









Mixer Vertical

Modelo: AL-HB28 Voltaje: AC 220-240V 50-60Hz Potencia: 1000W Made in P.R.C.

Manual de instrucciones

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.

ADVERTENCIA

- 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 en 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. Desenchufe siempre el aparato antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- 14. Antes de enchufarlo, compruebe si la tensión de su instalación se corresponde con la potencia del aparato.
- 15. 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.
- 16. No enchufe el aparato en la red de suministro eléctrico hasta que esté totalmente montado y desenchufe siempre antes de desmontar el aparato o manipular la cuchilla.
- 17. No deje que la unidad de motor, ni el cable, ni el enchufe se mojen.
- 18. No utilice nunca un aparato averiado. Si el aparato se avería, llévelo a un centro de servicio autorizado para que lo comprueben o reparen.
- 19. No permita que el cable cuelgue al borde de la mesa o encimera ni toque las superficies calientes.
- 20. No utilice el aparato en ingredientes calientes.
- 21. Este aparato se ha construido para procesar cantidades domésticas normales.
- 22. Tiempo de funcionamiento breve. No utilice el aparato durante más de 1 minuto y no manipule alimentos duros durante más de 10 segundos.
- 23. Si pulsa el interruptor I, puede poner en marcha el control de velocidad para que se ajuste a sus necesidades. Pero el interruptor II es inmutable.
- 24. Desconecte siempre la batidora mezcladora de la corriente eléctrica si la deja sin vigilancia y antes de montarla desmontarla o limpiarla.

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 2014/35/EU y los requisitos de la directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/EU.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 1. Control de velocidad.
- 2. Botón I. velocidad normal.
- 3. Botón II turbo.
- 4. Motor.
- 5. Botón para montar brazo.
- 6. Brazo.
- 7. Cuchilla de acero inoxidable
- 8. Vaso mezclador.
- 9. Batidor de alambre.
- 10. Picador universal.



ANTES DE UTILIZAR LA BATIDORA POR PRIMERA VEZ

Lave cuidadosamente todas las piezas que vayan a entrar en contacto con la comida antes de utilizar la batidora por primera vez.

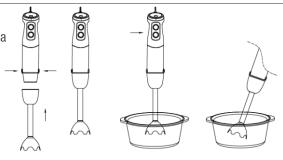
PREPARACIÓN PARA UTILIZAR LA BATIDORA

- 1. Deje que se enfríen los ingredientes calientes antes de picarlos, mezclarlos o echarlos en el vaso medidor (temperatura máx. 80°C).
- 2 .Corte los ingredientes grandes en trozos de aproximadamente 2 cm antes de procesarlos.
- 3. Monte la batidora adecuadamente antes de enchufarla a la corriente eléctrica.

UTILIZACIÓN DE LA BATIDORA

La batidora de mano ha sido diseñada para:

- Batir líquidos, por ejemplo, productos lácteos, salsas, zumos de frutas, sopas, bebidas mezcladas y batidos.
- Mezclar ingredientes blandos, por ejemplo hacer purés alimentos ya cocinados para hacer comida para bebés.

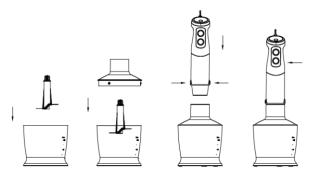


- 1. Ajuste el brazo de la batidora de acero inoxidable en la unidad del motor hasta que oiga un clic.
- 2. Introduzca la batidora de mano en el recipiente. A continuación, seleccione la velocidad de "1" a "6" o pulse el interruptor **I** o interruptor **I** para ponerla en funcionamiento.
- 3. No utilice la batidora mezcladora de mano durante intervalos superiores a un minuto.
- 4. Atención: ¡la cuchilla es muy afilada!

2

USO DE LA PICADORA

- 1. La picadora es apropiada para alimentos duros, como carne picada, queso, cebolla, hierbas, ajo, zanahorias, nueces, almendras, ciruelas, etc.
- 2. No pique alimentos extremadamente duros tales como cubitos de hielo, nuez moscada, granos de café y granos.



Antes de picar.

- 1. Atención: ¡la cuchilla es muy afilada! Sujétela siempre por la parte superior de plástico.
- 2. Coloque la cuchilla en la patilla central del recipiente de la cortadora. Presione la cuchilla hacia abajo y cierre el recipiente. Coloque siempre el recipiente de picar en la base anti-deslizante.
- 3. Coloque los alimentos en el recipiente para picar.
- 4. Coloque la tapa del recipiente para picar sobre el mismo.
- 5. Ajuste la unidad de motor con la tapa del recipiente para picar hasta que se oiga un clic.
- 6. Seleccione el interruptor para que se ponga en marcha la picadora. Cuando la esté utilizando, sujete la unidad de motor con la mano y el recipiente para picar con la otra.
- 7. Cuando acabe, retire la unidad motor de la tapa del recipiente para picar.
- 8. A continuación, retire la tapa del recipiente para picar. Quite con cuidado la cuchilla.
- 9. Retire los alimentos preparados del recipiente para picar.

USO DEL BATIDOR

Utilice el batidor únicamente para batir nata, claras de huevo y mezclar bizcochos y postres listos para mezclar.

- 1. Inserte el batidor en el soporte de batidora y ajuste el mecanismo de transmisión con la unidad de motor hasta que encaje.
- 3. No utilice el batidor durante intervalos superiores a 2 minutos.
- 4. Retire el mecanismo de transmisión del motor cuando haya acabado. Después, saque el batidor de la unidad de motor.



Cleaning the motor unit and chopping bowl lid only with a damp cloth on Do not immerse the motor unit in water!

- 1. All other parts can be cleaned in the dish washer.
- However, after processing very salty food, you should rinse the blades right away.
- 2. Also, be careful not to use an overdose of cleaner or decalcified in your dishwasher.
- 3. When processing food with color, the plastic parts of the appliance may become discolored wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.
- 4. The blades are very sharp, please attention.
- 5. Unplug the appliance before cleaning.

Processing Guide

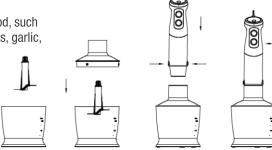
Ingredients	Maximum	Operation		Preparat	Speed
500ml chopper bowl					
meat	250g	15-20sec		1~2cm	ę
nut	100g	15- 20s	ec	1	ę
cheese	100g	15-20s	ec	1~2cm	ę
bread	80g	8sec		1~2cm	ę
onions	150g	8sec		1~2cm	ę
biscuits	150g	8sec		1~2cm	ę
Whisk					
Egg white	2 eggs	2 min	utes	1	ę
Cream(37% fat)	250ml	2 minutes		/	ę
Hand Blender					
	potatoes	100g		2cm	ę
Vegetables soup	onion	100g	minut	2cm	ę
	carrots	100g	e	2cm	ę
	Water	450g	J	/	ę
Mayonnaise	Vegetable oil	150g	20	1	ę
	egg	1	30sec	/	ę
	vinegar	14g		/	ę
Carrot juice	Carrot	300g	1	2cm	ę
	sugar	20g	minut	/	ę
	water	480g	е	/	ę



HOW TO USE THE CHOPPER

Chopper is perfectly suited for hard food, such as chopping meat, cheese, onion, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc.

1. Don't chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans and grains.



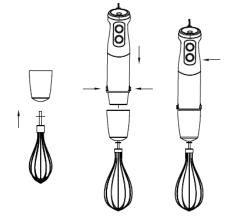
Before chopping.

- 1.Carefully remove the plastic cover from the blade. Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part.
- 2.Place the blade on the center pin of the chopper bowl. Press down the blade and lock bowl. Always place the chopper bowl on the anti-slip base.
- 3.Place the food in the chopper bowl.
- 4. Place the chopping bowl lid on the chopper bowl.
- 5. Turn the motor unit on the chopping bowl lid until it locks.
- 6. Then transfer inching switch and Press switch ${\tt I}$ or switch ${\tt I}$ to operate the chopper. During processing, hold the motor unit with on hand and the chopper bowl the other.
- 7. After use, turn the motor unit off the chopping bowl lid.
- 8. Then remove the chopping bowl lid. Carefully take out the blade.
- 9. Carefully take out the blade.
- 10. Remove the processed food from the chopper bowl.
- 11. Don't operate hard food for no longer than 10 seconds.

HOW TO USE THE WHISK

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and Ready-mix desserts.

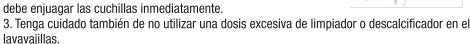
- 1. Inset the whisk into the whisk holder, and then turn the gear box on the motor unit until it locks.
- 2. Place the whisk in a vessel and then transfer inching switch and press the switch ${\tt I}$ or switch ${\tt I}$ to operate it.
- 3. Use the whisk for no longer than 2 minute.
- 4. Turn the gear box off the motor unit after use. Then pull the whisk out of the gear box.



LIMPIEZA

Limpie la unidad de motor sólo con un paño húmedo. ¡No sumerja la unidad del motor en aqua!

- 1. Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- 2. Todas las otras partes se pueden limpiar en el lavavajillas. Sin embargo, después de trabajar con comida muy salada, debe enjuagar las cuchillas inmediatamente.



M-1--!-

- 4. Si prepara comida con color, puede que las partes de plástico se descoloran. Limpie dichas partes con aceite vegetal antes de colocarlas en el lavavajillas.
- 5. Tenga cuidado, las cuchillas son muy afiladas.

GUÍA DE FUNCIONAMIENTO

Ingredientes	Maximo	Tiempo		Preparacio	Velocida	
Picador de 500	ml			1	<u> </u>	
Carne	250g	15- 20	Oseg	1~2cm	ę	
Nueces	100g	15- 20	Oseg	1	ę	
Queso	100g	15- 20	Oseg	1~2cm	ę	
Pan	80g	8seg		1~2cm	ę	
Cebolla	150g	8seg		1~2cm	ę	
Galletas	150g	8seg		1~2cm	ę	
Batidor de clar	as					
Claras a punto de nieve	2 claras	2 min	uto s	1	ę	
Crema	250ml	2 min	uto s	1	ę	
Brazo batidor				1		
Sopa de verduras	patata	100 g		2cm	ę	
	cebolla	100 g	1	2cm	ę	
	zanahori a	100 g	minut o	2cm	ę	
	Agua	450 g		1	ę	
Mayonesa	Aceite vegetal	150 g		1	ę	
	huevo	9 1	30seg	1	ę	
	vinagre	14g		1	ę	
Zumo de zanahoria	Zanahori	300 g		2cm	ę	
	Azucar	20g	1 minuto	1	ę	
	Agua	480 g	- minuto	1	ę	

WARNING

- 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, 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. Always unplug the appliance from the mains before you assemble, disassemble, clean or make adjustments to any of the accessories.
- 14. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- 15. 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.
- 16. Do not plug the appliance into the mains supply until it is fully assembled and always unplug before disassembling the appliance or handle the blade.
- 17. Do not let the motor unit, cord or plug get wet.
- 18. Never use a damaged appliance. If the appliance is damaged, take it to an authorized service center to check or repair it.
- 19. Do not let cord hang over the edge of table, counter or touch hot surfaces.
- 20. Do not use the appliance in hot ingredients.
- 21. This appliance is designed to process normal household quantities.
- 22. Short-time operating. Use the appliance for no longer than 1 minute and don't operate hard food for no longer than 15 seconds.
- 23. Pressing the switch I, you can implement the speed control to fit the speed you need. But switch II is immutable.
- 24. Always unplug blender if left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- 25. If not used properly someone might get hurt.
- 26. You will need to take care when handling sharp blades, empty the container or during cleaning.

DESCRIPTION

- 1. Speed control.
- 2. Button I, normal speed.
- 3. Button II, turbo.
- 4. Motor unit.
- 5. Button for assembling stick
- 6. Stick
- 7. Stainless steel blade
- 8. Beaker
- 9. Whisk
- 10. Chopper

9 8 5-6 -10

BEFORE FIRST USE

Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time.

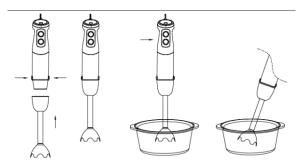
PREPARE FOR USE

- 1 Let hot ingredients cool down before you chop them, blend them or pour them into the beaker (max. temperature 80°C).
- 2 Cut large ingredients into pieces of approximately 2 cm before you process them.
- 3 Assemble the appliance properly before you put the plug in the wall socket.

USING THE APPLIANCE

The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing and milkshakes.

- 1. Insert the blender stick onto the motor unit until it locks.
- 2. Introduce the hand blender in the vessel, then transfer inching switch and press the



switch to operate it. Press the switch ${\tt I}$ or ${\sf switch}\, {\tt I\hspace{-.07cm}}$ to operate it.

- 3. Use the hand blender for no longer than 1 minute.
- 4. Caution: the blade is very sharp!
- 5. Caution: Don't operate food without water!