

**küken**  
KITCHEN & HOME APPLIANCES

# 250W

## 3 VELOCIDADES TURBO

ACABADO EN BLANCO Y CROMO SATÍN  
VARILLAS PARA BATIR  
VARILLAS PARA MEZCLAR  
VARILLAS DESMONTABLES  
ASA DE SUJECCIÓN  
BOL DE AMASADO EN INOX  
FÁCIL DE USAR

**PT.**

5 velocidades Com turbo. Lidar com desujección  
Acabamento em cetim branco e cromado. Rods para bater.  
Rods para misturar. Varas removíveis  
Compacto Fácil de usar.

**EN.**

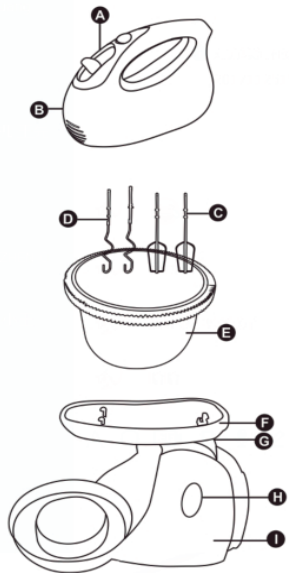
5 speeds With turbo. Handle desujección  
Finished in white and chrome satin. Rods to beat.  
Rods to mix. Removable rods  
Compact. Easy to use.

MANUAL  
DEL USUARIO  
INSTRUÇÕES DE USO



**küken**  
KITCHEN & HOME APPLIANCES

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



- (A) Ejector y selector de 3 velocidades
- (B) Unidad mezcladora
- (C) Batidores
- (D) Ganchos de masa
- (E) Tazón
- (F) Botón de liberación del mezclador
- (G) Soporte del mezclador
- (H) Ajustador del soporte del mezclador
- (I) Soporte de mezclador

## 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 "of". Cuando termine vuelva a poner el interruptor en posición "of" 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.

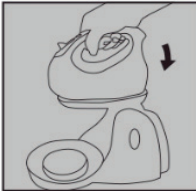
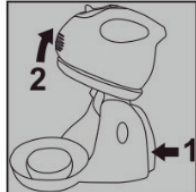

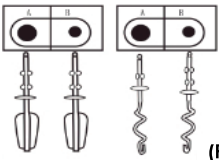
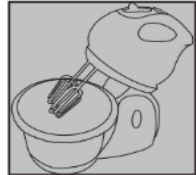
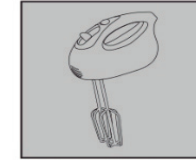
· **Restricción de uso:** este producto no está destinado a personas que lo usen lejos (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

· **Niños:** este producto no es un juguete. Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con él. Este aparato puede ser usado por niños de 8 años o mayores, a condición de que sea bajo supervisión o que hayan recibido instrucciones relativas al uso del aparato de forma segura y que puedan entender los riesgos que entrañan. La limpieza y mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños, a menos que sean de 8 años o mayores y que sean supervisor. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

## LIMPIEZA Y ALMACENAJE

- Desconecte el cable de la base.
- Lave las varillas y el bol con agua y séquelos.
- Limpie el compartimento del motor con un trapo húmedo.
- El compartimento del motor no debe ser sumergido en agua no use productos como benceno, líquidos abrasivos o cepillos con puas metálicas

## COMO USAR

<p><b>Conexión de la unidad mezcladora a soporte mezclador</b></p>	 <p>(Figura 1)</p>	<p>Coloque la batidora en la parte delantera y deslícela hacia atrás para bloquear la parte inferior de la batidora en el soporte. (Figura 1)</p> <p>Verifique que el soporte esté firmemente bloqueado y en posición.</p>
<p><b>Insertar batidores amasadora</b></p>	 <p>(Figura 2)</p>  <p>(Figura 3)</p>	<p>Presione el ajustador del soporte del mezclador hacia arriba a la derecha del mezclador y luego hacia atrás. (Figura 2)</p> <p>Inserte los batidores o los ganchos para masa en las salidas correctas y asegúrese de que los batidores o los ganchos para masa se bloqueen y se fijen de forma segura. (Fig. 3a. Y 3b.)</p>  <p>(Figura 3b)</p>
<p><b>Insertar bol</b></p>	 <p>(Figura 4)</p>	<p>Para obtener un mejor resultado de mezcla, primero coloque los ingredientes líquidos en el tazón y luego agregue los ingredientes secos en consecuencia.</p> <p>Coloque el recipiente correctamente entre los dientes del soporte y la brida de paso (Fig. 4)</p>
<p><b>Operación</b></p>	<p>Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente y comience a utilizar el aparato.</p>	
<p><b>Usar la unidad mezcladora manualmente</b></p>		<p>Inserte los batidores o los ganchos para masa en las salidas correctas y asegúrese de que los batidores o los ganchos para masa se bloqueen de forma segura y en su posición. (Consulte las Fig. 3a y 3b)</p> <p>Para evitar salpicaduras, coloque los batidores o ganchos de masa dentro de la masa antes de operar el aparato.</p>

## Mezclador de control de velocidad

- Selector variable de 3 velocidades  
(Consulte la IDENTIFICACIÓN DE PIEZAS "A")
- Baja velocidad - Selección de nivel (1) Adecuado para comenzar y terminar en el proceso de mezcla, batir y mezclar masas livianas o fluidas, para batir clara de huevo o harina
- Velocidad media - Selección de nivel (2) Para un proceso de mezcla consistente.
- Alta velocidad - Selección de nivel (3)  
Para batir mezclas para pasteles, salsas, etc. También para amasar una mezcla consistente.
- Precaución: Para alta velocidad (3) se recomienda no usar más de 1 minuto para evitar el sobrecalentamiento del motor.

## D. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar el aparato, ajuste el selector de velocidad a la posición "0".  
Desenchufe el cable de la toma de corriente.
2. Retire el recipiente del aparato y asegúrese de que no queden restos en el recipiente.
3. Presione el "botón eyector" (consulte IDENTIFICACIÓN DE PIEZAS para liberar los batidores o ganchos de masa de la batidora.
4. Lave los batidores, ganchos para masa, tazón y soporte para batidora con una esponja suave y algo de detergente suave. Enjuague con agua y limpie con un paño.
5. No sumerja la unidad mezcladora en agua o cualquier tipo de líquido para evitar descarga eléctrica y daños al aparato. Para eliminar las manchas difíciles,

## E. GUÍA DE PREPARACIÓN

GANCHOS	CAPACIDAD	TIEMPO
Masa de levadura	Max. 500g flour	5 minutos

### Seleccionar máxima velocidad (nivel 3 – Velocidad alta)

BATIDORES	CAPACIDAD	TIEMPO
Rebozados para wames, panqueques, etc.	Approx. 750 g	3 minutos
Salsas finas, cremas y sopas	Approx. 750 g	3 minutos
Mayonesa	Max. 3 yemas de huevo	5 minutos
Puré de papa	Max. 750 g	3 minutos
Crema batida	Max. 500 g	5 minutos
Batir claras de huevo	Max. 5 huevos blancos	3 minutos
Mezcla de pastel	Approx. 750 g	3 minutos

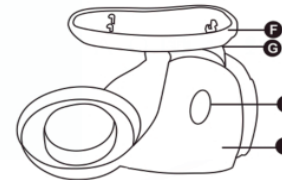
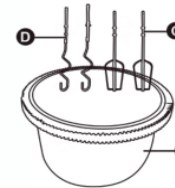
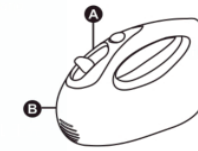
## DATOS TÉCNICOS

FRECUENCIA: 220-240--50 hz

POTENCIA: 5 velocidades 250 W

TURBO: máxima velocidad (5)

ACCESORIOS: varillas batir y varillas mezcladoras



- (A) ejetor e seletor de 3 velocidades
- (B) Unidade de mistura
- (C) Batedores
- (D) Ganchos de massa
- (E) Tigela
- (F) Botão de liberação do misturador
- (G) Suporte do misturador
- (H) Ajustador do suporte do misturador
- (I) Suporte do misturador

## RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- As hastes de mistura devem ser inseridas na abertura indicada.
  - Não toque nas hastes com a mão, espátulas ou outros objetos enquanto estiverem rolando.
  - Não use a batedeira para misturar ingredientes duros, como manteiga ou massa congelada.
  - Não lave a parte onde o motor está localizado com água.
  - Se o liquidificador for acidentalmente imerso em água, desconecte-o, seque o aparelho e entre em contato com um representante de serviço qualificado.
  - Não conduza a batedeira por um longo período de tempo, pois o motor pode ficar quente.
  - Não use por mais de 5 minutos
  - Para sua segurança, use o mixer para misturar e bater e não para outros fins.
  - Antes de conectar o mixer, verifique se o interruptor está na posição "0". Quando terminar, retorne a chave para a posição '0f' e desconecte o cabo da base.
  - Não puxe o cabo.
  - Antes de conectar o dispositivo, verifique se a voltagem e a frequência indicadas no dispositivo são as mesmas da sua fonte de alimentação.
- **Uso restrito:** este produto não se destina a pessoas que usam longe (incluindo crianças) com habilidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do dispositivo por uma pessoa responsável por sua segurança.
- **Crianças:** este produto não é um brinquedo. Supervisione as crianças para garantir que elas não brinquem com ele. Este dispositivo pode ser usado por crianças de 8 anos de idade ou mais, desde que esteja sob supervisão ou que tenham recebido instruções sobre o uso seguro do dispositivo e que possam entender os riscos envolvidos. A limpeza e manutenção do dispositivo não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham 8 anos de idade ou mais e sejam supervisores. Mantenha o dispositivo e seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.

## LIMPEZA E ARMAZENAGEM


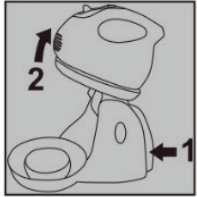
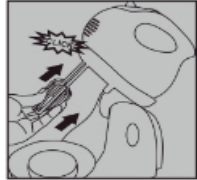
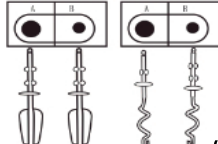
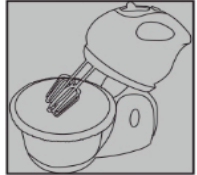

- Desconecte o cabo da base.
- Lave as varas e a tigela com água e seque-as.
- Limpe o compartimento do motor com um pano úmido.
- O compartimento do motor não deve ficar submerso em água. Não use produtos como gasolina, líquidos abrasivos ou escovas com alças de metal.



### INFORMACIÓN A LOS USUARIOS

Según las Directrices Europeas 2002/95/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 centros 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.

## COMO USAR

<p><b>Conexão da unidade misturadora a suporte misturador</b></p>	 <p>Coloque o liquidificador na frente e deslize-o de volta para bloquear fundo do liquidificador no flange do apoio (Figura 1)</p> <p>Verifique se o suporte está firmemente bloqueado e em posição.</p> <p>(Figura 1)</p>
<p><b>Inserir batedores amassadeira</b></p>	 <p>Pressione o ajustador do misturador e à direita do misturador de volta. (Figura 2)</p> <p>Insira os batedores ou ganchos para massa nas saídas corretas e verifique se que os batedores ou ganchos de massa eles estão trancados e colocados com segurança. (Fig. 3a. E 3b.)</p>  <p>(Figura 3)</p>  <p>(Figura 3b)</p>
<p><b>Inserir tigela</b></p>	 <p>(Figura 4)</p> <p>Para obter um melhor resultado de mixagem, primeiro coloque os ingredientes líquidos na tigela e adicione os ingredientes secar adequadamente.</p> <p>Coloque o recipiente corretamente entre os dentes do suporte e a flange do degrau (Fig. 4)</p>
<p><b>Operação</b></p>	<p>Conecte o cabo de alimentação à tomada e inicie para usar o dispositivo.</p>
<p><b>Use a unidade misturadora manualmente</b></p>	 <p>Insira os batedores ou ganchos para mais nas saídas corretas e verifique se batedores ou ganchos de massa travar com segurança e em posição. (Ver Fig. 3a e 3b)</p> <p>Para evitar salpicos, coloque os batedores ou ganchos de massa dentro da massa antes de de operar o dispositivo.</p>

<p><b>Misturador de controle de velocidade</b></p>	<p><b>Seletor de variável de 3 velocidades (Ver IDENTIFICAÇÃO DAS PEÇAS "A")</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Baixa velocidade - Seleção de nível (1) Adequado para partida e finalize o processo de mistura, bata e misture massas leves ou fluido, para bater clara de ovo ou farinha</li> <li>· Velocidade média - Seleção de nível (2) Para um processo de mistura consistente.</li> <li>· Alta velocidade - Seleção de nível (3) Para bater misturas para bolos, molhos, etc. Também para amassar processo de mistura consistente.</li> </ul> <p>Cuidado: Para alta velocidade (3), recomenda-se não usar mais de 1 minuto para evitar o superaquecimento do motor.</p>
----------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### D. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Antes de limpar o aparelho, coloque o seletor de velocidade na posição " 0 ". Desconecte o cabo da tomada.
  2. Remova o recipiente do dispositivo e verifique se não há restos no recipiente.
  3. Pressione o "botão ejetor" (consulte IDENTIFICAÇÃO DA PEÇA para liberar batedores ou ganchos de massa do liquidificador.
  4. Lave os batedores, os ganchos de massa, a tigela e o suporte do liquidificador com uma esponja macia e um pouco de detergente suave Enxágüe com água e limpe com um pano.
  5. Não mergulhe a unidade de mistura em água ou qualquer tipo de líquido para evitar choque elétrico e danos ao dispositivo. Para remover manchas difíceis,
- E. GUIA DE PREPARAÇÃO**

HOOKS	DE CAPACIDADE	DE TEMPO
Massa de fermento	máxima 500g de farinha	5 minutos

Selecione a velocidade máxima (nível 3 - Alta velocidade)

BATEDORES	CAPACIDD	TIEMPO
Empanado para wames, panquecas, etc.	Aprox 750 g	3 minutos
Molhos finos, cremes e sopas	Aprox 750 g	3 minutos
Maionese	Máx. 3 gemas	5 minutos
Puré de batata	Máx. 750 g	3 minutos
Crema batido	Máx. 500 g	5 minutos
Bata as claras em neve	Máx. 5 juízes brancos	3 minutos
Mistura para bolo	Aprox 750 g	3 minutos

### DADOS TÉCNICOS

FREQUÊNCIA: 220-240- ~ 50 hz

POTÊNCIA: 5 velocidades 250 W

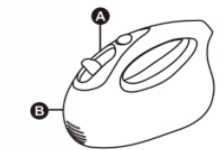
TURBO: velocidade máxima (5)

ACESSÓRIOS: varetas de batida e varetas de mistura



#### INFORMAÇÃO AOS USUÁRIOS

De acordo com as Diretrizes Europeias 2002 / 95CE, 2002/96 / CE e 2003/108 / EC, relativas à redução do uso de substâncias perigosas em aparelhos elétricos, além do descarte de resíduos. O símbolo riscado do recipiente no dispositivo indica que o produto, no final de sua vida útil, deve ser depositado em um local separado de outros resíduos. Portanto, o usuário deve entregar o dispositivo, quando não for mais utilizado, ao centro de coleta diferenciado apropriado para resíduos eletrônicos e eletrotécnicos ou devolvê-lo ao vendedor no momento da compra de um novo dispositivo de tipo equivalente, um ou troca de outro. A coleta diferenciada adequada do dispositivo não utilizado para a sucessiva reciclagem, tratamento e resíduos ambientalmente compatíveis, ajuda a evitar possíveis efeitos negativos no meio ambiente e na saúde e favorece a reciclagem dos materiais dos quais o dispositivo é composto. O descarte abusivo do produto pelo usuário implica na aplicação das sanções previstas em lei.



(A) 3-speed ejector and selector

(B) Mixing unit

(C) Beaters

(D) Dough hooks

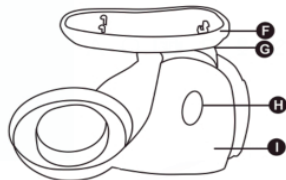
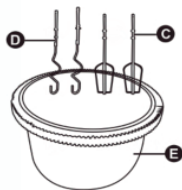
(E) Bowl

(F) Mixer release button

(G) Mixer stand

(H) Mixer bracket adjuster

(I) Mixer stand



### IMPORTANT SAFETY RECOMMENDATIONS

- Mixing rods must be inserted in the indicated opening.
- Do not touch the rods with your hand, spatulas or other objects while they are rolling.
- Do not use the mixer to mix hard ingredients such as frozen butter or dough.
- Do not wash the part where the engine is located with water.
- If the blender is accidentally immersed in water, unplug it, dry the appliance and contact a qualified service representative.
- Do not drive the mixer for a long period of time as the engine may get 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 "of" position. When finished, return the switch to the 'of' position and disconnect the cable from the base.
- Do not pull the cable.
- Before connecting the device, make sure that the voltage and frequency indicated on the device is the same as that of your power supply.



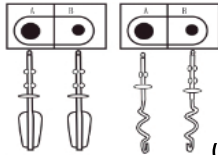
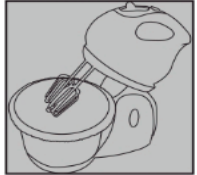
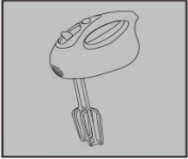
· **Restricted use:** This product is not intended for people who use it far away (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or lack of experience and knowledge, unless they have received supervision or instructions on the use of the device by a person responsible for their safety.

· **Children:** this product is not a toy. Supervise children to make sure they don't play with him. This device may be used by children 8 years of age or older, on condition that it is under supervision or that they have received instructions regarding the use of the device safely and that they can understand the risks involved. The cleaning and maintenance of the device should not be carried out by children, unless they are 8 years of age or older and will be supervisors. Keep the device and its cable out of reach of children under 8 years.

### CLEANING AND STORAGE

- Disconnect the cable from the base.
- Wash the rods and bowl 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 metal handles.

### HOW TO USE

<p><b>Mixer unit connection to mixer stand</b></p>	 <p>(Figure 1)</p> <p>Place the blender in the front and slide it back to block the bottom of the blender on the flange of the support. (Figure 1)</p> <p>Verify that the stand is firmly locked and in position.</p>
<p><b>Insert beaters kneader</b></p>	 <p>(Figure 2)</p> <p>Press the adjuster of the mixer and up to the right of the mixer back. (Figure 2)</p> <p>Insert the beaters or hooks to mass at the correct outputs and make sure that the beaters or dough hooks they are locked and placed safely. (Fig. 3a. And 3b.)</p>  <p>(Figure 3b)</p>
<p><b>Insertar bol</b></p>	 <p>(Figure 4)</p> <p>To get a better mixing result, first place the liquid ingredients in the bowl and then add the ingredients dry accordingly.</p> <p>Place the container correctly between the teeth of the support and the step flange (Fig. 4)</p>
<p><b>Operation</b></p>	<p>Connect the power cord to the power outlet and start to use the device.</p>
<p><b>Use the mixer unit manually</b></p>	 <p>Insert the beaters or hooks for more on the correct outputs and make sure that beaters or dough hooks lock securely and in position. (See Fig. 3a and 3b)</p> <p>To avoid splashing, place the beaters or dough hooks inside the dough before of operating the device.</p>

<b>Speed control mixer</b>	<b>3-speed variable selector</b> <b>(See IDENTIFICATION OF PARTS "A")</b> · <b>Low speed - Level selection (1)</b> Suitable for starting and finish in the mixing process, beat and mix light doughs or fluid, to beat egg white or flour · <b>Average speed - Level selection (2)</b> For a process of consistent mix. · <b>High speed - Level selection (3)</b> To beat cake mixes, sauces, etc. Also to knead a consistent mixing process. <b>Caution: For high speed (3) it is recommended not to use more than 1 minute to prevent engine overheating.</b>
----------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**D. CLEANING AND MAINTENANCE**

- Before cleaning the appliance, set the speed selector to position " O ".  
Unplug the cord from the power outlet.
- Remove the container from the device and make sure there are no remains in the container.
- Press the "ejector button" (see PART IDENTIFICATION to release the beaters or dough hooks of the blender.
- Wash the beaters, dough hooks, bowl and blender stand with a soft sponge and some mild detergent Rinse with water and wipe with a cloth.
- Do not immerse the mixing unit in water or any type of liquid to avoid electric shock and damage to the device. To remove difficult stains,

**E. PREPARATION GUIDE**

HOOKS	CAPACITY	TIME
-------	----------	------

Max yeast dough 500g flour 5 minutes

Select maximum speed (level 3 - High speed)

BEATERS	CAPACITY	WEATHER
---------	----------	---------

Breaded for wames, pancakes, etc.	Approx 750 g	3 minutes
Fine sauces, creams and soups	Approx 750 g	3 minutes
Mayonnaise	Max. 3 egg yolks	5 minutes
Mashed potatoes	Max. 750 g	3 minutes
Whipped cream	Max. 500 g	5 minutes
Beat egg whites	Max. 5 white judges	3 minutes
Cake mix	Approx 750 g	3 minutes

**TECHNICAL DATA**

**FREQUENCY: 220-240- - 50 hz**

**POWER: 5 speeds 250 W**

**TURBO: maximum speed (5)**

**ACCESSORIES: beating rods and mixing rods**

**NOTAS**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**INFORMATION TO USERS**  
 According to European Guidelines 2002 / 96CE, 2002/96 / CE and 2003/108 / EC, regarding 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 device indicates that the product, at the end of its useful life, must be deposited in a place separated from other waste.  
 Therefore, the user must deliver the device, when it is no longer used, to the appropriate differentiated 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 exchange of other.  
 The adequate differentiated collection of the unused device for the successive 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 sanctions provided by law.