



DAL KYO-MB-12



Manual de Instrucciones - Instruction Manual  
Mode d'emploi - Manual de instruções



DAL KYO-MB-12

BATIDORA DE MANO CON PICADORA Y VARILLA  
HAND BLENDER WITH CHOPPER AND WHISK  
MÉLANGEUR À MAIN AVEC HACHOIR ET FOUET  
BATEDEIRA DE MÃO COM PICADORA E BATEDOR



DALKYO-MB-12

Please read these instructions carefully before installing and operating the hand blender.  
Record in the space below the SERIAL n° found on the nameplate of on your hand blender and retain this information for future.

SERIAL NO.

## >> DIRECTORY

|            |    |
|------------|----|
| Español    | 3  |
| English    | 13 |
| Français   | 23 |
| Portuguese | 33 |

DALKYO®

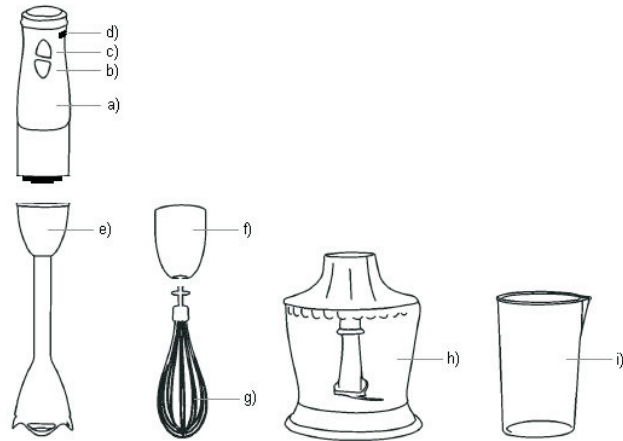
# MB-12

## BATIDORA DE MANO CON PICADORA Y VARILLA



## MANUAL DE INSTRUCCIONES

## >> DESCRIPCIÓN DEL APARATO:



- a) Base motor
- b) Botón de Encendido/Apagado de velocidad Turbo
- c) Botón de Encendido/Apagado de velocidad Variable
- d) Ajuste de velocidad
- e) Eje de la batidora
- f) Caja de velocidades de la varilla
- g) Varilla
- h) Picadora
- i) Vaso medidor

Nuestros productos están desarrollados para alcanzar los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Gracias por elegirnos, esperamos que disfrute de su nueva batidora DALKYO.

## >> ATENCIÓN:

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato. Conserve estas instrucciones para futura referencia.
- Una mala utilización y una manipulación inadecuada puede causar problemas en el aparato y perjudicar al usuario.
- La unidad sólo será utilizada para el fin con el que se fabricó. No se aceptarán responsabilidades por los daños surgidos del empleo inadecuado o una manipulación errónea.
- Antes de conectarla a la corriente, compruebe si el tipo de alimentación y el voltaje se corresponden con los datos que aparecen en la placa del aparato.
- No intente abrir la carcasa usted mismo. No introduzca ningún tipo de objeto en la carcasa.
- No sumerja la base motor (a) ni la caja de velocidades de la varilla (f) en agua.
- El vaso medidor (i) y la picadora (h) no son aptos para el microondas.
- Hay que tener cuidado al manipular las cuchillas, especialmente al quitar las cuchillas de la picadora, vaciando la picadora y durante la limpieza.
- Desconecte el aparato cuando manipule las cuchillas o al cambiar de accesorio.
- No coloque el aparato sobre superficies calientes o cerca de fuego de gas para prevenir que se derritan las partes de plástico y goma.
- No utilice el aparato con las manos mojadas, sobre suelo húmedo o cuando haya humedad ambiental.
- No sostenga el enchufe de alimentación con las manos mojadas o húmedas.
- Compruebe regularmente si existen daños en el enchufe de alimentación y en el adaptador. En caso de daños, acuda al fabricante o a un servicio técnico autorizado para que le cambien el cable y el enchufe para evitar peligros.
- No utilice el aparato, si el cable o el enchufe están dañados o si la unidad se cae al suelo o se ha dañado de otra forma. En tales casos, lleve la unidad al taller para que la comprueben y la reparen si fuera necesario.
- No intente repararla usted mismo. Existe peligro de descarga eléctrica.
- No deje el cable colgando de bordes afilados y manténgalo alejado de los objetos calientes y las llamas.
- El cable así como cualquier extensión necesaria del mismo se colocará de forma que no suponga un riesgo para nadie que tire de él sin darse cuenta o lo desconecte.
- Si se utiliza un cable de gran extensión, debe ser adecuado al suministro de energía en cuestión. Si no provocará un sobrecalentamiento del cable y/o el enchufe.
- Este aparato no es apropiado para uso comercial ni para utilizarlo en el exterior.
- Desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando y también antes de limpiarlo.
- Precaución: el aparato sigue encendido mientras esté conectado a la corriente. Esta unidad dispone de un sistema de seguridad que permite que la unidad se apague automáticamente cuando deje de pulsar el botón.
- Apague la unidad antes de desenchufar el enchufe de alimentación.
- Utilice únicamente las piezas de repuesto del fabricante.
- No transporte nunca la unidad agarrándola del cable.
- No retire los componentes individuales de la carcasa.
- Siempre desconecte la batidora de la corriente eléctrica antes de cambiar de accesorio.
- Este producto no está permitido para uso infantil u otras personas sin asistencia o supervisión si su estado físico, sensorial o mental le limita de usarlo con seguridad. Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

## >> CÓMO USAR LA BATIDORA

1. Antes de usar por primera vez, limpie todas las piezas que entren en contacto con los alimentos.
2. Adjunte el eje de la batidora (e) con la base motor (a): aguante ambas partes juntas con firmeza, y gire el eje en dirección contraria a las agujas del reloj hasta que se encaje. (Para separar de nuevo, siga el mismo procedimiento pero gire en el sentido de las agujas del reloj).
3. Coloque los alimentos dentro del vaso medidor u otro recipiente adecuado. Para obtener los resultados más consistentes, los alimentos deben ser procesador en cantidades pequeñas.
4. Inserte la batidora dentro del recipiente. Enchufe el aparato a la red eléctrica.
5. Aguante el vaso medidor con su mano libre para controlar mejor.
6. Sostenga el aparato en su mano y apriete el botón de encendido (c). Guíe la batidora a través de los alimentos, moviéndola lentamente para arriba, abajo y de lado a lado.
7. Sugerencia: Coloque el aparato en el fondo del vaso medidor para unos segundos, y luego sujételo de forma inclinada y lentamente desplácelo hacia arriba contra la pared del recipiente. Repita el proceso hasta que los ingredientes hayan adquirido la consistencia deseada.
8. Sugerencia: Use un ligero movimiento vertical de muñeca durante el proceso. Desplace la batidora un poquito hacia arriba y luego deje que caiga encima de los ingredientes. No pulse encima la unidad. La finura depende de la duración del proceso.
9. Nota: El aparato no debe ser operado para más de un minuto sin parar.

## >> CÓMO USAR LA PICADORA

1. Primero desconectar el accesorio de batidora de la base motor.
2. Adjunte la picadora (h) con la base motor (a): aguante ambas partes juntas con firmeza, y gire la picadora en dirección contraria a las agujas del reloj hasta que se encaje. (Para separar de nuevo, siga el mismo procedimiento pero gire en el sentido de las agujas del reloj).
3. Este accesorio debe usarse únicamente para picar ingredientes secos.
4. Siempre use la picadora en modo de velocidad Turbo.
5. Para obtener los mejores resultados con la picadora, antes de empezar a picar corte los alimentos en trozos pequeños. Si la picadora está demasiado llena puede que las cuchillas no logren girar libremente, así perjudicando el buen funcionamiento del aparato. Si esto ocurre, apague la unidad y desconecte el enchufe. Vacíe parte del contenido y después vuelva a ponerla en marcha.
6. Nota: Para picar carne, el aparato no debe ser operado para más de 30 segundos sin parar. Para cargas de más de 300 g, se recomienda no operar la picadora de forma continua para más de 10 segundos.

## >> CÓMO USAR LA VARILLA

1. Inserte la varilla (g) dentro de la caja de velocidades (f).
2. Luego inserte la base motor (a) en la caja de velocidades: aguante ambas partes juntas con firmeza, y gire la caja de velocidades en dirección contraria a las agujas del reloj hasta que se encaje. (Para separar de nuevo, siga el mismo procedimiento pero gire en el sentido de las agujas del reloj).

3. La varilla se debe usar únicamente para montar nata, batir claras de huevo y para bizcochos y postres de mezcla ya preparada.
4. Coloque los alimentos dentro de un tazón ancho adecuado.
5. Luego coloque la varilla dentro del tazón.
6. No utilice el modo Turbo al operar la varilla. Opere únicamente con el uso del botón de control (c).
7. Al operar, mueva la varilla en el sentido de las agujas del reloj.

## >> AJUSTE DE VELOCIDAD

1. Al activar el botón de control (c), la velocidad de proceso corresponde al Ajuste de Velocidad concretado (d). Cuanto más alto este ajuste, más rápido resulta la velocidad de picado.
2. Sin embargo, la velocidad máxima sólo se obtiene presionando el botón de Turbo (b).
3. También puede usarse el botón turbo para fuertes pulsaciones instantáneas sin tener que manipular el ajuste de velocidad.

## >> CONSEJOS ÚTILES

- Para conseguir los mejores resultados al batir ingredientes sólidos, ponga pequeñas porciones en el contenedor una a una en lugar de poner una gran cantidad de golpe.
- Si está procesando ingredientes sólidos, córtelos primero en pequeñas porciones (2-3cm).
- Ponga siempre su mano en la parte superior de la batidora cuando esté haciendo funcionar el aparato.
- Vaya con cuidado al batir líquidos espesos.
- Para batir ingredientes sólidos o líquidos muy espesos le recomendamos utilizar la batidora en el modo "Turbo" para impedir que las cuchillas se paren.
- Para picar hielo fácilmente es recomendable añadir una pequeña cantidad de agua.

## >> LIMPIEZA

Atención: Apague la unidad antes de limpiarla para evitar descargas y otros peligros. Siempre limpie la unidad después de usarla, para evitar la obstrucción del eje de la batidora.

1. Además de esto, debe leer el apartado de "Precauciones de seguridad" al inicio de estas instrucciones.
2. No limpie la base motor, ni la caja de velocidades de la varilla, ni el cable ni el enchufe con agua. (Las demás piezas son aptas para lavar en lavavajillas).
3. Limpie la base motor con un trapo suave y húmedo y algún producto de limpieza suave.
4. Retire el accesorio y limpie ambos el accesorio y el tronco de la batidora bajo agua corriente. También se puede sumergir el pie de la batidora (la parte metálica) en agua caliente y encendiéndola brevemente.
5. No deje jamás que los botones y las otras partes de la batidora entren en contacto con agua.

6. La unidad funcionará mucho mejor si coloca un poco de aceite cada pocos meses. Use un aceite sin ácido. Sujete la batidora al revés, con la hoja de corte en la parte superior, y coloque 2-3 gotas de aceite en el eje motriz. Cuando haya terminado de colocar el aceite, enchufe la unidad y déjela funcionar durante 2-3 minutos (en dos intervalos de 1-1,5 minutos). Luego limpie el pie de la unidad en agua caliente.

7. Todos los materiales que entran en contacto con alimentos son de acero inoxidable, no dejan sabor y son resistentes a los alimentos corrosivos.

8. No use la unidad durante un intervalo de tiempo superior a 1 minuto.

9. Seque bien todos los componentes antes de volver a utilizarlos.

Precaución: Las cuchillas están muy afiladas. Tenga precaución cuando las limpie.

10. No emplee productos de limpieza abrasivos.

## >> ESPECIFICACIONES

Voltaje nominal: 220-240V~50/60Hz

Potencia: 700W

Tiempo operativo: 1 minute

Nos reservamos el derecho a realizar modificaciones técnicas.

## >> GARANTÍA

DALKYO proporciona una garantía de 2 años para este producto desde la fecha de compra, contra defectos debidos a defectos de material o mano de obra. El desperfecto del motor debido a las fluctuaciones de tensión no están cubiertos por la garantía. Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía, DALKYO reparará o (a discreción de DALKYO) reemplazará sin cargo alguno.

Las disposiciones de la garantía no cubre fallos debido a accidentes, mal uso, abuso, negligencia o la no observación de las normas locales por parte del usuario. Del mismo modo, las disposiciones de garantía no se aplicarán cuando el aparato ha sido reparado por una persona no autorizada por DALKYO o servicios con piezas no autorizadas, lo que ha contribuido al fallo del producto. Si los modelos averiados no están en stock se buscará un equivalente de reemplazo o bien podrá ser reparado o (a discreción de DALKYO) reemplazado por otro producto de valor de reventa.

## >> TRAS LA COMPRA

Rellene la tarjeta de registro de garantía con el sello original de distribuidor autorizado (indicando fecha de compra) y adjuntar la factura de compra a la misma. Guardar para posibles reclamaciones en el futuro.

## >> REALIZAR UNA RECLAMACIÓN

Lleve su producto defectuoso junto con la tarjeta de registro de garantía y factura de compra hasta su centro de servicio más cercano. Puede hacerlo personalmente o enviándolo con portes pagados. Si envía por correo el producto, asegúrese de eliminar todo el agua y el empaque con cuidado en un cartón resistente con suficiente material de empaque para evitar daños. Incluya una nota describiendo el problema al servicio técnico y asegúrese de darle los datos del remitente. Por favor no envíe su aparato a menos que así se lo haya solicitado nuestro Equipo Técnico.



### "ELIMINACIÓN DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS POR PARTE DE USUARIOS PARTICULARES EN LA UNIÓN EUROPEA"

Este símbolo en el producto o en su envase indica que no debe eliminarse junto con los desperdicios generales de la casa. Es responsabilidad del usuario eliminar los residuos de este tipo depositándolos en un "punto limpio" para el reciclado de residuos eléctricos y electrónicos. La recogida y el reciclado selectivos de los residuos de aparatos eléctricos en el momento de su eliminación contribuirán a conservar los recursos naturales y a garantizar el reciclado de estos residuos de forma que se proteja el medio ambiente y la salud. Para obtener más información sobre los puntos de recogida de residuos eléctricos y electrónicos para reciclado, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con el establecimiento en el que adquirió el producto.



Martín Berasategui

## RECETAS DE REGALO

### >> AJO BLANCO DE PIÑONES

600 g de piñones  
300 g de agua  
1 diente de ajo blanqueado tres veces  
Sal  
1 cucharada de café de vinagre de jerez

Triturar todo en la batidora DALKYO durante seis minutos.  
Rectificar la sal y el vinagre al final.

### >> CREMA DE ESPÁRRAGOS

2 chalotas picadas  
500 g de tallos de espárragos verdes y blancos  
200 ml de caldo de ave  
100 ml de nata  
1 cucharada sopera de aceite de oliva virgen

Sudar las chalotas con aceite de oliva.  
Añadir los trozos de espárragos y sudar sin que coja color, sazonar y añadir el caldo de ave.  
Poner a hervir rápidamente y dejar cocer ocho minutos.  
Verificar el sazonado y mezclar la crema.  
Pasar por la batidora DALKYO y enfriar rápidamente para no perder el color verde.

### >> CREMA DE MEJILLÓN CON VERDURAS AL AZAFRÁN

1 kg de mejillones bien lavados  
3 chalotas  
100 ml de vino blanco  
300 ml de nata  
1 yema de huevo  
75 g de bulbo de hinojo  
3 zanahorias  
20 g de mantequilla  
1 pizca de azafrán

En un cazo abrir los mejillones en el vino blanco, preservando el jugo de la cocción colado por una parte y la carne de los mejillones por otra.  
Cortar en daditos minúsculos la zanahoria, el bulbo de hinojo y la chalota y rehogarlo con la mantequilla sin dejar que adquiera color. Enfriar.  
Añadir la nata al jugo de la cocción de los mejillones en tres veces, removiendo y dejando cocer cinco minutos cada vez.  
Añadir el azafrán y pasarlo por la batidora DALKYO.  
A partir de este momento no debe volver a hervir.  
Añadir la yema de huevo y a continuación las verduras rehogadas y la carne de los mejillones.  
Probar de sal y servir bien caliente.

## >> SOPA DE CALABAZA Y ZANAHORIA

540 g calabaza  
270 g zanahoria (\*)  
70 g cebolla  
670 ml de caldo de ave  
70 g de mantequilla  
140 ml de nata  
1 y 1/2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen  
1 pizca de sal  
1 pizca de pimienta

Picar la cebolla y la zanahoria en trozos pequeños.  
Pochar en primer lugar la cebolla en el aceite durante diez minutos a fuego suave.  
Pasado el tiempo, añadir la zanahoria y dejar pochar quince minutos más pero con la cazuela tapada.  
(Se hace para que la verdura en el rehogado tenga humedad y no se quede seca ni se queme).  
Incorporar la calabaza y el caldo de ave. Cocer a fuego medio con la cazuela tapada durante media hora.  
Triturar con batidora DALKYO y pasar por un fino para terminar de emulsionar con la mantequilla y nata montada.  
Sazonar con sal y pimienta.

(\*) Podemos reemplazar la zanahoria por naranja y así obtener una sopa mas fresca y liviana.

DALKYO®

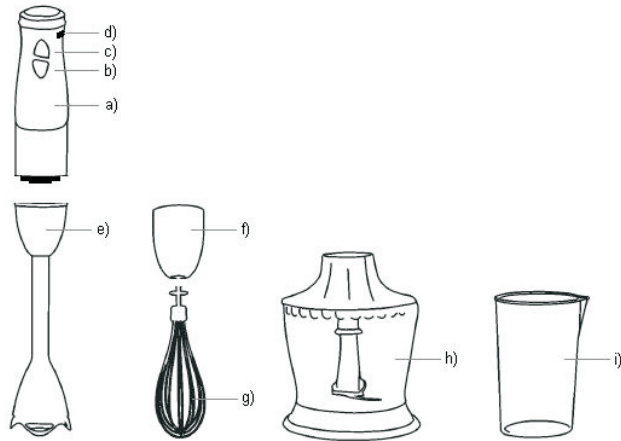
# MB-12

## HAND BLENDER WITH CHOPPER AND WHISK



## INSTRUCTION MANUAL

## >> DESCRIPTION OF PARTS:



- a) Motor base
- b) On/Off switch for Turbo speed
- c) On/Off switch for Variable speed
- d) Speed adjustment
- e) Blender shaft
- f) Whisk gear box
- g) Whisk
- h) Chopper
- i) Measuring beaker

Our products are designed to meet the highest standards of quality, functionality and design. Thank you for choosing us, we hope you enjoy your new DALKYO blender.

## >> IMPORTANT SAFEGUARDS:

- Read all the instructions before using the appliance. Keep these instructions for future reference.
- Misuse or improper handling may cause problems in the appliance and cause injury to the user.
- The unit shall only be used for the purpose for which it has been designed. No liability shall be accepted for damages arising from misuse or improper handling.
- Before plugging in the appliance to the mains, check whether the supply and voltage corresponds to those indicated on the bottom of the appliance.
- Do not attempt to open the blender motor casing. Do not insert any type of object in the blender motor casing.
- Do not hold the motor base (a) or the whisk gear box (f) under running water, nor immerse these parts in water.
- Neither the beaker (i) nor the chopper bowl (h) is suitable for microwave.
- Care is needed when handling cutting blades, especially when removing the blade from the chopper, emptying the chopper and during cleaning.
- Unplug the appliance when handling blades or changing accessories.
- Do not put the unit on hot surfaces or near open gas flames to prevent plastic and rubber parts from melting.
- Do not use the appliance with wet hands, on a wet floor or in a damp environment.
- Do not hold the power plug with wet or damp hands.
- Regularly check whether the power plug or adaptor is damaged. If damaged, contact the manufacturer or an authorised service agent to have the power cord and the plug replaced in order to prevent hazards.
- Do not use the appliance, if the power cord or the plug is damaged or if the unit falls on the floor or if it has been damaged in any other way. In such cases, return the unit to the technical service centre to be checked and repaired if necessary.
- Do not attempt to repair the appliance yourself. Electric shock hazard exists.
- Do not leave the power cord hanging from sharp edges and keep away from hot objects and flames.
- The power cord along with any other necessary extension cord will be placed so as not to cause a risk to anyone who might accidentally pull on it or disconnect the plug.
- If using an extension cord, it must be compatible with the electrical supply where the appliance is being used. If not it will cause overheating of the cord and/or the plug.
- This appliance is not suitable for commercial use or for outdoor use.
- Unplug the appliance when not in use and also unplug before cleaning.
- Caution: the appliance is in stand-by mode while it remains connected to the mains supply. This appliance has a safety switch that prevents it from accidentally engaging and turns it off immediately once pressure on the control button is released.
- Switch off the unit before disconnecting the power plug.
- Use only the manufacturer's spare parts.
- Never move the unit pulling it by the power cord.
- Do not remove individual components from the blender motor casing.
- Always unplug the blender from the mains before changing accessories.
- Unless supervised by an adult, children or other persons whose physical, sensory or mental condition prevents them from using the appliance safely are not permitted to use this product. Children should be supervised to ensure they do not play with said product.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**



## >> HOW TO USE THE BLENDER:

1. Clean all parts which come into contact with food before using for the first time.
2. Attach the blender shaft (e) to the motor base (a): hold both parts firmly together, and secure them by twisting the shaft in an anti-clockwise direction until it locks. (To detach after use, follow same procedure but turn clockwise).
3. Place food in the measuring beaker or other suitable container. For the most consistent results, food should be processed in small quantities.
4. Insert blender into container. Plug appliance into mains.
5. Hold the top of the beaker with your free hand for better control.
6. Hold unit in hand and press the control switch (c). Guide the blender through the food, moving it slowly up, down and from side to side.
7. Suggestion: Rest the unit on the bottom of the beaker for a few seconds, then hold at an angle and slowly draw it upwards against the side of the beaker. When the ingredients are no longer drawn with it, go back to the bottom and repeat the process until the ingredients are at the desired consistency.
8. Suggestion: Use a light swivelling motion from the wrist in processing. Draw the blender up slightly and let it fall again onto the ingredients. Do not press or pound. The fineness of your results will depend on the length of processing.
9. Note: The unit should not be operated for more than one minute without stopping.

## >> HOW TO USE THE CHOPPER BOWL

1. First remove the blender attachment from the motor base.
2. Then attach the chopper bowl to the motor base: hold both parts firmly together, and secure them by twisting the bowl in an anti-clockwise direction until it locks. (To detach after use, follow same procedure but turn clockwise).
3. Only process dry ingredients.
4. Always use the chopper on Turbo speed.
5. For best results when using the chopper bowl, cut up larger pieces of food before processing. If the chopper is filled too much the blades may not spin freely thus preventing the blending cycles from operating correctly. If this happens, switch off the unit and unplug from the socket. Empty some of the contents and then switch on again.
6. Note: The unit should not be operated for more than 30 seconds without stopping when chopping meat. For loads heavier than 300 g, a maximum of 10 seconds continuous operation is recommended.

## >> HOW TO USE THE WHISK

1. Insert the whisk (g) into the whisk gear box (f).
2. Then insert the motor base (a) into the whisk gear box: hold both parts firmly together, and secure them by twisting the gear box in an anti-clockwise direction until it locks. (To detach after use, follow same procedure but turn clockwise).
3. Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and ready-mix desserts.
4. Place food into a suitable, wide bowl.
5. Then place whisk into bowl.
6. Do not use Turbo setting with whisk. Operate only by using the control switch (c).
7. Move the whisk clockwise while operating.

## >> SPEED SETTINGS

1. When activating the control switch (c), the processing speed corresponds to the setting of the Speed adjustment (d). The higher the setting, the faster the chopping results.
2. However, maximum processing speed can only be achieved by pressing the Turbo switch (b).
3. You may also use the turbo switch for instant powerful pulses without having to manipulate the speed regulator.

## >> USEFUL TIPS

- For the best results when blending solid ingredients, place small portions in the container a little at a time instead of putting a large quantity all at once.
- If you are blending solid ingredients, cut them first into small portions (2-3cm).
- Always hold the blender top steady with your hand while the appliance is operating.
- Proceed carefully when blending thick liquids.
- To blend solid ingredients or very thick liquids we recommend you use the "Turbo" setting to prevent the blades from sticking.
- To crush ice easily it is advisable to add a small quantity of water.

## >> CLEANING AND CARE

Warning: Switch off the unit before cleaning to prevent electric shocks and other hazards.

Always clean the unit after use to prevent the drive shaft from clogging.

1. In addition to this, you should read the "Safety precautions" section at the beginning of these instructions.
  2. Do not clean the motor base, whisk gear box, the power cord or the plug with water. (All other parts can be cleaned in the dishwasher).
  3. Clean the motor base with a soft, damp cloth and wash with a mild detergent.
  4. Remove the accessory and clean both the accessory and the stem of the blender under running water. The blender can also be cleaned by submerging it in warm water and pressing the On button.
  5. Do not let the power buttons come in contact with water.
  6. Your blender will perform better and longer if you oil it every few months. Use an aced free oil. Hold the blender upside down with the cutter blade facing you and put 2-3 drops of oil on the drive shaft. Switch the appliance on and let it run for 2-3 minutes. Then rinse the unit in hot water.
  7. All material parts which come in contact with food are stainless steel, rust proof, tasteless, and resistant to corrosive food items.
  8. Do not run you blender for longer than 1 minute at a time.
  9. Dry all components well before using again.
- Caution: The blades are very sharp. Handle with care when cleaning.
10. Never use abrasive detergents.

## >> SPECIFICATION

Rated voltage: 220-240V~50/60Hz  
Power: 700W  
Operating time: 1 minute

We reserve the right to make technical alterations.

## >> WARRANTY

DALKYO provides a 2 Year Warranty for this product from the date of purchase against defects due to defective materials or workmanship. Motor/element burn-outs due to voltage fluctuations are not covered under warranty. If the product should become defective within the warranty period, DALKYO will repair or (at DALKYO's discretion) replace it free of charge.

The warranty provisions do not cover failure due to accident, misuse, abuse, negligence or non-observation of local regulations on the part of the user. Equally, the warranty provisions do not apply where the appliance has been serviced by a person not authorized by DALKYO or serviced with non-approved parts and this has contributed to the fault of the product. Superseded models without a replacement equivalent will either be repaired or (at DALKYO's discretion) replaced with another product of similar retail value.

## >> UPON PURCHASE

Fill in the Warranty Registration Card with the original Authorised Dealer's stamp (indicating date of purchase) and attach your purchase receipt to it. Retain in case of claims in the future.

## >> MAKING A CLAIM

Take your defective product together with the Warranty Registration Card & purchase receipt to your local service Centre. You can either do this in person or send it via prepaid freight. If mailing or shipping your appliance, remove any water or liquids and pack it carefully in a sturdy carton with enough packing material to prevent damage. Include a note describing the problem to the service Centre and be sure to give you return address. Please do not send your appliance unless you have been requested to do so by our Service Team.



### “DISPOSAL OF WASTE EQUIPMENT BY USERS IN PRIVATE HOUSEHOLDS IN THE EUROPEAN UNION”

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product must not be disposed of with your other household waste. Instead, it is your responsibility to dispose of your waste equipment by handing it over to a designated collection point for the recycling of waste electrical and electronic equipment. The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help to conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment. For more information about where you can drop off your waste equipment for recycling, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



Martín Berasategui

## COMPLIMENTARY RECIPES

### >> WHITE GARLIC PINE NUTS

600 g pine nuts  
300 g water  
1 clove garlic, blanched three times  
Salt  
1 teaspoon sherry vinegar

Blend everything together in a DALKYO blender for approximately six minutes. Adjust salt and vinegar levels at the end.

### >> CREAM OF ASPARAGUS

2 chopped shallots  
500 g of stems of green and white asparagus  
200 ml of poultry stock  
100 ml of cream  
1 teaspoon of olive oil

Sweat chopped shallots with olive oil. Add the asparagus and let it sweat, but don't allow it to change its colour; season according to taste and add the poultry stock. Bring to a boil quickly and cook for eight minutes. Check and rectify seasoning, then add the cream. Use a DALKYO blender to achieve a soft texture, and then quickly chill to keep the glowing green colour.

### >> SAFFRON MUSSEL CREAM WITH VEGETABLES

1 kg mussels, washed  
3 shallots  
100 ml white wine  
300 ml cream  
1 egg yolk  
75 g fennel bulb  
3 carrots  
20 g butter  
1 pinch of saffron

Open the mussels into a saucepan with white wine, and separately preserve the cooking juices and the drained mussel meat. Chop the carrots, fennel and shallot into tiny dice and sauté with butter, without letting it change colour. Chill. Add 100 ml of cream at a time to the mussels' cooking juices, stirring and leaving to cook for five minutes each time. Add the saffron and then use a DALKYO blender to purée the mixture. Do not bring to the boil again from this moment onwards. Add the egg yolk, and then the sautéed vegetables and the mussel meat. Rectify the salt and serve very hot.

## >> PUMPKIN AND CARROT SOUP

540 g pumpkin  
270 g carrot (\*)  
70 g onion  
670 ml poultry stock  
70 g butter  
140 ml cream  
1½ tablespoons virgin olive oil  
1 pinch of salt  
1 pinch of pepper

Chop the onion and carrot into small pieces.

Firstly, lightly fry the onion with the olive oil at a low heat for ten minutes.

Then, add the carrot to the mix and continue to fry at a low heat for a further fifteen minutes, with the lid on the pan.

(We cover the pan so that the sautéed vegetables remain moist and keep them from drying up and burning).

Add the pumpkin and poultry stock. Cook at medium heat for thirty minutes, still with the lid on.

Then, purée the mixture with a DALKYO blender and pass it through a fine sieve to finish by emulsifying with the butter and whipped cream.

Season with salt and pepper.

(\*) We can replace the carrot with orange and get a fresher and lighter soup.

DALKYO®

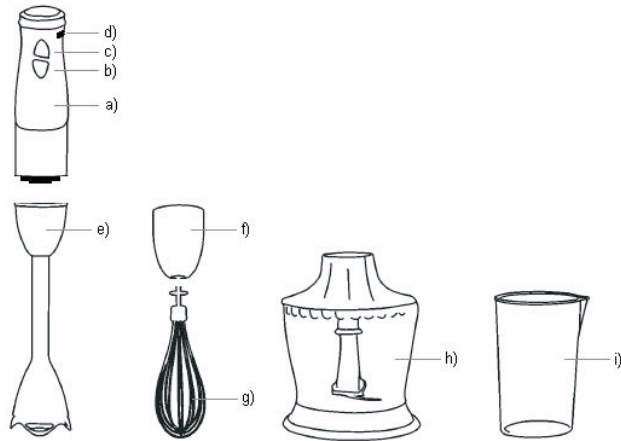
# MB-12

## MÉLANGEUR À MAIN AVEC HACHOIR ET FOUET



## MANUEL D'INSTRUCTIONS

## >> DESCRIPTION DE L'APPAREIL:



- a) Base moteur
- b) Interrupteur d'Allumage / Eteint pour la Vitesse Turbo
- c) Interrupteur d'Allumage / Eteint pour la Vitesse Variable
- d) Réglage de la vitesse
- e) Pied du mélangeur
- f) Boîte de vitesses du fouet
- g) Fouet
- h) Hachoir
- i) Verre mesureur

Nos produits sont développés pour répondre aux standards les plus stricts en matière de qualité, de fonctionnalité et de design. Merci de nous choisir, nous espérons que vous profiterez au maximum de votre nouveau mélangeur DALKYO.

## >> ATTENTION:

- Lisez attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions pour pouvoir les consulter à l'avenir.
- Une mauvaise utilisation et une manipulation incorrecte peuvent endommager l'appareil et mettre en péril l'utilisateur.
- Cet appareil doit être utilisé uniquement aux fins pour lesquelles il a été fabriqué. Le fabricant n'accepte aucune responsabilité en cas de blessures ou dommages provoqués par une mauvaise utilisation de l'appareil ou d'une manipulation incorrecte.
- Avant de brancher l'appareil au secteur, assurez-vous que le type d'alimentation et la tension correspondent bien aux informations qui se trouvent sur la plaque du mélangeur.
- N'essayez pas d'ouvrir la carcasse vous-même. N'introduisez aucun objet à l'intérieur de la carcasse.
- Ne tenez pas la base moteur (a) ni le boîte de vitesses du fouet (f) en sous l'eau courante, ni submergez les pièces en eau.
- Le verre mesureur (i) et le hachoir (h) ne sont pas aptes pour les micro-ondes.
- Il faut avoir de prudence en manipulant les lames, spécialement en retirer les lames du hachoir, en vidant le hachoir et pendant le nettoyage.
- Débranchez l'appareil lors de la manipulation des lames ou en changeant d'accessoire.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou près de feu de gaz afin d'éviter fondre les parties matière plastique et gomme.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées, sur un sol mouillé ou dans une atmosphère humide.
- Ne débranchez pas la prise avec les mains mouillées.
- Vérifiez régulièrement que le câble d'alimentation et l'adaptateur ne sont pas endommagés. Le cas échéant, retournez l'appareil au fabricant ou au service après-vente agréé pour faire changer le câble et la prise et écarter ainsi tout danger.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés ou si celui-ci est tombé par terre ou présente un quelconque défaut. Si tel est le cas, portez l'appareil chez un réparateur agréé pour le faire contrôler ou réparer si nécessaire.
- N'essayez pas de le réparer vous-même. Il existe un danger d'électrocution.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre sur le coin d'une table ou plan de travail avec des bords tranchants, ou être en contact avec des surfaces chaudes ou des flammes.
- Le câble d'alimentation et éventuellement sa rallonge seront placés de façon à ne représenter aucun risque si une personne trébuche ou le débranche accidentellement.
- Si vous utilisez un câble très long, celui-ci devra être adapté à l'énergie électrique en question. Vous risquez alors de provoquer une surchauffe du câble et/ou de la prise.
- Cet appareil n'est pas conçu pour des fins commerciales, ni pour une utilisation en plein air.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer.
- Attention : l'appareil reste allumé lorsqu'il est branché au secteur. Cette unité dispose d'un système de sécurité qui permet que l'unité soit automatiquement éteinte quand vous cesserez de pousser la touche.

- Éteignez l'appareil avant de débrancher la prise du secteur.
- Utilisez uniquement les pièces de rechange du fabricant.
- Ne transportez jamais l'appareil en le soulevant par le câble.
- Ne retirez pas les composants individuels de la carcasse.
- Débranchez toujours l'unité avant de placer ou changer les accessoires.
- Ce produit ne doit pas être utilisé sans surveillance ou supervision par un enfant ou toute autre personne dont l'état physique, sensoriel ou mental met en doute sa sécurité. Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec ce produit.

## >> COMMENT UTILISER LE MÉLANGEUR

1. Avant d'utiliser pour la première fois, nettoyez toutes les pièces qui entrent en contact avec la nourriture.
2. Joignez le pied du mélangeur (e) avec la base moteur (a): maintenir les deux parties fermement ensemble, et les fixer en tournant le pied en sens anti-horaire jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. (Pour retirer après utilisation, suivez la même procédure, mais tournant en sens horaire).
3. Placez les aliments dans le verre mesureur ou un autre récipient approprié. Pour les résultats les plus cohérents, les aliments doivent être processus en petites quantités.
4. Insérez le mélangeur dans le récipient. Branchez l'appareil au réseau électrique.
5. Tenez le verre mesureur avec sa main libre pour contrôler mieux.
6. Soutenez l'appareil en sa main et appuyez l'interrupteur de commande (c). Guidez le mélangeur à travers les aliments, en la déplaçant lentement pour en haut, vers le bas et de côté à côté.
7. Suggestion: Placez l'appareil dans le fonds du verre mesureur pendant quelques secondes, et ensuite maintenez inclinée contre la paroi du récipient et déplacez vers le haut et vers le bas Répétez le processus jusqu'à les ingrédients aient acquis la consistance souhaitée
8. Suggestion: Utilisez un léger mouvement vertical de poignet pendant le processus. Déplacez le mixeur peu vers le haut et ensuite laissez qu'il retombe sur les ingrédients. N'appuyez pas dessus l'unité. La finesse dépend de la durée du traitement.
9. Note : L'appareil ne doit pas être opéré pendant plus d'une minute sans arrêter.

## >> COMMENT UTILISER LE HACHOIR

1. Commencez par retirer le pied du mélangeur de la base moteur.
2. Ensuite, fixez le hachoir avec la base moteur: maintenir les deux parties fermement ensemble, et les fixer en tournant le hachoir en sens anti-horaire jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. (Pour retirer après utilisation, suivez la même procédure, mais tournant en sens horaire).
3. Cet accessoire doit être utilisé pour piquer uniquement des ingrédients secs.
4. Utilisez le hachoir toujours en mode de vitesse Turbo.
5. Pour les meilleurs résultats avec le hachoir, avant de commencer à piquer coupez la nourriture en petits morceaux. Si le hachoir est trop pleine peut-être que les lames ne peuvent pas tourner librement, ainsi en nuisant au bon fonctionnement de l'appareil. Si ceci se produit, éteignez l'appareil et débranchez la prise du secteur. Videz une partie de son contenu puis remettez l'appareil en route.
6. Note : Pour piquer de la viande, l'appareil ne doit pas être opéré pour plus de 30 seconds sans arrêter. Pour des charges de plus de 300 g, on recommande de ne pas opérer le hachoir de manière continue pour plus de 10 seconds.

## >> COMMENT UTILISER LE FOUET

1. Insérez le fouet (g) dans la boîte de vitesses du fouet (f).
2. Insérez ensuite la base moteur (a) dans la boîte de vitesses: maintenir les deux parties fermement ensemble, et les fixer en tournant la boîte de vitesses en sens anti-horaire jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. (Pour retirer après utilisation, suivez la même procédure, mais tournant en sens horaire).
3. Utilisez le fouet uniquement pour fouetter la crème, battre les blancs d'œufs et mixer les biscuits et desserts prêts à l'emploi.
4. Placez les aliments dans un large bol approprié.
5. Ensuite, placez le fouet dans le bol.
6. N'utilisez pas le réglage Turbo en opérant le fouet. Opérez uniquement avec l'utilisation de l'interrupteur de commande (c).
7. En opérant, déplacez le fouet en sens horaire.

## >> RÉGLAGE DE LA VITESSE

1. En activant l'interrupteur de commande (c), la vitesse de traitement correspond au Réglage de Vitesse fixé (d). Plus cet réglage, plus rapide résulte la vitesse de découper.
2. Cependant, la vitesse de traitement maximale est seulement obtenue en appuyant l'interrupteur Turbo (b).
3. On peut aussi utiliser l'interrupteur Turbo pour des forts pulsations instantanés sans avoir de manipuler le réglage de vitesse.

## >> CONSEILS UTILES

- Pour obtenir le meilleurs résultats lorsque vous mélangez des ingrédients solides, mettez de petites quantités dans le récipient au fur et à mesure, au lieu de mettre une grande quantité en une seule fois.
- Si vous mélangez des aliments solides, coupez-les en petits morceaux (2-3 cm).
- Posez toujours une main sur la partie supérieure du mélangeur lorsque l'appareil est en marche.
- Soyez prudent lorsque vous mélangez des liquides épais.
- Pour mélanger des ingrédients solides ou liquides très épais, nous vous recommandons d'utiliser le mélangeur sur le mode « Turbo » pour empêcher que les lames se bloquent.
- Pour piler de la glace facilement, il est recommandé d'ajouter un peu d'eau.

## >> NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention : éteignez l'appareil avant de le nettoyer pour écarter tout risque d'électrocution.  
Nettoyez toujours l'unité après utilisation, pour éviter l'encrassement du mélangeur.

1. En outre, vous devrez avoir lu le paragraphe « Instructions concernant la sécurité » que vous trouverez au début de ces instructions.
2. Ne nettoyez pas la base moteur, la boîte de vitesses du fouet, le câble ou la prise avec de l'eau. (Les autres pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle).
3. Nettoyez la base moteur avec un chiffon doux et humide et un produit d'entretien non agressif.

4. Extrayez l'accessoire de l'unité, si vous en avez attaché un, et nettoyez l'accessoire et le pied de l'unité avec de l'eau courante. On peut aussi submerger le pied du mélangeur (la partie métallique) en eau chaude et en l'allumant brièvement.
  5. Ne permettez pas que les contrôles soient en contact avec l'eau.
  6. L'unité fonctionnera beaucoup mieux si vous placez un peu d'huile chaque quelques mois. Utilisez de l'huile sans acide. Tenez le batteur à l'inverse, avec la feuille de coupe dans la partie supérieure, et placez 2-3 gouttes d'huile sur l'axe motrice. Quand vous aurez terminé de placer l'huile, reliez l'unité et laissez fonctionner pendant 2-3 minutes (dans deux intervalles de 1-1,5 minutes). Nettoyez le pied de l'unité avec de l'eau chaude
  7. Tous les matériels qui entrent en contact avec des aliments sont d'acier inoxydable, ne laissent pas de saveur et ils sont résistants aux aliments corrosifs.
  8. N'utilisez pas l'unité pendant un intervalle de temps supérieur à 1 minute.
  9. Séchez bien tous les composants avant de les réutiliser.
- Attention : Les lames sont très tranchantes. Soyez prudent lorsque vous les nettoyez.
10. N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs.

## >> SPÉCIFICATIONS

Tension nominale: 220-240V~50/60Hz  
Puissance: 700W  
Temps d'opération: 1 minute

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques

## >> GARANTIE

DALKYO offre une garantie de 2 ans de ce produit à partir de la date d'achat contre les défauts de matériaux défectueux ou de fabrication. Les dommages au moteur dus à des fluctuations de tension ne sont pas couverts par la garantie. Si le produit s'avère défectueux pendant la période de garantie, la réparation ou DALKYO (à la discrétion de DALKYO) a remplacé gratuitement.

Les dispositions de la garantie ne couvre pas les défauts dus à un accident, abus, négligence ou le défaut de respecter les règles locales par l'utilisateur. De même, les dispositions de garantie ne s'applique pas si l'appareil a été réparé par une personne non autorisée ou de services par des parties non autorisées DALKYO, qui a contribué à la défaillance du produit. Si les modèles endommagés ne sont pas en stock seront chercher un remplaçant ou l'équivalent sera réparé ou (à la discrétion de DALKYO) remplacé par un autre produit de la valeur de revente.

## >> LORS DE L'ACHAT

Remplissez la carte de garantie avec le marchand de timbres originaux (en indiquant la date d'achat) et de joindre la facture de l'achat. Sauf pour les réclamations potentielles à l'avenir.

## >> FAIRE UNE RÉCLAMATION

Prenez votre produit défectueux ainsi que la carte d'enregistrement de garantie et une preuve d'achat pour le service local. Vous pouvez le faire en personne ou envoyé prépayé. Si vous envoyez le produit, assurez-vous d'enlever toute l'eau et soigneusement emballés dans un emballage robuste avec suffisamment de matériau d'emballage pour éviter tout dommage. Inclure une note décrivant le problème pour être sûr de donner des informations techniques et de l'expéditeur. S'il vous plaît n'envoyez pas votre appareil sauf si notre Équipe Technique vous a demandé de l'envoyer.



## «ELIMINATION DES RÉSIDUS DE APPAREILLAGE ÉLECTRIQUE ET ÉLECTRONIQUE DU CÔTÉ DES UTILISATEURS PARTICULIERS DANS L'UNION EUROPÉENNE»

Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets généraux. L'utilisateur est responsable d'éliminer les résidus de ce type, en les déposant dans un « point de collecte » afin que les résidus électriques et électroniques soient recyclés. Le ramassage et le recyclage sélectif des résidus des appareils électriques, dans le moment de son élimination, sont d'utilité pour conserver les ressources naturelles et pour garantir le recyclage de ces résidus de façon que l'environnement et la santé soient protégés. Afin d'avoir plus information sur le ramassage de résidus électriques et électroniques pour le recyclage, contactez votre mairie, le service d'élimination de détritres ménagers ou l'établissement où vous avez acheté le produit.



Martín Berasategui

## RECETTES GRATUITES

### >> AIL BLANC DE PIGNONS

600 g de pignons  
300 g d'eau  
1 dent d'ail blanchi trois fois  
Sel  
1 cuillère à café de vinaigre de Xérès

Triturer tout dans un mélangeur DALKYO pendant six minutes.  
Rectifier le sel et le vinaigre à la fin.

### >> CRÈME D'ASPERGES

2 échalotes hachées  
500 g de tiges d'asperges vertes et blanches  
200 ml de volaille  
100 ml de crème  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive vierge

Faire suer les échalotes avec l'huile d'olive.  
Ajouter les morceaux d'asperges et laisser suer, mais ne permettent pas lui de changer de couleur; assaisonner et ajouter le bouillon de volaille.  
Mettre à bouillir rapidement et laisser cuire pendant huit minutes.  
Vérifier l'assaisonnement et ajoutez la crème.  
Passer par le mélangeur DALKYO et refroidir rapidement pour ne perdre pas la couleur verte.

### >> CRÈME DE MOULE AVEC DES LÉGUMES AU SAFRAN

1 kg de moules bien lavées  
3 échalotes  
100 ml de vin blanc  
300 ml de crème  
1 jaune d'œuf  
75 g de bulbe de fenouil  
3 carottes  
20 g de beurre  
1 pincée de safran

Dans une casserole ouvrir les moules dans le vin blanc, préservant le jus de la cuisson tendu d'une part et la chair des moules d'autre part.  
Couper en dés minuscules la carotte, le bulbe de fenouil et l'échalote, et le faire sauter avec le beurre sans laisser qui acquiert couleur. Refroidir.  
Ajouter la crème au jus de la cuisson des moules dans trois fois, décalant et en laissant cuire cinq minutes chaque fois.  
Ajouter le safran et le passer par le mélangeur DALKYO.  
À partir de ce moment il ne doit pas bouillir à nouveau.  
Ajouter le jaune d'œuf et ensuite les légumes sautés et la chair des moules.  
Rectifiez le sel et servir bien chaud.



## >> VELOUTÉ DE POTIRON ET CAROTTES

540 g de potiron  
270 g de carottes (\*)  
70 g d'oignon  
670 ml de bouillon de volaille  
70 g de beurre  
140 ml de crème  
1 et 1/2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge  
1 pincée de sel  
1 pincée de poivre

Piquer l'oignon et la carotte en petits morceaux.  
Tout d'abord, pocher l'oignon avec l'huile pendant dix minutes à feu doux.  
Ensuite, ajouter la carotte et la laisser pocher quinze minutes plus mais avec le couvercle sur la casserole.  
(On couvre la casserole afin que les légumes sautés restent humides et les empêcher de se sécher et brûler).  
Ajouter le potiron et le bouillon de volaille. Cuire à feu moyen pendant une demi-heure, avec le couvercle.  
Ensuite, triturer avec le mélangeur DALKYO et passer par un tamis fin pour terminer d'émulsionner avec le beurre et la crème fouettée.  
Assaisonner avec sel et poivre.

(\*) On peut remplacer la carotte par l'orange et obtenir ainsi une soupe plus fraîche et légère.

DALKYO®

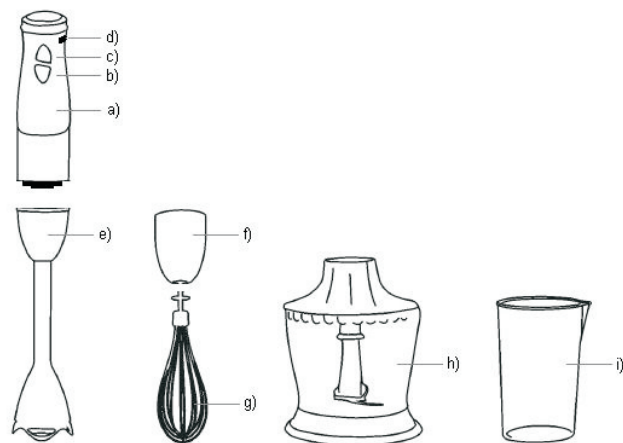
# MB-12

## BATEDEIRA DE MÃO COM PICADORA E BATEDOR



## MANUAL DE INSTRUÇÕES

## >> DESCRIÇÃO DO APARELHO:



- a) Base do motor
- b) Botão de Acendido/Apagado de velocidade Turbo
- c) Botão de Acendido/Apagado de velocidade Variável
- d) Ajuste de velocidade
- e) Eixo da batedeira
- f) Caixa de velocidades do batedor
- g) Batedor
- h) Picadora
- i) Copo medidor

Os nossos produtos foram desenvolvidos para atingirem os mais altos níveis de

qualidade, funcionalidade e concepção. Obrigado por nos escolher, esperamos que desfrute da sua nova batedeira DALKYO.

## >> ATENÇÃO:

- Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho. Guarde estas instruções para consultas futuras.
- A má utilização e o manuseamento inadequado podem causar problemas no aparelho e prejudicar o utilizador.
- A unidade só deve ser utilizada para o fim para o qual foi fabricada. Não serão aceites responsabilidades pelos danos provocados pela utilização inadequada ou por manuseamento errado.
- Antes de a ligar à corrente, verifique se o tipo de alimentação e a voltagem correspondem aos dados indicados na placa do aparelho.
- Não tente abrir a carcaça você mesmo. Não introduza qualquer tipo de objeto na carcaça.
- Não submerja a base motor (a) nem a caixa de velocidades do batedor (f) em água.
- O copo medidor (i) e a picadora (h) não são adequados para o microondas.
- Há que ter cuidado ao manusear as lâminas de corte, especialmente ao tirar as lâminas da picadora, esvaziando a picadora e durante a limpeza.
- Desligue o aparelho quando manipule as lâminas ou ao trocar acessório.
- Não coloque o aparelho sobre superfícies quentes ou cerca de fogo de gás para evitar que se derretam as partes de plástico e borracha.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas, sobre chão úmido ou em condições de umidade ambiental.
- Não pegue na ficha de alimentação com as mãos molhadas ou úmidas.
- Verifique regularmente se há danos na ficha de alimentação e no adaptador. Caso haja danos, acorra ao fabricante ou a um serviço técnico autorizado para que substituam o cabo e a ficha evitando perigos.
- Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados ou se a unidade cair no chão ou se tiver danificado de qualquer outra forma. Em tais casos, leve a unidade à oficina para que a verifiquem e a reparem, se for necessário.
- Não tente repará-la você mesmo. Há perigo de descarga elétrica.
- Não deixe o cabo pousado sobre arestas afiadas e mantenha-o afastado de objetos quentes e de chamas.
- O cabo, assim como qualquer extensão necessária do mesmo, devem ser colocados de forma que não representem risco para qualquer pessoa que os puxe sem se aperceber ou que os desconecte.
- Se for utilizado algum cabo de grande extensão, este deve ser adequado ao fornecimento de energia em questão. Caso contrário, provocará um sobreaquecimento do cabo e/ou da ficha.
- Este aparelho não é apropriado para uso comercial nem para ser utilizado no exterior.
- Retire a ficha do aparelho quando não o estiver a utilizar e igualmente antes de o limpar.
- Cuidado: o aparelho continua ligado enquanto estiver conectado à corrente. Esta unidade dispõe de um sistema de segurança que permite que a unidade se apague automaticamente quando deixe de pulsar o botão.
- Desligue a unidade antes de desligar a ficha de alimentação.
- Utilize apenas as peças de substituição do fabricante.
- Nunca transporte a unidade pegando nela pelo cabo.
- Não retire os componentes individuais da carcaça.
- Sempre desconecte a batedeira da corrente elétrica antes de trocar de acessório.
- Não é permitido o uso deste produto por crianças ou por outras pessoas sem assistência ou supervisão se o seu estado físico, sensorial ou mental lhes limitar o seu uso com segurança. As crianças devem ser supervisionadas para se ter a certeza de que não brincam com este produto.

## >> COMO USAR A BATEDEIRA

1. Antes de usar pela primeira vez, limpe todas as peças que entrem em contato com os alimentos.
2. Anexe o eixo da batedeira (e) com a base motor (a): segure ambas as partes com firmeza, e gire o eixo em sentido anti-horário até que se encaixe. (Para retirar após o uso, siga o mesmo procedimento, mas gire no sentido horário).
3. Coloque os alimentos dentro do copo medidor ou outro recipiente adequado. Para obter os resultados mais consistentes, os alimentos devem ser processador em quantidades pequenas.
4. Insira a batedeira dentro do recipiente. Plugue o aparelho à rede elétrica.
5. Segure a parte superior do copo medidor com sua mão livre para um melhor controle.
6. Sustente o aparelho em sua mão e pressione o botão de controle (c). Guie a batedeira através dos alimentos, movendo-a lentamente para acima, abaixo e de lado a lado.
7. Sugestão: Insere a batedeira no fundo do recipiente durante uns segundos. Sujeite a batedeira de forma inclinada contra a parede do recipiente e desloque a unidade para em cima e para abaixo. Repita o processo até que os ingredientes tenham adquirido a consistência desejada.
8. Sugestão: Use um leve movimento vertical de munheca durante o processo. Mantenha a unidade no interior do recipiente/copo medidor. Não pulse em cima a unidade. A finura depende da duração do processo.
9. Nota: O aparelho não deve ser operado por mais de um minuto sem parar.

## >> COMO USAR A PICADORA

1. Primeiro desligue o acessório de batedeira da base motor.
2. Anexe a picadora com a base motor: segure ambas as partes com firmeza, e gire a picadora em sentido anti-horário até que se encaixe. (Para retirar após o uso, siga o mesmo procedimento, mas gire no sentido horário).
3. Este acessório deve usar-se unicamente para picar ingredientes secos.
4. Sempre use a picadora em modo de velocidade Turbo.
5. Para obter os melhores resultados com a picadora, antes de começar a picar corte os alimentos em pedaços pequenos. Se a picadora estiver demasiado cheia, as lâminas não consigam girar livremente, assim prejudicando o bom funcionamento do aparelho. Se isto ocorre, apague e desligue o aparelho. Esvazie parte do conteúdo e depois volte a pô-la em funcionamento.
6. Nota: Para picar carne, o aparelho não deve ser operado por mais de 30 segundos sem parar. Para cargas mais pesadas de 300 g, recomenda-se não operar a picadora de forma contínua para mais de 10 segundos.

## >> COMO USAR O BATEDOR

1. Insira o batedor (g) na caixa de velocidades (f).
2. Em seguida, anexe o batedor com a base motor: segure ambas as partes com firmeza, e gire o batedor em sentido anti-horário até que se encaixe. (Para retirar após o uso, siga o mesmo procedimento, mas gire no sentido horário).
3. O batedor se deve usar unicamente para natas, bater claras de ovo e para bolos e sobremesas de mistura pronta.
4. Coloque os alimentos numa tigela larga adequada.

5. Depois coloque o batedor dentro da tigela.
6. Não utilize o modo Turbo ao operar o batedor. Opere unicamente com o uso do botão de controle (c).
7. Ao operar, mova o batedor no sentido horário.

## >> AJUSTE DE VELOCIDADE

1. Ao ativar o botão de controle (c), a velocidade de processamento corresponde ao Ajuste de Velocidade definido (d). Quanto mais alto este ajuste, mais rápido resulta a velocidade de picado.
2. No entanto, a velocidade máxima só pode ser alcançado pressionando o botão Turbo (b).
3. Também pode usar-se o botão turbo para fortes pulsações instantâneas sem ter que manipular o ajuste de velocidade.

## >> CONSELHOS ÚTEIS

- Para conseguir os melhores resultados ao bater ingredientes sólidos, coloque pequenas porções no recipiente uma a uma, em vez de colocar uma grande quantidade de uma só vez.
- Se estiver a processar ingredientes sólidos, corte-os primeiramente em pequenas porções (2-3 cm).
- Coloque sempre a sua mão na parte superior da batedeira quando estiver a fazer funcionar o aparelho.
- Tenha cuidado ao bater líquidos espessos.
- Para bater ingredientes sólidos ou líquidos muito espessos recomendamos a utilização da batedeira no modo "Turbo" para impedir que as lâminas parem.
- Para picar gelo facilmente é recomendável que se adicione uma pequena quantidade de água.

## >> LIMPEZA

- Atenção: Desligue a unidade antes de a limpar para evitar descargas e outros perigos.
- Sempre limpe o aparelho após o uso, para evitar a obstrução do eixo da batedeira. Além disto, deve ler a secção de "Precauções de segurança" no início destas instruções.
1. Não limpe a base do motor, a caixa de velocidades do batedor, o cabo ou a ficha com água. (As demais peças são aptas para lavar em máquina).
  2. Limpe a base do motor com um pano macio e úmido e algum produto de limpeza suave.
  3. Remova o acessório e limpe ambos o acessório e o tronco da batedeira sob água corrente. Também se pode submergir o pé da batedeira (a parte metálica) em água quente e acendendo-a brevemente
  4. Não permita que os controles entrem em contato com a água.
  5. A unidade funcionará muito melhor se coloca um pouco de azeite cada poucos meses. Use um azeite sem ácido. Sujeite a batedeira ao revés, com a folha de corte na parte superior, e coloque 2-3 gotas de azeite no eixo motriz. Quando tenha terminado de colocar o azeite, ligue a unidade e deixe funcionar durante 2-3 minutos (em dois intervalos de 1-1,5 minutos). Limpe o pé da unidade em água quente.
  7. Todos os materiais que entram em contato com alimentos são de aço inoxidável, não deixam sabor e são resistentes aos alimentos corrosivos.

8. Não use a unidade durante um intervalo de tempo superior a 1 minuto.
  9. Seque bem todos os componentes antes de os voltar a utilizar.
- Cuidado: As lâminas estão muito afiadas. Tenha cuidado ao limpá-las.
10. Não utilize produtos de limpeza abrasivos.

## >> ESPECIFICAÇÕES

Tensão avaliado: 220-240V~50/60Hz  
Potência: 700W  
Tempo operativo: 1 minuto

Nos reservamos o direito de fazer alterações técnicas.

## >> GARANTIA

DALKYO fornece uma garantia de 2 anos para este produto a partir da data de compra contra defeitos decorrentes de defeitos de material ou mão de obra. Os danos no motor devido a flutuações de tensão não são cobertos pela garantia. Se o produto apresentar defeito dentro do período de garantia, reparação ou DALKYO (a critério da DALKYO) substituído gratuitamente.

As disposições da garantia não cobre falhas devido a acidente, abuso, negligência ou falha em seguir as regras locais pelo usuário. Da mesma forma, as disposições de garantia não se aplica se o aparelho foi consertado por pessoas não autorizadas ou os serviços por partes DALKYO não autorizada, o que contribuiu para o fracasso do produto. Se os modelos não são danificados em estoque vai procurar um substituto ou equivalente será reparado ou (a critério da DALKYO) substituído por outro produto de valor de revenda.

## >> APÓS A COMPRA

Preencha o cartão de registro da garantia com o revendedor carimbo original (indicando a data da compra) e anexar a fatura para ele. Salvar para créditos potencial no futuro.

## >> REALIZAR UMA RECLAMAÇÃO

Leve o produto defeituoso, juntamente com o cartão de registro de garantia e prova de compra para o serviço local. Você pode fazer isso pessoalmente ou enviados pré-pagos. Se enviar o produto, certifique-se remover toda a água e cuidadosamente embalados em uma caixa com material de embalagem resistente o suficiente para evitar danos. Incluir uma nota descrevendo o problema para ter a certeza de dar informações técnicas e remetente. Por favor, não envie seu aparelho a não ser que assim se o tenha solicitado nossa Equipe Técnica.



## “ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS DE EQUIPAMENTO ELÉTRICO E ELETRÔNICO DA PARTE DE USUÁRIOS PARTICULARES NO UNIÃO EUROPÉIA”

Este símbolo no produto ou no recipiente indica que no deve eliminar-se com os resíduos gerais. É responsabilidade de o usuário eliminar os resíduos de este tipo depositando os resíduos no “ponto de reciclagem” para reciclar os resíduos elétricos e eletrônicos. A colheita e o reciclagem seletivo de resíduos de equipamento elétrico conserva o meio ambiente e garante o reciclagem de estes resíduos para proteger o meio ambiente e a saúde. Para obter mais informação de os pontos para a colheita de resíduos elétricos e eletrônicos e para o reciclagem, pode contactar a sua prefeitura, o serviço de eliminação de resíduos ou o estabelecimento da compra.



Martín Berasategui

## RECEITAS GRÁTIS

### >> ALHO BRANCO DE PINHÕES

600 g de pinhões  
300 g de água  
1 dente de alho branqueado três vezes  
Sal  
1 colher de café de vinagre de xerez

Triturar tudo na batedeira DALKYO durante seis minutos.  
Retificar o sal e o vinagre ao final.

### >> CREME DE ESPARGOS

2 chalotas picadas  
500 g de talos de espargos verdes e brancos  
200 ml de caldo de aves  
100 ml de nata  
1 colher de chá de azeite de oliva virgem

Suar as chalotas com azeite de oliva.  
Adicionar os bocados de espargos e suar sem que coxa cor, tempere e adicionar o caldo de aves.  
Leve a ferver rapidamente e deixar cozer oito minutos.  
Verificar o tempero e misturar o creme.  
Passar pela batedeira DALKYO e esfriar rapidamente para não perder a cor verde.

### >> CREME DE MEXILHÃO COM VERDURAS AO AÇAFRÃO

1 kg de mexilhões bem lavados  
3 chalotas  
100 ml de vinho branco  
300 ml de nata  
1 gema de ovo  
75 g de bulbo de funcho  
3 cenouras  
20 g de manteiga  
1 pitada de açafrão

Num caço abrir os mexilhões no vinho branco, preservando o suco da cocção coado por uma parte e a carne dos mexilhões por outra.  
Pique a cenoura, o funcho e a chalota em cubos pequenos e refogue com a manteiga sem deixar que adquira cor. Esfriar.  
Adicionar a nata ao suco da cocção dos mexilhões em três vezes, removendo e deixando cozer cinco minutos cada vez.  
Adicionar o açafrão, e passá-lo pela batedeira DALKYO.  
Não deixe ferver novamente a partir desse momento.  
Adicionar a gema de ovo e depois os legumes refogados e a carne dos mexilhões.  
Corrija o sal e sirva bem quente.

## >> SOPA DE ABÓBORA E CENOURA

540 g de abóbora  
270 g de cenoura (\*)  
70 g de cebola  
670 ml de caldo de aves  
70 g de manteiga  
140 ml de nata  
1 e 1/2 colher de chá de azeite de oliva virgem  
1 pitada de sal  
1 pitada de pimenta

Picar a cebola e a cenoura em pedaços pequenos.

Em primeiro lugar, pochar a cebola no azeite durante dez minutos em fogo baixo.

Em seguida, adicionar a cenoura e deixar pochar mais quinze minutos, mas com a caçarola tampada.

(Se faz para que os legumes salteados permanecer úmido e não se fique seca nem se queime).

Adicione a abóbora e o caldo de aves. Cozer em fogo médio com a caçarola tampada por 30 minutos.

Em seguida, triturar com batedeira DALKYO e passar por uma peneira fino para concluir pela emulsificação com a manteiga e creme chantilly.

Tempere com sal e pimenta.

(\*) Podemos substituir a cenoura com laranja e assim obter uma sopa mais fresca e leviana.