



1. BUTTON REMOVE RODS
2. POWER BUTTON
3. TURBO BUTTON
4. ASA
5. BEATS
6. MIXING RODS

IMPORTANT SAFETY RECOMMENDATIONS

- The stirring rods must be inserted in the indicated opening.
- Do not touch the rods with your hand, spatula or other objects while they are rolling.
- Do not use blender to mix hard ingredients such as frozen butter or dough.
- Do not wash the part where the engine is located with water.
- If the mixer is immersed in water accidentally, unplug it, dry the appliance and contact a qualified service technician.
- Do not operate the mixer for a long period of time as the engine can become hot
- Do not use for more than 5 minutes
- For your safety use the mixer to mix and beat and not for other purposes.
- Before connecting the mixer make sure the switch is in the "off" position. When finished, put the switch in the "off" position and disconnect the cable from the base.
- Do not pull the cord.
- Before connecting the appliance make sure that the voltage and frequency indicated on the appliance is the same as that of your electrical supply.

CLEANING AND STORAGE

- Disconnect the cable from the base.
- Wash the rods with water and dry them.
- Clean the engine compartment with a damp cloth.
- The engine compartment must not be submerged in water. Do not use products such as benzene, abrasive liquids or brushes with metallic lugs

USE

The apparatus is designed to operate with standard voltage only. Please check that the current indicated on the plate corresponds to that of its use.

1. Place the foods you want to mix in a bowl.
2. Set the turbo speed to the "O" position, and then plug in the connector.
3. Press the dial after placing the mixer in the bowl.
4. Use low speed (1-2) for 30 seconds to mix and then use high speed.

SPEED CONTROL

LOW

Speed 1: to mix in flour ingredients and liquids for

butters or cookie dough. Nuts, chips, raisins, dough biscuits heavy as flour or chocolate.

Speed 2: to mix light butters, quick breads. Prepare sauces etc.

AVERAGE

Speed 3: For butter cream and sugar beat eggs and cake dough.

Speed 4: to beat whole eggs frozen desserts and light margarines.

HIGH

Speed (5): maximum speed + turbo to make cream, beat hard boiled eggs, mashed potatoes and other vegetables like turnips and zucchini

Note: The mixer is designed for domestic use, if you try to beat very hard ingredients the engine will burn and the warranty will not be valid.

TECHNICAL DATA

FREQUENCY: 220-240- ~ 50 Hz

POWER: 5 speeds 400 W

TURBO: maximum speed (5)

ACCESSORIES: beating rods and mixing rods



INFORMATION TO USERS

According to the European Guidelines 2002 / 95CE, 2002/96 / CE and 2003/108 / EC, relating to the reduction of the use of hazardous substances in electrical appliances, in addition to waste disposal.

The crossed out symbol of the container in the appliance indicates that the product, at the end of its useful life, must be deposited in a place separate from the other waste.

Therefore, the user must deliver the device, when it is no longer used, to the appropriate collection center for electronic and electrotechnical waste, or return it to the seller at the time of purchase of a new device of equivalent type, one or change of other.

The adequate differentiated collection of the unused equipment for the subsequent recycling, treatment and environmentally compatible waste, helps to avoid possible negative effects on the environment and health, and favors the recycling of the materials of which the device is composed.

The abusive disposal of the product by the user implies the application of the penalties provided by law.

küken®
DISTRIBUIDO POR ALFA DYSER

R E D



INSTRUCCIONES
PARA EL USUARIO

**BATIDORA
AMASADORA
VARILLAS
INOX**

**BATEDORA
AMASSADORA
VARAS INOX**

Alfa Dyser, S.L.
Pol. Ind. Anoia
C/Cooperativa nº2
08635. Sant Esteve Sesrovires
(Barcelona) España · B-60163441
T. 937831011 · F. 937838487
www.alfadyser.com
alfa@alfadyser.com



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 "off" 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 con agua y séquelas.
- 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 azucar batir huevos y masa para tortas.

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

ALTA

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

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

DATOS TÉCNICOS

FRECUENCIA: 220-240-50 Hz

POTENCIA: 5 velocidades 400 W

TURBO: máxima velocidad (5)

ACCESORIOS: varillas batir y varillas mezcladoras



INFORMACIÓN A LOS USUARIOS

Según las Directivas 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.



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 batedeira para misturar alimentos duros com manteiga congelada ou massa.
- Não limpar com água a peças onde estive o motor.
- Se a barinha magica com batedeira 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 batedeira 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 batedeira, 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 com água.
- Limpar o compartimento do motor com un pano úmido.
- O compartimento do motor não mergulhar em água e não use líquidos fortes o escova com pontas de metal.

USO

O aparelho esta 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 conector.
3. Pressione o botão depois de a barinha magica com batedeira 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 pesada 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 batedeira esta projetada para casa, se quer vater ingredientes muito duros, a queima do motor ea garantia não sera valida.

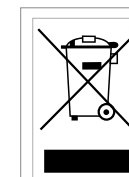
DADOS TÉCNICOS

FREQUÊNCIA: 220-240-50Hz

POTÊNCIA: 5 velocidade 400W

TURBO: maxima velocidade(5)

ACESSORIOS: varilhas batedeiras 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 símbolo tachado do container que se encontra no aparelho indica que o produto ao final de sua vida útil tem que depositar num lugar separado dos demais residuos.

Por conseguinte, o usuário de entregar o aparelho, quando deixe de se utilizar, ao

centro de recolhida selectiva de residuos electrónicos.

Debe 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 compatilbe com o ambiente, ajuda a

evitar possiveis efeitos negativos.