

AM
BIT

BATIDORA DE MANO

23021504



23021504

BATIDORA DE MANO

BATEDORA DE MÀ

HAND BLENDER



Índice / Índex / Contents



Parámetro de tecnología / Paràmetre tecnològic / Technology parameter

4

8

12

Advertencia / Advertiment / Warning

5

9

13

Preparación para su uso / Prepareu-vos per al seu ús / Prepare for use

5

9

13

USO DEL APARATO / Ús de l'aparell / Using the appliance

5

9

13

Cuidado y limpieza / Cura i neteja / Care and cleaning

6

10

14

Medio ambiente / Entorn / Environment

6

10

14

Declaración de conformidad / Declaració de conformitat / Declaration of conformity

7

11

15

Garantía / Garantia / Guarantee

7

11

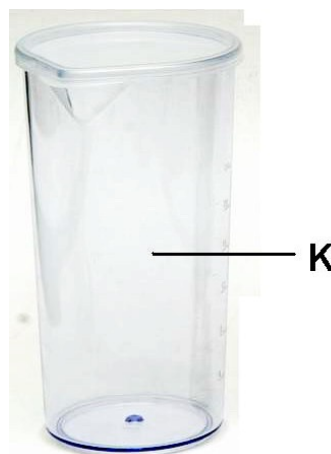
15

Lea atentamente estas instrucciones de uso antes de utilizar el aparato y guárdelas para futuras consultas

PARÁMETRO DE TECNOLOGÍA

N.º de modelo		Velocidad de giro	≤15000R/M
Voltaje nominal	220 V ~ 240 V	Aislamiento	
Frecuencia nominal	50 Hz/60 Hz	Tiempo de trabajo continuo nominal	≤30 AÑOS
Potencia nominal	1000W	Tiempo de intermedio valorado	≥ 1 minuto

- A. Control de velocidad
- B. Botón de velocidad normal
- C. Botón de velocidad turbo
- D. Unidad del motor
- E. Barra de mezcla
- F. Unidad de acoplamiento de batidor
- G. Batidor
- H. Tapa acopladora del Chopper o picador
- I. Cuchillas picadoras
- J. Cuenco picador
- K. Vaso



ADVERTENCIA

- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato corresponde al voltaje de red local antes de conectar el aparato.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarlo por el fabricante o por el centro de servicio autorizado por el distribuidor, o una persona calificada de manera similar para evitar un peligro.
- Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica antes de montar, desmontar, limpiar o hacer ajustes en cualquiera de los accesorios.
- Nunca sumerja la unidad del motor en agua o cualquier otro líquido, ni la enjuague bajo el grifo. Utilice únicamente un paño húmedo para limpiar la unidad del motor.
- Nunca deje que el aparato funcione sin supervisión.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Nunca toque las cuchillas cuando el aparato esté enchufado. Las cuchillas son muy afiladas.
- Si las cuchillas se atascan, desenchufe el aparato antes de quitar los ingredientes que bloquean las cuchillas.
- No sobrecargue el aparato colocando demasiada comida y no lo haga funcionar de forma continua durante más de 30 segundos.

PREPARACIÓN PARA SU USO

- Limpie a fondo las piezas que entran en contacto con los alimentos antes de utilizar el aparato por primera vez.
- Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de procesarlos (temperatura máxima de 60 °C).
- Corta los ingredientes grandes en trozos de aproximadamente 2 cm antes de procesarlos.
- Coloque siempre la unidad del motor sobre una superficie nivelada.

USO DEL APARATO

BATIDORA DE MANO

La batidora de mano está diseñada para:

- Mezclar líquidos, por ejemplo, productos lácteos, salsas, zumos de frutas, sopas, mezclas y batidos.
 - Mezclar ingredientes blandos.
 - Puré de ingredientes cocidos, por ejemplo, para hacer comida para bebés.
1. Conecte la barra de la licuadora a la unidad del motor.
 2. Pon los ingredientes en el vaso.
 3. Sumerja la barra de mezcla completamente en los ingredientes.
 4. Pulsando el botón de velocidad normal o turbo para encender el aparato.
 5. Mueva el aparato lentamente hacia arriba y hacia abajo y en círculos para mezclar los ingredientes.

CHOPPER O PICADORA

Nota: La picadora está diseñada para picar ingredientes como nueces, carne, cebollas, queso duro, huevos duros, ajo, hierbas, pan seco, etc.

Atención: ¡Las cuchillas están muy afiladas! Por lo tanto, tenga mucho cuidado al manipular las cuchillas. Tenga especial cuidado cuando retire la cuchilla de la cazoleta picadora, cuando vacíe la cazoleta picadora y durante la limpieza.

1. Coloque la unidad de cuchillas picadoras en el tazón de la picadora.
2. Pon los ingredientes en el bol de la picadora.
3. Coloque la unidad de acoplamiento en el recipiente de la picadora.
4. Fije la unidad del motor a la taza de la picadora.
5. Pulsando el botón de velocidad normal o turbo para encender el aparato.

Si los ingredientes se pegan a la pared del tazón de la picadora, aflójelos agregando líquido o usando una espátula.

Deje siempre que el aparato se enfríe después de picar la carne.

BATIDOR

El batidor está diseñado para batir crema, batir claras de huevo, postres, etc.

1. Conecte el batidor a la unidad de acoplamiento.
2. Conecte la unidad de acoplamiento a la unidad del motor.
3. Pon los ingredientes en un bol.
4. Pulsando el botón de velocidad normal para encender el aparato

CUIDADO Y LIMPIEZA

No sumerja la unidad del motor y la unidad de acoplamiento del batidor en agua.

- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- Desmonte todas las piezas.
- No sumerja la unidad del motor en agua.
- Limpie la unidad del motor y la unidad de acoplamiento del batidor con un paño húmedo.
- Limpie el vaso de precipitados, la cazoleta picadora, la unidad de cuchillas picadoras, la unidad de acoplamiento de picadora y la varilla sin unidad de acoplamiento en el lavavajillas o en agua tibia con un poco de detergente.
- Séquelos y guárdelos para usarlos en el futuro.

MEDIO AMBIENTE



Significado del cubo de basura con ruedas tachado:

No deseche los electrodomésticos como residuos municipales sin clasificar, utilice instalaciones de recogida separadas. Póngase en contacto con su gobierno local para obtener información sobre los sistemas de recolección disponibles. Si los aparatos eléctricos se desechan en vertederos o vertederos, las sustancias peligrosas pueden filtrarse a las aguas subterráneas y entrar en la cadena alimentaria, dañando su salud y bienestar.

Al reemplazar electrodomésticos viejos por otros nuevos, el minorista está legalmente obligado a recuperar su electrodoméstico viejo para su eliminación al menos de forma gratuita

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este aparato cumple con toda la normativa aplicable en materia de seguridad, compatibilidad electromagnética y restricciones de sustancias peligrosas, de acuerdo con las siguientes directivas:

- Directiva 2014/30/EC sobre Compatibilidad Electromagnética
- Directiva 2014/35/EC sobre material eléctrico destinado a ser utilizado dentro de ciertos límites de tensión
- Directiva (UE) 2015/863, que modifica el anexo II de la Directiva 2011/65/UE en lo relativo a la lista de sustancias restringidas
- Directiva 2011/65/UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos
- Directiva 2006/42/EC de Máquinas y con marcado CE

Para obtener la declaración específica de este producto, por favor, solicítala en el establecimiento donde adquiriste el equipo.

GARANTÍA

IMPORTANTE: lea antes las instrucciones de utilización, mantenimiento, seguridad y advertencias específicas del presente documento.

NEOPRO SERVICIOS INTEGRALES DE FERRETERIA SL garantiza este producto AMBIT contra cualquier defecto de fabricación por un periodo de 3 años desde la fecha de venta del producto (fecha factura o tiquete de compra).



NEOPRO SERVICIOS INTEGRALES DE FERRETERIA SL

C/ Rosalind Franklin, 30 (Pol. Ind. Los Gavilanes)

28906 Getafe (Madrid)

N.I.F.: B10898260

Excepciones de la garantía

Quedan excluidos de dicha garantía de forma expresa los siguientes casos:

- En caso de que el usuario haga uso de la maquinaria en alguna tarea para la que ésta no fue diseñada
- En caso de que no se respeten las normas de utilización, mantenimiento, seguridad y advertencias específicas del presente documento
- Esta maquinaria está diseñada para uso no profesional, por lo que el uso para tal fin no queda cubierto por la presente garantía
- Esta garantía no cubre consumibles ni accesorios
- El presente documento no es válido sin el tique de caja o factura de compra como justificante de garantía

Ejecución de la garantía

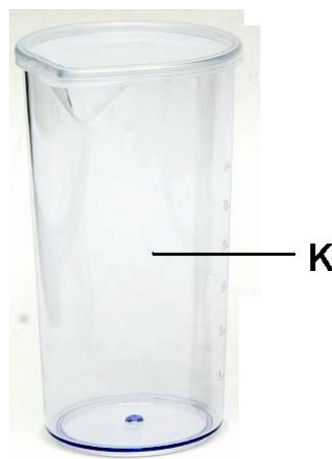
La garantía será atendida de forma exclusiva por el establecimiento de compra o en su defecto, en un punto de venta de NEOPRO SERVICIOS INTEGRALES DE FERRETERIA, que actuará como Servicio Técnico de NEOPRO SERVICIOS INTEGRALES DE FERRETERIA

Llegiu atentament aquestes instruccions d'ús abans d'utilitzar l'aparell i guardeu-les per a futures consultes

PARÀMETRE TECNOLÒGIC

Model núm.		Velocitat de gir	≤15000R/M
Tensió nominal	220 V ~ 240 V	Aïllament	
Freqüència nominal	50 Hz/60 Hz	Temps de treball continu nominal	≤30 S
Potència nominal	1000W	Temps d'entreacte classificat	≥ 1 minut

- A. Control de velocitat
- B. Botó de velocitat normal
- C. Botó de velocitat turbo
- D. Unitat de motor
- E. Barra de barreja
- F. Unitat d'acoblament de batull
- G. Batedor
- H. Tapa d'acoblament de picadora
- I. Unitat de fulles picadora
- J. Bol picador
- K. Got



ADVERTIMENT

- Comproveu si la tensió indicada a l'aparell correspon a la tensió de xarxa local abans de connectar l'aparell.
- No utilitzeu l'aparell si el cable d'alimentació, l'endoll o altres peces estan danyats.
- Si el cable de xarxa està danyat, heu de substituir-lo pel fabricant, el centre de servei autoritzat pel distribuïdor o una persona qualificada per evitar perills.
- Desconnecteu sempre l'aparell de la xarxa elèctrica abans de muntar, desmuntar, netejar o fer ajustos a qualsevol dels accessoris.
- No submergiu mai la unitat del motor en aigua ni cap altre líquid, ni esbandiu-la sota l'aixeta. Utilitzeu només un drap humit per netejar la unitat del motor.
- No deixeu mai que l'aparell funcioni sense vigilància.
- Aquest aparell està pensat només per a ús domèstic.
- Aquest aparell no està pensat per a persones (inclosos nens) amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes, o amb manca d'experiència i coneixements, tret que hagin rebut supervisió o instruccions sobre l'ús de l'aparell per part d'una persona responsable de la seva seguretat.
- Els nens han de ser supervisats per assegurar-se que no juguin amb l'aparell.
- No toqueu mai les fulles quan l'aparell estigui endollat. Les fulles són molt afilades.
- Si les fulles s'enganxen, desconnecteu l'aparell abans de treure els ingredients que bloquegen les fulles.
- No sobrecarregueu l'aparell posant massa aliments i no funcioneu contínuament durant més de 30 segons.

PREPAREU-VOS PER AL SEU ÚS

- Netegeu bé les parts que entren en contacte amb els aliments abans d'utilitzar l'aparell per primera vegada.
- Deixeu refredar els ingredients calents abans de processar-los (temperatura màxima 60 °C).
- Talleu els ingredients grans a trossos d'aproximadament 2 cm abans de processar-los.
- Col·loqueu sempre la unitat del motor sobre una superfície plana.

ÚS DE L'APARELL

BATEDORA DE MÀ

La batedora de mà està pensada per a:

- Líquids de barreja, per exemple, productes lactis, salses, suc de fruites, sopes, begudes combinades i batuts.
 - Barrejar ingredients tous,
 - Puré d'ingredients cuits, per exemple, per fer menjar per a nadons.
1. Col·loqueu la barra de la batedora a la unitat del motor.
 2. Poseu els ingredients el got
 3. Submergiu el protector de la fulla completament en els ingredients.
 4. Prement el botó de velocitat normal o turbo per encendre l'aparell.
 5. Moveu l'aparell lentament cap amunt i cap avall i en cercles per barrejar l'ingredient.

PICADORA

Nota: La picadora està pensada per picar ingredients com fruits secs, carn, ceba, formatge dur, ous durs, alls, herbes, pa sec, etc.

Atenció: les fulles són molt afilades! Per tant, tingueu molta cura a l'hora de manipular la unitat de fulles. Tingueu especial cura quan traieu la fulla del bol de la picadora, quan buideu el bol de la picadora i durant la neteja.

1. Poseu la unitat de fulles de la picadora al bol de la picadora.
2. Poseu els ingredients al bol picador.
3. Poseu la unitat d'acoblament al bol picador.
4. Fixeu la unitat del motor al bol de la picadora.
5. Prement el botó de velocitat normal o turbo per canviar l'aparell.

Si els ingredients s'enganxen a la paret del bol picador, afluïeu-los afegint líquid o amb una espàtula.

Deixeu refredar sempre l'aparell després de picar carn.

BATEDORA

La batedora està pensada per batre nata, batre clares d'ou, postres, etc.

1. Connecteu la batedora a la unitat d'acoblament.
2. Connecteu la unitat d'acoblament a la unitat del motor.
3. Poseu els ingredients en un bol.
4. Prement el botó de velocitat normal per canviar l'aparell

CURA I NETEJA

No submergiu la unitat del motor i la unitat d'acoblament de la batuda en aigua.

- Desconnecteu l'aparell abans de netejar-lo.
- Desmunteu totes les peces.
- No submergiu la unitat del motor a l'aigua.
- Netegeu la unitat del motor i la unitat d'acoblament de la batuda amb un doth humit.
- Netegeu el vas de precipitats, el bol de la picadora, la unitat de fulla de la picadora, la unitat d'acoblament de la picadora i la batedora sense unitat d'acoblament al rentaplats o en aigua tèbia amb una mica de líquid per rentar.
- Assecar-los i guardar-los per a un ús futur.

ENTORN



Significat de paperera amb rodes ratllades:

No llencis els aparells elèctrics com a residus municipals no classificats, utilitza instal·lacions de recollida selectiva. Poseu-vos en contacte amb el vostre govern local per obtenir informació sobre els sistemes de recollida disponibles. Si els aparells elèctrics es llencen a abocadors o abocadors, les substàncies perilloses poden filtrar-se a les aigües subterrànies i entrar a la cadena alimentària, perjudicant la vostra salut i benestar.

Quan substituïu els electrodomèstics antics per altres de nous, el minorista està legalment obligat a recuperar el vostre electrodomèstic antic per eliminar-lo almenys de forma gratuïta

DECLARACIÓ DE CONFORMITAT

Aquest aparell compleix tota la normativa aplicable en matèria de seguretat, compatibilitat electromagnètica i restriccions de substàncies perilloses, d'acord amb les directives següents:

- Directiva 2014/30/EC sobre Compatibilitat Electromagnètica
- Directiva 2014/35/EC sobre material elèctric destinat a ser utilitzat dins de certs límits de tensió
- Directiva (UE) 2015/863, que modifica l'annex II de la Directiva 2011/65/UE quant a la llista de substàncies restringides
- Directiva 2011/65/UE sobre restriccions a la utilització de determinades substàncies perilloses en aparells elèctrics i electrònics
- Directiva 2006/42/EC de Màquines i amb marcatge CE

Per obtenir la declaració específica d'aquest producte, si us plau, sol·licita-la a l'establiment on vas adquirir l'equip.

GARANTÍA

IMPORTANT: Llegeixi abans les instruccions d'ús, utilització, manteniment, seguretat i advertències específiques del document present.

NEOPRO SERVICIOS INTEGRALES DE FERRETERIA SL garanteix aquest producte AMBIT contra qualsevol defecte de fabricació per un període de 3 anys des de la data de venda del producte (data de factura o tiquet de compra).



NEOPRO SERVICIOS INTEGRALES DE FERRETERIA SL

C/ Rosalind Franklin, 30 (Pol. Ind. Los Gavilanes)

28906 Getafe (Madrid)

N.I.F.: B10898260

Excepcions de la garantia

Queden exclosos de la citada garantia de forma expressa els següents casos:

- En cas que l'usuari faci ús de la màquina en alguna tasca per la que aquesta no va ser dissenyada
- En cas que no es respectin les normes d'utilització, manteniment, seguretat i advertències específiques del present document
- Aquesta màquina està dissenyada per un ús no professional, per tant l'ús per aquesta finalitat no queda cobert per la present garantia
- Aquesta garantia no cobreix consumibles ni accessoris
- El present document no és vàlid sense el tiquet de caixa o factura de compra com justificant de garantia

Execució de la garantia

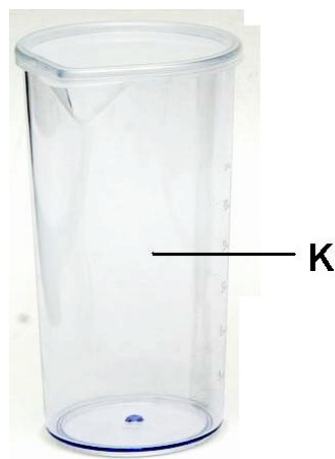
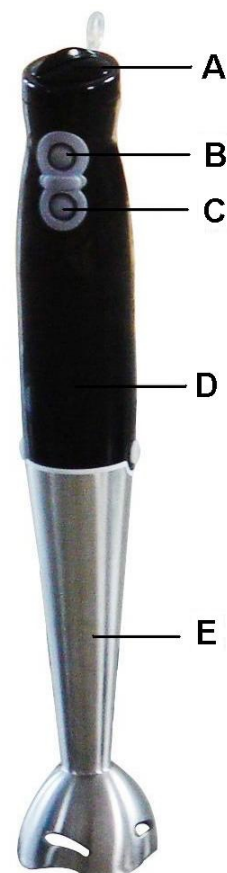
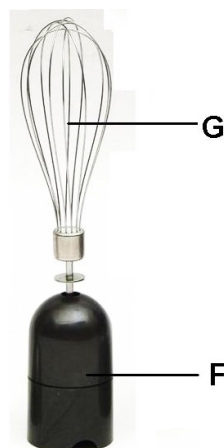
La garantia serà atesa de forma exclusiva per l'establiment de compra o en el seu defecte, en un punt de venda de NEOPRO SERVICIOS INTEGRALES DE FERRETERIA, que actuarà com Servei Tècnic NEOPRO SERVICIOS INTEGRALES DE FERRETERIA

Read these instructions for use carefully before you use the appliance and save them for future reference

TECHNOLOGY PARAMETER

Model No		Turning speed	≤15000R/M
Rated Voltage	220 V ~ 240 V	Insulation	
Rated Frequency	50 Hz/60 Hz	Rated continuous working time	≤30 S
Rated Power	1000W	Rated intermission time	≥ 1 min

- A. Speed control
- B. Normal speed button
- C. Turbo speed button
- D. Motor unit
- E. Blending stick
- F. Whisk coupling unit
- G. Whisk
- H. Chopper coupling unit
- I. Chopper blade unit
- J. Chopper bowl
- K. Beaker



WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by manufacture, or the service centre authorized by the dealer, or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Always unplug the appliance from the mains before you assemble, disassemble, clean or make adjustments to any of the accessories.
- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Only use a moist cloth to clean the motor unit.
- Never let the appliance run unattended.
- This appliance is intended for household use only.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never touch the blades when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.
- Do not overload the appliance by putting in too much food and do not operate continuously for more than 30 seconds.

PREPARE FOR USE

- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- Let hot ingredients cool down before you process them (max. temperature 60°C).
- Cut large ingredients into pieces of approximately 2 cm before you process them.
- Always place the motor unit on a level surface.

USING THE APPLIANCE

HAND BLENDER

The hand blender is intended for :

- Blending liquids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes.
 - Mixing soft ingredients, e.g.
 - Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food
1. Attach the blender bar to the motor unit.
 2. Put the ingredients in the beaker.
 3. Immerse the blade guard completely in the ingredients.
 4. Pressing the normal or turbo speed button to switch on the appliance.
 5. Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredient.

CHOPPER

Note: The chopper is intended for chopping ingredients such as nuts, meat, onions, hard cheese, boiled eggs, garlic, herbs, dry bread etc.

Attention: The blades are very sharp! So be very careful when handling the blade unit. Be especially careful when you remove the blade from the chopper bowl, when you empty the chopper bowl and during cleaning.

1. Put the chopper blade unit in the chopper bowl.
2. Put the ingredients in the chopper bowl.
3. Put the coupling unit on the chopper bowl.
4. Fasten the motor unit onto the chopper bowl.
5. Pressing the normal or turbo speed button to switch the appliance.

If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, loosen them by adding liquid or using a spatula.

Always let the appliance cool down after chopping meat.

WHISK

The whisk is intended for whipping cream, whisking egg whites, desserts etc.

1. Connect the whisk to the coupling unit.
2. Connect the coupling unit to the motor unit.
3. Put the ingredients in a bowl.
4. Pressing the normal speed button to switch the appliance

CARE AND CLEANING

Do not immerse the motor unit and the whisk coupling unit in water.

- Unplug the appliance before cleaning.
- Disassemble all the parts.
- Do not immerse the motor unit into water.
- Wipe the motor unit and the whisk coupling unit with a moist cloth.
- Clean the beaker, the chopper bowl, the chopper blade unit, the chopper coupling unit and the whisk without coupling unit in the dishwasher or in warm water with some washing-up liquid.
- Dry and store them for future use.

ENVIRONMENT



Meaning of crossed –out wheeled dustbin:

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being.

When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposals at least free of charge

DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with all applicable regulations regarding safety, electromagnetic compatibility and restrictions on hazardous substances, in accordance with the following directives:

- Directive 2014/30/EC on Electromagnetic Compatibility
- Directive 2014/35/EC on electrical equipment intended for use within certain voltage limits
- Directive (EU) 2015/863 amending Annex II of Directive 2011/65/EU regarding the list of restricted substances
- Directive 2011/65/EU on restrictions on the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment
- Directive 2006/42/EC Machinery Directive, and the CE mark

To obtain the specific declaration for this product, please request it from the establishment where you purchased the equipment.

GUARANTEE

IMPORTANT: firstly, carefully read the general instructions, for use, maintenance, security and specific warnings of following document.

NEOPRO SERVICIOS INTEGRALES DE FERRETERIA SL guarantee this AMBIT product against any manufacturing defect for a period of 3 years from the sales date (invoice date or purchase ticket).



NEOPRO SERVICIOS INTEGRALES DE FERRETERIA SL

C/ Rosalind Franklin, 30 (Pol. Ind. Los Gavilanes)

28906 Getafe (Madrid)

N.I.F.: B10898260

Guarantee exceptions

Following cases are excluded from this guarantee:

- In case that the user uses the machine for tasks that it was not designed
- In case that have not been respected the instructions for use, maintenance, security and warnings as present document
- This machine was not designed for professional use, so the professional use is not cover by this guarantee
- This guarantee does not cover neither spares nor accessories
- This document is not valid without the purchase ticket or the invoice as proof of guarantee

Guarantee execution

The guarantee will be executed exclusively by the purchase establishment of the product or in any establishment member of NEOPRO SERVICIOS INTEGRALES DE FERRETERIA, which will perform as a Technical Service of NEOPRO SERVICIOS INTEGRALES DE FERRETERIA



NEOPRO SERVICIOS INTEGRALES DE FERRETERÍA, S. L.
C/ Rosalind Franklin, Nº30
28906 Getafe. Madrid
NIF: B10898260
REF: 23021504



Lote/Lot/Batch: EXP-0447 Año/Any/Year: 2025