

# sbattitore - impastatore

Libretto istruzioni  
Instruction Manual  
Libro De Instrucciones



**TERMOZETA®**

# sbattitore - impastatore



- DATI TECNICI
- TECHNICAL DATA
- DATOS TÉCNICOS

## SBATTITORE - IMPASTATORE

Mixer

Type: 401003

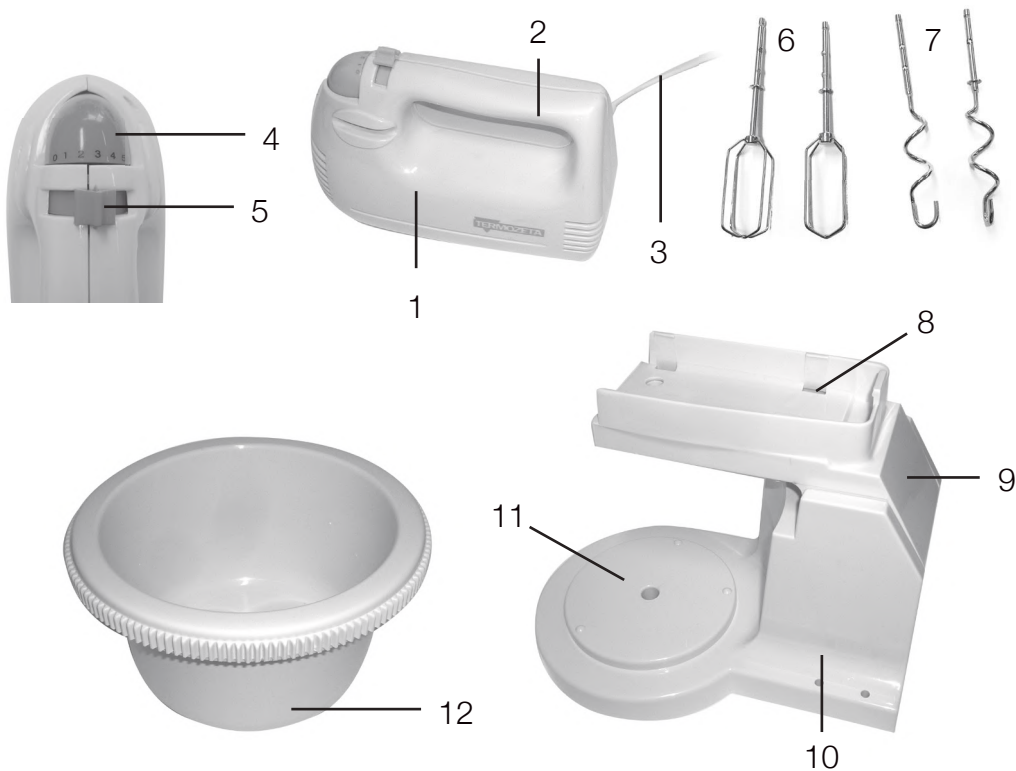
230V ~ 50Hz 200W

KB: 4 min

Made in China



**TERMOZETA®**



**I**

**DESCRIZIONE**

1. Corpo motore
2. Impugnatura
3. Cavo di alimentazione
4. Tasto espulsione fruste
5. Interruttore di accensione/  
variatore di velocità
6. Fruste ad anello (sbattere,  
amalgamare, miscelare)
7. Fruste a spirale (impastare)
8. Sede corpo motore
9. Braccio di supporto  
apparecchio
10. Base
11. Sede ciotola girevole
12. Ciotola

**GB**

**DESCRIPTION**

1. Motor unit
2. Handle
3. Feed cable
4. Whisk eject button
5. Switch and speed adjuster
6. Ring whisks
7. Spiral whisks
8. Appliance seat
9. Appliance supporting arm
10. Stand
11. Revolving bowl seat
12. Bowl

**E**

**DESCRIPCIÓN**

1. Cuerpo motor
2. Empuñadura
3. Cable de alimentación
4. Tecla de expulsión varillas  
batidoras/ganchos de amasar
5. Interruptor y variador de velocidad
6. Varillas batidoras
7. Ganchos de amasar
8. Asiento cuerpo aparato
9. Brazo de soporte aparato
10. Base
11. Asiento recipiente giratorio
12. Recipiente

## PRESCRIZIONI DI SICUREZZA



**Il presente libretto è parte integrante dell'apparecchio e deve essere letto attentamente prima dell'utilizzo poiché fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare quindi con cura.**

- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi a un centro assistenza autorizzato da LANGE DISTRIBUTION.
- Non lasciare gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) alla portata di bambini o persone con capacità mentali ridotte in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Prima di collegare la spina alla presa di corrente verificare che la tensione di funzionamento dell'apparecchio corrisponda a quella della propria abitazione. In caso di dubbio, rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Si sconsiglia l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe. In caso di necessità utilizzare esclusivamente dispositivi omologati e conformi alle vigenti norme di sicurezza accertandosi che siano compatibili alla potenza dell'apparecchio. In caso di dubbio, rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- **Qualsiasi installazione non conforme a quanto specificato nel presente manuale può compromettere la vostra sicurezza e fa decadere la garanzia.**
- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la preparazione di alimenti.
- Per motivi di sicurezza fare attenzione a:
  - non usare l'apparecchio a piedi nudi e con mani o piedi bagnati
  - non usare l'apparecchio al di fuori dell'ambiente domestico
  - non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (sole, pioggia, ecc.)
  - non tirare mai il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per scollegare la spina dalla presa di correntenon lasciare l'apparecchio collegato alla rete elettrica senza sorveglianza
- non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi
- **L'apparecchio non è destinato ad essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse non abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.**

- **Il cavo di alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente.** In caso di necessità rivolgersi a un centro assistenza autorizzato da LANGE DISTRIBUTION o a persone professionalmente qualificate.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi a un centro assistenza autorizzato da LANGE DISTRIBUTION e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Al termine del ciclo di vita rendere inoperante l'apparecchio tagliandone il cavo di alimentazione dopo avere scollegato la spina dalla presa di corrente. Per lo smaltimento attenersi alle norme in vigore nel proprio luogo di residenza.
- LANGE DISTRIBUTION non può essere considerata responsabile di eventuali danni a persone, animali o cose causati da un'errata installazione o derivanti da un uso improprio, erroneo o irragionevole.

## ISTRUZIONI PER L'USO

### Importante!

Tutte le operazioni di montaggio e smontaggio devono essere effettuate ad apparecchio spento: l'interruttore (5) deve essere in posizione "O" (apparecchio spento) e la spina deve essere scollegata dalla presa di corrente.

## PRIMA DELL'USO

Lavare le parti che entreranno in contatto con gli alimenti: le fruste (6) e (7) e la ciotola (12). Vedere il paragrafo "Pulizia e manutenzione".

## MONTAGGIO E SMONTAGGIO DELLO SBATTITORE SULLA BASE

- Appoggiare la base (10) su un piano orizzontale e stabile, lontano da fonti di calore. Alzare il braccio di supporto (9) premendo la parte posteriore dello stesso come indicato in figura 1.
- Posizionare la ciotola (12) sulla sede (11) e riabbassare il braccio (9).
- Montare lo sbattitore sul braccio di supporto apparecchio (9) effettuando le seguenti operazioni:
  - impugnare lo sbattitore e farlo scorrere nell'apposita sede (8) fino a fine corsa (fig. 2).
  - verificare che le alette poste sulla sede (8) si siano incastrate nelle guide situate sul corpo motore (1).
  - montare le fruste (vedere paragrafo Montaggio delle fruste) e abbassare il braccio di supporto (9).

Per lo smontaggio effettuare le operazioni in senso inverso.

## MONTAGGIO DELLE FRUSTE

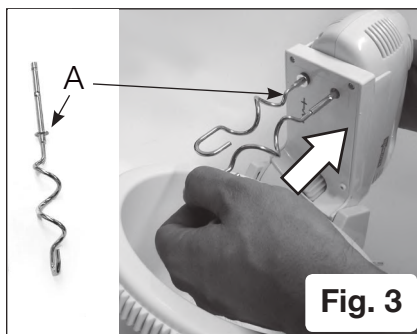
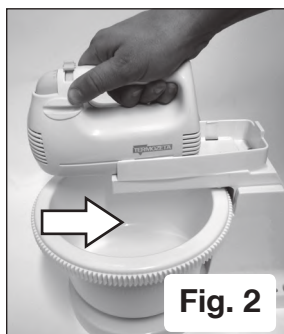
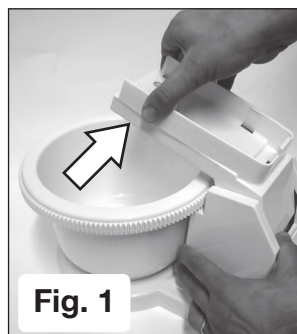
Sollevarlo il braccio di supporto e agganciare le due fruste a spirale (7) o le due fruste ad anello (6) al corpo motore facendole passare attraverso i fori posti sotto al supporto (9) (fig. 3). Fare attenzione, nel caso delle fruste a spirale (7), ad inserire la frusta provvista dell'anello di bloccaggio (A) nel foro dove è riportato il simbolo della frusta (fig. 3).

## SMONTAGGIO DELLE FRUSTE

Sollevare il braccio di supporto (9) e premere il tasto di espulsione fruste (4).

### ⚠ ATTENZIONE!

Per ragioni di sicurezza, eseguire questa operazione solo ad apparecchio spento.



## MESSA IN FUNZIONE

Svolgere completamente il cavo di alimentazione (3) e collegare la spina alla presa di corrente. Spostare interruttore di accensione/variabile di velocità (5) da "0" a una delle sue 5 posizioni: è possibile fino a 5 velocità differenti, scegliendo ogni volta la più appropriata al tipo di preparazione. Fare riferimento alla tabella (fig. 4) per le impostazioni di funzionamento dell'apparecchio.

Al termine dell'uso, spegnere l'apparecchio portando l'interruttore (5) sulla posizione "0" e scollegare la spina della presa di corrente.

### ⚠ ATTENZIONE!

Non fare funzionare l'apparecchio per oltre 4 minuti consecutivi e lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di riutilizzarlo.

Durante l'utilizzo tenere lontano mani, capelli, indumenti, spatole o altri utensili dalle fruste e dalla ciotola in movimento per evitare lesioni e/o situazioni di pericolo.

Non lasciare pendere il cavo di alimentazione dal piano di lavoro.

Evitare che il cavo di alimentazione entri in contatto con le parti in movimento.

Non posizionare l'apparecchio in prossimità di fonti di calore (fornelli, forni, stufe elettriche o a gas, ecc.).

## CONSIGLI

- Per ottenere risultati ottimali durante la preparazione di impasti, tutti gli ingredienti utilizzati dovrebbero avere la stessa temperatura.
- Burro, uova, ecc. dovrebbero essere tolti dal frigorifero con sufficiente anticipo prima dell'utilizzo.
- Lavorare la panna ben fredda per farne aumentare il volume.
- Per preparare impasti, utilizzare le fruste a spirale (7) e selezionare inizialmente una velocità bassa, che dovrà essere aumentata solo in seguito.

Fig. 4

POSIZIONE INTERRUTTORE/ VARIATORE	VELOCITÀ	FUNZIONE	IDEALE PER
0	Apparecchio spento	/	/
1	Velocità bassa	Amalgamare Impastare	Ingredienti di elevata consistenza, es. farina, burro, patate
2	Velocità media	Mescolare	Preparazioni liquide, es. condimenti, salse leggere
3	Velocità alta	Miscelare	Realizzare impasti per tortellini, pasticcini, focacce
4-5	Velocità molto alta	Montare	- Rendere cremosi burro, zucchero - Preparare impasti per dolci - Montare a neve albumi, panna, ecc.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Lavare le fruste (6) e (7) e la ciotola (12) con acqua calda e detergente per stoviglie oppure in lavastoviglie.

Pulire la base (10) e il braccio di supporto (9) con una spugna umida non abrasiva.

Pulire il corpo motore (1) solo con un panno morbido asciutto. Non immergerlo mai in acqua o altre sostanze liquide.

**Non utilizzare mai prodotti chimici o abrasivi.**

### INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi del decreto legislativo 14 marzo 2014, n.49 "Attuazione della direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAAE)".

- Il simbolo del cassonetto barrato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.
- L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.
- L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.
- Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste della normativa vigente.



**SAFETY PRESCRIPTIONS**

**The present manual is an integral part of the appliance and must be carefully read before using it as it gives important indications with regard to safety of installation, use and maintenance. Keep it with care.**

- After taking off the packing make sure that the appliance is intact. In case of doubt do not use it and contact an assistance centre authorised by LANGE DISTRIBUTION.
- Do not leave pieces of packing (plastic bags, polystyrene foam, nails etc.) within reach of children or persons with reduced mental capacities since these are potential sources of danger.
- Before connecting the plug to the outlet check that the working voltage of the appliance corresponds to the one in your house. If in doubt, contact professionally qualified staff.
- Use of adaptors, multiple outlets and extension leads is not advisable. In case of necessity use exclusively approved devices in conformity with the current safety regulations while making sure that they are compatible with the appliance power. If in doubt, contact professionally qualified staff.
- **Any installation which doesn't comply with what is specified can endanger your safety and the warranty expires.**
- The appliance must only be used to prepare food for domestic purposes.
- For safety reasons pay attention and:
  - do not use the appliance when you are barefoot or having wet hands or feet
  - do not use the appliance outside the domestic environment
  - do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (sun, rain, etc.)
  - never pull the feeding cable or the appliance itself in order to disconnect the plug from the outlet
  - do not leave the appliance unattended when it is plugged into the main power supply
  - never immerse the appliance in water or other liquids
- **The appliance is not intended for being used by people (including children) whose physical, sensorial or mental capacities are reduced, or who are lacking in experience or knowledge, unless they can benefit from the presence of someone who is responsible for their safety and who is provided with the instructions for use.**
- **The feeding cable of the appliance should never be replaced by the user**



## ENGLISH

**himself.** In case of necessity contact an assistance centre authorised by LANGE DISTRIBUTION or professionally qualified staff.

- In case of failure and/or malfunctioning of the appliance, turn it off and do not tamper with it. For any repairs contact an assistance centre authorised by LANGE DISTRIBUTION and ask for the use of original spare parts.
- At the end of the life-cycle of the appliance, put it out of service by cutting the feeding cable after disconnecting the plug from the outlet. For the disposal of the appliance follow the regulations which are valid in your place of residence.
- LANGE DISTRIBUTION cannot be considered responsible for any damage to persons, animals or things caused by the incorrect installation or as a result of an illegitimate, mistaken or unreasonable use.

### USE INSTRUCTIONS

#### IMPORTANT!

All assembly and disassembly operations must be carried out when the appliance is switched off. The switch (5) must be on the "0" position. The appliance must be unplugged from the outlet.

### BEFORE USE

Clean all the parts coming into contact with food: dough hooks (7), ring beaters (6) and bowl (12). See paragraph "Cleaning and maintenance".

### MOUNTING AND DISMANTLING THE MIXER ON THE STAND

- Place the stand (10) on a flat and steady worktop, away from any source of heat.
- Lift up the supporting arm (9) pressing the back side of it as indicated in figure 1.
- Put the bowl (12) on its seat (11) and lower the arm (9) again.
- Mount the beater on the supporting arm (9) as follows:
  - hold the beater and slide it into its seat (8) till it stops (fig. 2).
  - make sure the tongues on the seat (8) are fixed in the guides on the motor unit (1).
  - mount the whisks (see paragraph MOUNTING WHISKS) and lower the supporting arm (9).

Carry out the operations in reverse order for dismantling.

### MOUNTING WHISKS

Lift the appliance and hook the two dough hooks (7) or the two ring beaters (6) to the motor unit (1) by inserting them into the holes underneath the motor unit.

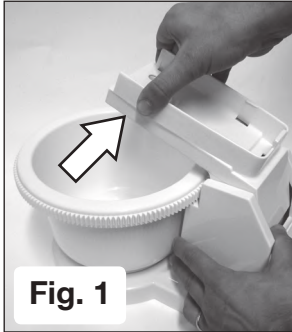
In case of dough hooks (4), make sure to insert the hook with the lock ring (A) into the larger hole (Fig. 3).

## DISMANTLING WHISKS

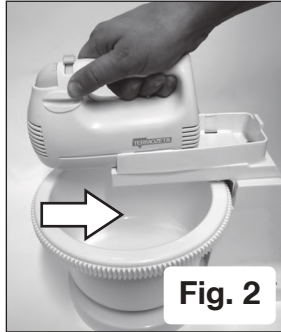
Lift up the supporting arm (9) and press the whisk eject button (4).

### **⚠ WARNING!**

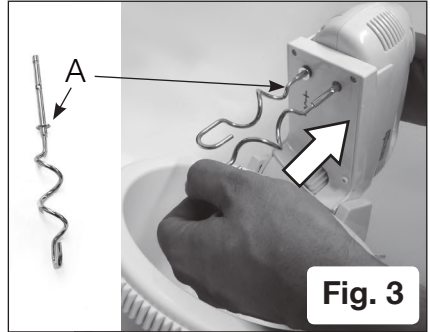
For safety's sake this operation must be carried out only when the appliance is switched off.



**Fig. 1**



**Fig. 2**



**Fig. 3**

## STARTING UP

Unwind the feed cable (3) completely and plug into the outlet. Move then the switch/adjuster (5) from "0" to one of its 5 positions: choosing each time the most appropriate one for the preparation. Refer to the table (fig. 4) on the following page for the appliance operation settings. When finished, switch off the appliance by setting the switch (5) to "0" and unplug from the outlet.

### **⚠ WARNING!**

**Do not use the appliance for more than 4 minutes in succession and let it cool down at room temperature before using it again.**

Keep hands, hair, clothes, palette knives or other tools at a distance from the beaters while they are moving to avoid injuries and/or dangerous situations.

Do not let the feed cable dangle from the worktop.

Do not let the feed cable touch the moving parts.

Do not place the appliance near sources of heat (hotplates, ovens, electric or gas fires, etc.).

## SUGGESTIONS

- For best results, all the ingredients used for your mixture should be at the same temperature.
- Butter, eggs, etc. should be taken out of the refrigerator well in time before using them.
- Beat the cream while it is cold to increase its volume.
- When making doughs, use the dough hooks (7) and select a low speed at first; afterwards increase the speed.

Fig. 4

SWITCH/ ADJUSTER POSITION	SPEED	FUNCTION	IDEAL FOR
0	Appliance off	/	/
1	Low speed	Mix	Solid ingredients: e.g. flour, butter, potatoes
2	Medium speed	Blend	Liquid preparations: e.g. dressing, light sauces
3	High speed	Mix	Making dough for tortellini, tarts, focacce (flat bread)
4-5	Very high speed	Beat	-Creaming together butter and sugar - prepare cake mixtures - beat stiff egg whites, cream, etc.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Wash the whisks (6), (7) and bowl (12) in hot water and dish detergent or in the dishwasher. Clean the stand (10) and the supporting arm (9) with a damp nonabrasive sponge. Clean the motor unit (1) with a soft dry cloth only. Never dip it in water or other liquid substances.

**Never use chemical or abrasive products.**

### INFORMATION FOR USERS

**In accordance with European Directive 2012/19/UE on electric and electronic equipment waste disposal.**



- The barred symbol of the rubbish bin shown on the equipment indicates that, at the end of its useful life, the product must be collected separately from other waste.
- Therefore, any products that have reached the end of their useful life must be given to waste disposal centres specialising in separate collection of waste electrical and electronic equipment, or given back to the retailer at the time of purchasing new similar equipment, on a one for one basis.
- The adequate separate collection for the subsequent start-up of the equipment sent to be recycled, treated and disposal of in an environmentally compatible way contributes to preventing possible negative effects on the environment and health and optimises the recycling and reuse of components making up the apparatus.
- Abusive disposal of the product by the user involves application of the administrative sanctions according to the laws in force.

**PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD**



**Este folleto es parte integrante del aparato y debe ser leído atentamente antes de su uso, ya que proporciona importantes indicaciones relativas a la seguridad de su instalación, uso y mantenimiento. Conservar cuidadosamente.**

- Retirar el embalaje y verificar la integridad del aparato. En caso de duda, no utilizarlo y dirigirse a un centro de asistencia autorizado LANGE DISTRIBUTION.
- No dejar los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, etc.) al alcance de niños o personas discapacitadas mentalmente, pues podrían ser fuente de peligro.
- Antes de conectar el enchufe a la toma de corriente, comprobar que la tensión de funcionamiento del aparato corresponde a la de la vivienda donde se debe utilizar. En caso de duda, dirigirse a personal cualificado.
- Se desaconseja el uso de adaptadores, tomas múltiples y cables de prolongación. Si fuera necesario, utilizar exclusivamente dispositivos homologados y conformes a las normas de seguridad vigentes, asegurándose de que sean compatibles con la potencia del aparato. En caso de duda, dirigirse a personal cualificado.
- **Toda instalación no conforme a cuanto aquí se especifica puede comprometer su seguridad y anula la garantía.**
- Este aparato tendrá que ser destinado exclusivamente a uso doméstico para la preparación de comidas.
- Por motivos de seguridad, prestar atención a:
  - no utilizar el aparato con los pies descalzos y con las manos o los pies mojados
  - no utilizar el aparato fuera del ambiente doméstico
  - no dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (sol, lluvia...)
  - no tirar nunca el cable de alimentación o el mismo aparato para desconectar el enchufe de la toma de corriente
  - no dejar el aparato conectado a la red eléctrica sin vigilancia
  - no sumergir nunca el aparato en agua o en otros líquidos
- **El aparato no debe ser utilizado por niños o por personas discapacitadas física, sensorial o mentalmente o que carecen de experiencia, excepto si están vigilados por una persona responsable de su seguridad y si están provistos de las instrucciones de uso del aparato.**
- **No sustituir el cable de alimentación del aparato.** Si fuera necesario, dirigirse

## ESPAÑOL

- a un centro de asistencia autorizado LANGE DISTRIBUTION o a personal cualificado.
- En caso de avería y/o mal funcionamiento del aparato, apagarlo y no manipularlo. Para su reparación, dirigirse a un centro de asistencia autorizado LANGE DISTRIBUTION y solicitar que se utilicen piezas de recambio originales.
  - Una vez terminada la vida útil del aparato, y con el enchufe desconectado de la toma de corriente, ponerlo fuera de servicio cortando el cable de alimentación. Para eliminar el aparato, cumplir con las normas vigentes en el lugar donde se utiliza el mismo.
  - LANGE DISTRIBUTION no se considera responsable de posibles daños a personas, animales o cosas provocados por una mala instalación o derivados de un uso impropio, erróneo o irracional.

### INSTRUCCIONES DE USO

#### ¡IMPORTANTE!

Todas las operaciones de montaje y desmontaje tienen que ser efectuadas con aparato apagado. El interruptor (5) debe estar en posición "0" y el enchufe debe estar desconectado de la toma de corriente.

### ANTES DEL USO

Limpia las partes que entrarán en contacto con los alimentos: los ganchos de amasar (6) y las varillas batidoras (7) y el recipiente (12). Véase párrafo "Limpieza y mantenimiento".

#### MONTAJE Y DESMONTAJE DE LA BATIDORA EN LA BASE

- Apoyar la base (10) sobre una superficie horizontal y estable, lejos de fuentes de calor.
  - Levantar el brazo de soporte (9) presionando la parte posterior del mismo como indicado en la figura 1.
  - Colocar el recipiente (12) en el asiento (11) y bajar el brazo (9).
  - Montar la batidora en el brazo de soporte aparato (9) efectuando las operaciones siguientes:
    - cojer la batidora y hacerla correr en el asiento adecuado (8) completamente (fig. 2).
    - verificar que las aletas en el asiento (8) se hayan enganchado en las guías situadas en el cuerpo motor (1).
    - montar las varillas batidoras o los ganchos de amasar (véase párrafo MONTAJE DE LAS BATIDORAS) y bajar el brazo de soporte (9).
- Para el desmontaje, efectuar las operaciones en el sentido contrario.

#### MONTAJE DE LAS VARILLAS BATIDORAS O DE LOS GANCHOS DE AMASAR

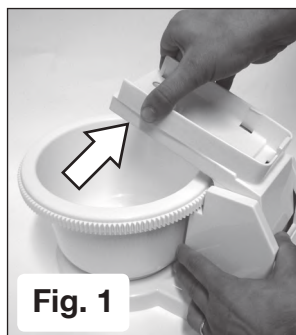
Levantar el brazo de soporte y enganchar los dos ganchos de amasar (7) o las dos varillas batidoras (6) al cuerpo motor haciéndolos pasar a través de los agujeros colocados bajo el soporte (9) (figura 3). Tener cuidado, en el caso de las ganchos de amasar (7), con introducir el gancho provisto del anillo de bloqueo (A) en el agujero de diámetro mayor (figura 3).

#### DESMONTAJE DE LAS VARILLAS BATIDORAS O DE LOS GANCHOS DE AMASAR

Levantar el brazo de soporte (9) y presionar la tecla de expulsión varillas batidoras o ganchos de amasar (4).

**⚠ ¡CUIDADO!**

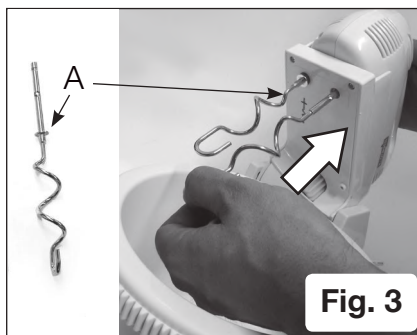
Por razones de seguridad, efectuar esta operación sólo con aparato apagado.



**Fig. 1**



**Fig. 2**



**Fig. 3**

**PUESTA EN MARCHA**

Desenrollar completamente el cable de alimentación (3) y conectar el enchufe a la toma de corriente. Poner el interruptor /variador (5) de "0" en una de sus 5 posiciones, eligiendo cada vez la más adecuada para el tipo de preparación.

Para las programaciones de funcionamiento del aparato, véase la tabla (figura 4) en la página siguiente.

A final del uso, apagar el aparato poniendo el interruptor (5) en la posición "0" y desconectar el enchufe de la toma de corriente.

**⚠ ¡CUIDADO!**

**No hacer funcionar el aparato más de 4 minutos consecutivos y dejar enfriar el aparato a temperatura ambiente antes de utilizarlo nuevamente.**

Durante el uso mantener manos, cabellos, indumentos, espátulas u otros utensilios lejos de las varillas batidoras o de los ganchos de amasar en movimiento para evitar lesiones y/o situaciones de peligro.

No dejar colgar el cable de alimentación de la superficie de trabajo.

Evitar que el cable de alimentación entre en contacto con las partes en movimiento.

No colocar el aparato cerca de las fuentes de calor (fogones, hornos, estufas eléctricas o de gas, etc.).

**CONSEJOS**

- Para obtener resultados óptimos durante la preparación de amasijos, todos los ingredientes utilizados deberían tener la misma temperatura.
- Mantequilla, huevos, etc. deberían ser quitados de la nevera con suficiente anticipación antes de su uso.
- Montar la nata bien fría para hacer aumentar su volumen.
- Para preparar amasijos, utilizar los ganchos de amasar (7) y seleccionar inicialmente una velocidad baja, que debe ser aumentada sólo sucesivamente.

Figura 4

POSICIÓN INTERRUPTOR/ VARIADOR	VELOCIDAD	FUNCIÓN	IDEAL PARA
0	Aparato apagado	/	/
1	Velocidad baja	Amasar	Ingredientes de consistencia elevada, ej. harina, mantequilla, patatas
2	Velocidad media	Mezclar	Preparaciones líquidas, ej. condimentos, salsas ligeras
3	Velocidad alta	Mezclar	Realizar amasijos para tortellini, pastas de té, focaccia
4-5	Velocidad muy alta	Batir	- Batir mantequilla y azúcar hasta obtener una consistencia cremosa - preparar amasijos para postres - batir a punto de nieve claras de huevo, nata, etc.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpiar las varillas batidoras o los ganchos de amasar (6), (7) y el recipiente (12) con agua caliente y detergente para vajillas o en el lavavejillas.

Limpiar la base (10) y el brazo de soporte (9) con un estropajo húmedo no abrasivo.

Limpiar el cuerpo motor (1) sólo con un paño suave seco. No sumergirlo nunca en agua u otras sustancias líquidas.

**No utilizar nunca productos químicos o abrasivos.**

### INFORMACIÓN A LOS USUARIOS

Según las Directivas europeas 2012/19/UE relativas en los aparatos eléctricos y electrónicos además del desecho de los residuos.

- El símbolo tachado del contenedor que se encuentra en el aparato indica que el producto, a 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 centros de recogida diferenciada de residuos electrónicos y electrotécnicos, o deberá devolverlo al vendedor en el momento de compra de un nuevo aparato de tipo equivalente, uno a 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.





[www.termozeta.com](http://www.termozeta.com)

