



El futuro de la
cocina tradicional

O futuro da cozinha
tradicional



Robot de cocina “Ladymaxx Gourmet” Máquina de cozinha “Ladymaxx Gourmet”

Instrucciones de uso

Manual de Instruções

Español 01
Português 21

Período promocional: IV/10/13, LM2000
Instrucciones de uso originales

Le felicitamos

Muchas gracias por haber escogido nuestro robot de cocina „Ladymaxx Gourmet“. Con el "Ladymaxx Gourmet" ha hecho una excelente elección, ya que no solo ahorrará tiempo, sino también obtendrá resultados fantásticos en la cocina. Para que pueda disfrutar de las posibilidades que le ofrece el "Ladymaxx Gourmet" en toda su extensión le recomendamos leer detenidamente las instrucciones de uso ya que contienen importantes datos sobre el modo de funcionamiento.

¡Le deseamos buen provecho!

Su equipo Ladymaxx

Normas de seguridad y medidas de precaución

Lea cuidadosamente estas instrucciones de uso antes de poner en funcionamiento la máquina. Conserve estas instrucciones de uso en un lugar seguro y entréguelas con el aparato si decide dárselo a otro usuario. La inobservancia de estas instrucciones puede ocasionar accidentes y fallos en el aparato. Limpie todas las piezas del aparato que estén en contacto con alimentos de la forma descrita en estas instrucciones de uso.

Lugar de trabajo

- El robot de cocina "Ladymaxx Gourmet" está equipado con un calentador. No deje objetos de metal como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de trabajo, puesto que podrían calentarse.
- Es importante que los niños y los adultos que no estén utilizando el robot de cocina mantengan una relativa distancia respecto del "Ladymaxx Gourmet" mientras se está utilizando.
- Coloque el robot de cocina "Ladymaxx Gourmet" sobre una superficie plana, estable y resistente al calor. Evite colocar el robot junto a otros aparatos o junto al fregadero.

Peligro para niños y otras personas situadas cerca del robot de cocina

Es necesario supervisar a los niños para evitar que jueguen con el robot de cocina. Este aparato no está preparado para ser utilizado por personas (incluido niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Tampoco está previsto su uso para quienes no tengan experiencia o cuyo conocimiento sea limitado, a menos que sean supervisados por una persona responsable de su seguridad o hayan recibido instrucciones sobre el modo de utilizar el robot de cocina. Mantenga el material de embalaje, en especial las cubiertas y bolsas plásticas, alejadas de bebés y niños pequeños, ya que existe peligro de asfixia.

Seguridad eléctrica

- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados.
- Asegúrese de que la potencia del aparato coincide con la potencia de su conexión eléctrica antes de enchufarlo.
- Utilice una toma de corriente con puesta a tierra asegurada con 16 amperios.
- El enchufe debe entrar perfectamente en la toma de corriente. No mueva el enchufe dentro de la toma ni utilice adaptadores.
- No guarde ni utilice el aparato al aire libre.
- En caso de que se rompiese una pieza de la carcasa, desenchufe de inmediato el aparato para evitar una descarga eléctrica.
- Deje de utilizar el aparato si ha caído al suelo o si presenta daños visibles o una grieta.
- No tire del cable. No levante ni transporte el aparato sujetándolo por el cable ni tire del cable para desenchufarlo.
- Asegúrese de que el cable no entre en contacto con el recipiente si está caliente.
- Utilice siempre el enchufe para desenchufar el cable de la toma de corriente antes de limpiar o realizar el mantenimiento del aparato.
- No toque el enchufe con las manos mojadas.

Seguridad personal

- Utilice solo los accesorios originales de este aparato. Utilizar los accesorios equivocados puede ser peligroso y ocasionar graves lesiones corporales.
- Tome las medidas necesarias para que el aparato no se encienda involuntariamente.
- No toque las piezas en movimiento mientras la máquina está funcionando.
- No toque el recipiente mezclador durante el proceso de cocción, ya que podría sufrir quemaduras.

DATOS TÉCNICOS:

Modelo: Robot de cocina “Ladymaxx Gourmet”,

LM2000, 220-240 V CA~ 50 Hz, máx.: 1050 W, Motor: 500 W. Fabricado en China



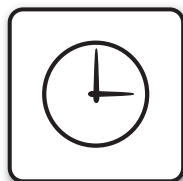
El fabricante se reserva el derecho de realizar cambios en la apariencia y/o en los aspectos técnicos con el fin de mejorar el producto. Todos los derechos reservados.

Declaración de conformidad: La declaración de conformidad de la UE puede ser solicitada a la dirección indicada en el certificado de garantía (al final de estas instrucciones).

Índice

Seguridad.....	Página 2-3
Índice	Página 4
Explicación de los símbolos ...	Página 4
Descripción del aparato	Página 5
Utilización y cuidados	Página 6
Contenido de la caja	Página 7
Accesorios.....	Página 8-12
Funcionamiento	Página 13-16
Limpieza.....	Página 17
Datos técnicos	Página 18
¿Qué hacer si...?	Página 19-20
Eliminación.....	Página 20

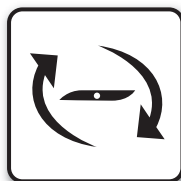
Explicación de los símbolos



Tiempo



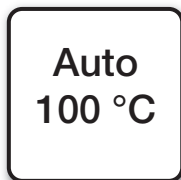
Temperatura



Revoluciones



Mezclar



Nivel de intervalo

Descripción del aparato

- Aparato: robot de cocina
"Ladymaxx Gourmet"
- Recipiente mezclador
 - Tapa
 - Fijador de cuchillas
 - Pieza central de la tapa
 - Junta de silicona
 - Espátula
 - Dispositivo mezclador
 - Bloque de cuchillas



Utilización y cuidados

No utilice el aparato:

- Si los accesorios están defectuosos.
- Si los accesorios (cuchillas, tapa, etc.) no encajan perfectamente.
- Si la mezcladora está vacía.
- Si el interruptor de encendido/apagado no funciona.



-
- No mueva el aparato mientras está en funcionamiento.
 - Respete las marcas de máximo y mínimo.
 - Apague el aparato después de utilizarlo.
 - Desenchufe siempre el aparato cuando no esté en funcionamiento y antes de limpiarlo.
 - Este aparato es un electrodoméstico y deberá utilizarse únicamente como tal. No es apropiado para el uso profesional ni industrial.

Este aparato no está destinado para el uso en los siguientes ámbitos:

- En cocinas de locales comerciales, oficinas u otras áreas comerciales.
 - En instalaciones agrícolas.
 - En hoteles, moteles y otros establecimientos residenciales por parte de los clientes.
 - En otros alojamientos de estancia breve.
-
- El aparato solo debe ser utilizado por personas adultas. Asegúrese de que el robot de cocina “Ladymaxx Gourmet” no sea utilizado por niños o personas que no están familiarizadas con él.
 - No guarde el colador mientras la mezcladora todavía está caliente. Espere a que se enfríe completamente.
 - Asegúrese de que los sensores de temperatura (fig. 1) no estén sucios con polvo u otros cuerpos extraños.
 - Asegúrese de que el mantenimiento del aparato se realiza correctamente. Verifique que las piezas móviles estén correctamente colocadas y que no estén dañadas. Preste atención a posibles ruidos fuertes o a cualquier otra particularidad que podría estar afectando al funcionamiento del aparato.
 - No abra la tapa mientras haya líquidos hirviendo en la mezcladora.
 - No deje el aparato sin supervisión mientras está encendido.
 - Sea cuidadoso al colocar y retirar los accesorios puesto que las cuchillas están muy afiladas. Evite el contacto directo con la cuchilla.
 - La garantía queda anulada si el aparato se utiliza de un modo diferente al descrito en estas instrucciones. A partir de ese momento, el fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados.

1. Contenido de la caja

- Robot de cocina
"Ladymaxx Gourmet":
- Aparato
 - Recipiente mezclador
 - Tapa
 - Fijador de cuchillas
 - Pieza central de la tapa
 - Junta de silicona
 - Espátula
 - Dispositivo mezclador
 - Bloque de cuchillas
 - Instrucciones de uso
 - Libro de recetas
 - Certificado de garantía

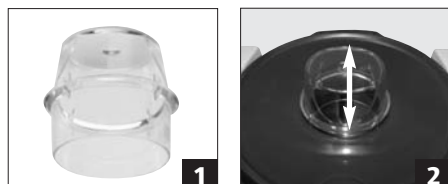


Aparato
Robot de cocina
"Ladymaxx Gourmet"



Importante: Antes de la primera puesta en servicio limpie la mezcladora y todos los accesorios tal y como se describe en el capítulo 4 "Limpieza", para retirar así el polvillo acumulado por el embalaje y posibles residuos de la fabricación.

2. Accesorios



Tapa (fig. 1)

La tapa se utiliza para:

- Evitar la salpicadura de líquidos (riesgo de quemaduras)
- Evitar que se pierda el calor a través de la tapa

Colocación de la pieza central de la tapa (fig. 2) en la tapa.



ATENCIÓN: la colocación correcta es con la abertura hacia abajo.

Los ingredientes pueden introducirse a través de la abertura.



Tapa del recipiente con junta (fig. 3)

La tapa se utiliza para cerrar el recipiente mezclador y activar el sensor para que el “Ladymaxx Gourmet” pueda funcionar. Es decir, no es posible activar el aparato si el recipiente mezclador está abierto.



ATENCIÓN: Nunca utilice la tapa sin la junta de silicona.

En la parte trasera de la tapa hay una ranura que debe introducirse en la mezcladora (fig. 4).

La parte delantera de la tapa debe sujetarse en el asa. Esto solo funciona si se realiza simultáneamente, es decir, debe colocar la tapa horizontalmente sobre la mezcladora, introducirla en la ranura de la parte posterior y al mismo tiempo presionar ligeramente la parte frontal hasta que el botón encaje (fig. 5+6).

En la parte inferior de la tapa se coloca una junta de silicona que impide que los líquidos salgan entre la mezcladora y la tapa (fig. 7).



ATENCIÓN: Nunca abra la tapa de la mezcladora mientras el robot de cocina “Ladymaxx Gourmet” está mezclando o cocinando, puesto que de lo contrario existe el peligro de que los líquidos se escapen y que usted se quemé. Antes de abrir la mezcladora, apague el “Ladymaxx Gourmet” y espere algunos segundos hasta que las cuchillas dejen de girar.

Recipiente mezclador

La mezcladora tiene una capacidad máxima de 1,5 litros. En la cara interna del recipiente mezclador hay una escala con las medidas 0,5 litros, 1 litro y 1,5 litros. (fig. 1).

Para abrir la tapa, tire el botón del asa hacia usted (fig. 2).

Para volver a cerrar la tapa, colóquela sobre la mezcladora.

Desplácela con la ranura posterior hacia la mezcladora (fig. 3) y con la parte frontal hacia el asa. Presione luego la tapa fuertemente hacia abajo hasta que encaje (fig. 4).

Ahora coloque la mezcladora en el robot de cocina “Ladymaxx Gourmet”.

Colóquela con el asa hacia adelante formando un ángulo recto con la carcasa y ejerza una ligera presión (fig. 5)

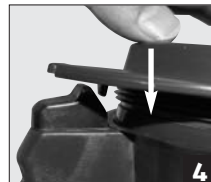
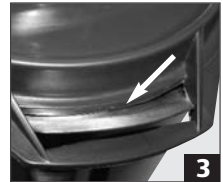
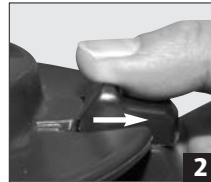
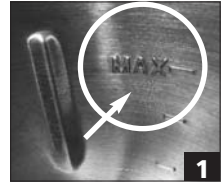
Gire el botón de cierre en sentido contrario a las agujas reloj para colocarlo hasta la posición de cierre (fig. 6). La lengüeta de seguridad sobresale sin problemas sobre el borde de la tapa (fig. 7, flecha). La mezcladora está ahora correctamente colocada.

Para retirar la mezcladora del aparato, gire el botón de cierre en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de apertura. La lengüeta de seguridad retrocede. Ahora puede retirar la mezcladora.

Importante: Por cuestiones de seguridad no es posible abrir la tapa de la mezcladora cuando la mezcladora está colocada en el aparato.

Para abrir la tapa, gire el botón de cierre en el sentido de las agujas del reloj (hasta la posición de apertura). A continuación podrá abrir la tapa tirando del botón situado en ella.

No active la función de calentamiento con la mezcladora vacía.





Fijador de cuchillas en la parte inferior de la mezcladora

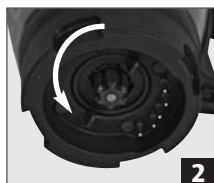
Esta parte está dedicada a:

- La fijación del bloque de cuchillas en la mezcladora.



Bloque de cuchillas (fig. 1)

El bloque de cuchillas cuenta con dos guías laterales en su parte inferior, las cuales están destinadas a sujetar y bloquear correctamente el bloque de cuchillas en la mezcladora. Asegúrese de sostener la cuchilla cuidadosamente con una mano cuando vuelque el contenido de la mezcladora. De este modo podrá evitar que el bloque de cuchillas caiga sobre la mesa o sobre una superficie dura, ya que esto podría provocar daños en las cuchillas.



Para retirar las cuchillas proceda de la siguiente manera:

- Gire el tornillo de fijación de las cuchillas hacia la izquierda hasta que se abra (fig. 2+3). De este modo se suelta el bloque de cuchillas (fig. 5).
- Retire el bloque de cuchillas (fig. 4+5).
- Para volver a colocar el bloque de cuchillas proceda en orden inverso.

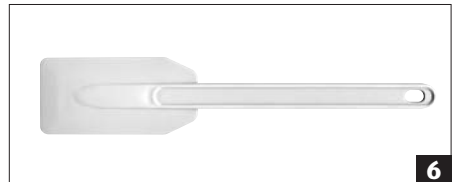




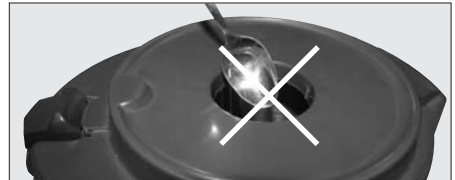
ATENCIÓN: El bloque de cuchillas debe colocarse siempre correctamente. El encastre es sencillo cuando todas las piezas están perfectamente encajadas. Tenga cuidado al manejar el bloque de cuchillas. Las hojas de corte están muy afiladas y podría lesionarse. Nunca sumerja el bloque de cuchillas ni la mezcladora de acero inoxidable en agua u otros líquidos.

Espátula (fig. 6)

La espátula se utiliza para mezclar todos los ingredientes introducidos en el robot de cocina "Ladymaxx Gourmet". Además, la espátula también se utiliza para retirar todo el contenido de la mezcladora.



Importante: Nunca introduzca la espátula ni otros objetos en la abertura de la tapa mientras el aparato está en funcionamiento.



ATENCIÓN: No utilice otros utensilios para mezclar. Utilice únicamente la espátula suministrada. De lo contrario podría dañar seriamente las cuchillas.



Dispositivo mezclador

El dispositivo mezclador se utiliza para:

- Batir cremas, mayonesas, claras de huevo, salsas, etc. hasta formar espuma.
- Mezclar ingredientes sin triturarlos.
- Evitar que los ingredientes se peguen a las paredes de la mezcladora cuando se procesan ingredientes calientes.



El dispositivo mezclador se coloca directamente sobre el bloque de cuchillas. Presione ligeramente hacia abajo hasta que esté colocado correctamente sobre la espiga de metal (fig. 1)

El dispositivo mezclador puede retirarse del bloque de cuchillas tirando de él ligeramente hacia arriba (fig. 2).



Importante:

Cuando utilice el dispositivo mezclador, nunca utilice una velocidad para las cuchillas mayor que “1”. Nunca introduzca la espátula ni otros objetos en la abertura mientras el dispositivo mezclador esté colocado.

Importante:

Cuando cocina con el robot de cocina “Ladymaxx Gourmet” es posible que los líquidos e ingredientes colocados en la mezcladora se calienten mucho. Es por eso que al colocar los accesorios debe tener cuidado de no tocar los ingredientes calientes ni las piezas calientes del aparato. En especial, las piezas metálicas se calientan mucho y existe el peligro de que sufra quemaduras por contacto.

3. Funcionamiento

Panel de mando

Aparato base



Visor digital

Botón temporizador

Selector de temperatura/revoluciones

Botón turbo



Sensor de temperatura para la mezcladora

Botón de cierre

Soporte para la mezcladora

Ranura de ventilación

Cable

Interruptor para encender y apagar el aparato.

0 = apagado (Off)

I = encendido (On)



Coloque el robot de cocina

“Ladymaxx Gourmet” sobre una superficie lisa, estable y resistente al calor. Asegúrese de que el aparato no esté directamente junto a la cocina o el fregadero.

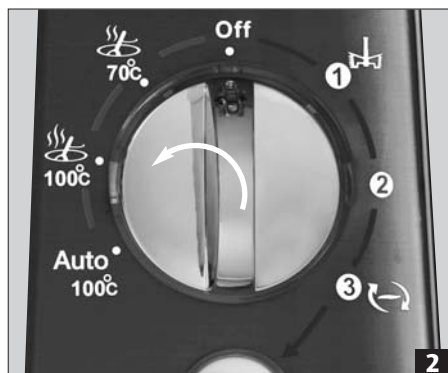
Retire el cable del carrete, enchufe el aparato y enciéndalo (en la parte inferior) (fig. 1).

El aparato ahora está listo para funcionar. Al encenderlo, el aparato realiza un autocontrol. En el visor digital verá 00.00 (fig. 2).



Tiempo

Gire el botón temporizador (fig. 1) ligeramente hacia la derecha para configurar el tiempo. Puede configurarse un mínimo de 1 segundo y un máximo de 60 minutos. Gire el botón ligeramente hacia la izquierda para reducir el tiempo. Un giro lento permite la configuración de los segundos y un giro rápido del botón permite configurar los minutos.



Selector de temperatura/ revoluciones

El selector de temperatura/ revoluciones solo puede activar la función de calentamiento si previamente se ha seleccionado un tiempo con el botón temporizador. Esta función se activa cuando se realiza una cocción con el robot de cocina “Ladymaxx Gourmet”. Esto funciona de la siguiente manera:

- 1. Seleccione el tiempo.**
- 2. Seleccione la temperatura.**

Gire el selector de temperatura/ revoluciones lentamente hacia la izquierda y seleccione la temperatura deseada para su proceso de cocción, 70 °C/100 °C con un número bajo de revoluciones o 100 °C Automatic (intervalo) (fig. 2).

Función turbo

La función turbo es la forma más rápida y potente de triturar y mezclar los ingredientes. Se utiliza sobre todo con alimentos duros, como quesos duros, chocolate, etc.

Para activar la función turbo mantenga pulsado el botón turbo. Cuando está activada la función de calentamiento no es posible accionar la función turbo. De este modo se evita que los líquidos puedan salir a través de la abertura de la tapa. Una vez que ha seleccionado el nivel de velocidad 1 es posible activar el nivel turbo. A su vez, esto solo es posible cuando la temperatura no supera los 50 °C. Con temperaturas superiores a 50 °C, si selecciona el nivel 3 la máquina vuelve automáticamente al nivel 2 (seguridad).



ATENCIÓN: NO utilice la función de calentamiento con la mezcladora VACÍA.

Cuando el proceso de cocción o el tiempo configurado finalizan, suena una señal de aviso. Para finalizar el proceso de cocción, gire el selector de temperatura/revoluciones hasta la posición OFF



ATENCIÓN:

Utilice siempre el selector de temperatura/revoluciones para finalizar el proceso de cocción. Antes de retirar la mezcladora del aparato, espere unos segundos hasta que las cuchillas dejen de girar. Nunca retire la mezcladora mientras la función de cocción todavía está activada, puesto que podría quemarse.



Ajuste de velocidad

Gire el selector de temperatura/revoluciones (fig. 1) lentamente hacia la derecha para seleccionar la velocidad de rotación de las cuchillas.

Cuando el proceso de mezclado o el tiempo configurado finalizan, suena una señal de aviso. Para silenciar la señal de aviso, simplemente gire el selector de temperatura/revoluciones hasta la posición OFF.

Cuando el selector de temperatura/revoluciones está encendido pero la mezcladora no está correctamente colocada, suena una señal de advertencia.

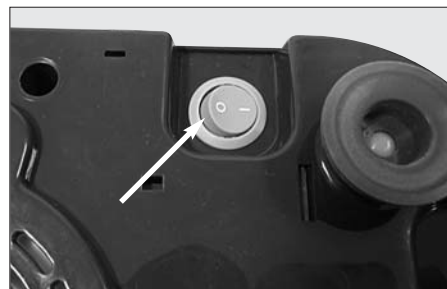
Importante:

Nunca utilice el dispositivo mezclador con un número de revoluciones superior al nivel 1.

Importante:

Después de apagar mediante el selector de temperatura/revoluciones, la refrigeración interna del aparato seguirá funcionando por un tiempo.

Si no utiliza el aparato por un período largo, apague el interruptor de encendido/apagado (en la parte inferior del aparato) seleccionando 0 y desenchúfelo.



4. Limpieza

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe antes de comenzar a realizar la limpieza.
- Limpie el robot de cocina “Ladymaxx Gourmet” con un paño húmedo y unas gotas de lavavajillas. A continuación espere a que se seque.
- No utilice productos de limpieza ni soluciones cuyo pH sea ácido o básico como los de los blanqueadores. Tampoco utilice productos de limpieza abrasivos para limpiar el robot de cocina.
- Para evitar daños en las piezas internas de la máquina debe evitar la entrada de agua u otros líquidos en la ventilación.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos y tampoco lo coloque debajo del grifo abierto.
- Durante el proceso de limpieza es importante prestar especial atención a las cuchillas, puesto que sus hojas están muy afiladas.
- Se recomienda limpiar el aparato después de cada uso para retirar los posibles restos de comida.
- Cuando la tapa o el dispositivo metálico están limpios se recomienda retirar también la junta y limpiarlos de forma separada.
- Los accesorios de plástico (tapa, fijador de cuchillas, pieza central de la tapa, junta de silicona, espátula y dispositivo mezclador) puede limpiarse en el lavavajillas. También pueden limpiarse con agua jabonosa y con una esponja o cepillo no abrasivos, pero no pueden ser sumergidos en agua u otros líquidos.
- Limpie las cuchillas con un cepillo bajo el grifo abierto de modo que solo la parte superior de las cuchillas entre en contacto con el agua (figura).
- También puede limpiar las cuchillas y el interior de la mezcladora llenando la mezcladora con agua hasta cubrir las cuchillas y seleccionando luego el nivel 3.



5. Datos técnicos

Alimentación de energía: 220-240 V~ 50 Hz

Potencia absorbida:

máx.: 1050 W, motor: 500 W

Recipiente: 1,5 litros / recipiente de acero cromado

Peso: 5,35 kg

Dimensiones: 365 (largo) x 277 (ancho) x

280 (alto) mm

Accesorios: mezcladora, tapa, fijador de cuchillas, pieza central de la tapa, junta, espátula y dispositivo mezclador



Panel de mando

Reloj: desde 1 segundo hasta máx. 60 minutos

Revoluciones: tres velocidades, a la derecha sin temperatura

1 = 1000, **2** = 3000 y **3** = 6000 rpm.

Tres niveles con dos temperaturas, a la izquierda con temperatura

70 °C 200 rpm

100 °C 200 rpm

100 °C 1000 rpm

BOTÓN TURBO: hasta 7000 rpm

Temperaturas: dos temperaturas en tres niveles 70 °C, 100 °C (lentamente) y

100 °C Automatic (intervalo)

Sensor de seguridad

Sensor de seguridad que detecta si el botón de cierre no está en posición de cierre (Off) – (señal de alarma)

Sensor de seguridad que detecta si el recipiente no está correctamente colocado en la carcasa. En este caso no es posible la función de cierre – (señal de alarma)

Sensor de seguridad que evita con temperaturas superiores a 50 °C que no se enciendan el botón turbo y el nivel 3 (si la temperatura supera los 50 °C, el número de revoluciones descenderá automáticamente).

Los datos técnicos pueden sufrir variaciones. El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones sin previo aviso.

6. ¿Qué hacer si...?

Este aparato está equipado con un sistema electrónico de seguridad que garantiza la desconexión automática cuando se calienta demasiado, si el peso en la mezcladora es excesivo, etc. Ante estos fallos suena una señal de advertencia.

Problema	Indicación en el visor	Causa
Advertencia en el visor (por medio de luz encendida y alarma)		El recipiente de acero cromado no está correctamente colocado.
Advertencia en el visor (por medio de luz encendida y alarma)		1. La tapa no está correctamente colocada sobre el recipiente. 2. El botón de cierre no gira o está en la posición "Abierto".
Advertencia en el visor (por medio de luz encendida y alarma)		El botón de cierre está en la posición de cierre pero la lengüeta de bloqueo no bloquea.
Advertencia en el visor (por medio de luz encendida y alarma)		La temperatura sobrepasa los 50 °C en el nivel 3.
El aparato se apaga automáticamente, sin importar qué velocidad está ajustada		Verifique la alimentación de corriente 220-240 V~, 50 Hz.
"00.00" parpadea en el visor		Cuando se selecciona una temperatura es necesario configurar el tiempo.

Problema	¿Qué hacer?
No es posible ajustar el número de revoluciones para el nivel 3.	Está utilizando calor y el aparato todavía está demasiado caliente (más de 50 °C). Espere a que el aparato se enfríe o seleccione los niveles 1 o 2.
No es posible encender el aparato.	Verifique que el aparato esté conectado a una fuente de alimentación eléctrica. Verifique si el interruptor de encendido/ apagado está conectado. Verifique si la mezcladora está colocada correctamente.
El aparato no calienta.	Verifique lo siguiente: 1. Se ha configurado un tiempo. 2. Se ha seleccionado una temperatura. 3. Los sensores de temperatura están limpios.

Si estas indicaciones no han logrado solucionar el problema o si el problema no se encuentra entre los mencionados, comuníquese con el servicio técnico indicado en el certificado de garantía al final de estas instrucciones. El servicio técnico le proporcionará la asistencia y ayuda necesarias. En ningún caso intente reparar el aparato usted mismo.

En caso de que **el cable de conexión a la red** de este aparato esté dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio de atención al cliente o un taller especializado con el fin de evitar riesgos.

7. Eliminación

Embalaje: el embalaje del producto está compuesto por materiales reciclables. Deséchelos de modo ecológico según su tipo utilizando los contenedores previstos para tal fin.



Aparato eléctrico: los aparatos viejos no pueden ser desechados con la basura doméstica. Según la directiva europea 2002/96/CE, los aparatos deben eliminarse de forma adecuada al final de su vida útil. Para ello se envían los materiales que pueden ser reutilizados para su reciclaje y se evita así una carga innecesaria para el medio ambiente. Entregue el aparato viejo en un punto de recogida de residuos electrónicos o en un punto limpio. Si necesita más información al respecto puede comunicarse con la empresa encargada de la recogida de residuos en su localidad o con las autoridades locales.



O futuro
da cozinha
tradicional



**Máquina de cozinha
“Ladymaxx Gourmet”**
Manual de Instruções

Espanhol..... 01
Português 21

Período de promoção: 05-10-2013, LM2000
Manual de Instruções original

Queremos felicitá-lo

Muito obrigado por ter escolhido a "Ladymaxx Gourmet". Com a "Ladymaxx Gourmet" fez uma excelente escolha. Com a "Ladymaxx Gourmet" não poupará apenas tempo, mas conseguirá também alcançar excelentes resultados ao cozinhar. Para ter a possibilidade de usar todas as capacidades que a "Ladymaxx Gourmet" lhe proporciona, recomendamos que leia atentamente este manual de operação. Este contém uma série de informações importantes sobre o modo de funcionamento e sobre as características da sua "Ladymaxx Gourmet". Desejamos-lhe bom apetite!

A equipa Ladymaxx

Instruções de segurança e medidas de precaução

Leia cuidadosamente o manual de operação, antes de colocar a máquina em funcionamento. Mantenha este manual acessível e forneça-o sempre que passar o aparelho a outros utilizadores. A inobservância das instruções pode causar acidentes e avarias. Limpe todos os componentes do aparelho que entrem em contacto com comida, da forma descrita no manual de operação.

Local de trabalho

- A máquina de cozinha “Ladymaxx Gourmet” está equipada com uma resistência. Nunca deixe objectos de metal junto ao aparelho ou na superfície de trabalho, como por exemplo, facas, garfos, colheres ou tampas, que possam ficar quentes.
- As crianças e outras pessoas presentes não devem ficar muito próximos da máquina de cozinha “Ladymaxx Gourmet”, enquanto se trabalha com o aparelho.
- Posicione a máquina de cozinha “Ladymaxx Gourmet” sobre uma superfície lisa e estável, que seja resistente ao calor. Certifique-se que não está próxima de outros aparelhos ou do lava-loiça.

Perigo para crianças e grupo alargado de pessoas

Deve ter-se atenção às crianças, para garantir que estas não brincam com o aparelho. Este aparelho não é por isso adequado para utilização por pessoas (incluindo crianças) com limitações físicas, sensoriais ou mentais, ou ainda com falta de experiência ou conhecimentos, a não ser que sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que recebam dessa pessoa indicações para operar o aparelho. - Mantenha os materiais da embalagem, especialmente as películas e os recipientes de plástico, afastados de bebés e crianças pequenas, existe perigo de asfixia!

Segurança eléctrica

- Não utilize o aparelho, se o cabo ou a ficha estiverem danificados.
- Certifique-se, antes de ligar o aparelho, que a corrente do aparelho corresponde à corrente da sua ligação.
- Apenas utilize uma ficha com ligação à terra que esteja protegida por um fusível de 16 Amp.
- A ficha deve encaixar perfeitamente na tomada. A ficha não deve oscilar e não use adaptadores.
- Não guarde ou utilize o aparelho no exterior.
- Se alguma parte da caixa da máquina se partir, desligue imediatamente o aparelho da rede, para evitar choques eléctricos.
- Não volte a utilizar o aparelho, se este tiver caído ao chão ou se apresentar danos visíveis ou uma fissura.
- Não puxe pelo cabo. Não eleve o aparelho pelo cabo, não o puxe pelo cabo ou retire a ficha do cabo.
- Certifique-se de que o cabo não entra em contacto com o recipiente quente.
- Retire sempre o cabo de rede com a ficha da tomada, antes de proceder à limpeza ou manutenção do aparelho.
- Não toque na ficha com as mãos molhadas.

Segurança pessoal

- Utilize este aparelho apenas com acessórios originais. Um acessório errado é perigoso e pode levar a lesões corporais graves.
- Tome as precauções necessárias para que o aparelho não se ligue inadvertidamente.
- Não toque nas peças em rotação enquanto a máquina está em funcionamento.
- Durante a cozedura, não toque no recipiente de mistura, uma vez que este o pode queimar.

DADOS TÉCNICOS:

Modelo da máquina de cozinha “Ladymaxx Gourmet”

LM2000, AC 220-240V~ 50Hz, máx.: 1050 W, Motor: 500 W, Made in P.R.C.



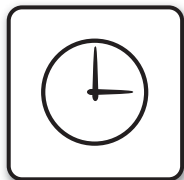
O fabricante reserva-se o direito de efectuar alterações, sem aviso prévio, ao aspecto e/ou à tecnologia, para melhorar os produtos. Todos os direitos reservados.

Declaração de conformidade: a declaração de conformidade da UE pode ser solicitada na morada indicada no cartão de garantia (no final deste manual).

Índice

Segurança.....	Página 22-23
Índice.....	Página 24
Descrição dos símbolos.....	Página 24
Descrição da máquina	Página 25
Utilização e cuidados	Página 26
Conteúdo da embalagem ..	Página 27
Acessórios	Página 28 -32
Modo de funcionamento....	Página 33-66
Limpeza.....	Página 37
Dados técnicos	Página 38
O que se passa quando	Página 39-40
Eliminação	Página 40

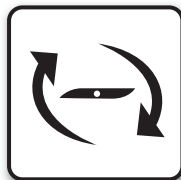
Descrição dos símbolos



Regulação do tempo



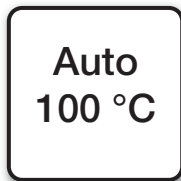
Temperatura



Rotação



Mexer



Nível de intervalo

Descrição da máquina

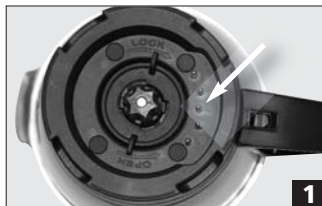
- Aparelho - Máquina de cozinha
“Ladymaxx Gourmet”
- Recipiente de mistura
 - Tampa
 - Fixação das lâminas
 - Peça de tampa
 - Vedante de silicone
 - Espátula
 - Peça de mistura
 - Bloco de lâminas



Utilização e cuidados

Não utilize o aparelho:

- se os acessórios do aparelho tiverem defeito.
- se os acessórios (lâminas, tampa etc.) não encaixarem perfeitamente.
- se o recipiente de mistura estiver vazio.
- se o interruptor de ligar/desligar não funcionar.



- Não mude o aparelho de lugar enquanto este trabalha.
- Respeite as marcações de máximo e mínimo.
- Após a utilização, desligue o aparelho.
- Retire sempre a ficha de rede, se o aparelho não estiver a ser utilizado e antes de o limpar.
- Este é um aparelho para utilização doméstica e apenas é designado para este fim. Não é adequado para uso profissional ou utilização industrial.

Este aparelho não é adequado para utilização:

- em cozinhas para colaboradores em lojas, empresas e outras áreas comerciais;
- em propriedades agrícolas;
- por clientes de hotéis, motéis e outras instalações residenciais;
- em alojamentos com pequeno-almoço.

- O aparelho apenas deve ser usado por adultos.
Certifique-se de que as crianças e as pessoas que não estão familiarizadas com a máquina de cozinha “Ladymaxx Gourmet” não a utilizam.
- Não guarde o aparelho se o recipiente ainda estiver quente. Deixe-o arrefecer completamente.
- Garanta que os sensores de temperatura (Fig.1) não ficam sujos com poeiras ou outra sujidade.
- Certifique-se de que a manutenção do aparelho é feita correctamente.
Verifique se as peças móveis estão correctamente inseridas e não estão danificadas.
Tenha atenção a fortes ruídos ou outras particularidades, que possam prejudicar a função do aparelho.
- Não abra a tampa enquanto este estiver a cozer líquidos.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância, se este estiver ligado.
- Tenha cuidado ao colocar ou retirar os acessórios, uma vez que as lâminas estão muito afiadas. Evite o contacto directo com as lâminas.
- Se o aparelho estiver de forma diferente àquela descrita no manual, este perde a garantia. O fabricante não se responsabiliza, a partir deste momento por qualquer dano resultante.

Máquina de cozinha “Ladymaxx GOURMET” Conteúdo da embalagem

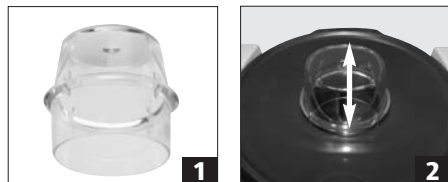
1. Conteúdo da embalagem

- Máquina de cozinha
“Ladymaxx Gourmet”:
- Aparelho
 - Recipiente de mistura
 - Tampa
 - Fixação das lâminas
 - Peça de tampa
 - Vedante de silicone
 - Espátula
 - Peça de mistura
 - Bloco de lâminas
 - Manual de operação
 - Livro de receitas
 - Certificado de garantia



Importante: antes da primeira colocação em funcionamento, limpe o recipiente de mistura e todos os acessórios da forma descrita na secção 4. Limpeza para remover resíduos de poeira e eventuais resíduos da produção.

2. Acessórios



Peça de tampa (Fig.1)

A peça de tampa é utilizada para:

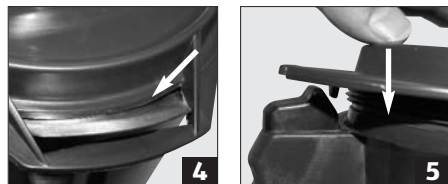
- Impedir a saída de líquidos (perigo de queimaduras)
- impedir que o calor se dissipe para além da tampa

Inserção da peça de tampa (Fig.2) na tampa.



ATENÇÃO: inserção correcta com a abertura para baixo.

Os ingredientes podem ser introduzidos através da abertura.



Tampa do recipiente com vedante (Fig. 3)

A tampa é utilizada para fechar o recipiente de mistura e activar o sensor, de forma a que a “Ladymaxx Gourmet” possa trabalhar. Isto significa que o aparelho não será activado se o recipiente não estiver fechado.



ATENÇÃO: nunca use a tampa **sem** o vedante de silicone!

Na parte de trás da tampa encontra-se uma ranhura que deve ser introduzida no recipiente (Fig. 4).

A parte da frente da tampa deve estar presa à pega. Isto só funciona simultaneamente, ou seja, deve colocar a tampa sobre o recipiente de forma horizontal, introduzindo a ranhura ao mesmo tempo que pressiona o trinco dianteiro com leve pressão, até o botão encaixar (Fig. 5+6).

No lado inferior da tampa é colocado um vedante de silicone, que impede o líquido de sair entre a taça de mistura e a tampa (Fig. 7).



ATENÇÃO: nunca abra a tampa do recipiente de mistura enquanto a máquina de cozinha “Ladymaxx Gourmet” está a misturar ou a cozer, pois nesse caso surge o perigo de saída de líquido e/ou de queimaduras. Antes de abrir o recipiente, desligue a “Ladymaxx Gourmet” e espere alguns segundos, até as lâminas deixarem de rodar.

Recipiente de mistura

O recipiente de mistura tem uma capacidade máxima de 1,5 litros. No lado interior do recipiente existe uma escala, que indica 0,5 litros, 1 litro e 1,5 litros. (Fig. 1).

Para abrir a tampa, pressione o botão na pega (Fig. 2).

Para voltar a fechar a tampa, empurre-a contra o recipiente de mistura. Coloque a ranhura traseira no recipiente de mistura (Fig. 3) e a parte dianteira na pega. Pressione, em seguida, a tampa para baixo até encaixar. (Fig. 4).

Coloque agora o recipiente de mistura na máquina de cozinha “Ladymaxx Gourmet”.

Introduzir a pega com pressão leve para a frente, em ângulo recto, na caixa (Fig. 5)

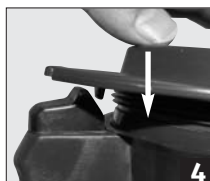
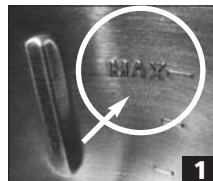
Rodar o botão de fecho no sentido contrário aos ponteiros do relógio para função de fecho (Fig. 6). A lingueta de segurança passa, sem problemas, sobre a borda da tampa (Fig. 7 - seta). Agora, o recipiente está correctamente colocado.

Para retirar o recipiente para fora do aparelho, rode o botão de fecho no sentido dos ponteiros do relógio para a posição aberta do fecho, a lingueta de segurança retrai e pode agora retirar o recipiente.

Importante: por razões de segurança a tampa do recipiente não pode ser aberta se o recipiente de mistura estiver inserido.

Para abrir a tampa, rode o botão de fecho no sentido dos ponteiros do relógio (para a posição aberta), em seguida pode abrir a tampa, puxando para si o botão na tampa.

Não ligue a função de aquecimento se o recipiente estiver vazio.





Fixação das lâminas na parte inferior do recipiente de mistura

Esta peça serve para:

- a fixação do bloco de lâminas no recipiente



Bloco de lâminas (Fig.1)

O bloco de lâminas tem duas guias na parte inferior lateral, que servem para introduzir o bloco de lâminas correctamente no recipiente de mistura, bloqueando a sua saída. Tenha a atenção de segurar as lâminas com uma mão, quando inclina o recipiente, para que o bloco de lâminas não caia sobre a mesa ou sobre uma superfície dura. Se isso ocorrer, as lâminas podem ficar danificadas.



Para retirar as lâminas, proceda da seguinte forma:

- rode o parafuso de fixação das lâminas para a esquerda, até este se soltar (Fig. 2+3). Assim, solta-se o bloco de lâminas (Fig. 5).



- retire o bloco de lâminas (Fig. 4+5).
- para voltar a inserir o bloco de lâminas reverta a ordem das instruções.



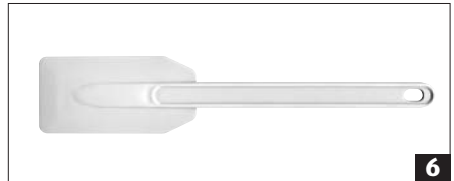
ATENÇÃO: o bloco de lâminas deve ser sempre inserido correctamente. O trinco fecha suavemente, se todos os componentes estiverem correctamente inseridos.

Tenha sempre cuidado ao manusear o bloco de lâminas.

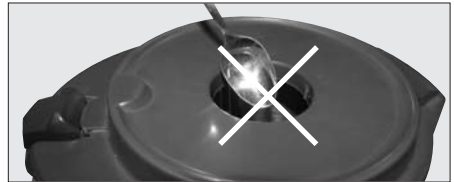
Os gumes são afiados e podem feri-lo. NUNCA mergulhe o bloco de lâminas e o recipiente de aço inoxidável em água ou outros líquidos.

Espátula (Fig. 6)

A espátula é utilizada para mexer todos os ingredientes que são adicionados na máquina de cozinha “Ladymaxx Gourmet”. Além disso, a espátula também é utilizada para retirar, de forma limpa, o conteúdo do recipiente de mistura.



Importante: nunca introduza a espátula ou outros objectos na abertura da tampa enquanto o aparelho estiver em funcionamento!



ATENÇÃO: nunca utilize outros objectos, que não sejam a espátula fornecida, para mexer. Se o fizer, pode danificar gravemente as lâminas!



Peça de mistura

A peça de mistura é utilizada para:

- mexer cremes, maionese, claras de ovos, molhos, etc. até formar espuma
- misturar ingrediente, sem os triturar
- impedir que os ingredientes fiquem colados às paredes do recipiente de mistura, quando são processados ingredientes quentes.

A peça de mistura é colocada directamente sobre o bloco de lâminas. Pressione suavemente para baixo, até esta assentar sobre o mandril de metal (Fig. 1)

A peça de mistura pode ser retirada do bloco de lâminas, puxando-a ligeiramente para cima. (Fig. 2)



Importante:

Quando utilizar a peça de mistura, nunca use a velocidade das lâminas acima de »1«. Nunca introduza a espátula ou outros objectos na abertura, se a peça de mistura estiver introduzida.

Importante:

Enquanto cozinha com a máquina de cozinha “Ladymaxx Gourmet”, os ingredientes e os líquidos dentro do recipiente podem estar muito quentes. Por essa razão, tenha atenção ao introduzir acessórios, para não tocar nos ingredientes ou outras peças quentes.

Especialmente as peças de metal estão muito quentes e existe o perigo de se queimar.

3. Modo de funcionamento

Painel de operação



Indicador digital
Botão de regulação do tempo

Botão de seleção de temperatura /rotação

Botão Turbo

Aparelho base



Sensor de temperatura para o recipiente de mistura

Suporte para o recipiente de mistura

Botão de fecho

Ranhura de ventilação

Cabo de rede

Interruptor para ligar e desligar o aparelho.

0 = Desl./Off

1 = Lig./On



Coloque a máquina de cozinha

“Ladymaxx Gourmet” sobre uma superfície lisa e estável, que seja resistente ao calor. Certifique-se de que o aparelho não é colocado junto do fogão ou do lava-loiças.

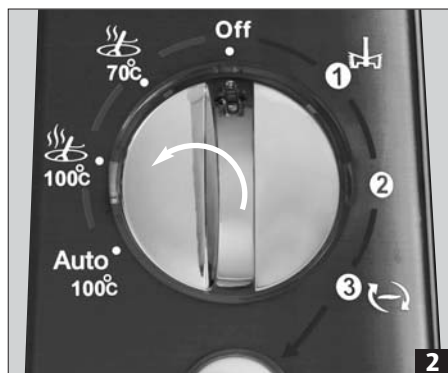
Retire o cabo do enrolamento, insira a ficha de rede na tomada e ligue o aparelho (no lado inferior). (Fig. 1)

O aparelho está agora operacional. Ao ligar, o aparelho faz um auto-teste. No indicador digital, verá 00.00 (Fig. 2)



Regulação do tempo

Rode o botão de regulação de tempo (Fig. 1) lentamente para a direita, para definir o tempo. Pode ser indicado um período mínimo de 1 segundo e um máximo de 60 minutos. Rode o botão lentamente para a esquerda, para reduzir o tempo. Ao rodar lentamente são definidos os segundos e ao rodar rapidamente o botão de regulação do tempo são definidos os minutos.



Botão de selecção de temperatura/rotação

O botão de selecção de temperatura/rotação apenas pode activar a função de aquecimento, se tiver sido seleccionado anteriormente um tempo com o botão de regulação. Esta função é activada, quando se começa a cozinhar com a máquina de cozinha “Ladymaxx Gourmet”. Funciona da seguinte forma:

1. Seleccione o tempo.

2. Seleccione a temperatura.

Rode o botão de selecção da temperatura/rotação lentamente para a esquerda e seleccione a temperatura, 70 °C/100 °C com a rotação mais lenta ou 100 °C automático (intervalo), que necessita para o processo de cozedura. (Fig. 2)

Função turbo

A função turbo é a possibilidade mais rápida e potente para triturar e mexer ingredientes. É utilizada principalmente para alimentos duros, como queijos duros, chocolates, etc.

Para activar a função turbo, mantenha o botão turbo pressionado. Quando a função de aquecimento está ligada, não é possível accionar a função turbo. Dessa forma, não podem sair quaisquer líquidos quentes pela abertura da tampa. Se tiver ligado o nível de velocidade 1, será então possível ligar o nível turbo. Isto só é possível se a temperatura não for superior a 50 °C. A temperaturas acima de 50 °C, quando o utilizador mudar para a velocidade 3, a máquina muda automaticamente de volta para o nível 2 (segurança).



ATENÇÃO: NÃO utilize a função de aquecimento com o recipiente de mistura VAZIO.

Quando o processo de cozedura ou o tempo definido termina, soa um sinal de aviso. Para terminar o processo de cozedura, coloque o botão de selecção de temperatura/ rotação em OFF.



ATENÇÃO:

Desligue sempre o botão de selecção de temperatura/rotação para terminar o processo de cozedura. Antes de retirar o recipiente do aparelho, espere alguns segundos, até as lâminas deixarem de rodar. Nunca retire o recipiente se a função de cozedura ainda estiver ligada, porque pode queimar-se.



Definição da velocidade

Rode o botão de selecção de temperatura/rotação (Fig. 1) lentamente para a direita, para seleccionar a velocidade da rotação das lâminas.

Quando o processo de mistura ou o tempo definido termina, soa um sinal de aviso. Para desligar o tom de aviso, rode o botão de selecção de temperatura/rotação para OFF.

Se o botão de selecção de temperatura/rotação estiver ligado e o recipiente de mistura não estiver bem encaixado, soa um sinal de aviso.

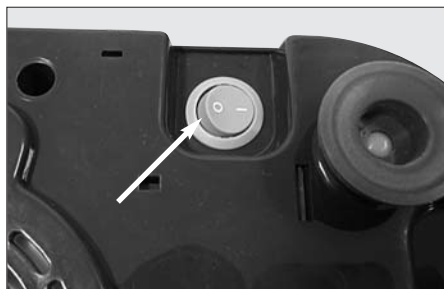
Importante:

Nunca utilize a peça de mistura com uma rotação superior ao nível 1.

Importante:

Após o desligamento com o botão de selecção de temperatura/rotação, o arrefecimento interno do aparelho ainda funciona durante algum tempo.

Se não usar o aparelho durante um período longo, coloque o interruptor de ligar/desligar (no lado inferior do aparelho) no ZERO e retire a ficha de rede.



4. Limpeza

- Retire a ficha de rede e deixe o aparelho arrefecer, antes de iniciar a limpeza.
- Limpe a máquina de cozinha “Ladymaxx Gourmet” com um pano húmido e algumas gotas de detergente de lavar a loiça, e, em seguida, deixe-a secar.
- No entanto, não deve usar produtos de limpeza ou soluções, que tenham um valor de ph ácido ou base igual à lixívia, nem produtos abrasivos para limpar o aparelho.
- Para evitar danos nas peças interiores da máquina, não deve permitir que água ou qualquer outro líquido entre no sistema de ventilação.
- Não mergulhe o aparelho em água ou outro líquido e também não o ponha por baixo de uma torneira de água a correr.
- Durante o processo de limpeza, deve-se ter maior atenção às lâminas, uma vez que são muito afiadas.
- A limpeza do aparelho deve ser efectuada após cada utilização, para retirar todos os restos de comida.
- Quando a tampa ou a peça de metal estiverem limpas, é aconselhável retirar também o anel de vedação e limpá-lo separadamente.
- Os acessórios de plástico (tampa, fixação das lâminas, peça da tampa, vedante de silicone, espátula e peça de mistura) podem ser colocados na máquina de lavar-loiça. Podem também ser limpos com água e sabão e uma esponja não abrasiva ou uma escova, mas não devem ser molhados em água ou outros líquidos.
- Limpe as lâminas com uma escova, por baixo da torneira para que apenas a parte superior da lâmina entre em contacto com a água. (Figura)
- Pode limpar o lado interior do recipiente de mistura e as lâminas, enchendo o recipiente com água até este cobrir as lâminas e ligando depois o nível 3.



5. Dados técnicos

Potência: 220-240V~ 50Hz

Consumo energético:

máx.: 1050 W, motor: 500 W

Recipiente: 1,5 litros/recipiente de aço cromado

Peso: 5,35 kg

Medidas: 365 (L) x 277 (P) x 280 (A) mm

Acessórios: recipiente de mistura, tampa, fixação das lâminas, peça da tampa, vedante, espátula, peça de mistura



Painel de operação

Temporizador: 1 segundo até máx. 60 minutos

Rotação: três velocidades, para a direita sem temperatura

1 = 1.000, **2** = 3.000 e **3** = 6.000 rpm.

Três níveis com duas temperaturas, lado esquerdo com temperatura

70 °C 200 rpm,

100 °C 200 rpm,

100 °C 1000 rpm.

BOTÃO TURBO: até 7000 rpm,

Temperaturas: duas temperaturas em três níveis 70 °C, 100 °C (lentamente) e 100 °C automático (intervalo)

Sensor de segurança

Sensor de segurança, se o botão de fecho não estiver na função de fecho (Off) –(tom de alarme)

Sensor de segurança, se o recipiente não estiver correctamente inserido na caixa, a função de fecho não é possível – (tom de alarme)

Sensor de segurança, a temperaturas de 50 °C ou mais, o botão de turbo e o nível 3 não ligam.

(se a temperatura aumentar para mais de 50 °C a rotação é diminuída automaticamente).

Os dados técnicos podem ser alterados. O fabricante reserva-se o direito de proceder a alterações sem aviso prévio.

6. O que se passa quando ...

Este aparelho está equipado com um sistema de segurança electrónico, que garante que este se desliga automaticamente se ficar demasiado quente, se tiver demasiado peso no recipiente, etc. Em caso de tais avarias, soa um sinal de aviso.

Problema	Indicação no visor	Causa
Aviso no visor (por iluminação e alarme)		O recipiente de aço cromado não está correctamente inserido.
Aviso no visor (por iluminação e alarme)		1. A tampa não está correctamente inserida no recipiente. 2. O botão de fecho não pode rodar ou está na posição “Aberta”.
Aviso no visor (por iluminação e alarme)		O botão de fecho está na posição de fecho, mas a lingueta de bloqueio não bloqueia.
Aviso no visor (por iluminação e alarme)		A temperatura sobe acima dos 50 °C no nível 3
O aparelho desliga-se automaticamente, qualquer que seja a velocidade definida.		Verifique a alimentação de corrente 220-240V~, 50 Hz
“00.00” a piscar no visor		Quando se trabalha com temperatura, deve ser definido um tempo.

Máquina de cozinha “Ladymaxx GOURMET” O que se passa quando

Problema	O que fazer?
O nível 3 de rotação não pode ser definido.	Está a trabalhar com aquecimento e o aparelho ainda está demasiado quente (acima de 50 °C). Deixe o aparelho arrefecer ou passe para o nível 1 ou 2.
O aparelho não inicia.	Verifique se o aparelho está ligado à corrente. Verifique se o interruptor de ligar/desligar está ligado. Verifique se o recipiente de mistura está correctamente inserido.
O aparelho não aquece.	Verifique o seguinte: 1. o tempo está definido 2. a temperatura está definida 3. os sensores de temperatura estão limpos

Se as indicações não resolverem os problemas ou se existirem outros problemas, que não aqueles aqui mencionados, informe-nos através do endereço de assistência que se encontra no cartão de garantia e no final deste manual. Aí conseguirá ajuda e apoio competente.

Nunca tente reparar o aparelho sozinho!

Se a **cablagem de ligação de rede** deste aparelho ficar danificada, deve ser substituída pelo fabricante ou pela sua assistência ao cliente ou ainda numa oficina da especialidade, para prevenir situações de risco.

7. Eliminação

Embalagem - A embalagem do produto é composta por materiais recicláveis. Elimine-a de forma ecológica e devidamente separada nos recipientes de recolha disponibilizados.



Aparelho eléctrico - Os aparelhos antigos não devem ser deitados no lixo doméstico. Seguindo a Directiva CE 2002/96/CE, o aparelho deve ser eliminado de forma orientada no fim da sua vida útil.

Assim, os materiais recicláveis contidos no aparelho são reciclados e é evitada a poluição do ambiente. Entregue o seu aparelho antigo num ponto de recolha para lixo eléctrico ou num ponto de reciclagem. Contacte-nos para obter mais informações sobre a empresa de eliminação de resíduos local mais próxima ou através da administração local.



Helmut Hämmerle Maschinenhandel
Gesellschaft m.b.H. & Co KG
Raiffeisenstrasse 24, A-6890 Lustenau, Áustria
Tel. +43 (0)5577 - 827 20, Fax +43 (0)5577 - 827 20 6

service-sp@ladymaxx.com
service-pt@ladymaxx.com
www.ladymaxx.com