

ES

FAGOR
SMALL DOMESTIC
APPLIANCES



MANUAL DE INSTRUCCIONES

BATIDORA DE MANO

DIVAMIX STEEL

MODELO: FGE04003

Potencia máxima: 220-240 V~

Tensión de alimentación: 50-60 Hz

Consumo energético: 1200 - 1500 W

Garantía 3 años

Lea este folleto detenidamente antes de usarlo y guárdelo para futuras referencias

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Verifique si el voltaje indicado en el electrodoméstico corresponde al voltaje de la red eléctrica local antes de conectar el aparato.
- No utilice el electrodoméstico si el cable de red, el enchufe u otras partes están dañadas.
- Si el cable de red está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, o el centro de servicio autorizado por el distribuidor, o una persona calificada para evitar cualquier peligro.
- Siempre desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica antes de ensamblar, desensamblar, limpiar o hacer ajustes en cualquier accesorio.
- Nunca sumerja la unidad del motor en agua o en cualquier otro líquido, ni la enjuague bajo el grifo. Solo use un paño húmedo para limpiar la unidad del motor.
- Nunca deje el electrodoméstico en funcionamiento sin supervisión.
- Este electrodoméstico está destinado únicamente para uso doméstico.
- Este electrodoméstico no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- Nunca toque las cuchillas cuando el aparato esté enchufado. Las cuchillas son muy afiladas.

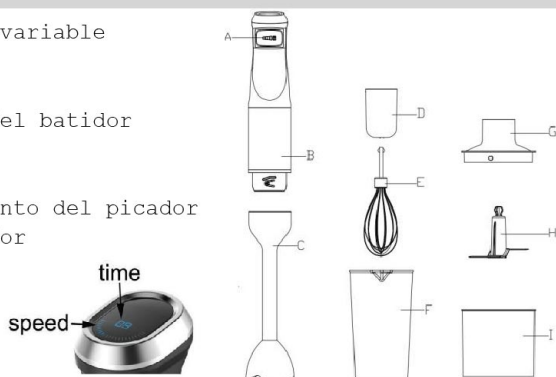
- Si las cuchillas se atascan, desconecte el electrodoméstico antes de retirar los ingredientes que bloquean las cuchillas.
- No sobrecargue el aparato poniendo demasiada comida y no lo opere continuamente por más de 30 segundos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo No	FGE04003	Velocidad de rotación	15000R/M+/-15%
Potencia máxima	220-240V~	Insulación	
Tensión de alimentación	50-60Hz	Tiempo de trabajo continuo	≤30s
Consumo energético	1200 - 1500W	Tiempo de descanso nominal	≥1 min

PARTES DE LA BATIDORA

- A. Botón de velocidad variable
- B. Unidad del motor
- C. Vara batidora
- D. Caja de engranaje del batidor
- E. Varillas
- F. Vaso medidor
- G. Unidad de acoplamiento del picador
- H. Cuchillas del picador
- I. Bol picador



PREPARACIÓN PARA UTILIZACIÓN

- Limpie cuidadosamente las partes que entran en contacto con los alimentos antes de usar el electrodoméstico por primera vez.
- Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de procesarlos (temperatura máxima 60°C).
- Corte los ingredientes grandes en trozos de aproximadamente 2 cm antes de procesarlos.
- Siempre coloque la unidad del motor sobre una superficie nivelada.

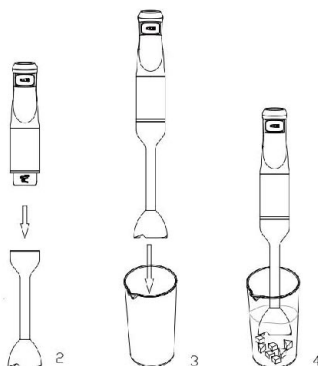
UTILIZACIÓN

UTILIZANDO LA BATIDORA DE MANO

La batidora de mano es idónea para:

- Mezclar líquidos, como productos lácteos, salsas, jugos de frutas, sopas, bebidas mixtas y batidos.
- Mezclar ingredientes blandos.
- Hacer puré de ingredientes cocidos como para hacer comida para bebés.

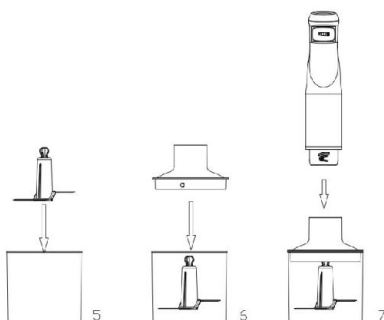
1. Coloque la vara batidora en la unidad del motor (Fig. 2).
2. Coloque los ingredientes en el vaso medidor.
3. Sumerja completamente la protección de las cuchillas en los ingredientes (Fig. 3).
4. Presione el botón de velocidad normal o turbo para encender el aparato (Fig. 4).
5. Mueva el aparato lentamente hacia arriba y hacia abajo y en círculos para mezclar los ingredientes.



UTILIZANDO EL PICADOR

El picador está destinado para picar ingredientes como nueces, carne, cebollas, queso duro, huevos cocidos, ajo, hierbas, pan seco, etc.

Atención: ¡Las cuchillas son muy afiladas! Tenga mucho cuidado al manipular la unidad de las cuchillas. Tenga especial cuidado al retirar la cuchilla del tazón del picador, al vaciar el tazón y durante la limpieza.



1. Coloque la unidad de la cuchilla en el tazón del picador (Fig.5).
2. Coloque los ingredientes en el bol del picador.
3. Coloque la unidad de acoplamiento sobre el bol del picador (Fig.6).
4. Fije la unidad del motor al tazón del picador (Fig.7).

5. Presione el botón de baja velocidad o turbo para encender el aparato.

Si los ingredientes se pegan a las paredes del tazón del picador, aflójelos agregando líquido o utilizando una espátula. Siempre deje que el aparato se enfríe después de picar carne.

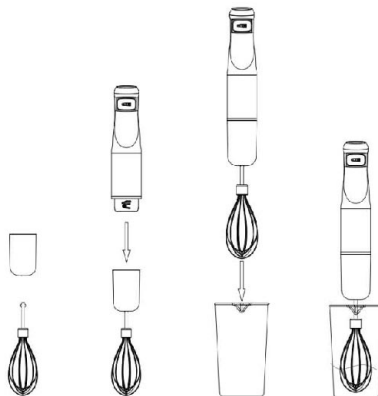
UTILIZANDO LAS VARILLAS

Utilice las varillas para batir cremas, batir claras de huevo y mezclar postres.

1. Inserte la varilla en la caja de engranaje del batidor, luego inserte la parte del motor en la caja de engranaje hasta que se bloquee.

2. Coloque la varilla en un recipiente y solo luego presione el interruptor para poner en marcha el aparato.

3. Para liberar, presione los botones y retire la caja de engranaje. Luego retire la varilla de la caja de engranaje.



Para obtener mejores resultados recomendamos:

- Usar un recipiente amplio en vez del vaso medidor.
- Comience con una velocidad baja.
- Mover las varillas sosteniéndolas ligeramente inclinadas
- Batir un máximo 400 ml de nata fría (mín. 30 % de contenido graso, 4-8 °C) por vez.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- No sumerja la unidad del motor ni la unidad de acoplamiento del batidor en agua.
- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- Desmonte todas las partes.
- No sumerja la unidad del motor en agua.

- Limpie la unidad del motor con un paño húmedo.
- Limpie el vaso medidor, el tazón del picador, la unidad de cuchillas del picador y la unidad de acoplamiento del picador en el lavavajillas o con agua tibia y un poco de detergente.
- Seque las piezas y guárdelas para su uso futuro.

CANTIDADES SUGERIDAS DE MEZCLA Y TIEMPOS DE PREPARACIÓN

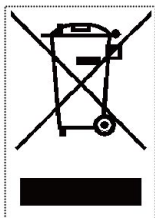
Ingredientes	Cantidad	Tiempo
Frutas y vegetales	50-100 g	25 segundos
Sopas, salsas y comidas para bebé	50-200 ml	25 segundos
Masas ligeras	50-250 ml	25 segundos
Batidos y bebidas mezcladas	50- 500 ml	25 segundos

CANTIDADES SUGERIDAS PARA PICAR Y TIEMPOS DE PREPARACIÓN

Ingredientes	Cantidad	Tiempo
Huevos cocidos	2 uds	4 x 1 seg
Pan seco	40 g	25 seg
Chocolate negro	100 g	20 seg
Ajo	50 g	1 seg
Cebollas	200 g	1 seg
Carne y pescado	200 g	10 seg
Hierbas	30 g	20 seg
Queso	200 g	20 seg
Nueces	100 g	25 seg
Higos y miel	260 g y 40 g	15 seg

ELIMINACIÓN DEL APARATO USADO

La Directiva 2012/19/EU sobre residuos de equipos eléctricos y electrónicos (RAEE) exige que los aparatos no se eliminen utilizando los residuos municipales normales. Los aparatos antiguos deben recogerse por separado para optimizar la recuperación y el reciclaje de los materiales que contienen y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente. El símbolo del cubo de basura se utiliza en todos los productos para recordar la obligación de recogida separada. Los consumidores deben contactar a sus autoridades locales o al distribuidor para conocer los pasos a seguir para la eliminación de su aparato antiguo. Si procede con el desguace de equipos antiguos, asegúrese de inutilizar lo que podría ser peligroso: desconecte el cable de alimentación al ras del dispositivo.



Peligro:

Nunca intente utilizar su aparato si muestra signos de daño o si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Si el cable de alimentación está defectuoso, es importante que lo reemplace con el servicio postventa para eliminar cualquier peligro. Solo personas calificadas y autorizadas pueden realizar reparaciones en su aparato. Cualquier reparación que no cumpla con las normas podría aumentar significativamente el nivel de riesgo para el usuario. Los defectos resultantes de un manejo inadecuado, degradación o intentos de reparación por terceros anulan la garantía del producto. Esto también se aplica en caso de desgaste normal y accesorios del aparato.

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 realizarlos los niños sin supervisión.

¡Importante!

Recomendamos que conserve el embalaje de su aparato al menos durante la duración de la garantía. La garantía no se aplica sin el embalaje original.

Garantía:

Su aparato tiene una garantía de tres años. La garantía no cubre el desgaste ni los daños derivados de un uso incorrecto del producto. El cliente es responsable de todas las devoluciones. Usted sigue siendo

responsable de los costos y riesgos asociados con el envío del producto; por lo tanto, se recomienda enviar el producto con acuse de recibo y seguro de transporte en caso de valor significativo del producto.

MANTENGA FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS

Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato



FAGOR Distribuido por EXPANDERE, S.L.

C/Marie Curie, 5 edificio Alfa oficina 6.1

RIVAS VACIAMADRID 28521 MADRID ESPAÑA

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA (ESPAÑA) 900696608

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA (PORTUGAL) 800500028

info@expandere.es



PT



MANUAL DE INSTRUÇÕES

VARINHA MAGICA

DIVAMIX STEEL

MODELO: FGE04003

Potência máxima: 220-240 V~.

Tensão de alimentação: 50 -60 Hz

Consumo de energia: 1200-1500 W

Garantía de 3 anos

Leia este manual atentamente antes de usá-lo e guarde-o para
referência futura.

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem da rede elétrica local antes de conectar o aparelho.
- Não use o aparelho se o cabo de alimentação, o plugue ou outras partes estiverem danificadas.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, pelo centro de assistência autorizado pelo distribuidor ou por uma pessoa qualificada para evitar qualquer perigo.
- Sempre desconecte o aparelho da tomada antes de montar, desmontar, limpar ou fazer ajustes em qualquer acessório.
- Nunca mergulhe a unidade do motor em água ou em qualquer outro líquido, nem a enxágue na torneira. Use apenas um pano úmido para limpar a unidade do motor.
- Nunca deixe o aparelho funcionando sem supervisão.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- Este eletrodoméstico é destinado apenas para uso doméstico.
- Este eletrodoméstico não é destinado ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

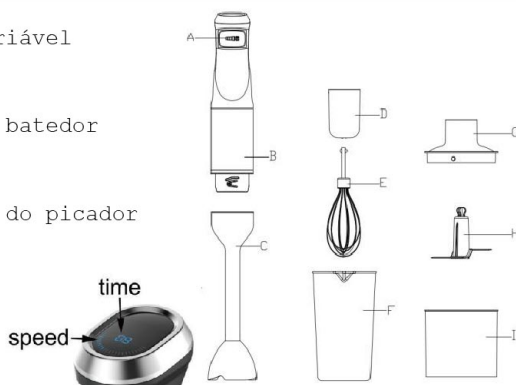
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo No	FGE04003	Velocidade de rotação	15000R/M+/-15%
Potência máxima	220-240V~	Isolamento	
Tensão de alimentação	50-60Hz	Tempo de trabalho contínuo	≤30S
Consumo de energia	1200 - 1500W	Tempo de repouso nominal	≥1 min

PARTES DE LA BATIDORA

- A. Botão de velocidade variável
- B. Unidade do motor
- C. Vara de mistura
- D. Caixa de engrenagem do batedor
- E. Batedor
- F. Copo medidor
- G. Unidade de acoplamento do picador
- H. Lâmina do picador
- I. Tigela



PREPARAÇÃO PARA A UTILIZAÇÃO

- Limpe cuidadosamente as partes que entram em contato com alimentos antes de usar o aparelho pela primeira vez.
- Deixe os ingredientes quentes esfriarem antes de processá-los (temperatura máxima 60°C).
- Corte os ingredientes grandes em pedaços de aproximadamente 2 cm antes de processá-los.
- Sempre coloque a unidade do motor sobre uma superfície nivelada.

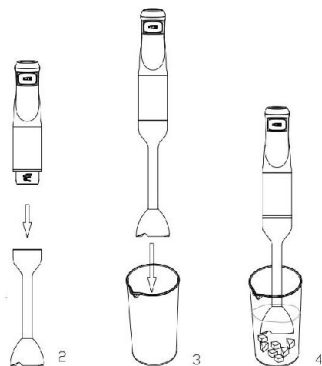
UTILIZAÇÃO

UTILIZANDO A VARA DE MISTURA

A vara de mistura é destinada para:

- Misturar líquidos, como produtos lácteos, molhos, sucos de frutas, sopas, bebidas misturadas e shakes.
- Misturar ingredientes macios.
- Fazer purê de ingredientes cozidos, como para fazer comida para bebês.

1. Coloque a vara de mistura na unidade do motor (Fig.2).
2. Coloque os ingredientes no copo medidor.
3. Mergulhe completamente a proteção das lâminas nos ingredientes (Fig.3).
4. Pressione o botão de baixa velocidade ou turbo para ligar o aparelho (Fig.4).
5. Movimente o aparelho lentamente para cima e para baixo e em círculos para misturar os ingredientes.

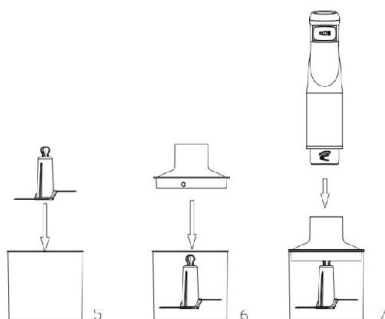


UTILIZANDO O PICADOR

O picador é destinado para picar ingredientes como nozes, carne, cebolas, queijo duro, ovos cozidos, alho, ervas, pão seco, etc..

Atenção: As lâminas são muito afiadas!

Tenha muito cuidado ao manusear a unidade de lâminas. Tenha cuidado especial ao retirar a lâmina da tigela do picador, ao esvaziar a tigela e durante a limpeza.



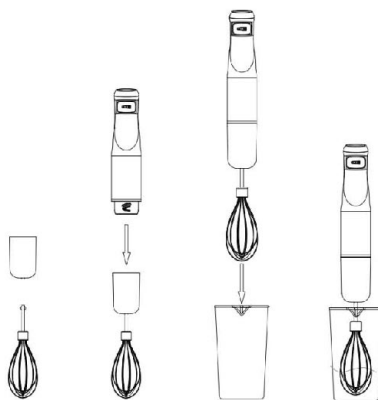
1. Coloque a unidade de lâmina na tigela do picador (Fig.5).
2. Coloque os ingredientes na tigela do picador.
3. Coloque a unidade de acoplamento sobre a tigela do picador (Fig.6).
4. Prenda a unidade do motor na tigela do picador (Fig.7).
5. Pressione o botão de baixa velocidade ou turbo para ligar o aparelho.

Se os ingredientes grudarem nas paredes da tigela do picador, solte-os adicionando líquido ou utilizando uma espátula. Sempre deixe o aparelho esfriar após picar carne..

UTILIZANDO O BATEDOR

Use o batedor apenas para bater creme, bater claras de ovo e misturar esponjas e sobremesas de mistura pronta.

1. Insira o batedor na caixa de engrenagem do batedor, depois insira a parte do motor na caixa de engrenagem até que trave.
2. Coloque o batedor em um recipiente e só então pressione o interruptor para ligar o aparelho.
3. Para liberar, pressione os botões e retire a caixa de engrenagem. Depois retire o batedor da caixa de engrenagem.



Para melhores resultados:

- Não use o copo medidor, mas sim uma tigela mais larga.
- Comece com uma configuração de velocidade baixa.
- Mova o batedor segurando-o ligeiramente inclinado.
- Bata apenas até 400 ml de creme gelado (mín. 30 % de gordura, 4-8 °C).
- Bata apenas até 4 claras de ovo.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Não mergulhe a unidade do motor nem a unidade de acoplamento do batedor em água.
- Desconecte o aparelho antes de limpar.
- Desmonte todas as partes.
- Não mergulhe a unidade do motor em água.
- Limpe a unidade do motor com um pano úmido.

- Limpe o copo medidor, a tigela do picador, a unidade de lâminas do picador e a unidade de acoplamento do picador na máquina de lavar louça ou com água morna e um pouco de detergente.
- Seque as peças e guarde-as para uso futuro.

QUANTIDADES DE MISTURA SUGERIDAS E TEMPOS DE PREPARAÇÃO

Ingredientes	Quantidade	Tempo
Frutas e vegetais	50-100 g	25 segundos
Comida para bebês, sopas e molhos	50-200 ml	25 segundos
Massas leves	50-250 ml	25 segundos
Shakes e bebidas mistas	50- 500 ml	25 segundos

QUANTIDADES SUGERIDAS DE PICADO E TEMPOS DE PREPARAÇÃO

Ingredientes	Quantidade	Tempo
Ovos cozidos	2 uds	4 x 1 seg
Pão seco	40 g	25 seg
Chocolate amargo	100 g	20 seg
Alho	50 g	1 seg
Cebolas	200 g	1 seg
Carne e peixe	200 g	10 seg
Ervas	30 g	20 seg
Queijo	200 g	20 seg
Nozes	100 g	25 seg
Figos e mel	260 g y 40 g	15 seg

ELIMINAÇÃO DO APARELHO USADO



A Diretiva 2012/19/UE sobre Equipamentos Elétricos e Eletrônicos (RAEE) exige que os aparelhos usados não sejam descartados junto com os resíduos municipais normais. Os aparelhos antigos devem ser coletados separadamente para otimizar a recuperação e reciclagem dos materiais que contêm e reduzir o impacto na saúde humana e no meio ambiente. O símbolo da lixeira é usado em todos os produtos para lembrar as obrigações de coleta separada. Os consumidores devem entrar em contato com as autoridades locais ou os revendedores para saber os passos para a remoção do aparelho antigo. Se você proceder com a eliminação de equipamentos antigos, certifique-se de inutilizar o que poderia ser perigoso: desconecte o cabo de alimentação do dispositivo.

Perigo:

Nunca tente usar o seu aparelho se ele apresentar sinais de dano ou se o cabo de alimentação ou plugue estiverem danificados. Se o cabo de alimentação estiver defeituoso, é importante substituí-lo pelo serviço pós-venda para eliminar qualquer perigo. Apenas pessoas qualificadas e autorizadas podem realizar reparos no aparelho. Reparos fora dos padrões podem aumentar significativamente o risco para o usuário. Defeitos resultantes de manuseio inadequado, degradação ou tentativas de reparo por terceiros anulam a garantia do produto. Isso também se aplica ao desgaste normal e acessórios do aparelho.

Importante!

Recomendamos que guarde a embalagem do seu aparelho pelo menos durante o período de garantia. A garantia não se aplica sem a embalagem original.

Garantia:

Seu aparelho tem uma garantia de três anos. A garantia não cobre o desgaste e os danos decorrentes do uso incorreto do produto. O cliente é responsável por todas as devoluções. Você permanece responsável pelos custos e riscos associados ao envio do produto; portanto, é recomendado enviar o produto com um aviso de recebimento e seguro de transporte, caso o valor do produto seja significativo.

MANTENHA FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS

As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

145mm

210mm



FAGOR Distribuido por EXPANDERE, S.L.

C/Marie Curie, 5 edificio Alfa oficina 6.1

RIVAS VACIAMADRID 28521 MADRID ESPAÑA

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA (ESPAÑA) 900696608

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA (PORTUGAL) 800500028

info@expandere.es

