

küken®
DISTRIBUIDO POR ALFA DYSER

MANUAL

DEL USUARIO
INSTRUÇÕES DE USO



400W

5 VELOCIDADES
TURBO

ACABADO EN BLANCO Y CROMO SATÍN
VARILLAS PARA BATIR
VARILLAS PARA MEZCLAR
VARILLAS DESMONTABLES
ASA DE SUJECCIÓN
5 VELOCIDADES+TURBO
COMPACTO

küken®
DISTRIBUIDO POR ALFA DYSER

Alfa Dyser S.L.
Pol. Ind. Can Parellada
C/Libra, 31 - 08228
Terrassa - Barcelona
C.I.F. B-60163441
www.alfadyser.com

ESPAÑOL



1. BOTÓN EXTRAER VARILLAS
2. BOTÓN ENCENDIDO + 5 VELOCIDADES
3. BOTÓN TURBO
4. ASA
5. VARILLAS BATIR
6. VARILLAS MEZCLAR

RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTE

- Las varillas mezcladoras deben ser insertadas en la apertura indicada.
- No toque las varillas con la mano, espátulas o otros objetos mientras estén rodando.
- No use la batidora para mezclar ingredientes duros como mantequilla congelada o masa.
- No lave con agua la parte donde está situado el motor.
- Si la batidora se sumerge en agua accidentalmente, desenchufela, seque el aparato y póngase en contacto con un servicio técnico cualificado.
- No maneje la batidora durante un largo periodo de tiempo ya que el motor puede calentarse
- No usar durante más de 5 minutos
- Para su seguridad use la batidora para mezclar y batir y no para otros objetivos.
- Antes de conectar la batidora asegúrese de que el interruptor está en posición "off". Cuando termine vuelva a poner el interruptor en posición "on" y desconecte el cable de la base.
- No tire del cable.
- Antes de conectar el aparato asegúrese de que el voltaje y la frecuencia indicada en el aparato, es la misma que la de su suministro eléctrico.

LIMPIEZA Y ALMACENAJE

- Desconecte el cable de la base.
- Lave las varillas y el bol con agua y seque los.
- Limpie el compartimento del motor con un trapo húmedo.
- El compartimento del motor no debe ser sumergido en agua ni use productos como benceno, líquidos abrasivos o cepillos con puas metálicas

USO

El aparato está diseñado para funcionar con voltaje estándar solamente. Por favor, compruebe que la corriente indicada en la placa corresponde a la de su uso.

1. Coloque los alimentos que usted quiere mezclar en un recipiente.
2. Ajuste la velocidad turbo a la posición "O" y, a continuación, enchufe el conector.

3. Pulse el selector después de poner la batidora en el recipiente.
4. Utilice velocidad baja (1-2) durante 30 segundos para realizar la mezcla y, a continuación, use alta velocidad.

CONTROL DE VELOCIDAD

BAJA

Velocidad 1: para mezclar en harina ingredientes y líquidos para mantequillas o masa de galletas. Nueces, chips, pasas, en masa de galletas pesada como harina o chocolate.

Velocidad 2: para mezclar mantequillas ligeras, panes rápidos. Preparar salsas etc.

MEDIA

Velocidad 3: para crema de mantequilla y azúcar batir huevos y masa para tortas.

Velocidad 4: para batir huevos enteros postres helados y margarinas ligeras.

ALTA

Velocidad (5): turbo para hacer nata, batir huevos duros, triturar patatas y otros vegetales como nabos y calabacines

Nota: La batidora está diseñada para uso doméstico, si trata de batir ingredientes muy duros el motor se quemará y la garantía no será válida.

DATOS TÉCNICOS

FRECUENCIA: 220-240--50 hz

POTENCIA: 5 velocidades 250 W

TURBO: máxima velocidad (5)

ACCESORIOS: varillas batir y varillas mezcladoras



INFORMACIÓN A LOS USUARIOS

Según las Directrices Europeas 2002/96/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos, además del desecho de residuos. El símbolo tachado del contenedor que se encuentra en el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, deberá depositarse en un lugar separado de los demás residuos.

Por lo tanto, el usuario deberá entregar el aparato, cuando deje de utilizarse, a los adecuados centro de recogida diferenciada de residuos electrónicos y electrodomésticos, o deberá devolverlo al vendedor en el momento de compra de un nuevo aparato de tipo equivalente, uno o cambio de otro. La adecuada recogida diferenciada del aparato inutilizado para el sucesivo reciclaje, tratamiento y desecho ambientalmente compatibles, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y en la salud, y favorece el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato. El desecho abusivo del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones previstas por la ley.

PORTUGUÊS



1. BOTÃO EXTRAÍR VARETAS
2. BOTÃO LIGAR+5 VELOCIDADE
3. BOTÃO TURBO
4. PEGA
5. VARETA DE BATER
6. VARETA DE MISTURAR

RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- As barilhas de misturar deve ser inserido na abertura indicada.
- Não toque as barilhas com as mãos, ou outros objetos enquanto eles estão rolando.
- Não use a barinha magica com bateadeira para misturar alimentos duros com manteiga congelada ou massa.
- Não limpar com água a peças onde estive o motor.
- Se a barinha magica com bateadeira é mergulhada em água por acidente desligar, seque o aparelho e ponher em contato com um serviço tecnico qualificado.
- Não usar a barinha magica com bateadeira durante um longo tempo isso pode aquecer o motor.
- Não usar mais de 5 minutos.
- Para sua segurança usar a barinha magica para misturar e bater, não para outros fins.
- Antes de ligar a barinha magica com bateadeira, verifique de que o interruptor é na posição "off", quando terminar substituir o interruptor na posição "off" e desligar o cabo da base.
- Não puxe o cabo
- Antes de ligar o aparelho verifique que a tensão e frequência do aparelho é a mesma que o do seu fornecimento de energia.

LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

- Desligue o cabo da base
- Limpar as barinhas e copo com água.
- Limpar o compartimento do motor com um pano úmido.
- O compartimento do motor não mergulhar em água e não use líquidos fortes o escova com pontas de metal.

USO

O aparelho está projetado para funcionar com tensão padrão soamente, por favor verifique que a corrente que indica na placa corresponde so uso.

1. Coloque os alimentos que você quer misturar num recipiente.
2. Ajuste a velocidade turbo na posição "O" e depois ligue o conetor.
3. Pressione o botão depois de a barinha magica com bateadeira no recipiente.

4. Utilize a velocidade baixa (1-2) durante 30 segundos para fazer a mistura e depois use alta velocidade.

CONTROLE DE VELOCIDADE

Baixa

Velocidade 1: para misturar em farinha, ingredientes e líquidos para manteiga o massa de biscoito, nozes, batatas fritas, passas em massa de biscoito pessada como farinha o chocolate.

Velocidade 2: para misturar manteiga de luz e pães rápidos, preparar molho, etc.

MEDIA

Velocidade 3: para creme de manteiga e açúcar, bater ovos e massa para bolos.

Velocidade 4: para vater ovos, sobremesa congeladas e farinha light.

ALTA

Velocidade 5: turbo para fazer à nata, vater ovos duros, pure de batata e outros vegetais.

Nota: A barinha magica com bateadeira esta projetada para casa, se quer vater ingredientes muito duros, a queima do motor ea garantia não sera valida.

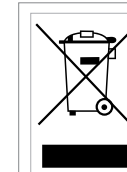
DADOS TECNICOS

FREQUÊNCIA: 220-240-50Hz

POTÊNCIA: 5 velocidade 250W

TURBO: maxima velocidade(5)

ACESSORIOS: varilhas bateadeiras e varilhas de misturar.



INFORMAÇÕES PARA OS USUÁRIOS.

De acordo com as orientações europeias 2002/96/ce, Do uso de substância perigosas nos aparelhos electricos, alem de desfeito de residuos. O simbolo tachado do container que se encontra no aparelho indica que o produto ao final de sua vida util tem que depositar num lugar separado dos demias residuos.

Por conseguinte, o usuario de entregar o aparelho, quando deixe de se utilizar, ao centro de recolhida selectiva de residuos electrónicos.

Deve devolvê-lo ao vendedor no momento da compra de um novo aparelho do mesmo tipo, uma ou outra mudanza. A recolla diferenciada da unidade não utilizada para posterior reciclagem, tratamento e residuos compatible com o ambiente, ajuda a evitar possiveis efeitos negativos.