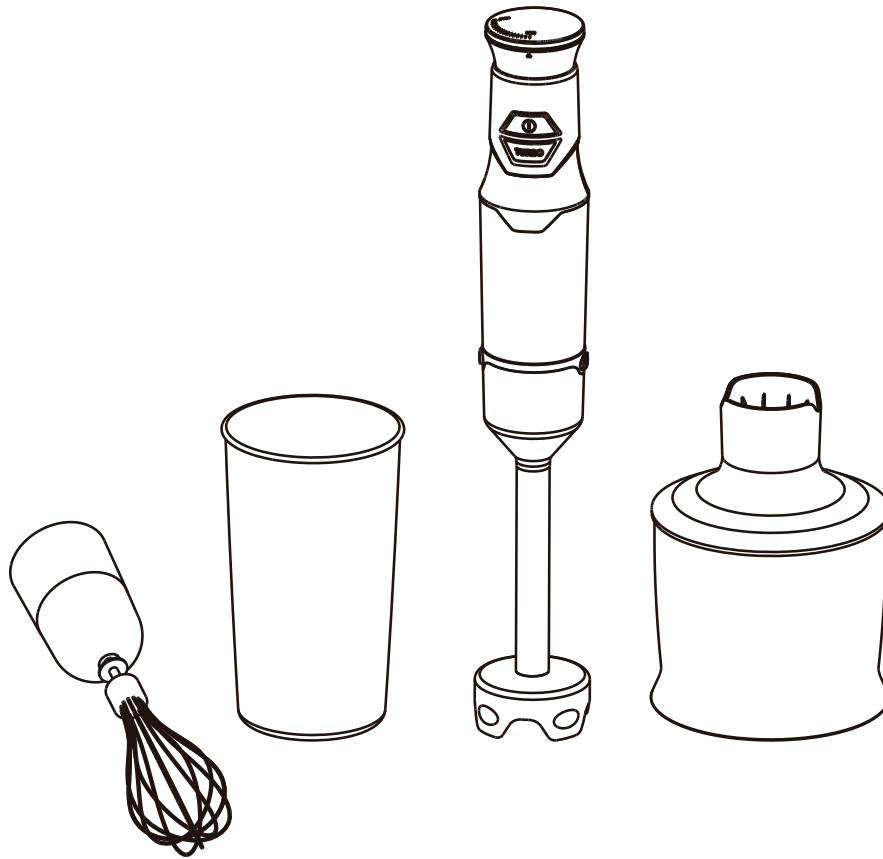


alhias

MIXER DE MANO ACERO MANUAL DE INSTRUCCIONES



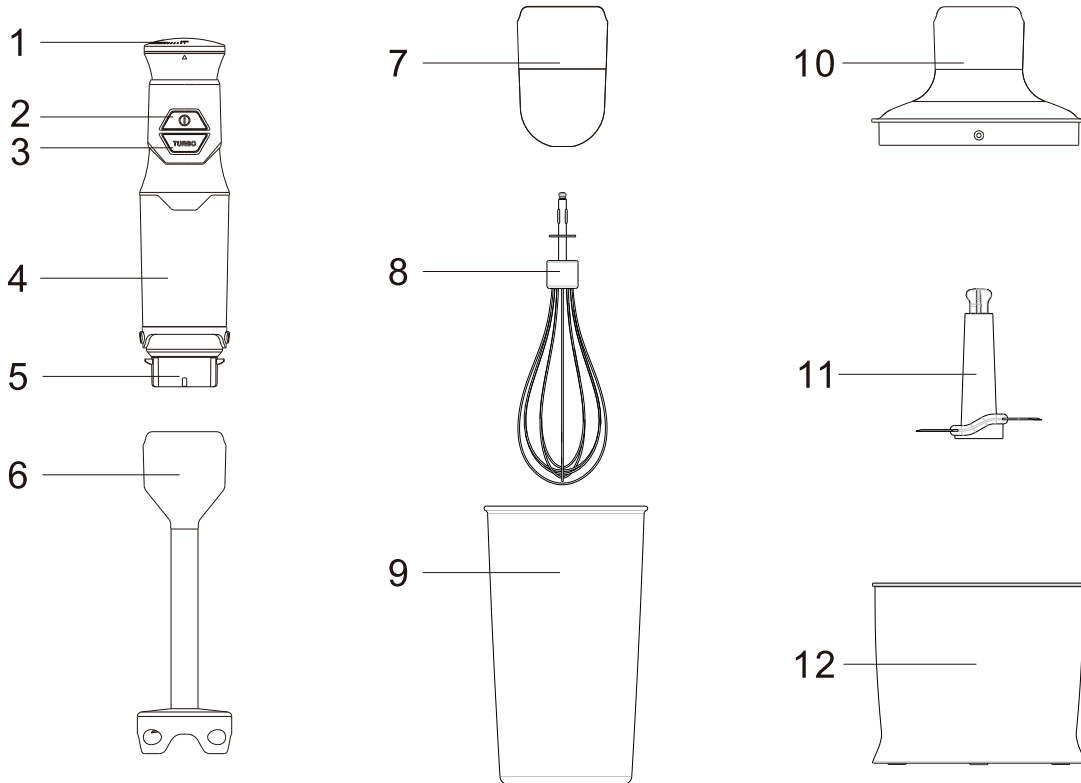
MODELO: LDM-101

Por favor lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar el producto y consévelo para futuras referencias.
Las imágenes son a modo ilustrativo.

Instrucciones de seguridad

1. Este producto está destinado al uso doméstico.
2. Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar el mixer por primera vez. Conserve estas instrucciones para futuras referencias.
3. Antes de enchufar el artefacto, verifique que el voltaje indicado en la base del mismo corresponda con el voltaje de la red eléctrica local.
4. No permita que el cable cuelgue de la mesa, ni que entre en contacto con superficies calientes, incluyendo el horno.
5. Para evitar accidentes, nunca utilice accesorios o partes fabricadas por otras empresas.
6. No utilice el aparato si el cable, enchufe, cuchilla u otra parte están dañados. Si fuera necesario, para su remplazo, contacte el fabricante o personal de servicio técnico autorizado.
7. Este producto no ha sido diseñado para ser utilizado por niños o personas con discapacidad sin supervisión.
8. Asegúrese de que el motor y la cuchilla se hayan detenido completamente antes de desarmar y limpiar el artefacto.
9. Evite tocar las cuchillas filosas, especialmente cuando el aparato esté enchufado.
10. No sumerja el motor de la unidad, enchufe o cable debajo del agua u otros líquidos.
11. Apague el equipo y desconéctelo de la red eléctrica antes de intercambiar los accesorios.
12. No exceda las cantidades ni tiempo de procesado indicado en la tabla. No utilice el mixer por más de 60 segundos por vez. Si necesita más tiempo de procesado, vuelva a encender el artefacto luego de un corto tiempo de descanso. No procese más de 3 tandas sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de continuar procesando.
13. Si las cuchillas quedan atascadas, desenchufe el artefacto antes de remover los ingredientes atascados que bloquean las cuchillas.
14. Este producto no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimiento, a menos que estén supervisadas o hayan sido instruidas en el uso del artefacto por parte de un responsable.
15. Los niños no deberían jugar con el artefacto, ni realizar tareas de mantenimiento o limpieza sin supervisión de un adulto.
16. Si el cable de energía está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, agente de servicio o una persona similarmente calificada, para evitar riesgos.
17. Apague y desconecte el aparato de la red antes de intercambiar accesorios:
 - Desenchufe siempre el mixer antes de armar, desarmar o limpiar y si permanecerá desatendido.
 - Los niños no deberían utilizar el mixer sin supervisión.

Descripción general



1. Botón de encendido (I)
2. Botón de encendido a velocidad turbo (II)
3. Motor de la unidad
4. Accesorio para procesar
5. Base del batidor
6. Accesorio para batir
7. Vaso
8. Tapa del bol de la picadora
9. Cuchilla
10. Bol de la picadora

Datos técnicos

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Potencia	Capacidad
LDM-101	220-240 V CA	50/60 Hz	600 W	600 ml

Instalación y precauciones

1. Antes de utilizar el mixer, limpie las partes que estarán en contacto con los alimentos (vea capítulo de "limpieza y mantenimiento").
2. La temperatura de la comida que será procesada no debe exceder los 60°C y su volumen no debe superar el nivel máximo marcado en el vaso. Ajuste el aparato correctamente antes de enchufar en la red eléctrica.

Modo de uso

Procesadora

La procesadora de mano está diseñada para:

- > Procesar líquidos. Por ejemplo: productos lácteos, salsas, jugo de frutas, sopas, bebidas y batidos.
- > Mezclar ingredientes blandos. Por ejemplo: masa de panqueques, o mayonesa.
- > Hacer puré ingredientes cocidos. Por ejemplo: para preparar papillas de bebé.

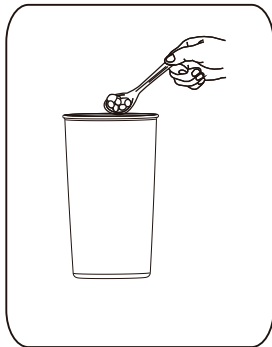


Fig.1

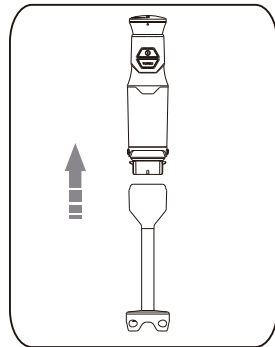


Fig.2

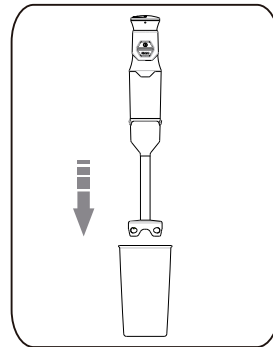


Fig.3

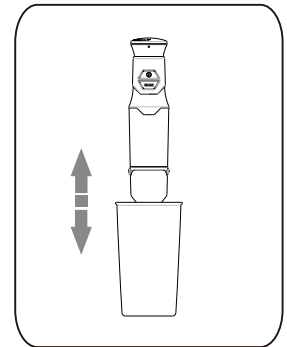


Fig.4

1. Introducir alimentos que no sean más grandes de 2 cm en el vaso (Fig 1).
2. Ajuste el "accesorio para procesar" al motor (Fig 2).
3. Coloque la procesadora en el vaso (Fig 3).
4. Conecte el enchufe a la red eléctrica, luego presione el botón 1 o 2.
5. Procese los ingredientes moviendo el aparato despacio hacia arriba y hacia abajo en círculos (Fig 4).
6. Al finalizar, suelte el botón, desenchufe el aparato y sirva la bebida.

Batidor

La Batidora de mano ha sido diseñada para: batir crema, claras de huevos, postres, entre otros.

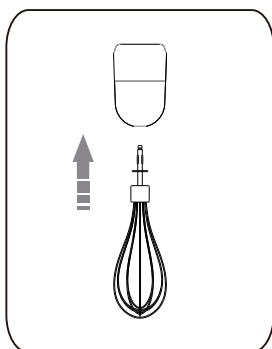


Fig.5

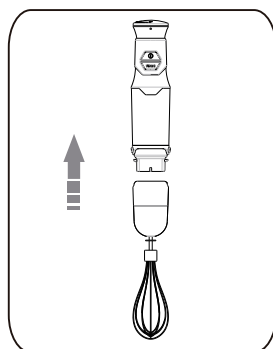


Fig.6

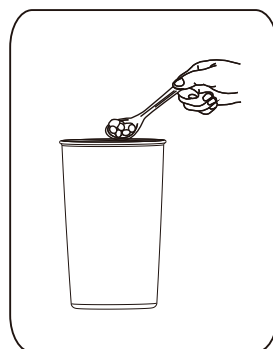


Fig.7

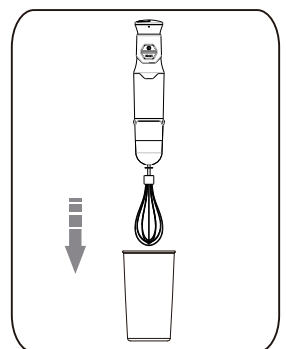


Fig.8

1. Conecte el accesorio para batir a su base (Fig 5).
2. Ajuste la base del batidor al motor de la unidad (Fig 6).
3. Coloque los ingredientes en el vaso (Fig 7).
4. Introduzca la batidora de mano en el vaso (Fig 8).
5. Enchufe el cable a la red eléctrica y presione el "botón de encendido" (I). Luego de un minuto, presione el "botón de encendido a velocidad turbo" (II).
6. Al finalizar, suelte el botón, desenchufe el aparato y sirva la preparación.

Picadora

La Picadora de mano ha sido diseñada para picar ingredientes como carne, cebolla, quesos duros, huevo duro, ajo, hierbas, pan seco, entre otros.

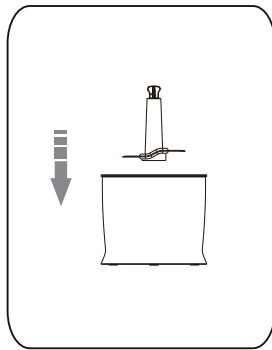


Fig.9

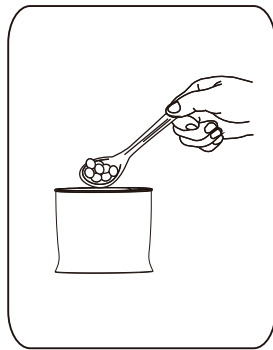


Fig.10

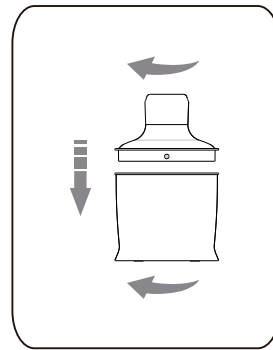


Fig.11

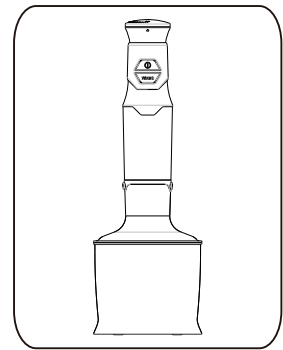


Fig.12

1. Inserte la cuchilla en el bol de la picadora (Fig 9).
2. Coloque los ingredientes en el mismo, teniendo en cuenta que no deben superar los 2 cm de grosor (Fig 10).
3. Coloque la base de la cuchilla en el bol de picar (Fig 11).
4. Conecte el enchufe al tomacorriente y presione el “botón de encendido a la velocidad turbo” (II) (Fig 12).
5. Al finalizar, suelte el botón, desenchufe el aparato y sirva la preparación.

Consejos de uso

Si los ingredientes se adhieren al bol de la picadora, agregue agua caliente o utilice una espátula para liberarlos.

Siempre deje que el artefacto se enfríe luego de picar carne.

Procesadora: Cantidades y tiempo de preparación		
Ingredientes	Cantidad	Tiempo
Frutas y verduras	100-200 g	60 seg
Papillas de bebe, sopas y salsas	100-400 ml	60 seg
Masas	100-500 ml	60 seg
Licuados y bebidas batidas	100-500 ml	60 seg
Batidora: Cantidades y tiempo de preparación		
Ingredientes	Cantidad	Tiempo
Crema	250 ml	70-90 seg
Clara de huevos	4 huevos	120 seg
Picadora: Cantidades y tiempo de preparación		
Ingredientes	Cantidad	Tiempo
Cebollas y huevos	200 g	20 seg
Carne y pescado	250 g (MAX)	30 seg
Hierbas	50 g	20 seg
Queso	100 g (MAX)	30 seg
Azúcar impalpable + miel	100g + 150g	5 seg

Limpeza y mantenimiento

El mixer es más fácil de limpiar si se hace inmediatamente después de su uso.

1. Desenchufe el artefacto, desajuste el “accesorio para procesar”, el “accesorio para batir” y la tapa y el bol de la picadora.
2. Limpie estas partes en agua tibia, utilizando algún producto de limpieza. Puede enjuagarlas debajo de la canilla.
3. Utilice un paño húmedo para limpiar la base del batidor. Nunca sumerja el mismo, ni el “motor de la unidad” debajo del agua ni de otros líquidos.
4. Evite tocar las filosas cuchillas, especialmente cuando el aparato esté enchufado.
5. Si luego de procesar zanahorias hubiera partes manchadas, las mismas podrán removerse utilizando una gota de aceite.

Atención:

1. *Por favor guarde el mixer en un ambiente seco.*
2. *Nunca ponga el vaso u otras partes dentro del microondas.*

Resolución de problemas

1. Si durante su uso, el aparato produce algún ruido, olor o humo anormal, o si levanta su temperatura, apáguelo y desconecte el enchufe.
2. En caso de que el artefacto no funcione, por favor controle que el cable esté correctamente enchufado y si los accesorios están bien ajustados.
3. Si aun así el artefacto no funciona correctamente, solicite a un técnico calificado que lo revise.



Reciclado

Este símbolo indica que este producto no debe ser arrojado con la basura en general. Para evitar posibles daños al ambiente o a la salud humana, utilice los locales de recolección correspondientes. Comuníquese con su autoridad local para informarse acerca de los sistemas de recolección disponibles.