

Ref.: 400005010



ES

BATIDORA DE BRAZO ALIARA

PT

MISTURADOR DE BRAÇO ALIARA



Potencia  
/ Energía

Regulador velocidad  
/ Speed

Funcion  
/ Função

Vaso & Picadora  
/ Tumbler & Chopper

Dimensión  
/ Dimensão

Voltaje  
/ Voltagem

Hz

1200W

Si

Triturar, picar y batir

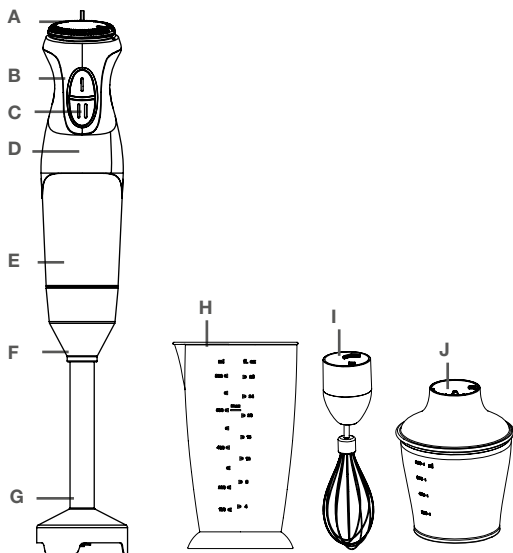
800ml

Ø65x382mm

220-240V

50-Hz

## PARTES DE LA BATIDORA / PARTES DO MISTURADOR



**A.** Regulador de velocidad

**B.** Botón velocidad media

**C.** Botón Turbo

**D.** Carcasa frontal

**E.** Unidad del motor

**F.** Brazo

**G.** Cuchilla

**H.** Vaso medidor

**I.** Varilla para batir

**J.** Picadora

**A.** Regulador de velocidade

**B.** Botão de velocidade média

**C.** Botão Turbo

**D.** Caixa frontal

**E.** Unidade motora

**F.** Braço

**G.** Lâmina

**H.** Copo de medição

**I.** Batedor

**J.** Helicóptero

## IMÁGENES REFERENCIA / REFERÊNCIA DE IMAGENS

Imagen 1 / Imagem 1

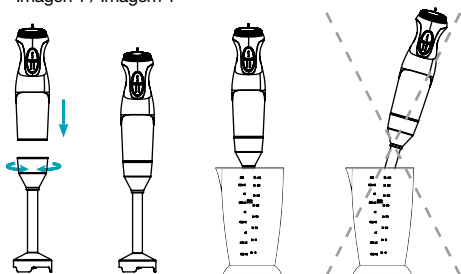


Imagen 2 / Imagem 2

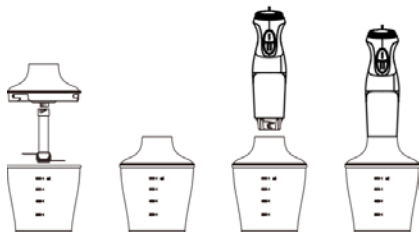
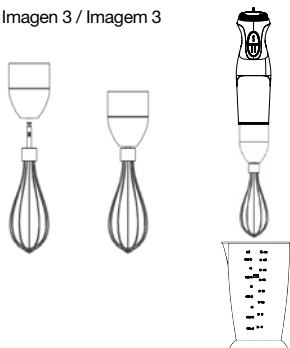


Imagen 3 / Imagem 3



## PRECAUCIONES SEGURIDAD

**1.** Antes de conectar el aparato a la fuente de alimentación, comprobar la corriente y el voltaje de la red eléctrica.

**2.** Conectar el aparato solamente en enchufes con toma de tierra. El cable y la clavija deben estar completamente secos.

**3.** El aparato debe ser utilizado sólo para el fin para el que ha sido fabricado.

**4.** Este aparato sólo puede utilizarse en el interior de locales.

**5.** No sumergir el aparato en agua o cualquier otro líquido. Si accidentalmente se moja la unidad del motor o el enchufe, desconectarlo inmediatamente y con-

tactar con el servicio técnico.

**6.** No usar el aparato con las manos húmedas, en un suelo mojado o con el aparato mojado.

**7.** Tener especial cuidado al preparar alimentos para bebés, ancianos y enfermos.

Asegurarse siempre que el brazo de la batidora de mano éste completamente esterilizado.

**8.** Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

**9.** Nunca intentar abrir ni reparar el aparato uno mismo.

**10.** Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, el agente de servicio o por el personal cuali-

ficado con el fin de evitar riesgos.

**11.** No colocar el cable eléctrico sobre bordes afilados. Para una mayor protección, mantener el cable alejado del calor.

**12.** Nunca usar el cable para mover el aparato.

**13.** No tirar del cable para desenchufar la clavija ni extraer con las manos mojadas.

**14.** Colocar el aparato sobre un lugar firme, uniforme y alejado de las llamas.

**15.** No dejar el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.

**16.** Los niños no pueden reconocer los peligros que entraña el uso incorrecto de los aparatos eléctricos. Por lo tanto,

nunca permitir que los niños utilicen aparatos eléctricos sin supervisión.

**17.** Retirar siempre el cable del enchufe cuando el aparato no esté encendido o en uso y siempre antes de limpiarlo.

**18.** Antes de conectar el aparato desenrollar completamente el cable del cuerpo central del aparato quedando unido a éste solamente por el orificio de conexión, a fin de evitar posibles deterioros en el cable.

**19.** Las cuchillas están afiladas. Manejar con cuidado.

**20.** No enchufar el aparato a la fuente de alimentación hasta que esté completamente montado y desenchufarlo siempre

antes de desmontar el aparato o manipular la cuchilla.

**21.** No colocar en el aparato ingredientes calientes.

**22.** Nunca usar accesorios no autorizados.

**23.** Funcionamiento a corto plazo. No utilizar el aparato durante más de 1 minuto seguido, ni durante más de 10 segundos con alimentos duros.

**24.** Se debe de tener especial cuidado al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.

**25.** Apagar el aparato y desconectarlo de la alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas que se mueven durante el uso.

**26.** Mantener las manos y los utensilios

fuera del recipiente mientras se están mezclando los alimentos para evitar la posibilidad de lesiones graves a personas o daños a la unidad.

**Aviso:** No utilizar la batidora de vaso durante más de 1 minuto. La cuchilla está muy afilada.

**Precaución:** ¡No triturar alimentos sin agua!

## ANOMALÍAS & REPARACIÓN

1. En caso de avería llevar el aparato a su servicio técnico de asistencia.
2. No intentar desmontarlo o repararlo si no es una persona cualificada.
3. Si la conexión de red se encuentra dañada debe ser sustituida de manera inmediata.



**ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO.** Esta marca indica que este producto no debe eliminarse junto con otros residuos domésticos en toda la UE.

Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, reciclar correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento donde se adquirió el producto. Ellos pueden recoger este producto para el reciclaje seguro ambiental.

## INTRODUCCIÓN

Gracias por la compra nuestro producto de calidad. Utilizar cuidadosamente y de acuerdo con las instrucciones que figuran a continuación. Por favor leer y guardar estas instrucciones para futuras referencias.

## INSTRUCCIONES

La batidora es ideal para preparar salsas, sopas, maionesa y alimentos para bebés, así como para mezclar ingredientes y hacer batidos.

- Se pueden combinar líquidos y sólidos en la mezcla.
- Colocar la batidora verticalmente y hasta el fondo del vaso medidor. (Para evitar que el vaso se deslice sobre la encimera).

- No llenar el vaso más de 800ml.

**Nota:** ver imagen 1 (página 3).

## AJUSTAR LAS VELOCIDADES

Pulsar el **botón I** para velocidad media. En este ajuste de velocidad podrá cambiar la velocidad mediante el regulador de velocidad.

Pulsar el **botón II** para botón turbo. En este ajuste no se podrá regular la velocidad.

## CÓMO USAR

1. Girar la brazo de la batidora en la unidad del motor hasta que se bloquee.
  2. Introducir la batidora en el vaso medidor. Para evitar salpicaduras, colocar la cuchilla en la comida antes de encenderla.
  3. Mantener el vaso firmemente y presionar el botón de velocidad deseada.
  4. No dejar que el líquido supere la unión entre la unidad del motor y la brazo.
- Si la batidora se obstruye, desenchufar antes de limpiar.
5. Apagar la batidora cuando se termine de utilizar.

**Nota:** Para un mejor uso de la batidora de mano funcionar durante 1 minuto, reposar 1 minuto, después de 5 ciclos descansar 30 minutos.

## CÓMO USAR LA PICADORA

1. La picadora es ideal para alimentos duros, como carne, queso, cebolla, hierbas, ajo, zanahorias, nueces, almendras, ciruelas pasas, etc.
2. No cortar alimentos extremadamente duros, como cubitos de hielo, nuez moscada, granos de café.

### Antes de picar...

1. Retirar con cuidado la tapa de plástico de la cuchilla.  
**Precaución:** ¡La cuchilla está muy afilada! Sujétarla siempre por la parte superior de plástico.

2. Colocar la cuchilla en el centro del recipiente de la picadora. Presionar la cuchilla hacia abajo. Siempre

colocar el recipiente en una base antideslizante.

3. Insertar los alimentos en el recipiente.
4. Colocar la tapa de la picadora y girar hasta que haga click.
5. Fijar la unidad del motor en la tapa de la picadora hasta que se bloquee.
6. Elegir la velocidad y presionar el interruptor con la velocidad deseada. Durante el proceso, se debe sostener la unidad del motor con una mano y la picadora en la otra.
7. Después de utilizar, extraer la unidad del motor de la picadora.
8. Posteriormente retirar la tapa de la picadora y sacar con cuidado la cuchilla.
9. Retirar los alimentos procesados del recipiente.
10. No triturar alimentos duros durante más de 10 segundos.
11. No triturar alimentos sin agua durante 5 segundos.
12. Cuando esté triturando, se debe usar la velocidad baja.

**Nota:** ver imagen 2.

## GUÍA DE PREPARACIÓN DE TIEMPO DE ALIMENTOS:

INGREDIENTES	CANTIDAD	TIEMPO	PREPARACIÓN
Carne	300gr.	20seg.	1-2cm
Frutos secos	300gr.	20seg.	1-2cm
Queso	300gr.	15seg.	1-2cm
Cebollas	300gr.	20seg.	Medio recipiente
Galletas	250gr.	20seg.	1cm

Precaución: No exceder más de 30 segundos picando.

Después de 5 minutos de uso continuo, dejar descansar unos minutos.

## CÓMO USAR VARILLAS DE BATIR

Utilizar la varilla únicamente para batir cremas, claras de huevo y/o mezclar los bizcochos y postres preparados.

1. Insertar la varilla de batir en la unidad del motor en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se bloquee.
2. Colocar el batidor en un recipiente y sólo entonces elegir la velocidad deseada.
3. No utilizar la varilla durante más de 2 minutos.
4. Una vez utilizado desenchufar de la corriente y quitar la varilla del cuerpo del motor.

**Nota:** ver imagen 3.

## PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

- 1.** Antes de ligar à corrente eléctrica, verifique que a voltagem indicada na placa está em conformidade com a voltagem da rede.
- 2.** Ligar o dispositivo apenas a fichas com uma ligação à terra. O cabo e a ficha devem estar completamente secos.
- 3.** O dispositivo deve ser utilizado apenas para o fim para o qual foi fabricado.
- 4.** Este dispositivo só pode ser utilizado dentro de casa.
- 5.** Não imergir o aparelho em água ou qualquer outro líquido. Se o aparelho ou ficha estiver acidentalmente molhado, desligue-o imediatamente e contacte o serviço técnico.
- 6.** Não utilize o aparelho com as mãos húmidas, num pavimento molhado ou com o aparelho molhado.
- 7.** Ter especial cuidado na preparação de alimentos para bebés, idosos e doentes. Certifique-se sempre de que o eixo da varinha mágica está completamente esterilizado. Utilizar o esterilizador de acordo com as instruções do fabricante.
- 8.** As crianças devem ser supervisionadas para se assegurarem de que não brincam com o aparelho.
- 9.** Nunca tente abrir ou reparar o dispositivo sozinho.
- 10.** Se o cabo de alimentação estiver danificado, o mesmo deve ser substituído pelo fabricante ou pelo



serviço pós-venda, por pessoal qualificado ou similar com o fim de evitar o perigo.

**11.** Não coloque o cabo elétrico sobre extremidades afiadas. Para uma maior proteção, mantenha o cabo afastado do calor.

**12.** Nunca utilize o cabo para mover o aparelho.

**13.** Não puxe o cabo para desligar a ficha nem puxe a mesma com as mãos molhadas.

**14.** Coloque o aparelho num local firme, uniforme e afastado das chamas.

**15.** Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto está a funcionar.

**16.** As crianças não

conseguem reconhecer os perigos do uso incorreto de aparelhos eléctricos. Portanto, nunca permita que as crianças usem aparelhos eléctricos sem supervisão.

**17.** Remover sempre o cabo da ficha quando o aparelho não está ligado ou em uso e sempre antes de o limpar.

**18.** Antes de ligar o aparelho, desenrole totalmente o cabo do corpo central do aparelho ficando unido a este apenas pelo orifício de ligação para evitar possíveis danos no cabo.

**19.** As lâminas são afiadas. Manuseie com cuidado.

**20.** Não ligue o aparelho à fonte de alimen-

tação enquanto este não estiver totalmente montado e desligue-o sempre antes de desmontar o aparelho ou manusear a lâmina.

**21.** No coloque ingredientes quentes no aparelho.

**22.** Nunca utilizar acessórios não autorizados.

**23.** Funcionamento a curto prazo. Não utilize o aparelho durante mais de 1 minuto seguido, nem durante mais de 10 segundos com alimentos duros.

**24.** Deve ter cuidado ao manusear as lâminas afiadas, ao esvaziar o recipiente e durante a limpeza.

**25.** Desligar o aparelho e retirar a ficha da corrente antes de trocar os acessórios ou antes de se aproxi-

mar das peças que se movem durante a utilização.

**26.** Mantenha as mãos e os utensílios fora do recipiente enquanto se está a misturar os alimentos para evitar a possibilidade de lesões graves a pessoas ou danos na unidade.

**Nota:** Não utilizar o misturador durante mais de um minuto.

**Aviso:** Não misturar alimentos sem água.

## ANOMALIAS E REPARO

1. Em caso de falha, leve o dispositivo ao seu serviço de assistência técnica.
2. Não manipule os produtos, nem tente substituir as peças.
3. Se o cabo estiver danificado, entre em contato com o revendedor onde o item foi comprado.



**REMOÇÃO CORRETA DO PRODUTO**  
Esta marca indica que este produto não deve ser removido em conjunto com outros resíduos domésticos em toda a UE.

Para evitar possíveis danos a nível ambiental ou de saúde humana que represente a eliminação descontrolada de resíduos, deve reciclar adequadamente para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para ter o seu dispositivo usado, use os sistemas do retorno ou contacte o estabelecimento onde o produto foi adquirido. Eles conseguem por este produto para a reciclagem ambiental segura.

## INTRODUÇÃO

Obrigado por ter adquirido o nosso produto de qualidade. Use com cuidado e em conformidade as instruções listadas abaixo. Leia e guarde estas instruções para referências futuras.

## INSTRUÇÕES

A batedeira é ideal para preparar molhos, sopas, maionese e alimentos para bebês, assim como para misturar ingredientes e batidos.

- Líquidos e sólidos podem ser combinados na mistura.

- Colocar o misturador na vertical e até ao fundo do copo doseador (para evitar que o copo deslize sobre a bancada de trabalho).

- Não encher o copo com mais de 800ml.

Nota: ver figura 1 (página 3).

## VELOCIDADES DE AJUSTE

Pressione o botão I para a velocidade média. Neste ajuste de velocidade, você pode alterar a velocidade usando o regulador de velocidade.

Pressione o botão II para o botão turbo. Nesse ajuste, a velocidade não pode ser regulada.

## COMO UTILIZAR

1. Gire o braço da batedeira na unidade do motor até que fique bloqueado.
2. Introduza a batedeira no recipiente. Posteriormente, escolha a velocidade desejada. Dependendo da pressão no botão, a velocidade varia e ilumina-se na parte superior.
3. Desligue a batedeira quando terminar de a utilizar.
4. Não utilize a batedeira de copo durante mais de 1 minuto.
5. **PRECAUÇÃO:** A lâmina é muito afiada.
6. **PRECAUÇÃO:** Não triture alimentos sem água!

## COMO UTILIZAR A PICADORA

1. A picadora é ideal para alimentos duros, como carne, queijo, cebola, ervas, alho, cenouras, nozes, amêndoas, ameixas, etc...
2. Não corte alimentos extremadamente duros, como cubos de gelo, noz moscada, grãos de café e cereais.  
Antes de picar...
  1. Retire cuidadosamente a tampa de plástico da lâmina. Precaução: a lâmina é muito afiada! Segure-a sempre pela parte superior de plástico.
  2. Coloque a lâmina no pino central do recipiente do picador. Pressione a lâmina para baixo. Coloque sempre o recipiente numa base antiderrapante.
  3. Insira os alimentos no recipiente.

4. Coloque a tampa da picadora até fazer clique.
5. Fixe a unidade do motor na tampa da picadora até que fique bloqueada.
6. Escolha a velocidade e pressione o interruptor com a velocidade desejada. Durante o processo, deve segurar a unidade do motor com uma mão e a picadora com a outra.
7. Após a utilização, extrair a unidade do motor da picadora.
8. Posteriormente, retire a tampa da picadora e remova a lâmina cuidadosamente.
9. Retire os alimentos processados do recipiente.
10. Não triture alimentos duros durante mais de 10 segundos.
11. Não triture alimentos sem água durante 5 segundos.
12. Quando estiver a triturar, deve utilizar a velocidade baixa.

Nota: ver imagem 2.

## GUIA DE PREPARAÇÃO DE TEMPO DE ALIMENTAÇÃO:

INGREDIENTES	QUANTIDADE	TEMPO	PREPARAÇÃO
Carne	300gr.	20seg.	1-2cm
Frutas vermelhas	300gr.	20seg.	1-2cm
Queijo	300gr.	15seg.	1-2cm
Cebolas	300gr.	20seg.	Meio contentor
Bolachas	250gr.	20seg.	1cm

## COMO UTILIZAR AS VARAS

Utilize a vara apenas para bater cremes, claras de ovo e/ou misturas de esponjas e sobremesas preparadas.

1. Insira a vara no respetivo suporte e, em seguida, encaixe-a na unidade do motor até que fique bloqueada.
2. Coloque a batedeira num recipiente e só então escolha a velocidade desejada.
3. Não utilize a vara durante mais de 2 minutos.
4. Após a utilização, desligue da corrente e retire o braço do corpo do motor.

Nota: ver imagem 3.

**MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA**

Limpiar la unidad del motor únicamente con un paño húmedo. ¡No sumergir el motor en agua!

1. Todas las demás partes se pueden limpiar en el lavavajillas. Sin embargo, después de procesar alimentos muy salados, debe levantar las cuchillas de inmediato.
2. Además, se debe tener cuidado de no usar una sobredosis de limpiador o descalcificado en el lavavajillas.
3. Al procesar alimentos con color, las partes de plástico del aparato pueden decolorarse. Limpiar estas partes con aceite vegetal antes de colocarlas en el lavavajillas.
4. Las cuchillas están muy afiladas, por favor tener cuidado.
5. Desenchufar el aparato antes de limpiarlo.

**MANUTENÇÃO E LIMPEZA**

Limpe a unidade do motor apenas com um pano húmido. Não mergulhe o motor em água!

1. Todas as restantes partes podem ser limpas na máquina de lavar louça. No entanto, depois de processar alimentos muito salgados, deve levantar as lâminas imediatamente.
2. Além disso, deve ter-se o cuidado de não utilizar uma dose excessiva de detergente ou descalcificador na máquina de lavar louça.
3. Ao processar alimentos com cor, as partes de plástico do aparelho podem descolorar. Limpe estas partes com óleo vegetal antes de as colocar na máquina de lavar louça.
4. As lâminas são muito afiadas, por favor, tenha cuidado.
5. Desligue o aparelho antes de o limpar.

**CERTIFICADO DE GARANTÍA**

CERTIFICADO DE GARANTIA



**Importado por Garsaco Import S.L. (B-12524773). Made in China.**

Importado por Garsaco Import S.L. (B-12524773). Made in China.

**!** Este producto tiene una garantía de 3 años desde la fecha de venta, declinando toda responsabilidad por defectuoso o roturas, originadas por mal uso. Para que esta garantía sea válida, es imprescindible presentar esta tarjeta así como el ticket o la factura de compra.

Este produto tem uma garantia de 3 anos a partir da data de venda, em declínio de qualquer responsabilidade por mau funcionamento ou quebra causada por mau uso. Para que esta garantia seja válida, é necessário apresentar este cartão eo bilhete ou nota fiscal.

**Nombre y dirección del comprador.**

Nome e endereço do comprador.

**Nombre y dirección vendedor.**

**Sello del establecimiento.**

Nome e endereço do fornecedor. Selo de estabelecimento.