derecha.

5. También puede ponerlo en marcha manteniendo pulsado el botón de alta velocidad [botón turbo]. El aparato funcionará a la máxima velocidad todo el tiempo. La velocidad no cambiará incluso si gira el selector de control de velocidad.

6. Para detener la batidora de mano, suelte el botón de baja velocidad o el botón de alta velocidad de la unidad del motor.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato y retire el pie de la batidora desmontable.

NOTA: No sumerja en agua el pie de la batidora desmontable, ya que con el tiempo podría eliminarse la lubricación de los rodamientos.

2. El vaso pequeño y el recipiente no se deben usar para almacenar alimentos durante mucho tiempo.

3. Lave el pie de la batidora desmontable bajo agua corriente, sin usar productos de limpieza abrasivos ni detergentes. Cuando haya terminado de limpiar el pie de la batidora desmontable, colóquela en posición vertical para que salga toda el agua que pueda haber penetrado.

4. Limpie la unidad del motor con un paño húmedo. No la sumerja nunca en agua para limpiarla, ya que puede producirse una descarga eléctrica.

5. El recipiente de la picadora no debe entrar en contacto con alimentos a más de 70 grados. No lo use para almacenar alimentos.

6. Séquelo completamente.

PRECAUCIÓN: Las cuchillas están muy afiladas, tenga cuidado al manipularlas.

LIMPIEZA RÁPIDA

Entre dos tareas de procesamiento, mantenga la batidora de mano en un vaso medio lleno de agua y encienda el aparato para que funcione durante unos segundos.



Cuando sea el momento de desechar el producto, por favor considere el impacto medioambiental y llévelo a un punto adecuado para reciclar. Los plásticos y metales utilizados en la construcción de este aparato pueden ser separados para permitir su reciclaje. Pregunte a su centro más cercano para más detalles. Todos nosotros podemos participar en la protección del medio ambiente.

El Real Decreto Legislativo 1/2007 de 16 de noviembre otorga a los bienes de naturaleza duradera una garantía legal de 3 años.

Quedan excluidos de la garantía las averías o daños producidos por:

- Instalación incorrecta (voltaje, presión de gas o agua, conexiones eléctricas o hidráulicas), reinstalaciones o amueblamientos efectuados por el consumidor sin aplicar las correctas instrucciones.
- Causas accidentales como caídas, golpes, vertido de líquidos, introducción de cuerpos extraños, así como cualquier otra de fuerza mayor.
- Uso negligente, inadecuado, o no doméstico como aparatos instalados en peluquerías, bares, restaurantes, hoteles, etc.
- La intervención o manipulación de servicios técnicos distintos a los oficiales de la marca.
- Corrosión y/o oxidación, ya sean causados por el uso y desgaste normal del aparato, o acelerados por condiciones ambientales adversas.
- Uso de accesorios o consumibles que no sean originales de la marca.

Igualmente, quedan excluidos de la garantía:

- Componentes expuestos a desgaste por el uso normal (lámparas, burletes, aislantes, tubos, desagües, etc.) a partir del sexto mes, salvo defecto de origen.
- Componentes no electromecánicos, estéticos, plásticos, cristales, abatibles, jaboneras, baldas, rejillas, etc.
- Servicios de conservación, limpieza, desatascos, cambio de sentido de puerta, eliminación de cuerpos extraños, obstrucciones, puesta a punto o recalibrado, etc.
- Productos informáticos: Eliminación de virus, restauración de programas por este motivo, o la reinstalación del disco duro por borrado del mismo.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Antes de utilizar o aparelho elétrico, as seguintes precauções básicas devem ser sempre seguidas, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções.
2. Antes de utilizar, verifique se a tensão da tomada de parede corresponde à indicada na placa de identificação.
3. Não utilize nenhum aparelho com o cabo ou a ficha danificados, nem após o aparelho apresentar avarias, ter caído ou ter sido danificado de alguma forma. Devolva o aparelho à oficina autorizada mais próxima para exame, reparo ou ajuste elétrico ou mecânico.
4. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de serviço autorizado ou por um técnico qualificado, a fim de evitar riscos.
5. Para se proteger contra o risco de choque elétrico, não coloque em água ou outro líquido.
6. Desligue da tomada quando não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar. Sempre desconecte o liquidificador da tomada se ele for deixado sem supervisão e antes de montar, desmontar ou limpar.
7. Desligue o aparelho e desconecte da fonte de alimentação antes de trocar os acessórios ou aproximar-se de peças que se movem durante o uso.
8. Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou sobre superfícies quentes.
9. Não misture líquidos quentes.
10. Não mergulhe a parte superior do liquidificador na água, pois pode provocar choque elétrico.
11. É necessária uma supervisão rigorosa quando o seu aparelho

estiver a ser utilizado perto de crianças ou pessoas debilitadas.

12. Evite entrar em contato com peças móveis.

13. Mantenha as mãos e os utensílios fora do recipiente durante a mistura para reduzir o risco de ferimentos graves ou danificar o liquidificador. Pode-se usar um raspador, mas somente quando o liquidificador não estiver funcionando.

14. O aparelho não pode ser usado para misturar substâncias duras e secas, caso contrário, a lâmina poderá ficar cega.

15. Para reduzir o risco de ferimentos, nunca coloque a lâmina de corte na base sem primeiro colocar a tigela corretamente no lugar.

16. Certifique-se de que a tampa do picador esteja bem travada antes de operar o aparelho.

17. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar ferimentos às pessoas.

18. Não utilize o aparelho para outros fins que não sejam aqueles para os quais foi concebido.

19. O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os riscos envolvidos.

20. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e seu cabo fora do alcance das crianças.

21. Não permita que crianças utilizem o liquidificador sem supervisão.

22. Certifique-se de desligar o liquidificador após usar. Certifique-se de que o motor pare completamente antes de desmontar.

23. A lâmina metálica é extremamente afiada. Devese ter cuidado ao manusear as lâminas afiadas, esvaziar a tigela e du-

rante a limpeza.

24. Tenha cuidado com possíveis lesões causadas pelo uso indevido.

25. Não utilize ao ar livre.

26. Guarde estas instruções.

27. Tenha cuidado ao colocar líquidos quentes no processador de alimentos ou no liquidificador, pois eles podem ser ejetados do aparelho pela formação repentina de vapor.

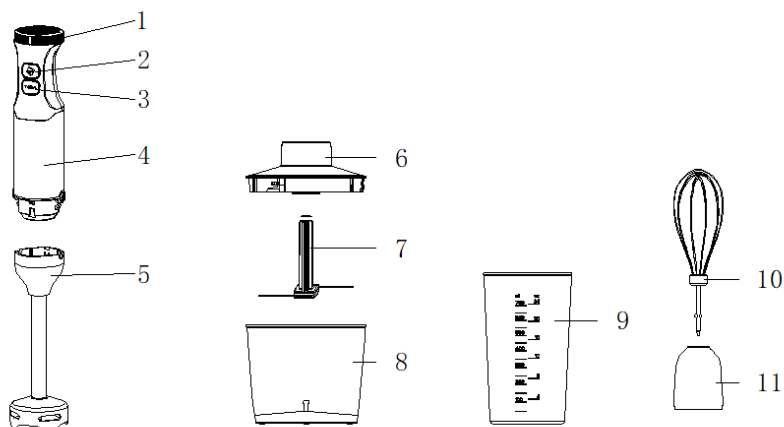
28. As crianças não devem brincar com o aparelho.

29. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:

- Áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas de fazenda;
- Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- Ambientes do tipo pousada.

30. O consumo de energia no modo de espera é de 0,21W.

CONHEÇA SEU LIQUIDIFICADOR



1. Botão de velocidade
2. Botão de baixa velocidade
3. Botão de alta velocidade
4. Unidade motora
5. Misture
6. Caixa de engrenagens do picador
7. Lâmina do picador
8. Tigela para picar
9. Copo medidor
10. Batedeira
11. Caixa de engrenagens do batedor

USE SEU LIQUIDIFICADOR

Antes da primeira utilização, limpe o liquidificador de acordo com a seção "Limpeza rápida".

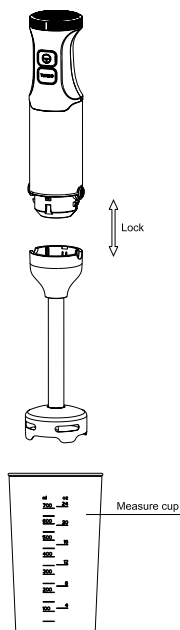
O tempo de funcionamento da unidade sem carga não pode exceder 15 segundos.

Importante: As lâminas são muito afiadas, manuseie com cuidado. Certifique-se de que o liquidificador manual esteja desconectado da tomada antes de montar ou remover os acessórios.

Instruções do liquidificador (adequado para misturar vegetais e frutas)

1. A duração máxima de operação por vez não pode exceder 1 minuto, e um tempo de descanso de 3 minutos deve ser mantido em dois ciclos consecutivos.
2. Ao instalar a haste de mistura, basta alinhar a cabeça de conexão da haste de mistura com a posição do arco circular do corpo principal e inseri-la até o fundo, e a instalação estará concluída. Ao desmontar, pressio-

ne o botão de liberação em ambos os lados do corpo principal para desmontar a haste de mistura.



Lock	Bloquear
Measure cup	Copinho medidor

3. Basta conectar o processador à tomada elétrica.

4. Mergulhe o processador nos alimentos. Em seguida, pressione e mantenha pressionado o botão de baixa velocidade para iniciar a operação. Ao mesmo tempo, você pode selecionar a configuração de velocidade desejada girando o botão de controle de velocidade. A velocidade aumentará gradualmente à medida que você girar o botão de velocidade da esquerda para a direita.

Alimentos: banana, leite.

Método de utilização: coloque a mistura de 50 g de banana e 200 g de leite no copo medidor.

Ative o produto com a vareta misturadora funcionando na velocidade de mistura e pressione o botão turbo por 30 segundos; a banana pode ser completamente danificada.

5. Você também pode iniciar a operação pressionando e mantendo pressionado o botão de alta velocidade (botão turbo), o aparelho funcionará na velocidade máxima o tempo todo. A velocidade não mudará mesmo que você gire o botão Speed.

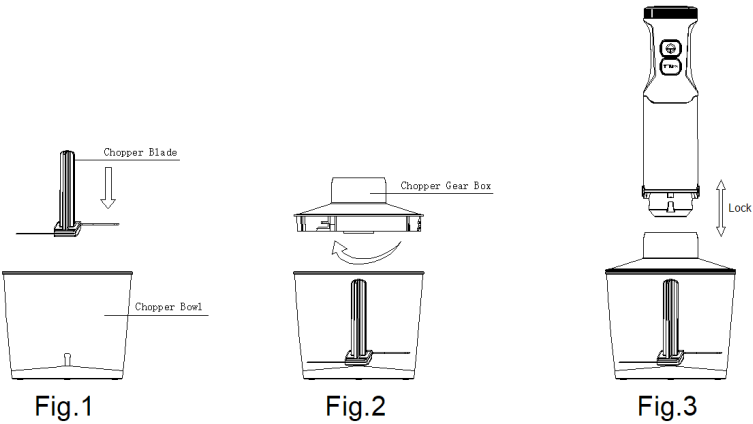
6. Para parar o processador, solte o botão de baixa velocidade ou o botão de alta velocidade.

INSTRUÇÕES PARA O PICADOR (PARA CORTAR CARNE E FAZER PASTA DE ALHO)

1. Use a receita um, a duração máxima da operação por vez deve ser inferior a 30 segundos, e o tempo de descanso de 10 minutos deve ser mantido em dois ciclos consecutivos.

2. Coloque o copo do picador sobre uma superfície limpa e nivelada.

3. Monte a lâmina de corte inoxidável na tigela do picador, conforme mostrado na Fig.



Chopper Blade	Lâmina do picador
Chopper Bowl	Tigela para picar
Chopper Gear Box	Caixa de engrenagens do helicóptero
Lock	Bloquear

4. Coloque os alimentos no recipiente do picador.

Receita um:

Remova o osso da carne, corte em pedaços pequenos e coloque a carne em uma tigela. A quantidade máxima de carne não pode exceder 200 g em cada mistura.

5. Coloque a tampa no recipiente do picador.

6. Alinhe o copo do moedor de carne com a posição do arco circular no corpo principal e insira-o até ao fundo, e a instalação estará concluída.

7. Mergulhe o processador nos alimentos. Em seguida, pressione e mantenha pressionado o botão de baixa velocidade ou o botão de alta velocidade para iniciar a operação.

8. Para parar o aparelho, solte o botão de baixa velocidade ou o botão de alta velocidade da unidade do motor.

9. Depois de terminar de picar, desconecte primeiro a tomada e, em seguida, remova o liquidificador da tampa do picador pressionando o botão de liberação em ambos os lados.

10. Retire a tampa do picador e remova os alimentos picados.

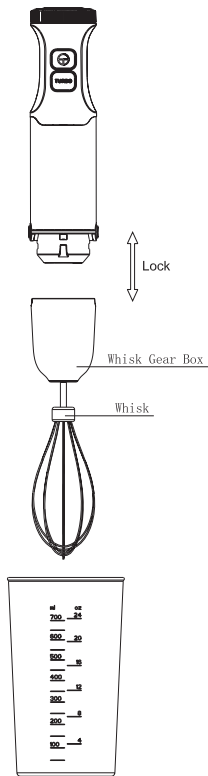
Atenção:

Para reduzir o risco de ferimentos, nunca coloque a lâmina de corte na base sem primeiro colocar a tigela corretamente no lugar.

INSTRUÇÕES PARA O BATEDOR DE CLARAS DE OVO

A duração máxima de operação por vez não pode exceder 2 minutos, e um tempo de descanso de 10 minutos deve ser mantido em dois ciclos consecutivos.

1. Alinhe o batedor de claras com a posição do arco circular no corpo principal e insira-o até ao fundo, concluindo assim a instalação.



Lock	Bloquear
Whisk Gear Box	Caixa de engrenagens da batedeira
Whisk	Batedeira

2. Basta conectar o processador à tomada elétrica.
3. Coloque a clara do ovo no copo, geralmente duas claras são suficientes.
4. Mergulhe o processador nos alimentos. Em seguida, pressione e mantenha pressionado o botão de baixa velocidade para iniciar a operação. Ao mesmo tempo, você pode selecionar a configuração de velocidade desejada girando o botão de controle de velocidade. A velocidade aumentará gradualmente à medida que você girar o botão de controle de velocidade da esquerda para a direita.
5. Você também pode iniciar a operação pressionando e mantendo pressionado o botão de alta velocidade (botão turbo), o aparelho funcionará na velocidade máxima o tempo todo. A velocidade não mudará mesmo que você gire o botão de controle de velocidade.
6. Para parar o processador, solte o botão de baixa velocidade ou o botão de alta velocidade da unidade do motor.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Desligue o aparelho da tomada e remova a haste misturadora removível.

NOTA: Não mergulhe a haste removível do liquidificador em água, pois com o tempo a lubrificação dos rolamentos pode ser removida.

2. Pequenos potes e tigelas que não podem ser usados para armazenar alimentos por muito tempo.

3. Lave a haste misturadora destacável sob água corrente, sem utilizar produtos de limpeza abrasivos ou detergentes. Após terminar a limpeza da haste misturadora destacável, coloque-a na posição vertical para que a água que possa ter entrado possa escorrer.

4. Limpe a unidade do motor com um pano úmido. Nunca mergulhe o aparelho em água para limpeza, pois pode ocorrer choque elétrico.

5. O copo para carne não deve entrar em contato com alimentos acima de 70 graus. Não utilize para armazenamento de alimentos.

6. Seque completamente.

ATENÇÃO: As lâminas são muito afiadas, manuseie com cuidado.

LIMPEZA RÁPIDA

Entre as tarefas de processamento, segure o processador em um copo cheio até a metade com água e ligue o aparelho por alguns segundos.



Quando for necessário eliminar o produto, por favor considere o impacto ambiental e leve-o a um ecoponto adequado para reciclar. Os plásticos e metais utilizados na construção deste equipamento podem ser separados para permitir a sua reciclagem. Pergunte no centro de reciclagem que lhe está mais próximo, para mais detalhes. Todos nós podemos participar na protecção do meio ambiente.

O Real Decreto Legislativo 84/2021 outorga aos bens de natureza duradoura uma garantia legal de 3 anos.

Ficam excluídos desta cláusula de garantia as avarias ou danos produzidos por:

- Instalação incorreta (tensão, pressão de gás ou de água, conexões elétricas ou hidráulicas), reinstalações ou colocações de móveis feitas pelo consumidor sem aplicar as instruções corretas.
- Causas acidentais como quedas, golpes, derrame de líquidos, introdução de corpos estranhos, assim como qualquer outra causa de força maior.
- Uso negligente, inadequado, ou não doméstico como aparelhos instalados em cabeleireiros, bares, restaurantes, hotéis, etc.
- A intervenção ou manipulação por serviços técnicos distintos aos oficiais da marca.
- Corrosão e/ou oxidação, tanto os causados pelo uso e desgaste normal do aparelho, como os acelerados por condições ambientais adversas.
- Uso de acessórios ou produtos consumíveis que não sejam originais da marca.

Também ficam excluídos da garantia:

- Componentes expostos ao desgaste pelo uso normal (candeeiros, artigos para calafetar, isolantes, tubos, sistemas de escoamento de águas, etc.) a partir do sexto mês, exceto defeito de origem.
- Componentes não eletromecânicos, estéticos, plásticos, vidros, rebatíveis, saboneteiras, prateleiras, grelhas, etc.
- Serviços de conservação, limpeza, desentupimentos, mudança da direção de abertura de portas, eliminação de corpos estranhos, obstruções, revisões de funcionamento ou recalibrações, etc.
- Produtos informáticos: Eliminação de vírus, restauração de programas por este motivo, ou a reinstalação do disco rígido por se ter apagado o seu conteúdo.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Before using check that the voltage of wall outlet correspond to the one shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or a authorized service agent or a qualified technician in order to avoid a hazard.
5. To protect against risk of electrical shock do not put in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
7. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
8. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
9. Do not blend hot liquids.
10. Do not immerse upper part of blender into water as this would give rise to electric shock.
11. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons.
12. Avoid contacting moving parts.
13. Keep hands and utensils out of container while blending to

reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.

14. The appliance cannot be used for blending hard and dry substance, otherwise the blade could be blunted.

15. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.

16. Be sure chopper lid is securely locked in place before operating appliance.

17. The use of accessory not recommended by the manufacturer may cause injuries to persons.

18. Do not operate the appliance for other than its intended use.

19. Appliance can be used by 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.

20. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

21. Do not allow children to use the blender without supervision

22. Be sure to switch off the appliance after each use of your blender. Make sure the motor stops completely before disassembling.

23. The metal blade is extremely sharp, Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.

24. Be care of potential injury from misuse.

25. Do not use outdoors.

26. Save these instructions.

27. Be careful if hot liquid is poured into the food processor

or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

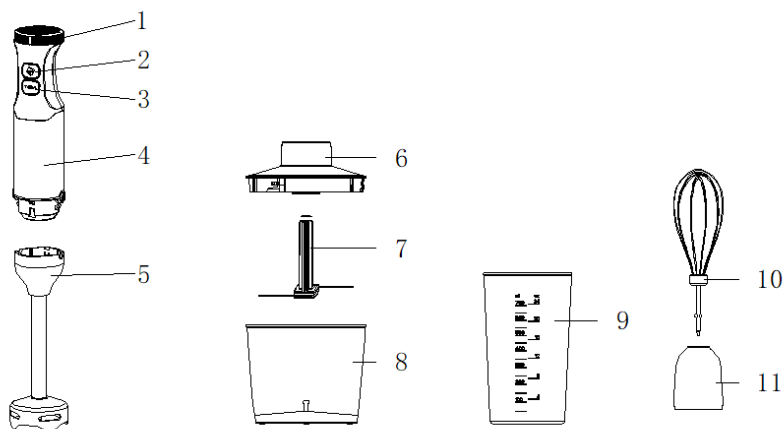
28. Children shall not play with the appliance.

29. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments.

30. Power consumption in standby mode is 0,21W.

KNOW YOUR BLENDER



- 1.Speed knob
- 2.Low speed btton
- 3.High speed btton
- 4.Motor unit
- 5.Blend
- 6.Chopper Gear Box
- 7.Chopper Blade
- 8.Chopper Bowl
- 9.Measure Cup
- 10.Whisk
- 11.Whisk Gear Box

USING YOUR BLENDER

Before the first use, clean the blender according to the section of "quick cleaning".

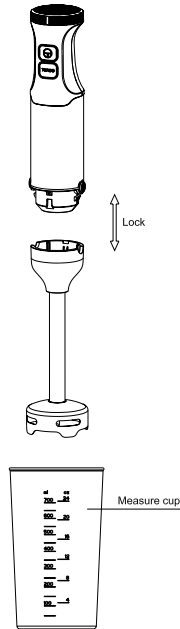
The time running unit without load can't exceed 15s.

Important: Blades are very sharp, handle with care. Ensure that the hand-held blender is unplugged from the power outlet before assembling or removing attachments.

INSTRUCTION FOR BLENDER (IT IS SUITABLE FOR BLENDING VEGETABLE AND FRUIT)

- 1. Max operation duration per time cannot exceed 1 minute, and 3 minute rest time must be maintained at two consecutive cycles.
- 2. When installing the blend rod, you only need to align the blend rod connection head with the main body's circular arc position and insert it to the bottom, and the installation is completed. When disassembling, press

the release button on both sides of the main body to disassemble the blend rod.



3. Simply plug the hand-held blender to power outlet.

4. Lower the hand-held blender into food. Then press and hold the low speed button to start operating. At the same time you can select desired speed setting by dialing the speed control dial, the speed will be higher gradually when you dial the Speed knob from left to right.

Food: Banana , milk .

Using method: fill the banana 50g and milk 200g mixture into measure cup, activating the product with blending rod running at blending speed and press down the turbo button for 30 seconds;

The banana can be damaged completely.

5. You also can start operating by pressing and hold the high speed button (turbo button), the appliance will operate at the highest speed all the time. The speed will not change even if you dial the Speed knob .

6. To stop the hand-held blender by releasing the low speed button or high speed button.

INSTRUCTION FOR CHOPPER (USING FOR CHOPPING MEAT AND MAKING GARLIC PASTE)

1. Use recipe one , max operation duration per time should less than 30 second, and 10minute rest time must be maintained at two consecutive cycles.

2. Place the chopper bowl on a clean, level surface.

3. Assemble the stainless chopping blade into the chopper bowl, as shown in Fig.

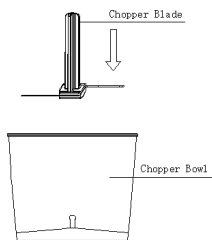


Fig.1

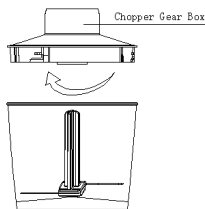


Fig.2

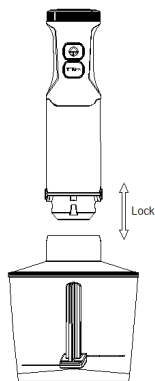


Fig.3

4. Place food into the chopper bowl.

RECIPE ONE :

Remove the bone of the meat, cut small piece, then place the meat into bowl, the max quantity of meat can't exceed 200g in every blending.

5. Attach the lid onto the chopper bowl.

6. Align the meat grinder cup with the circular arc position on the main body and insert it to the bottom,an the installation is complete.

7. Lower the hand-held blender into food. Then press and hold the low speed button or high speed button to start operating.

8. To stop the appliance by releasing the low speed button or high speed button of the motor unit.

9. After finishing chopping, unplug the power outlet firstly, then remove the blender unit from the chopper lid by press the release button on both sides.

10. Take off the chopper lid-and remove the chopped food.

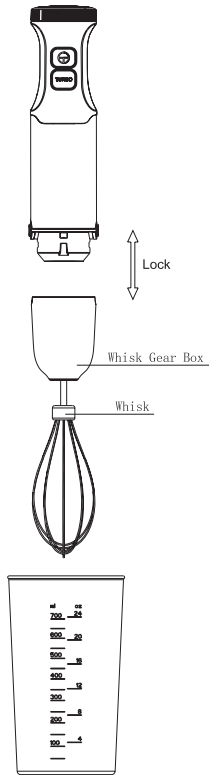
Caution:

To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.

INSTRUCTION FOR EGG WHITE BEATER

Max operation duration per time cannot exceed 2 minute, and 10 minute rest time must be maintained at two consecutive cycles.

1. Align the egg white beater with the circular arc position on the main body and insert it to the bottom,an the installation is complete.



2. Simply plug the hand-held blender to power outlet.
3. Place egg white into the cup, generally, two eggs white is enough.
4. Lower the hand-held blender into food. Then press and hold the low speed button to start operating. At the same time you can select desired speed setting by dialing the speed control dial, the speed will be higher gradually when you dial the speed control dial from left to right.
5. You also can start operating by pressing and hold the high speed button (turbo button), the appliance will operate at the highest speed all the time. The speed will not change even if you dial the speed control dial.
6. To stop the hand-held blender by releasing the low speed button or high speed button of the motor unit.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and remove the detachable blending rod.

NOTE: Do not immerse the detachable blending rod of the blender in water because overtime the lubrication on the bearings may be washed away.

2. Small jar and bowl which can not be used to store food for a long time.
3. Wash the detachable blending rod under running water, without the use of abrasive cleaner or detergents.

After finishing cleaning the detachable blending rod, place it upright so that any water which may have got in, can drain out.

4. Wipe the motor unit with a damp cloth. Never immerse it in water for cleaning as a electric shock may occur.

5. The meat cup shall not touch food above 70 degrees. Do not use for food storage.

6. Dry thoroughly.

CAUTION: Blades are very sharp, handle with care.

QUICK CLEANING

Between processing tasks, hold the hand blender in a cup half filled with water and turn on the appliance to make it run for a few seconds.



When the time comes to eliminate this product, please consider the environmental impact and take it to recognised recycling facility instead of disposing it with general household waste. Take the equipment to a waste disposal site. Plastic and metal parts that are used in the construction of this appliance can be separated into pure grade which allow recycling. Ask to your service centre for details. Everyone of us can participate on the environmental protection.

Royal Decree-Law 1/2007, of 16 November, grants goods of a durable nature a legal guarantee of 3years.

Damage or faults caused by the following are excluded from the guarantee:

- Incorrect installation (voltage, gas or water pressure, electrical or water CONNECTION reinstallations or housings made by the consumer without applying the correct instruction.
- Accidental causes such as falls, knocks, contact with liquids, insertion of foreign bodies or any other cause of force majeure.
- Negligent, inadequate or non-domestic use, such as appliances installed in hairdressers, bars, restaurants, hotels, etc.
- Manipulation by technical services other than the official ones of the brand.
- Corrosion and/or rust caused by the normal wear and tear of the appliance or accelerated by adverse environmental conditions.
- Use of accessories or consumables which are not the original ones of the brand.

The following are also excluded from the guarantee:

- Components exposed to wear and tear due to normal use (light bulbs, seals, insulators, tubes, drains, etc.), from the sixth month, save manufacturing defects.
- Non-electromechanical components, aesthetic, plastic, glass or folding components soap dishes, shelves, grilles, etc.
- Conservation services, cleaning, unblocking, change of direction of door, removal of foreign bodies, obstructions, recalibration or fine-tuning, etc.
- Computer products: Elimination of viruses, restoration of programs for this reason, or the reinstallation of the hard disk because it has been wiped.

ES Este artículo dispone de una garantía de 3 años en los términos y condiciones expresados en la Ley 1/2007. Para cualquier aclaración sobre el aparato adquirido, acuda a su centro El Corte Inglés, Hipercor o Supercor.
Tel. Asistencia: (+34) 900 363 900.

PT Este artigo está coberto por uma garantia de 3 anos nos termos e condições estipulados na DL 84/2021 . Para qualquer esclarecimento sobre o aparelho adquirido, contacte com o seu centro El Corte Inglés.
Tel. Asistencia: (+34) 900 363 900.

EN This article is guaranteed for 3 years, in the terms and conditions set out in Act 1/2007 (Spanish legislation). For any queries related to the device purchased, consult El Corte Inglés, Hipercor or Supercor.
Tel. Assistance: (+34) 900 363 900.

220-240 V~ 50-60 Hz 1000 W

El Corte Inglés S.A.

Hermosilla 112, 28009 Madrid
España / Espanha / Spain NIF: A-28017895
Fabricado en China / Fabricado na China
Made in China.

