



Orbegozo

BATIDORA DE MANO – MANUAL DE INSTRUCCIONES
HAND BLENDER – INSTRUCTION MANUAL
MIXEUR PLONGEANT – MANUEL D'INSTRUCTIONS
BATEDEIRA DE MÃO – MANUAL DE INSTRUÇÕES



BT 1050

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.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones de seguridad básicas, entre las que se encuentran las siguientes:

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 a fin de evitar un peligro.
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 de 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 de 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 batidora sobre una superficie nivelada y estable.
 - Desconecte el aparato antes de cambiar el brazo de la batidora.

CONOZCA SU BATIDORA

1. Velocidad baja
2. Velocidad alta
3. Cuerpo del motor
4. Brazo
5. Cuchilla



ANTES DE UTILIZAR LA BATIDORA POR PRIMERA VEZ

Limpie la batidora y los accesorios para eliminar cualquier resto de polvo del proceso de fabricación, etc.

COLOCACIÓN / RETIRADA DE ACCESORIOS

- Desenchufe la batidora de la toma eléctrica antes de colocar o retirar el brazo.
- Para colocar el brazo en el cuerpo del motor, inserte el brazo en el cuerpo y gírelo hasta que oiga un click.
- Para retirar el brazo, gírelo en sentido contrario, a continuación sáquelo del cuerpo del motor.

BOTONES DE VELOCIDAD

- Presione el botón superior para velocidad lenta, suéltelo para apagarla.
- Presione el botón inferior para una velocidad alta, suéltelo para detenerla.

EL BRAZO

- Puede hacer mayonesa, batidos de leche, batidos de frutas o bebidas de frutas en el vaso mezclador. Puede batir ingredientes para hacer salsa o puré en el vaso mezclador.
- Asegúrese de que el vaso mezclador se apoya sobre una superficie estable y plana y sujételo con la otra mano para evitar que se mueva sobre la superficie de trabajo.
- No sumerja la batidora más allá de la longitud máxima del brazo. No la utilice durante más de 2 minutos seguidos y déjela enfriar durante 2 minutos, como mínimo.

PARA EVITAR SALPICADURAS

- Sujete la batidora recta.
- No encienda la batidora hasta que esté dentro del recipiente.
- Apáguela antes de sacar la varilla del recipiente.
- Cuando se trate de líquidos, enciéndala y apáguela con la varilla sumergida en éstos.

LÍQUIDOS TEMPLADOS

- La batidora no soporta temperaturas cercanas al punto de ebullición. Cuando la utilice en líquidos templados, no la ponga en marcha hasta que esté dentro del líquido ya que éste se puede salir del bol/cazo/recipiente.
- No utilice la batidora en aceite caliente ni en aceite templado. A pesar de que somos capaces de soportar agua bastante caliente, el aceite a la misma temperatura provocará quemaduras muy dolorosas. El agua se puede quitar rápidamente y la piel se enfriará, pero el aceite se adhiere a la piel y provocará ampollas.

EL VASO MEDIDOR

- Cuando lo utilice con la batidora, no lo llene por encima de la señal de máximo en el vaso medidor (600 ml) para evitar que se salga el líquido.
- Colóquelo sobre una superficie de trabajo estable y plana y sujételo con la otra mano.
- No lo levante de la superficie de trabajo y sujételo con la mano. Si se resbala, le puede hacer daño.

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

- Limpie la batidora después de utilizarla.
- Apáguela y desenchúfela.
- Lleve mucho cuidado con las cuchillas. No las toque directamente, utilice un cepillo de nylon para limpiarlas.
- Puede lavar el brazo de la batidora en el lavavajillas. No introduzca el motor en el lavavajillas.
- Limpie las superficies del cuerpo con un paño suave humedecido.
- No sumerja el cuerpo del motor en agua o cualquier otro líquido.
- Limpie el extremo de la cuchilla de la varilla en agua jabonosa caliente con un cepillo de nylon.

ALGUNAS RECETAS FÁCILES PARA COMENZAR

Pesto de cilantro

2 puñados de hojas de cilantro fresco
2 dientes de ajo

60 gr de piñones
125 ml de aceite de oliva

60 gr de queso parmesano recién rallado

Introduzca el cilantro, el ajo y los piñones en el recipiente, añada una cucharada de aceite y píquelos. Repita esta operación hasta que esté todo hecho, llévelo a un bol más grande y añada el queso parmesano. Condimento con pimienta negra recién molida. Se puede servir sobre una sopa, mezclado con pasta caliente o como salsa para acompañar.

Salsa agridulce

2 chalotas peladas

Un pequeño trozo de jengibre fresco pelado

1 diente de ajo

1 cucharada de sal de soja

Unas gotas de vinagre de vino blanco

1 cucharadita de mostaza

1 cucharadita de concentrado de tomate

Ponga todos los ingredientes en el bol y mezcle hasta que estén finos. Se puede servir con pollo o pescado o como salsa para acompañar.

Salsa de aceitunas negras y anchoas

125 gr de aceitunas negras sin hueso

30 gr de filetes de anchoa escurridos

1 ½ cucharada de alcaparras escurridas

75 ml de aceite de oliva

Ponga todos los ingredientes, excepto el aceite, en el recipiente. Añada una cucharada de aceite y mezcle durante 5 segundos. Repita el proceso dos veces. Si queda demasiado seca, añada un poco más de aceite y mezcle de nuevo. Se puede mezclar con pasta caliente o extender sobre una tostada.

Salsa de rábano picante y manzana

125 ml de nata

1 manzana con sabor intenso, pelada y rallada

3 cucharadas de salsa de rábano picante

1 cucharadita de pimentón

Ponga la nata en el bol y móntela. A continuación póngalo en otro bol y añada el resto de ingredientes. Condimento con pimienta negra recién molida. Ideal para servir con ternera o salchichas.

Alimento	Cantidad	Tiempo
Frutas y vegetales	50-100 g	25 segundos
Papillas, sopas y salsas	50-200 ml	25 segundos
Batidos	50-500 ml	25 segundos



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 2006/95/CE y los requisitos de la directiva de Compatibilidad Electromagnética 2004/108/CE.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

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 in order to avoid hazards.
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.
 - Unplug the appliance before attempting to change the stick.

KNOW YOUR BLENDER

1. Low speed
2. High speed
3. Motor unit
4. Stick
5. Blades



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Clean the blender and attachments thoroughly, to remove manufacturing dust, etc.

FITTING / REMOVING ATTACHMENTS

- Unplug the blender before fitting or removing attachments.
- To put the stick on the motor unit, attach the stick to the unit and rotate it until you hear a click.
- To remove the stick rotate it in the opposite direction, then remove the motor unit.

THE SPEED BUTTONS

- Press the top button for low speed, release it to switch off.
- Press the bottom button for high speed, release it to switch off.

THE STICK

- You can make mayonnaise, milkshakes, smoothies or fruit drinks in the beaker. You can beat ingredients to make sauce or puree mixture in the beaker.

- Make sure the beaker is supported on a stable, flat surface and hold it with your free hand, to prevent it wandering over the work surface.
- Do not immerse the blender beyond the maximum length of the stick. Do not use it for more than 2 minutes at a time, then leave it for at least 2 minutes to cool down.

AVOIDING SPRAY/SPLASHING

- Hold the blender straight
- Don't switch on till it's well inside the food container.
- Switch off before lifting it out of the container.
- With liquids, switch on and off with the blade under the surface.

WARM LIQUIDS

- The blender will not withstand temperatures near boiling point. When using it in warm liquids, don't let the blade break the surface at an angle, as you might spray liquid outside the bowl/pan/container.
- Don't use the blender in hot oil-not even moderately hot oil. While you may be able to stand fairly hot water, oil at the same temperature will cause painful burns. Water can be throw off immediately and the skin will rapidly cool, but oil will stick to the skin and blister it.

THE BEAKER

- When using it with blender, don't fill above the max mark on the beaker (600 ml or a bit under 18 fluid ounces), to prevent the contents escaping.
- Sit it on a stable, flat work surface and support it with your free hand.
- Don't lift it off the work surface and hold it in your hand. If it slips, you'll hurt yourself.

CARE AND MAINTENANCE

- Clean the appliance after each use.
- Switch the appliance off and unplug it.
- Take great care with the blades, don't handle them directly, use a nylon washing-up brush.
- You can wash the stick in the dishwasher. Not enter the engine in the dishwasher.
- Wipe the handle surfaces with a soft damp cloth.
- Don't put the handle in water or any other liquid.
- Clean the blade end of the wand in hot soapy water, with a nylon brush.

A FEW SIMPLE RECIPES TO GET YOU STARTED

Coriander pesto

2 handfuls fresh coriander leaf
2 cloves fresh garlic
60g pine nuts

125ml olive oil
60g freshly grated parmesan

Put the coriander, garlic and pine nuts in the beaker, add a spoonful of oil and process. Repeat until it's all done, then put in a larger bowl and mix in the parmesan. Season with freshly ground black pepper. Serve as a topping for a soup, tossed through warm pasta, or as a dip.

Sweet and sour sauce

2 shallots, peeled
Small piece fresh ginger, peeled
1 clove garlic
1 tbsp soy sauce

Dash white wine vinegar
1 tsp mustard
1 tsp tomato purée

Put everything in the bowl and process until smooth. Serve with chicken or fish, or as a dip.

Black olive and anchovy sauce

125g pitted black olives

30g anchovy fillets, drained

1 ½ tbsp. capers, drained

75ml olive oil

1 tbsp brandy (optional) fresh ground black pepper

Put everything but the oil into the beaker. Add one tbsp. oil and process for 5 seconds. Do this twice more. If it's too dry, add a little more oil and process again. Toss through warm pasta or spread on toast.

Horseradish and apple sauce

125ml double cream

1 sharp flavoured apple, peeled and grated

3 tbsp horseradish relish

1 tsp paprika

Put the cream into the bowl and process until soft peaks have formed, then transfer it to a mixing bowl and fold in the rest of the ingredients. Season with fresh ground black pepper, serve with beef or sausage.

Food	Quantity	Time
Fruits & vegetables	50-100g	25 seconds
Porridges, soups & sauces	50-200ml	25 seconds
Milkshakes	50-200ml	25 seconds



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 2006/95/EC and the requirements of the EMC directive 2004/108/EC.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Suivez les consignes de sécurité de base, notamment:

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 afin d'éviter un danger.
6. Ne débranchez jamais en tirant du cordon.
7. Ne jamais le faire fonctionner si le cordon ou la fiche sont au mes 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 nationaux pour les installations électriques
12. Cet appareil est seulement apte pour une utilisation domestique.
13. En cas que 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 ya 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.
 - Déconnecter l'appareil avant de remplacer le bâton.

DÉCOUVREZ VOTRE PIED MIXEUR

1. Basse vitesse.
2. Grande vitesse.
3. Unité de moteur.
4. Bâton.
5. Lames.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyez le pied mixeur et les accessoires soigneusement pour retirer les résidus de fabrication, etc.

AJOUTER / RETIRER DES ÉLÉMENTS

- Débranchez le mixeur avant d'ajouter ou de retirer des accessoires.
- Pour mettre le bâton sur le bloc moteur, fixez le bâton pour l'unité et la tourner jusqu'à ce que vous entendiez un clic.



- Pour enlever le bâton tourner dans la direction opposée, puis retirez le bloc moteur.

SÉLECTEUR DE VITESSE

- Appuyez sur le bouton du haut pour la vitesse lente, lâchez-le pour arrêter.
- Appuyez sur le bouton de bas pour la vitesse rapide, lâchez-le pour arrêter.

LE BÂTON

- Vous pouvez faire de la mayonnaise, des laits frappés, smoothies ou des boissons de fruits dans le bécher. Vous pouvez battre ingrédients pour faire le mélange de sauce ou de la purée dans le bécher.
- Assurez-vous que le bécher est pris en charge sur une surface plane et stable et maintenez-le avec votre main libre, pour l'empêcher errant sur la surface de travail.
- Ne pas immerger le mélangeur- delà de la longueur maximale du bâton. Ne l'utilisez pas pendant plus de deux minutes à la fois, puis laissez-le pendant au moins 2 minutes pour refroidir.

ÉVITER LES ÉCLABOUSSURES

- Tenez le pied droit.
- Ne l'allumez pas tant qu'il n'est pas complètement à l'intérieur du récipient.
- Éteignez-le avant de le sortir du récipient.
- Avec les liquides, allumez et éteignez l'appareil une fois la lame totalement immergée.

LIQUIDES TIÈDES

- Le pied ne peut pas résister à des températures avoisinant l'ébullition. Quand vous vous servez de l'appareil avec des liquides tièdes, ne laissez pas la lame effleurer la surface sans quoi du liquide pourrait gicler du bol/de la casserole/du récipient.
- N'utilisez pas le pied dans de l'huile chaude, même tiède. L'huile provoquera de douloureuses brûlures contrairement à l'eau chaude dont les effets, à température égale, restent supportables. L'eau peut être essuyée rapidement et la peau refroidira vite tandis que l'huile, elle, adhèrera à la peau et provoquera des cloques.

LE GOBELET

- Si vous l'utilisez avec le pied, ne le remplissez pas au-delà du repère « max » indiqué sur le gobelet (500ml) pour éviter les débordements.
- Il est équipé d'un couvercle amovible pour la conservation.
- Posez-le sur un plan de travail stable et plat et tenez-le avec votre main libre.
- Ne le soulevez pas du plan de travail et ne le tenez pas dans vos mains. S'il glisse, vous risquez de vous blesser.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez-le.
- Soyez très prudent avec les lames. Ne les manipulez pas directement, utilisez une brosse en nylon.
- Vous pouvez laver le mélangeur à bras dans le lave-vaisselle. Ne pas entrer dans le moteur dans le lave-vaisselle.
- Essuyez le bloc moteur avec un chiffon doux et humide.
- Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- Lavez l'extrémité du pied où sont les lames dans de l'eau chaude savonneuse avec une brosse en nylon.

QUELQUES RECETTES SIMPLES POUR COMMENCER

Pesto de coriandre

2 poignées de coriandre fraîche
2 gousses d'ail frais
60g de pignons de pin

125ml d'huile d'olive
60g de parmesan fraîchement râpé

Mettez la coriandre, l'ail et les pignons de pin dans le gobelet, ajoutez une petite cuillère d'huile et mixez. Répétez l'opération jusqu'à ce que tout soit mélangé puis versez la préparation dans un récipient plus grand et ajoutez le parmesan ; mélangez. Assaisonnez avec du poivre noir fraîchement moulu. Servez-la sur une soupe, avec des pâtes tièdes ou bien comme sauce.

Sauce aigre-douce

2 échalotes, épluchées
Un petit morceau de gingembre frais, épluché
1 gousse d'ail
1 cuillère à soupe de sauce de soja

1 filet de vinaigre de vin blanc
1 petite cuillère de moutarde
1 petite cuillère de purée de tomate

Mettez tous les ingrédients dans le gobelet et mixez-les jusqu'à obtenir une préparation homogène. Servez-la avec du poulet ou du poisson, ou bien comme sauce.

Sauce aux olives noires et aux anchois

125g d'olives noires dénoyautées
30g de filets d'anchois égouttés
1 ½ cuillères à soupe de câpres égouttées

75ml d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de cognac (facultatif) et du poivre noir fraîchement moulu

Versez tous les ingrédients, sauf l'huile, dans le gobelet. Ajoutez une cuillère à soupe d'huile et mixez 5 secondes. Répétez cette opération deux fois. Si votre préparation est trop sèche, ajoutez un peu d'huile et mixez à nouveau. Servez-vous en pour assaisonner vos pâtes tièdes ou étalez-la sur une tartine.

Sauce au raifort et aux pommes

125ml de crème fraîche
1 pomme acide, épluchée et râpée

3 cuillères à soupe de condiment au raifort
1 petite cuillère de paprika

Mixez la crème fraîche dans le bol jusqu'à ce que de légères bulles apparaissent à la surface. Transvasez-la ensuite dans un bol mixeur et ajoutez le reste des ingrédients. Assaisonnez-la avec du poivre noir fraîchement moulu. Servez-la avec du bœuf ou des saucisses.

Nourriture	Quantité	Temps
Fruits e légumes	50-100g	25 secondes
Bouillies, soupes e sauces	50-200ml	25 secondes
Milkshakes	50-500ml	25 secondes



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 2006/95/CE et aux exigences de la directive EMC 2004/108/CE.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Siga as precauções de segurança básicas que incluem:

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 com o fim de evitar riscos.
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 use doméstico.
13. No caso em que você precisa de uma cópia do manual de instruções, você pode perguntar para ele por a escrita 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.
 - Desconecte o aparelho antes de mudar a varinha.

DESCRIÇÃO DA VARINHA

1. Baixa velocidade
2. Alta velocidade
3. Unidade de motor
4. Varinha
5. Lâminas



ANTES DE UTILIZAR O APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ

Limpe a varinha e acessórios completamente, para remover pó devido ao fabrico e etc.

MONTAGEM / DESMONTAGEM DOS ACESSÓRIOS

- Desconecte a batedeira antes de instalar ou remover anexos.
- Para colocar o pau na unidade do motor, coloque a vara para a unidade e gire-o até ouvir um clique.
- Para remover o pau girá-lo no sentido oposto, em seguida, retire a unidade do motor.

BOTÕES

- Prima o botão de velocidade mínima e solte-o para desligar.

- Prima o botão de velocidade máxima e solte-o para desligar.

VARINHA

- Você pode fazer maionese, batidos, smoothies ou sucos de frutas no copo. Você pode bater ingredientes para fazer molho ou purê de mistura no copo.
- Certifique-se o copo está apoiada sobre uma superfície plana e estável, e segure-o com a mão livre para impedi-lo vagando sobre a superfície de trabalho.
- Não megulhe o liquidificador para além do comprimento máximo da vara. Não usá-lo por mais de 2 minutos a uma hora, em seguida, deixá-lo pelo menos 2 minutos para esfriar.

EVITAR OS SALPICOS / PINGOS

- Segure a varinha correctamente.
- Não ligue a varinha enquanto não estiver no interior do recipiente onde estão os alimentos.
- Desligue a varinha antes de retirá-la do recipiente.
- Com os líquidos, ligue e desligue com a lâmina sob a superfície.

LÍQUIDOS TEMPERADOS

- A varinha não suportará temperaturas próximas do ponto de fervura. Quando a utilizar em líquidos temperados, não deixe que a lâmina entre em contacto com líquido a certo ângulo para não o entornar da taça/panela/recipiente.
- Não utilize a varinha em óleo quente, ou mesmo em óleo moderadamente morno. Enquanto pode suportar água quente de uma forma razoável, o óleo com a mesma temperatura causará queimaduras dolorosas. A água pode sair imediatamente da pele arrefecendo rapidamente, mas o óleo adere à pele empolando-a.

COPO

- Quando o utilizar com a varinha, não o encha acima da marca "Máx." do copo (600ml) para evitar que o conteúdo saia.
- Coloque-o sobre uma superfície estável, plana e de forma a que não tenha de segurar-o com a mão.
- Não o levante da superfície de trabalho e segure-o com a sua mão só se lhe escapar, caso contrário magoar-se-á.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Limpe o aparelho sempre que o utilizar.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
- Tenha extremo cuidado com a lâmina – não a manuseie directamente e utilize uma escova para lavar-a.
- Você pode lavar o pau na máquina de lavar. Não entrar no motor na máquina de lavar.
- Limpe as superfícies de manuseio com um pano macio e humedecido.
- Não coloque a pega em água ou noutro líquido qualquer.
- Limpe a lâmina da extremidade da varinha com água quente e detergente e uma escova de nylon.

ALGUMAS RECEITAS SIMPLES PARA COMEÇAR A TRABALHAR COM A VARINHA

Pesto com coentros

2 mãos cheias de folhas de coentros frescos
2 dentes de alho fresco
60g de pinhões

125ml de azeite
60g de parmesão ralado fresco

Coloque os coentros, os dentes de alho e os pinhões no copo, acrescente uma colher de sopa de azeite e leve a cozer. Deixe cozer até ficar pronto, depois num tacho maior misture o parmesão. Polvilhe com pimenta preta fresca. Sirva como entrada para sopa, para entremear com massa cozida, ou como molho para massa.

Molho agridoce

2 cebolinhas descascadas
Gengibre fresco descascado
1 dente de alho
1 colher de sopa de molho de soja

Um trago de vinagre de vinho branco
1 colher de chá de mostarda
1 colher de chá de polpa de tomate

Coloque tudo num tacho e deixe cozer em lume brando. Sirva com frango ou peixe, ou como molho.

Molho de anchovas e azeitonas

125g de azeitonas pretas descarçadas
30g de anchovas às fatias secas
1 ½ colheres de sopa de alcaparras secas

75ml de azeite
1 colher de sopa de brandy (opcional) e pimenta preta moída fresca

Coloque tudo excepto o azeite num copo. Acrescente uma colher de sopa de azeite e deixe a cozer durante 5 segundos. Faça isto mais duas vezes. Se estiver muito seco, acrescente um pouco mais de óleo e deixe a coze de novo. Sirva como molho para massa cozida ou barre em tostas.

Molho de maçã e rábano-silvestre

125ml de natas
1 maçã verde descascada e ralada

3 colheres de sopa de rábano-silvestre ou como especiaria
1 colher de chá de colorau

Coloque as natas no tacho e deixe cozer até aumentarem de tamanho, depois passe-as para um copo onde vai misturar o resto dos ingredientes. Polvilhe com a pimenta preta moída fresca e sirva com bife ou salsichas.

Comida	Quantidade	Tempo
Frutas e legumes	50-100g	25 segundos
Mingaus, sopas e molhos	50-200ml	25 segundos
Batidos	50-500ml	25 segundos



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 contêdor 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 2006/95/CE e os requisitos da directiva EMC 2004/108/CE.