



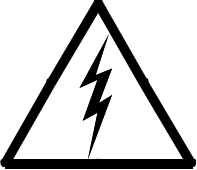



**MANUAL DE INSTRUCCIONES  
BATIDORA MANUAL  
ED-216**



***ESTIMADO CLIENTE***

Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su producto, por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarlo, y guárdelo para su futura referencia. Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: [info@premiermundo.com](mailto:info@premiermundo.com)



	<b>PRECAUCIÓN</b>	
<b>RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO , NO ABRA</b>		
<p>Precaución: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no retire la cubierta, no hay partes manipulables por el usuario al interior de la unidad. Refiera todo mantenimiento o intervención técnica a personal técnico calificado.</p>		
  	<p>Este símbolo indica la existencia de voltaje peligroso al interior de esta unidad, que constituye un riesgo de choque eléctrico.</p> <p>Este símbolo indica que hay importantes instrucciones de operación y mantenimiento en la literatura que acompaña a esta unidad.</p>	

### LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE PREMIER

<b>Venezuela:</b>	0800 – ELECTRIC (353-2874)
<b>Panamá:</b>	507 300-5185
<b>Sitio Web:</b>	<a href="http://www.premiermundo.com">www.premiermundo.com</a>
<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:servicioalcliente@premiermundo.com">servicioalcliente@premiermundo.com</a>

#### NOTA

Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de este producto sin previo aviso, con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

## **INSTRUCCIONES DE USO**

La batidora manual es multifuncional y esta diseñada para ser compacta y esquisita con una durable calidad. Sin importar lo que ud desee preparar, ya sea ésto, sopa, mayonesa, comida para bebe, malteada etc...el uso de esta unidad lo hará mas facil para ud.

Al mismo tiempo son muy fáciles de limpiar y pueden proveer mucha comodidad a su vida cotidiana.

## **SEGURIDAD**

- Antes de preparar alimentos para ancianos o bebes debe verificar que las partes lavables hayan sido esterilizadas.
- No toque la cuchilla cuando la unidad este conectada.
- Mantenga sus dedos, cabello, ropa y otros objetos alejados de la unidad cuando ésta esté en funcionamiento.
- Desconecte de la fuente de poder cuando desee cambiar de ajuste o cuando no esté en uso.
- No mezcle aceite caliente u otros ingredientes aceitosos.
- Evite que los niños o personas que no conocen sobre la correcta operación de la unidad, la usen, a menos que se les de la instrucción adecuada y lo hagan bajo supervisión.
- No coloque el cable sobre una superficie caliente ni permita que cuelgue de la mesa, para evitar accidentes.
- No toque las cuchillas filosas.
- Antes de limpiar el contenedor, asegúrese que la cuchilla haya sido retirada
- No abra la tapa superior cuando la unidad todavía este funcionando
- Cuando procese ingredientes particularmente gruesos, no lo haga por mas de 20 segundos continuos, cada 4 minutos debe dejar un descanso a la maquina para evitar sobrecalentamientos.
- Esta unidad es solo para uso familiar.
- Si encuentra que el cable de poder se ha dañado , refiera su reparación a personal técnico calificado, no intente reparar ud mismo.

## **USO DEL PICADOR**

El picador puede ser usado en carne, queso, vegetales, vainilla, pan, gallegas, etc.

No use con ingredientes muy duros como café, granos, cubos de hielo o chocolate, para evitar dañar la cuchilla.

1. Retire los huesos de la carne y córtela en trozos pequeños de 1-2 cm. de tamaño.
2. Ajuste la cuchilla de picado en la barra central del contenedor
3. Vierta los ingredientes en el contenedor
4. Cubra con la tapa del recipiente y asegúrela firmemente
5. Coloque el mango y gírelo para asegurarlo.
6. Conecte a la fuente de poder, sostenga firmemente y luego presione abajo la tecla de velocidad.
7. Luego del uso, desconecte y desensamble los acoples

## Guía de picado

Ingredientes	Volumen max. (recomendado)	Tiempo aproximado necesario (Seg.)
Carne	30g	10-30
Vainilla	20g	20
Queso	150g	30
Pan	1 porción	20
Huevo cocido	2	5
Cebolla	100g	10

## USO DEL BATIDOR DE HUEVOS

Este acople puede ser usado para mezclar una cantidad pequeña de comida, como huevos, crema blanca, postre instantáneo, torta esponjosa.

No intente procesar alimentos voluminosos, o duros como mantequilla o azúcar para evitar daños al acople.

1. Ajuste el acople en su lugar.
2. Fije el conector en el mango y asegúrelo firmemente.
3. Coloque los ingredientes en el contenedor.
4. La cantidad de huevos no puede ser mas de 4, y la crema no puede ser mas de 400 mm 3(3/4)
5. Conecte a la fuente de poder, para evitar salpicar, ajuste en velocidad baja primero y luego rote la unidad hacia la izquierda.
6. No sumerja completamente en un ingrediente liquido.
7. Luego de usar, desconecte de la fuente de poder y retire el acople.

## LIMPIEZA

- Antes de limpiar, apague y desconecte de la fuente de poder.
- No toque las cuchillas por que son filosas.
- Tenga cuidado especial al preparar alimentos para ancianos o bebes , esterilizando las partes lavables que entran en contacto con el alimento.
- Algunos ingredientes como azúcar pueden dejar pigmentos en la superficie plástica del contenedor, en tal caso puede usar un trapo levemente humedecido en una solución jabonosa para limpiarlos.
- Para limpiar los acoples (mango, picador y batidor de huevos) use un paño húmedo en solución jabonosa y luego seque completamente. No sumerja en agua o límpielos con agentes limpiadores cáusticos.
- Para limpiar, la cuchilla de picado, mezclador, batidor, copa de mezcla y contenedor, vierta medio vaso de agua en la copa de mezcla, agregue un poco de solución jabonosa y sumerja el mezclador en el agua y comience a mezclar. Luego desconecte y seque completamente. También puede usar un trapo húmedo y luego secándolo.

## **PRIMER USO**

- Retire todos los empaques plásticos que venían con la unidad.
- Limpie todos los acoples.
- Antes de conectar verifique que el tipo de voltaje local sea el mismo requerido por la unidad (indicado en la etiqueta de especificaciones)

## **DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD Y ACCESORIOS.**

1. Batidora Manual
  - a. Botón de Velocidad
  - b. Copa de mezcla
  - c. Mango
  - d. Mezclador (desmontable)
2. Picador
  - a. Tapa
  - b. Contenedor
  - c. Cuchilla de picado
  - d. Batidor de huevos
  - e. Conector del batidor de huevos
  - f. Batidor.

No vierta mas de 500ml de agua en la copa de mezcla.

## **MEZCLA EN UNA CACEROLA**

Mueva la cocerla caliente lejos del fuego y luego espere a que se enfríe a menos de 70°C, para evitar el sobrecalentamiento de la unidad.

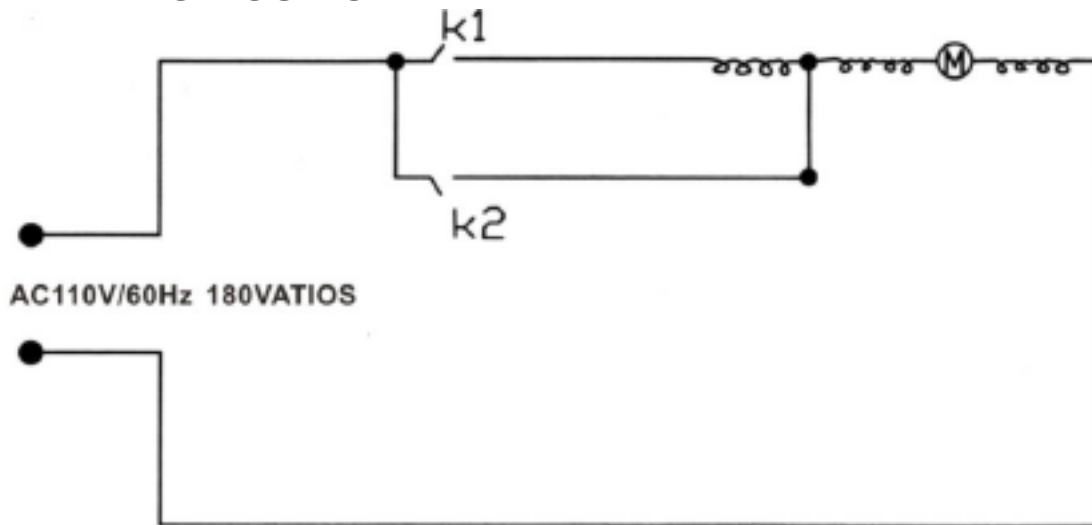
- Instale el mezclador, y asegúrelo firmemente.
- Conecte a la fuente de poder, y sumerja el mezclador en los ingredientes antes de encender para evitar salpicaduras.
- Sostenga la copa de mezcla firmemente y pulse hacia abajo el botón de velocidad. No sumerja el mezclador completamente cuando procese ingredientes líquidos. Opere en un movimiento vertical. Cuando termine, apague la unidad, desconecte y límpiela.

## **TIEMPO DE OPERACIÓN**

Durante la operación de la unidad asegúrese de usar la unidad de manera intermitente, usándola por 10 segundos y luego deténgase por 3 segundos. Al cabo de cada minuto, haga una pausa de 1 minuto e inicie nuevamente. Si los ingredientes son solidos, como vegetales, frutas o soya, cada 3 ciclos de operación debe detenerse por 15 minutos y esperar a que la unidad se enfríe completamente

Si el cable de poder se daña, por favor busque atención técnica calificada.

DIAGRAMA DEL CIRCUITO









*MANUAL DO USUÁRIO*  
*BATEDEIRA MANUAL*  
ED-216



***PREZADO CLIENTE***

A fim de obter o melhor desempenho de seu produto, por favor, leia este manual do usuário cuidadosamente antes de começar a usá-lo, e mantê-lo para referência futura.

Se você precisar de suporte adicional, por favor, escreva para: [info@premiermundo.com](mailto:info@premiermundo.com)

	<b>CUIDADO</b>	
<b>RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO, NÃO ABRA.</b>		
<p>Cuidado: Para reduzir o risco de choque elétrico, não retire a tampa, não existem peças reparáveis no interior do aparelho. Consulte toda a manutenção ou reparação a pessoal técnico qualificado.</p>		
	<p>Este símbolo indica a existência de perigo de voltagem no interior do aparelho, podendo causar choques elétricos.</p>	
	<p>Este símbolo indica que o manual que acompanha este equipamento contém importantes instruções de operação e manutenção.</p>	

### **LINHAS DE ATENDIMENTO AO CLIENTE PREMIER**

<b>Venezuela:</b>	0800 – ELECTRIC (353-2874)
<b>Panamá:</b>	507 300-5185
<b>Sítio Web:</b>	<a href="http://www.premiermundo.com">www.premiermundo.com</a>
<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:servicioalcliente@premiermundo.com">servicioalcliente@premiermundo.com</a>

**Nota:**  
Reservamo-nos o direito de alterar especificações, características e / ou o funcionamento do aparelho, sem aviso prévio, a fim de continuar com o desenvolvimento e melhorar.



## **INSTRUÇÕES DE USO**

A batedeira manual é multifuncional e é projetado para ser compacta e requintada com uma durável qualidade. Não importa o que você quiser preparar, sopa, maionese, comida para bebê, misturas mais homogêneas etc. Utilizar este aparelho irá tornar mais fácil a vida para você.

Ao mesmo tempo, eles são muito fáceis de limpar e podem proporcionar muito conforto para sua vida cotidiana.

## **SEGURANÇA**

- Antes de preparar comida ou bebida para os idosos ou bebês deve verificar se as peças laváveis foram esterilizadas.
- Não toque na lâmina quando o aparelho está ligado.
- Mantenha os dedos, cabelo, roupas e outros objetos longe do aparelho quando ele está funcionando.
- Desligue a fonte de alimentação quando você quiser alterar a configuração ou quando não estiver em uso.
- Não misture óleo quente ou outros ingredientes oleosos.
- Não permita que crianças ou pessoas que não conhecem o funcionamento adequado do aparelho, fiquem usando ele, a menos que você faça a formação adequada e estejam sob supervisão.
- Não coloque o cabo em uma superfície quente ou deixe-o cair da mesa para evitar acidentes.
- Não toque nas lâminas afiadas.
- Antes de limpar o recipiente, verifique se a lâmina foi retirada.
- Não abra a tampa superior quando o aparelho ainda está em execução.
- Particularmente ao processar ingredientes grossos não fazê-lo por mais de 20 segundos contínuos, a cada 4 minutos deve deixar descansar a máquina para evitar o superaquecimento.
- Este aparelho é apenas para uso familiar.
- Se você achar que o cabo de alimentação estiver danificado, consulte o serviço de técnicos qualificados não tentar consertá-lo você mesmo.

## **USANDO O PICADOR**

O picador pode ser usado em carnes, queijos, legumes, baunilha, pão, bolachas etc.

Não use com ingredientes agressivos como grãos de café, cubos de gelo ou chocolate, para evitar danos à lâmina.

8. Retire a carne dos ossos e corte em pequenos pedaços de 1-2 cm de tamanho.
9. Ajustar a lâmina do picador na barra central do recipiente.
10. Despeje os ingredientes no recipiente.
11. Cubra com tampa do recipiente e prenda-o firmemente.
12. Coloque a alça e gire para segurar.
13. Conecte a fonte de alimentação, segure firmemente e, em seguida, pressione para baixo o botão de velocidade.
14. Após o uso, desligar e desmontar os acessórios.

## Guia de picado

Ingredientes	Capacidade max. (recomendado)	Tempo Aproximado Necessário (Seg.)
Carne	30g	10-30
Baunilha	20g	20
Queijo	150g	30
Pão	1 porción	20
Ovo Cozido	2	5
Cebola	100g	10

## USANDO O BATEDOR DE OVOS

Este acessório pode ser usado para misturar uma pequena quantidade de alimentos, tais como os ovos, o creme branco, pudim instantâneo, bolo esponjoso.

Não tentar processar alimentos volumosos, ou duros, tais como manteiga ou açúcar para evitar danos ao acessório.

15. Ajuste o acessório no lugar.
16. Fixe o conector no cabo e fixar firmemente.
17. Colocar os ingredientes no recipiente.
18. O número de ovos não pode ser mais do que 4, e o creme pode ser não mais que 400mm 3(3/4).
19. Conecte a fonte de alimentação para evitar salpicos, ajuste em velocidade baixa em primeiro lugar e, em seguida, gire o aparelho para a esquerda.
20. Não mergulhe totalmente em um ingrediente líquido.
21. Após o uso, desligue a fonte de alimentação e remova o acessório.

## LIMPEZA

- Antes de limpar, desligue e desconecte a fonte de alimentação.
- Não toque nas lâminas que são afiadas.
- Tome especial cuidado ao preparar alimentos para os idosos ou bebês, fazendo esterilização das partes laváveis que entram em contato com os alimentos.
- Alguns ingredientes, tais como açúcar pode deixar pigmentos na superfície de plástico do recipiente, nesse caso, você pode usar um pano levemente úmido em uma solução de sabão para limpar.
- Para limpar os acessórios (alça, picador e batedor de ovos) use um pano úmido e sabão, seque bem. Não mergulhe em água ou limpar com produtos de limpeza agressiva.
- Para limpar, a lâmina do picador, mixer, batedeira, copo de mistura e recipiente, despeje metade de um copo de água no copo de mistura, adicionar um pouco de solução de sabão e mergulhe o mixer na água e começar a misturar. Em seguida, desconecte e seque completamente. Você também pode usar um pano úmido e depois secar.

## **PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**

- Retire todas as embalagens de plástico que veio com o aparelho.
- Limpe todos os acessórios.
- Antes de ligar verifique se o tipo de voltagem local é a mesma exigida pelo aparelho (indicado na etiqueta de especificações).

## **DESCRIÇÃO DO APARELHO E ACESSÓRIOS.**

3. Batedeira Manual
  - a. Botão de Velocidade
  - b. Copo de Mistura
  - c. Alça
  - d. Mixer (removível)
4. Picador
  - a. Tampa
  - b. Recipiente
  - c. Lâmina de Picado
  - d. Batedor de Ovos
  - e. Conector do Batedor de Ovos
  - f. Batedor.

Não coloque mais de 500ml de água no copo de mistura.

## **MISTURA NUMA PANELA**

Mova a panela quente longe do fogo e espere esfriar para abaixo de 70 °C, para evitar o superaquecimento do aparelho.

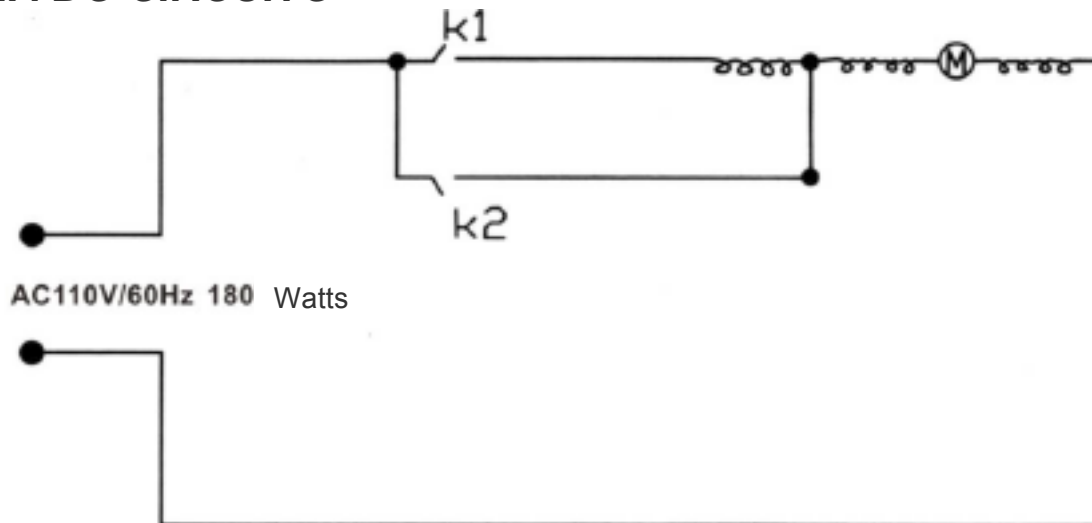
- Instale o mixer, e fixar ele firmemente.
- Conectar-se à fonte de energia, e mergulhar o mixer antes de virar os ingredientes para evitar salpicos.
- Segure o copo de mistura e pressione com firmeza para baixo o botão de velocidade. Não mergulhe o misturador completamente ao processar ingredientes líquidos. Operar em um movimento vertical. Quando terminar, desligue o aparelho, desconecte e limpe.

## **TEMPO DE FUNCIONAMENTO**

Durante a operação de o aparelho certificar-se de utilizar o aparelho de forma intermitente, usá-lo por 10 segundos e depois parar por 3 segundos. Após cada minuto, faz uma pausa de 1 minuto e começar de novo. Se os ingredientes são sólidos, tais como vegetais, frutas ou soja a cada 3 ciclos de operação deve ser interrompido por 15 minutos e esperar que o aparelho arrefecer completamente.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, por favor, procure suporte técnico qualificado.

### ESQUEMA DO CIRCUITO





## INSTRUCTION MANUAL HAND MIXER





ED-216



### ***DEAR CUSTOMER***

In order to achieve the best performance of your product, please read this instruction manual carefully before using, and keep it for future reference.

If you need extra support, please write to [info@premiermundo.com](mailto:info@premiermundo.com)

	<b>CAUTION</b> <b>RISK OF ELECTRIC SHOCK, DO NOT OPEN</b>	
<p>Caution: To reduce the risk of electric shock do not open this device, there are not serviceable parts for customers. Please refer any maintenance or repair to qualified personnel.</p>		
	<p>This sign means the existence of dangerous voltage at the inside of the unit, which states a risk of electric shock.</p>	
	<p>This sign means that there are important instructions of operation and handling in the manual that comes with this device.</p>	

**PREMIER CUSTOMER SERVICE**

<b>Venezuela:</b>	0800 – ELECTRIC (353-2874)
<b>Panama:</b>	507 300-5185
<b>Website</b>	<a href="http://www.premiermundo.com">www.premiermundo.com</a>
<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:servicioalcliente@premiermundo.com">servicioalcliente@premiermundo.com</a>

**NOTE**

This unit may be submitted to changes in specifications, characteristics and/or operation without prior notice to the user, in order to continue improving and developing its technology.

---

### Instructions for Use

The multi-functional mixer, chopping blade and eggbeater are designed to be small and exquisite, and of a durable quality, No matter what you want to make-soup, mayonnaise, baby food, milk shake and so on, using these machines can make things very easy and fast.

These also very easy-to-clean utensils can provide to your daily life with a lot of comforts and convenience.

### 1.Safety Guidance

#### General

- Special cares need to be paid when preparing food for a baby, an elderly or a patient; Before using the machine, you should be sure that the muddler has been completely sterilized and the sterilization has been under the disinfectant maker's instructions.
- Do not touch the chopping blade when connecting to power.
- Keep your fingers, hair, clothes and other objects a distance from the machine when it is still rotating.
- Pull the plug off when changing fitting or after use.
- Do not mix hot oil or other oily ingredients.
- Avoid children or other people who do not know the operation of this machine to use it, unless they are under proper instruction.
- Do not put the cable on a hot surface or hang it from the kitchen table. Your children can be hurt when they are trying to drag the cable and turn down the machine

### 2 Mincer Fitting

- Do not touch the sharp chopping blade.
- Before cleaning the container, make sure that the chopping blade has been taken out.
- Do not open the upper lid when the chopping blade is not completely stopped moving.

### 3 Things Need to Be Noticed

- When mixing particular thick ingredients , do not continue mixing for more than 20 seconds in every 4 minutes or the machine can be overheated.
- This machine is limited for family use only.  
If the power cord is damaged, Please through authorized station, not by yourself.

### Using the Mincer

The mincer can be used on meat, cheese, vegetable, vanilla , bread, biscuit, nutlet etc, Do not use it on ingredient that are extremely hard, such as coffee bean, ice cube, spice, or chocolate, They may damage the cutter,

- 1 Take bones out of meat and cut it into small pieces of 1~2cm in size.
- 2 Set the chopping blade on the middle bar in the container.
- 3 Put ingredients in.
- 4 Cover the mincer lid Screw tightly and lock it.
- 5 Set the handle on, Screw tightly and lock it.

- 6 Connect to power, Hold tightly of the container and then push down th speed key.  
7 After use, pull off the plug and disassemble the fittings.

### Guidance on mincing various ingredients

Ingredients	Max Volume (Recommended)	Approximate Time Needed(see.)
Meat	30g(10~1/2ounce)	10~30
Vanilla	20g(3/4ounce)	20
Nutltet	200g(7 ounce)	30
Cheese	150g(5 ounce)	30
Bread	1 piece	20
Boiled Egg (Completely Boiled)	2	5
Onion	100g(3~1/2ounce)	10

### Using the Eggbeater

- Eggbeater can be used to beat small amonut of food ,such as egg white, cream, instant desert, beaten eggs, sponge cake etc.
  - Do not try beating too stiff or solid ingredients such as butter or sugar. The eggbeater can be damaged
- 1 Set the eggbeater into the connector.
  - 2 Fix the connector into the handle. Screw tightly and lock it.
  - 3 Put ingredients into the container.
    - The amount of eggs cannot be more than 4;cream cannot more than 400 mm 3(3/4pint).
  - 4 Connect to power. To avoid spattering, please select low speed key first and rotate the eggbeater in clockwise direction.
    - Do not dip the whisk completely into liquid ingredient.
    - After use, pull out the plug and disassembly the fittings.

### Cleaning Method

- Before cleaning, please switch off the power and pull out the plug.
- Do not touch the sharp chopping blade and mixing blade.
- Special cares need to be paid attention when preparing food for a baby, an elderly or a patient. Before using the machine, you should be sure that the muddler had been completely, Sterillsed and the sterilization had been under the disinfector maker's instuations.
- Some ingredients, such as sugar cane, can leave pigments on the plastie surface of tie container. You can use a rag dipped with rap oil to wipe them out.

### Handle, mincer lid and eggbeater connector

- Wiping with wet rag first and then with dry ray.



- Don't dip them into water or clean them using caustic cleaning agent.

### **Muddler, chopping blade, whisk, mixing cup and container**

- Put half glass of water into the mixing cup, put a little cleaning agent and dip the muddler into the water, then start the mixer,
- Pull off the plug and wipe it dry
- You can also perform cleaning by the following way.

### **Muddler**

- Wash with water then wipe using a dry rag.

Before Connecting to Power

- Make sure your power supply is of the same voltage as what's written on the machine's specification label.

### **Using for the First Time**

- Rip off all wrapping paper and plastic bags.
- Cheaning the fittings.(Refer to Cleaning Method)

### **Knowing Your Hand-held Mixer**

#### 1 Hand-held mixer

Speed key  
Mixing cup  
Handle  
Muddler(detachable)

#### 2Mincer

Mincer lid  
Container  
Chopping blade  
Eggbeater  
Eggbeater connector  
Whisk

Using hand-held mixer can help making baby food, soup, sauce, milk, shake and mayonnaise etc.

Don't put more than 500ml of water when mixing in the mixing cup.

### **Mixing In a Pan**

- Move the hot pan away from fire and wait until its temperature drops down to be below 70°C, This is for to avoid the mixer to be overheated.

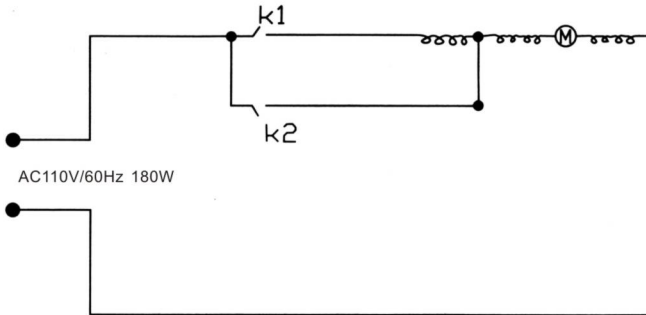
1 Set the handle on the muddler, screw tightly and lock it.

2 Connect to power To avoid spattering, put the mixing blade into ingredients before switching on the power.

3 Hold the mixing cup tightly and push down the speed key.

The liquid ingredients you are mixing cannot submerge the juncture of the the muddler.

- Move the mixing blade downwardly and upwardly.
  - In cases that the mixer is stopped up, pull off the plug and clean the mixer.
- 4 After use, please pull out the plug and disassembly the fittings.



**POWER:AC110V/60Hz 180W**