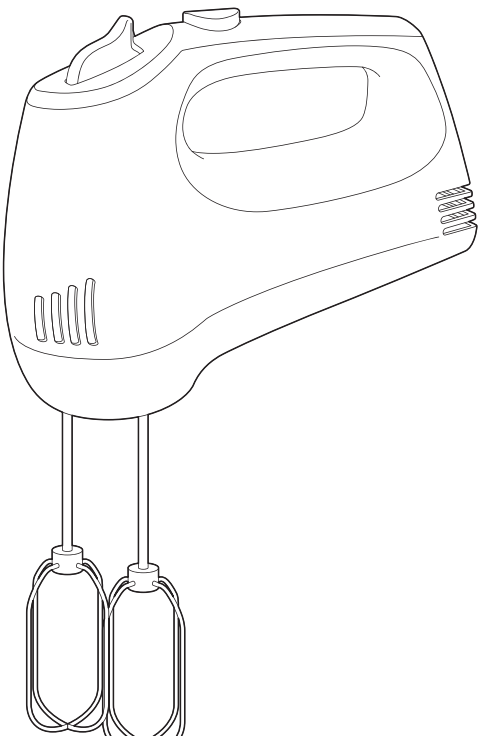
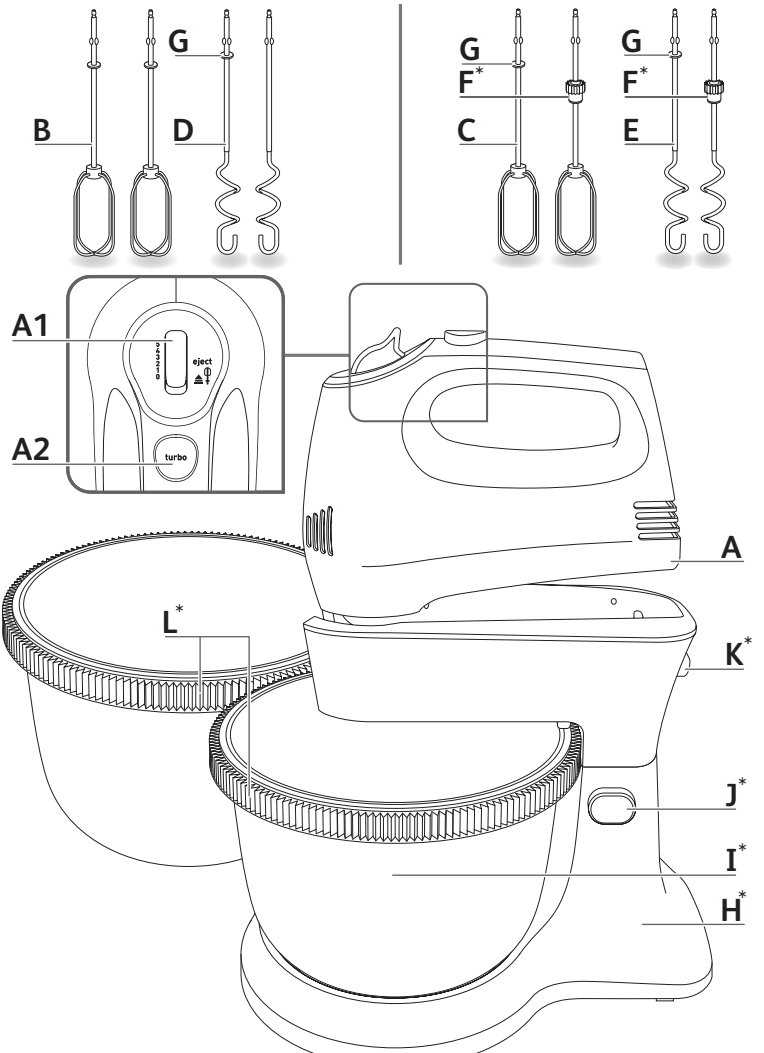
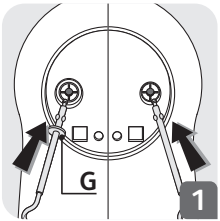
EN

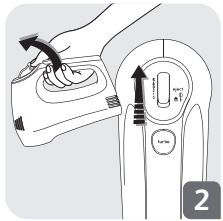
ES





* depending on model / dependiendo del modelo


G
1


2

3

4

1
2
5

SAFETY INSTRUCTIONS

Before using your appliance for the first time, please take time to read all the following instructions carefully and keep it in a safe place.

- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: use which does not conform to the instructions will release the manufacturer from all responsibility and the guarantee will be deemed null and void.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended for household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for :
  - 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.

- 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.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning. For appliances with accessories with dough hooks (food mixers) or blender shaft or mincers or blender or shredder (depending on model): this appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- For appliances with accessories with egg beater or cream whippers or multi-blade whisk or graters (depending on model): this appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances 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 if they understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Clean all of the accessories that have been in contact with food, in soapy water immediately after use.
- Improper use of the appliance and its accessories may damage the appliance and cause injury.
- Some accessories have some sharp blades (depending on model), take care when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- To avoid all accidents and damage the appliance, follow operating times and speed settings for accessories specified in the manual.
- Please check that the supply voltage of your appliance corresponds to your electrical installation before plugging it in. You may damage the appliance or cause injury to yourself if this is not the case.
- To avoid electric shocks, never use the appliance with wet hands or on a damp or wet surface. Avoid wetting the appliance's electrical components. Never place the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Do not use your appliance if it is not working properly or if it has been damaged. Please contact your approved service centre.
- Any maintenance other than routine cleaning and upkeep by customers must be carried out by an approved service centre.

- The power cord must not be placed near or come into contact with the hot parts of the appliance, sources of heat or sharp corners.
- Do not move or unplug the appliance by pulling on the cord.
- For your own safety, only use accessories and spare parts which are suitable for your appliance.
- To avoid electric shocks, ensure that your fingers do not come into contact with the plug pins when you plug in or unplug the appliance.
- Do not plug any other appliances into the same plug hole using adapters. Electric overload is likely to damage the appliance or cause an accident. Only use an extension lead after having checked that it is in perfect working order.
- For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations - Low voltage directive - Electromagnetic compatibility - The environment - Materials in contact with food.
- Do not touch the whisks, mixers, the multi-blade mixer (depending on model) or the blender base when the appliance is in operation. Keep long hair and scarves etc. away from the accessories when in operation.
- Do not touch the beaters or mixers and do not insert any object (knife, fork, spoon, etc.) to avoid hurting yourself and causing an accident to others or damaging the appliance. You may use a spatula once the product is not in operation.
- To avoid all accidents, make sure that your hair, clothes and other objects do not get caught in the moveable parts of the appliance.
- Do not attach different accessories at the same time.
- Always use the accessory with the mixer positioned on a flat, clean and dry surface before connect the appliance.
- Always check that the speed selector is at "0" before turning the appliance on.
- To avoid damage to the appliance, never place the appliance or its accessories in the freezer, oven or microwave.
- The appliance and its accessories have been designed for preparing food products. They must not be used for mixing other products.

Environment protection first!

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a local civic waste collection point.

DESCRIPTION

A. Motor unit
A1. Ejection button to remove dough hooks or whisks & speed control
A2. Turbo button
B/C. Multi-blade whisks for light preparations (depending on model)
D/E. Dough hooks for heavy dough (depending on model)
F. Gear ring for the right whisk or dough hook (for bowl version only)
G. Marker for left whisk or dough hook
H. Base (depending on model)
I. Plastic or Stainless steel bowl (depending on model)
J. Hinged arm release button (depending on model)
K. Mixer lock/unlock button (depending on model)
L. Toothed rim (depending on model)

BEFORE FIRST USE

- Remove the accessories from their packaging and clean using warm water.

USING THE APPLIANCE

Mixer function with whisks or dough hooks

- **Manual use:**
- Check that the speed control **(A1)** is set to "0".
- Insert the rod of each whisk **(B)** or dough hooks **(D)** into the corresponding holes and lock into place. The whisks and dough hooks have a specific shape, the mixer or whisk with the marker for left whisk or dough hook **(G)** should be positioned to the left, in the biggest hole (Fig.1).
- Plug in the appliance:
  – **Your appliance has five speed levels and a turbo button. Always begin mixing or kneading at setting 1 initially, then move to setting 2, 3, 4 or 5.**
  – To knead thick, heavy doughs we recommend using setting **5** only.
  – You can also increase the speed by pressing the turbo button **(A2)**: this function can be used at all speeds. We recommend that it is only used briefly (a maximum of 30 seconds for thick, heavy doughs).

- After finishing, set the speed control **(A1)** to "0".
- Unplug the appliance.
- Then press the ejection button **(A1)** to remove the whisks or mixers.
- To avoid overheating of the motor unit **(A)**, do not use the unit for more than 4 minutes.
- Rest 20 minutes before next operation.
- Always leave the appliance to cool down to room temperature before next usage, otherwise, it may overload and cause damage to the appliance.

- **Using with the base (H): (According to model)**
- Check that the speed control **(A1)** is set to "**0**".
- Insert the rod of each whisk **(C)** or dough hook **(E)** into the corresponding holes and lock into place. **The whisks and dough hooks have a specific shape, the mixer or whisk with the marker for left whisk or dough hook (G) should be positioned to the left, in the biggest hole** (Fig.1).
- Place the base **(H)** on a flat, stable, heat and water resistant work surface away from water splashes and sources of heat.
  - To raise the arm, unlock by pressing on the button **(J)** (Fig.3).
  - Position the bowl **(I)** (Fig.3).
  - Press on button **(J)** to unlock the arm and lower it (Fig.4).
  - Place the motor unit **(A)**, fitted with whisks **(C)** or dough hooks **(E)**, on the hinged arm until you hear it click into place (Fig.5).

Note: INSERT THE MIXER BY POSITIONING THE WHISKS OR DOUGH HOOKS IN THE NOTCHES (Fig.5)

- Plug in the appliance:
  - Your appliance has five speed levels and a turbo button. Always begin mixing or kneading at setting 1 initially, then move to setting **2**, **3**, **4** or **5**.
  - To knead thick consistent doughs we recommend using setting **5** only.
  - You can also increase the speed by pressing the turbo button **(A2)**: this function can be used at all speeds. We recommend that it is only used briefly (a maximum of 30 seconds for thick, heavy doughs).
- After finishing, set the speed control **(A1)** to "**0**".

- Unplug the appliance and press the unlock button **(J)** to raise the hinged arm. Then press the mixer unlock button **(K)** to remove the mixer from its stand.
- Then press the ejection button **(A1)** to remove the whisks **(C)** or dough hooks **(E)**.

QUANTITIES AND PREPARATION TIMES

- Whisks for: sauces, beaten egg whites, creams, mayonnaise, sponge mixtures and light batters (e.g. pancake batters).
- Dough hooks for: all types of heavy dough such as bread dough, pizza dough, shortcrust pastry and thick preparations containing minced meat.

Accessories	Maximum quantity	Maximum time	Speed
Multi-blade whisks (B or C) Whipped egg whites	4 egg whites	4 min	5
Dough hooks for heavy dough (D or E) White Bread	0.5 kg flour, 300 ml water, 8 g dry yeast	4 min	5

CLEANING

- Make sure that the appliance is unplugged.
- Clean the whisks **(B/C)**, dough hooks **(D/E)** immediately after use to avoid remains of mixtures with egg or oil sticking or drying on them.
- You can clean the accessories under the tap with a sponge and washing up liquid. Hooks, whisks and bowl can put into the dishwasher.
- Only clean the appliance body using a damped cloth.
- Never wash the motor unit and base in the dishwasher.
- Do not use scourers or objects containing metal parts.
- Never immerse the motor unit in water. Wipe with a dry cloth.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

Antes de usar el aparato por primera vez, lea las instrucciones con atención y consérvelas en lugar seguro.

- Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez y consérvelas. El uso no conforme con las instrucciones eximirá al fabricante de cualquier responsabilidad.
- ESTE APARATO NO ESTÁ DESTINADO PARA SER USADO POR PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CUYAS CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES ESTÉN REDUCIDAS, O CAREZCAN DE EXPERIENCIA O CONOCIMIENTO, SALVO SI HAN TENIDO SUPERVISIÓN O INSTRUCCIONES RELATIVAS AL USO DEL APARATO POR UNA PERDSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD.
- Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona calificada , para evitar cualquier peligro.
- Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico. El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:

– en zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
– en granjas,
– por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
– en entornos de tipo casas de turismo rural.

ES

- Tenga cuidado si vierte un líquido caliente en el preparador culinario o en el mezclador puesto que al hervir repentinamente podría salir despedido.
- Desconecte siempre el aparato de la corriente eléctrica si se deja sin supervisión o antes de montarlo/desmontarlo o limpiarlo.
- Para los aparatos con los accesorios mezcladores (ganchos), pie mezclador, minipicadora, vaso blender o picador de verduras (según el modelo) : los niños no deben utilizar el aparato. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Para los aparatos con los accesorios batidor de huevos o crema, o batidor multibrizna o rallado (según el modelo) : este aparato puede ser utilizado por niños con un mínimo de 8 años, a condición de que hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y de que entiendan bien los peligros que corren. La limpieza y mantenimiento a cargo del usuario

no deben ser realizados por niños, a no ser que tengan al menos 8 años y estén bajo la vigilancia de un adulto. Mantenga el electrodoméstico y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- Este aparato podre ser utilizado por personas con algun tipo de discapacidad fisica, sensorial o mental, o sin suficiente conocimiento o experiencia, siempre que se las supervise o se les faciliten instrucciones sobre cómo usarlo con total seguridad y entiendan bien los posibles riesgos.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Detenga el aparato y desconéctelo de la red eléctrica cuando vaya a cambiar los accesorios o a tocar alguna de las piezas que son móviles durante su funcionamiento.
- Limpie todos los accesorios en contacto con los alimentos inmediatamente después de usarlos utilizando agua con jabón.
- Un uso incorrecto del aparato y de sus accesorios puede dañar el aparato y provocar lesiones.
- Las cuchillas de algunos accesorios (según el modelo) cortan, por lo que debe tomar precauciones durante la manipulación de las cuchillas afiladas, cuando se vacía el vaso y

durante la limpieza.

- Para evitar accidentes y dañar el aparato, respete las duraciones de funcionamiento y los ajustes de velocidad recomendados en el manual de instrucciones para los accesorios.

- Antes de conectar el aparato a la toma, asegúrese de que la tensión de alimentación de su aparato se corresponde efectivamente con la de su instalación eléctrica. De lo contrario, el aparato o usted mismo podrían sufrir daños. Cualquier conexión incorrecta anulará la garantía.
- Para evitar descargas eléctricas, no utilice nunca el aparato con las manos mojadas o sobre una superficie húmeda o mojada. No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en líquidos.
- No utilice el aparato si no funciona correctamente o si está dañado. En ese caso, diríjase a un servicio posventa autorizado.
- Para conservar la garantía del aparato y evitar problemas técnicos, todos las intervenciones que van más allá de la limpieza y mantenimiento a cargo del cliente deben correr a cargo de un servicio posventa autorizado.
- El cable de alimentación nunca debe estar cerca de piezas calientes del aparato, fuentes de calor o ángulos pronunciados ni en contacto con los mismos.
- No desenchufe el aparato tirando del cable de alimentación.
- Por su propia seguridad, utilice únicamente accesorios y piezas de recambio del fabricante adaptadas al aparato.
- Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de no tocar con los dedos la clavija del enchufe cuando vaya a enchufar o desenchufar el aparato.
- No enchufe otros aparatos a la misma toma de corriente por medio de adaptadores, con el fin de evitar cualquier sobrecarga eléctrica que pueda dañar el aparato o provocar accidentes. Si utiliza un alargador, compruebe previamente que esté en perfecto estado.
- Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).
- Para evitar accidentes y dañar el aparato, no toque ninguna parte en

movimiento ni introduzca utensilios en el preparado cuando el aparato está en funcionamiento.

- Para evitar cualquier accidente, procure que su cabello, sus prendas de ropa u otro objeto no se enganches en las partes móviles del aparato.
- No coloque accesorios con función diferente a la vez.
- Ponga siempre el accesorio con la batidora sobre una superficie plana, limpia y seca antes de conectar el aparato.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese siempre de que el selector de velocidad se encuentra en posición «0».
- Con el fin de evitar dañar el aparato, no meta este ni sus accesorios en el congelador, horno tradicional o microondas ni lo ponga cerca de una fuente de calor.
- El aparato y sus accesorios están diseñados para la preparación de productos alimenticios. No los utilice con otros fines.

¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!

ⓘ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➲ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Acopio Específico o en uno de nuestros Centros de Servicio y Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

DESCRIPCIÓN

A. Batidora
A1. Botón de expulsión para sacar las varillas de amasar o de batir, y control de la velocidad
A2. Botón Turbo
B/C. Batidores múltiples para preparaciones ligeras (según modelo)
D/E. Mezcladores para masas espesas (según modelo)
F. Anillo de engranaje para la varilla de batir o de amasar derecha (solo para la versión con cuenco)
G. Marca de la varilla izquierda de batir o de amasar
H. Pie (en función del modelo)
I. Cuenco de plástico o de acero inoxidable (según el modelo)
J. Botón de cierre/apertura del brazo pivotante (según modelo)
K. Botón de cierre/apertura de la batidora (según modelo)
L. Rueda dentada (según modelo)

PUESTA EN MARCHA

- Saque los accesorios de su embalaje y lávelos con agua caliente.

USO DEL APARATO

En función Batidora con los batidores o mezcladores

- **Utilización manual:**
- Asegúrese de que el selector de velocidad **(A1)** esté en la posición "0".
- Inserte el eje de cada varilla de batir **(B)** o de amasar **(D)** en los orificios correspondientes, hasta que se bloqueen en su lugar. **Las varillas de batir y de amasar tienen una forma específica: la varilla con la marca izquierda (G) debe colocarse a la izquierda, en el orificio más grande** (Fig. 1).
- Enchufe el aparato:
  - **Su aparato cuenta con 5 velocidades y un botón turbo. Empiece siempre a mezclar o a amasar en la posición 1 antes de pasar a la posición 5.**
  - Para amasar masas espesas y consistentes le recomendamos que lo haga utilizando únicamente la posición **5**.
  - También puede aumentar la velocidad pulsando el botón turbo

(A2). Esta función puede combinarse con todas las velocidades. Le aconsejamos también que no utilice prolongadamente (máximo 30 segundos para las masas consistentes).

- Cuando haya finalizado la operación, coloque el selector de velocidad **(A1)** en la posición "0".
- Desenchufe el cable.
- A continuación pulse el botón de liberación **(A1)** para poder retirar los batidores o mezcladores.
- Para evitar que la unidad del motor **(A)** se caliente demasiado, no utilice el aparato durante más de 4 minutos.
- Deje que descanse 20 minutos antes de volver a usarlo.
- Espere siempre a que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de utilizarlo de nuevo. De lo contrario, podría sobrecargarse y se dañaría la unidad.

- **Utilización con el pie (H): (En función del modelo)**
- Asegúrese de que el selector de velocidad **(A1)** esté en la posición "**0**".
- Inserte el eje de cada varilla de batir **(C)** o de amasar **(E)** en los orificios correspondientes, hasta que se bloqueen en su lugar. **Las varillas de batir y de amasar tienen una forma específica: la varilla con la marca izquierda (G) debe colocarse a la izquierda, en el orificio más grande** **(Fig. 1)**
- Coloque el pie **(H)** sobre la encimera:
  - Para retirar el brazo presione hacia fuera pulsando el botón **(J)** **(Fig. 3)**.
  - Coloque el recipiente **(I)** **(Fig. 3)**.
  - Para retirar el brazo presione hacia fuera pulsando el botón **(J)** **(Fig. 4)**.
  - Coloque sobre el brazo articulado la unidad del motor **(A)**, equipada con las varillas de batir **(C)** o de amasar **(E)**, hasta oír un clic indicando que ha encajado en su lugar **(Fig. 5)**.

Atención: INSERTE EL BATIDOR COLOCANDO LOS BATIDORES O MEZCLADORES EN LAS ENTALLADURAS (Fig. 5)

- Enchufe el aparato:
  - Su aparato cuenta con 5 velocidades y un botón turbo. Empiece siempre a mezclar o a amasar en la posición **1** antes de pasar a la posición **5**.

– Para amasar masas espesas y consistentes le recomendamos que lo haga utilizando únicamente la posición **5**.
– También puede aumentar la velocidad pulsando el botón turbo **(A2)**. Esta función puede combinarse con todas las velocidades. Le aconsejamos también que no utilice prolongadamente (máximo 30 segundos para las masas consistentes).

- Cuando haya finalizado la operación, coloque el selector de velocidad **(A1)** en la posición "**0**".
- Desenchufe y apriete el botón de apertura **(J)** para liberar el brazo pivotante. Presione después el botón de cierre de la batidora **(K)** para retirar la batidora del soporte.
- A continuación, pulse el botón de extracción **(A1)** para quitar las varillas de batir **(C)** o de amasar **(E)**.

ES

CANTIDADES Y TIEMPOS DE PREPARACIÓN

- Batidores de varillas para: las salsas, blancos subidos nievan, las cremas, la mayonesa y las pastas ligera tipo masa de filloas.
- Amasadores para: las pastas pesadas como masas de pan, pasta a piza, masa quebrada y las pastas gruesas conteniendo carne tajada.

Accesorios	Cantidad máx.	Tiempo máx.	Velocidad
Varillas múltiples de batir (B o C) Claras de huevo batidas	4 claras de huevo	4 min	5
Varillas de amasar para masa consistente (D o E) Pastel	0,5 kg de harina, 300 ml de agua, 8 g de levadura seca	4 min	5

LIMPIEZA

- Asegúrese de que el aparato esté desconectado.
- Limpie las varillas de batir **(B/C)** o de amasar **(D/E)** inmediatamente después de usarlas, para evitar que los restos de mezclas con huevo o aceite queden adheridos o se sequen.
- Puede limpiar los accesorios bajo el chorro de agua del grifo, con una esponja y detergente líquido de fregar. Las varillas de amasar, las de batir y el cuenco se pueden lavar en el lavavajillas.
- Para limpiar el cuerpo del aparato, utilice únicamente un paño húmedo.
- No lave nunca en el lavavajillas la unidad del motor y la base.
- No utilice estropajos ni objetos que contengan piezas metálicas.
- No sumerja nunca en agua la unidad del motor. Límpiela con un paño seco.

EN p. 4 – 11

ES p. 12 – 21

9100026018-04