

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MixOnda

BATIDORA DE MANO CON PICADORA Y ACCESORIO BATIDOR DE VARILLAS

MODELO: **MX-BB2510**



ANTES DE SU USO LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL

ATENCIÓN

ESTE APARATO FUNCIONA CON UNA TENSIÓN DE 230 V, PARA EVITAR UNA POSIBLE DESCARGA ELÉCTRICA NO TRATE DE ABRIRLO. Este aparato no tiene parte alguna que pueda ser reparada por usted mismo, en caso de un mal funcionamiento no lo manipule, acuda a un Servicio Técnico Oficial MX ONDA.

Una vez agotada la vida útil de este producto eléctrico, no lo tire a la basura doméstica.

Deposítelo en el contenedor adecuado de un punto limpio de su localidad, para su posterior reciclado.



Este producto cumple con la Directiva Europea RoHS (2011/65/UE), sobre la restricción de uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.



INTRODUCCIÓN

La batidora de mano MX ONDA modelo **MX-BB2510** está equipada con un motor de gran potencia el cual le permitirá batir, mezclar y picar con gran facilidad. Además incluye un control electrónico de velocidad que le facilitará adaptar la misma a cada tipo de alimento a preparar (mayonesa, batidos, etc.).

ANTES DE CONECTAR LA BATIDORA DE MANO

- Lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para un posterior uso.
- Compruebe que el voltaje de su toma de corriente es de 220-240 V ~ 50/60 Hz.
- No utilice un prolongador. Si bajo su responsabilidad decide hacerlo, utilice solamente un prolongador que esté en buenas condiciones y que sea adecuado para la potencia del aparato.
- El prolongador se deberá colocar de tal manera que no cuelgue de la encimera o mesa de forma que los niños puedan tirar de él o que se pueda tropezar con él.
- Cuando no utilice la batidora no deje que el cable de red cuelgue sobre el borde de la superficie donde esté ubicada, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque la batidora ni el resto de accesorios encima ni cerca de quemadores de gas o placas eléctricas calientes.

- Antes de su uso limpie el conjunto motor así como los accesorios.
- Para protegerse del riesgo de descargas eléctricas y de lesiones corporales personales, no introduzca el cable, la clavija o el conjunto del motor en agua ni ningún otro líquido, y NO abra el conjunto del motor.
- Después de quitar el embalaje, verifique que el aparato y los accesorios no estén dañados. En caso de duda no lo utilice y póngase en contacto con el personal de asistencia técnica.
- Los materiales de embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, ya que son una potencial fuente de peligro.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños derivados de un uso inadecuado, incorrecto o imprudente del aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar unas medidas básicas de seguridad para reducir el riesgo de descargas eléctricas y/o lesiones corporales. Entre estas medidas se incluyen las siguientes:

- Los niños no deben jugar con este aparato.
- La limpieza y el mantenimiento a realizar por parte del usuario no puede ser realizado por niños, a no ser que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Este aparato no puede ser usado por niños (de edad inferior a 8 años) o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones apropiadas sobre el uso del aparato y sean supervisadas por un adulto responsable.
- El incumplimiento de estas advertencias e instrucciones de seguridad podría dar como resultado lesiones graves.
- Este aparato ha sido diseñado para uso en interior, no exponga este aparato a la lluvia o humedad y no lo use con las manos mojadas.

- Este aparato está diseñado solamente para uso doméstico, no profesional. MX ONDA no aceptará ninguna responsabilidad y la garantía carecerá de validez en caso de uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones.
- Durante la manipulación coloque los recipientes o accesorios sobre una superficie seca, estable y nivelada.
- No toque las partes móviles del aparato cuando éste se encuentre conectado a la red eléctrica.
- Mientras la batidora esté conectada o en funcionamiento, no desatienda su vigilancia y manténgala fuera del alcance de los niños.
- Para desconectar la batidora de la red eléctrica tire suavemente de la clavija del enchufe. Nunca lo haga estirando del cable.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones corporales

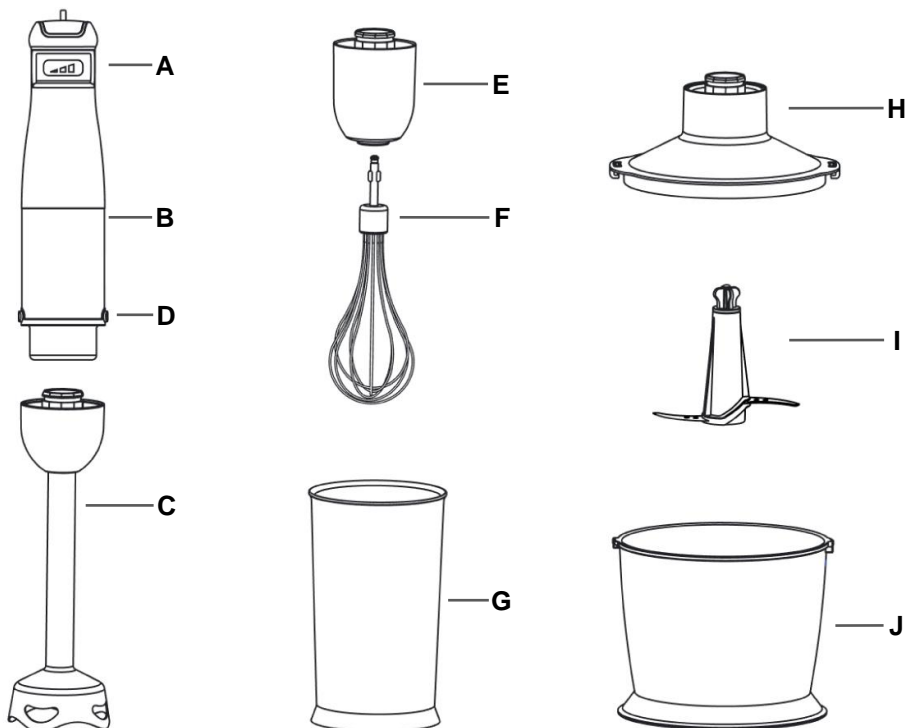
La batidora y el accesorio para picar tienen partes móviles muy afiladas por lo cual, durante la manipulación o limpieza extreme al máximo las precauciones, para evitar daños personales.



- **Desenchufe la batidora, siempre que:**
 - No la esté utilizando.
 - Introduzca alimentos o ingredientes en los recipientes.
 - Se produzca un corte de suministro eléctrico, o “salte” un fusible o automático.
 - Cambie de accesorio.
 - Antes de proceder a la limpieza propia de mantenimiento.
- **Nunca utilice la batidora en funcionamiento continuo durante más de un minuto y con alimentos duros durante más de 15 segundos.**

- En caso de avería, anomalías, sí la batidora se ha caído, la clavija u otras partes presentan deterioro, o el cable está dañado, no utilice el aparato y no intente repararlo por su cuenta. Póngase en contacto con el Servicio Técnico Oficial MX ONDA más cercano.

CONTROLES Y ELEMENTOS



- A.** Control de velocidad
- B.** Conjunto motor
- C.** Pie desmontable
- D.** Botón de expulsión del accesorio
- E.** Soporte varillas

- F.** Varillas para batir
- G.** Vaso batidor
- H.** Tapa de la picadora
- I.** Cuchillas de la picadora
- J.** Recipiente picadora

USO DE LA BATIDORA

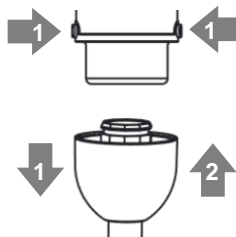
Con esta batidora y dependiendo del accesorio utilizado Vd. podrá mezclar o batir alimentos espesos como papillas, purés, etc., mezclar o remover alimentos secos, hacer mayonesa, montar nata, triturar o picar carnes, quesos, hortalizas, frutas, etc.

Preparación previa

Antes de utilizar la batidora por primera vez, deberá limpiar todos los accesorios. Consulte el apartado **Limpieza y mantenimiento** de este manual.

Montaje y desmontaje de los accesorios

1. Para extraer un accesorio en los laterales del conjunto motor **B** están los botones de expulsión **D**, para extraer el accesorio presione ambos botones **D** y separe el accesorio; pie desmontable **C**, soporte varillas **E** o la tapa de la picadora **H**.
2. Para insertar el accesorio haga coincidir el eje central del mismo en el orificio del conjunto motor **B** y después introdúzcalo hasta oír un “clic”, indicación que está correctamente retenido.



Nota:

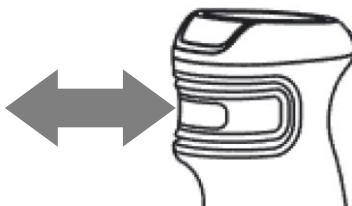
Durante la inserción o extracción del accesorio, la batidora deberá permanecer desenchufada. Asegúrese de que el accesorio queda perfectamente acoplado al conjunto motor.

Funcionamiento

La batidora incorpora un dispositivo de control electrónico de velocidad con el fin de adaptar la velocidad al cada tipo de alimento.

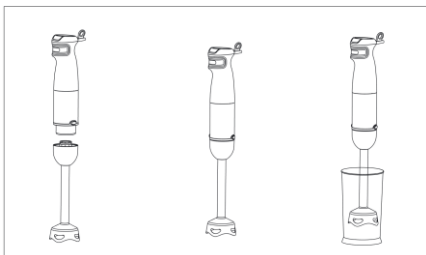
La velocidad varía en función de la presión del botón de control de velocidad **A**. Presione suavemente este botón hasta que la batidora empiece a funcionar a la velocidad mínima, elija la velocidad mínima para mezclar o remover alimentos secos y seleccione una velocidad superior para mezclar, agitar o batir alimentos espesos.

Si desea aumentar la velocidad continúe presionando el botón de control de velocidad **A** hasta llegar a la máxima (botón presionado hasta el final de su recorrido), esta velocidad es la adecuada para hacer mayonesa, batir claras de huevo, papillas, purés, salsas, etc.



Batidora de mano

La batidora de mano es idónea para la preparación de salsas, cremas, sopas, mayonesa, purés, papillas, batidos o para mezclar alimentos.



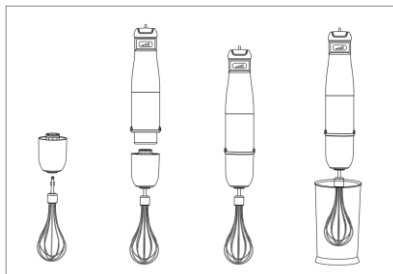
Una vez acoplado el pie desmontable en el conjunto motor tal y como se ha descrito en el apartado **Montaje y desmontaje de los accesorios**, siga los pasos siguientes:

1. Vierta los ingredientes en el vaso batidor o en un recipiente adecuado.
2. Introduzca la batidora de mano en el vaso batidor o en el recipiente.
3. Enchufe el aparato a una toma de red y presione el botón **A** para poner en marcha el motor, en función de la presión ejercida sobre este botón podrá seleccionar la velocidad deseada. Se recomienda utilizar el aparato de forma discontinua, es decir, a intervalos. Con ello obtendrá una mejor calidad en la preparación de los alimentos y un menor esfuerzo del motor.
4. Para evitar salpicaduras durante el proceso, la batidora deberá permanecer vertical.
5. No deje la batidora inmóvil, haga movimientos circulares y con suavidad.
6. Antes de extraer la batidora del recipiente detenga el motor y desenchúfela de la toma de red.

Batidora de varillas

La batidora de varillas es idónea para montar nata, batir huevos, montar claras, mezclar salsas o masa para bizcocho.

Para utilizar el aparato como una batidora de varillas, acople las varillas para batir **F** en el soporte de las mismas **E**, después acople este accesorio en el conjunto motor tal y como se ha descrito en el apartado **Montaje y desmontaje de los accesorios** y siga los pasos siguientes:



1. Vierta los ingredientes en el vaso batidor o en un recipiente adecuado e introduzca la batidora de varillas.

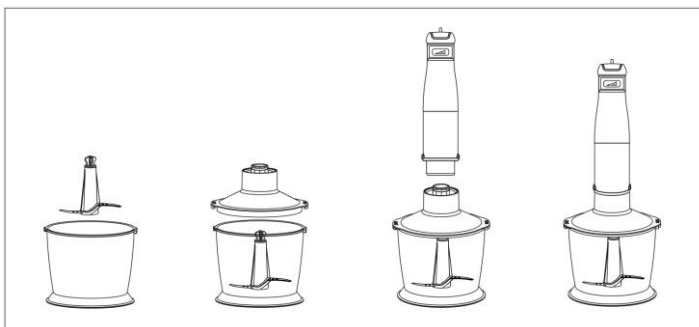
2. Enchufe el aparato a una toma de red y presione el botón **A** para poner en marcha el motor, en función de la presión ejercida sobre este botón podrá seleccionar la velocidad deseada.
3. Antes de extraer la batidora del recipiente detenga el motor y desenchufe el aparato de la toma de red.

Picadora

La picadora le será muy útil para triturar o picar carne, queso, frutas, ajos, tomates, cebollas, frutos secos, etc. Para utilizar el aparato como una picadora, deberá seguir los pasos siguientes:

Nota importante:

El recipiente de la picadora incorpora un sistema de **cierre de seguridad**, para abrir la tapa **H** deberá girar la misma en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede liberada de los cierres de seguridad.



1. Con mucha precaución inserte las cuchillas **I** sobre el eje situado en el interior del recipiente **J**.
2. Introduzca los ingredientes dentro del recipiente, teniendo siempre la precaución de no exceder la capacidad máxima. Consulte el cuadro adjunto para saber cuál es la cantidad máxima recomendada así como el tiempo necesario para la correcta elaboración.
3. Coloque la tapa de la picadora **H** y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta oír un “clic”, indicación que está correctamente encajada.
4. Acople el conjunto motor **B** en la tapa **H** de la picadora tal y como se ha descrito en el apartado **Montaje y desmontaje de los accesorios**.
5. Enchufe el aparato a una toma de red y presione el botón **A** para poner en marcha el motor, en función de la presión ejercida sobre este botón podrá seleccionar la velocidad deseada. Durante el proceso es conveniente sujetar el recipiente **J**, también se recomienda utilizar el aparato de forma discontinua, es decir, a intervalos. Con ello obtendrá mejor resultado en el picado o trituración de los alimentos y un menor esfuerzo del motor.

6. Finalizado el proceso, detenga el motor y desenchufe el aparato de la toma de red, después extraiga el conjunto motor **B** de la tapa **H**.
7. Abra la tapa **H** tal y como se ha descrito en el apartado **Nota importante**, con precaución extraiga las cuchillas **I** y vacíe el recipiente.

Notas:

- Tenga mucha precaución cuando manipule las cuchillas, sujételas por el eje de plástico.
- En la medida de lo posible procure no picar o triturar alimentos que estén muy calientes y NO intente picar hielo o ingredientes muy duros.

Cuadro de ayuda para la selección de la cantidad máxima y el tiempo de funcionamiento en función del ingrediente a tratar.

Ingrediente	Cantidad máxima	Tiempo
Carne	200 g.	15 segundos
Hierbas para infusión	50 g.	10 segundos
Frutos secos	100 g.	10 segundos
Queso	100 g.	10 segundos
Pan	80 g.	8 segundos
Cebollas	150 g.	10 segundos
Galletas	150 g.	8 segundos
Fruta blanda	200 g.	8 segundos

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Para evitar el peligro de electrocución, antes de proceder a la limpieza del aparato, desconéctelo de la red eléctrica.
- Las cuchillas de la picadora, del pie batidor o las varillas de batir se limpiarán vertiendo agua en el recipiente picador o en el vaso batidor y haciéndolas funcionar como si de un uso normal se tratase. Después aclare todos los elementos.
- El resto de los accesorios de plástico se pueden lavar con agua templada y detergente. No utilice alcohol ni productos abrasivos. Y no los introduzca en el lavavajillas.
- No sumerja el conjunto motor en agua ni ningún otro líquido, límpielo únicamente con un paño húmedo y no utilice productos abrasivos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión de alimentación	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Potencia máxima	1200 W
Velocidad mínima	13000 rpm \pm 15%
Velocidad máxima	15000 rpm \pm 15%
Nivelo de ruido	80 dBA
Capacidad vaso batidor	600 ml
Capacidad recipiente picadora	800 ml
Longitud del cable	130 cm.
Dimensiones	55 x 62 x 417 mm. (l, a, alto)
Peso	950 gr.

Especificaciones técnicas sujetas a cambio sin previo aviso.

Este producto cumple con las Directivas Europeas 2014/30/EU (EMC) relativa a la Compatibilidad Electromagnética y la 2014/35/EU (LVD) en materia de seguridad de baja tensión.

“MX, MX ONDA” y sus logotipos son marcas registradas de MX ONDA, S.A.

MX ONDA, S. A.

C / Matabueyes, 7 nave 1A

19171 - Cabanillas del Campo

(Guadalajara)

Teléfono de información y Servicio Técnico: **902 551 501**

E-MAIL: mxsat@mxonda.es

<http://www.mxonda.es>

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Mx Onda

BATEDEIRA MANUAL COM PICADOR E BATEDEIRA

MODELO: **MX-BB2510**



ANTES DO USO LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES

ATENÇÃO

Esta unidade trabalha com uma tensão de 230 V, para evitar choque elétrico possível, não tente abri-lo. Este dispositivo tem nenhuma parte que possa ser reparada por si mesmo, em caso de uma avaria não segurar, em contato com um Serviço Autorizado MX ONDA.

Tendo esgotado a vida deste produto elétrico, não jogue no lixo doméstico.

Deve colocá-lo no recipiente apropriado para um centro de reciclagem na sua área, para reciclagem.



Este produto está em conformidade com a Directiva Europeia RoHS (2011/65/UE) relativa à restrição do uso de certas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e electrónicos.



INTRODUÇÃO

A varinha mágica MX ONDA modelo MX-BB2510 está equipada com um potente motor que lhe permite misturar, misturar e picar com grande facilidade. Também inclui um controle eletrônico de velocidade que facilitará sua adaptação a cada tipo de alimento a ser preparado (maionese, smoothies, etc.).

ANTES DE LIGAR O MISTURADOR DA MÃO

- Leia estas instruções cuidadosamente e guarde-as para uso posterior.
- Verifique se a tensão de sua tomada é de 220-240V~50/60Hz.
- Não use uma extensão. Se você decidir fazê-lo sob sua responsabilidade, use apenas um cabo de extensão em boas condições e adequado para a alimentação do aparelho.
- O cabo de extensão deve ser posicionado de forma que não fique pendurado no balcão ou na mesa, para que as crianças possam puxá-lo ou tropeçar nele.
- Quando não estiver usando o mixer, não deixe o cabo de alimentação pendurado na borda da superfície onde está localizado ou entre em contato com superfícies quentes.
- Depois de retirar a embalagem, verifique se o aparelho não está danificado. Em caso de dúvida, não utilize o aparelho e contacte a assistência técnica.

- Não coloque a batedeira sobre ou perto de queimadores de gás ou placas elétricas quentes.
- Antes de usar, limpe o conjunto do motor e também os acessórios.
- Para se proteger contra o risco de choque elétrico e ferimentos pessoais, não mergulhe o cabo, o plugue ou o conjunto do motor em água ou qualquer outro líquido e NÃO abra o conjunto do motor.
- Os materiais da embalagem (sacos de plástico, isopor, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças, pois constituem uma fonte potencial de perigo.
- O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos resultantes da utilização indevida, incorreta ou imprudente do aparelho.

MEDIDAS DE SEGURANÇA

Ao usar aparelhos elétricos, medidas básicas de segurança devem sempre ser observadas para reduzir o risco de choque elétrico e / ou ferimentos pessoais. Essas medidas incluem o seguinte:

- As crianças não devem brincar com este aparelho.
- A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não podem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Este aparelho não pode ser usado por crianças (menores de 8 anos) ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções adequadas sobre o uso do aparelho e sejam supervisionadas por um adulto responsável.
- O não cumprimento destes avisos e instruções de segurança pode resultar em ferimentos graves.
- Enquanto o mixer estiver conectado ou em operação, não negligencie sua vigilância e mantenha-o fora do alcance de crianças.

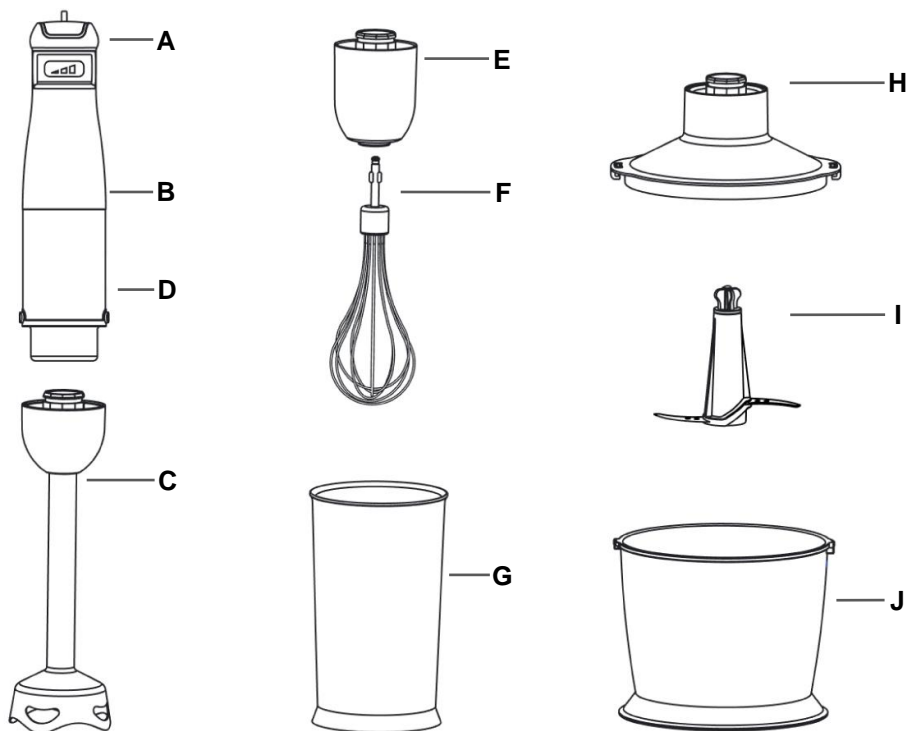
- Este aparelho foi projetado para uso interno, não o exponha à chuva ou umidade e não o use com as mãos molhadas.
- Durante o manuseio, coloque os recipientes sobre uma superfície seca, estável e nivelada.
- Este aparelho foi projetado apenas para uso doméstico e não profissional. MX ONDA não assume qualquer responsabilidade e a garantia não será válida em caso de uso indevido ou não cumprimento das instruções.
- Não toque nas partes móveis do aparelho quando este estiver ligado à corrente.
- Para desligar a batedeira da corrente, retire cuidadosamente a ficha da tomada. Nunca o faça puxando pelo cabo.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos pessoais.

O misturador possui peças móveis muito afiadas, portanto, ao manusear ou limpar, tome as precauções máximas para evitar ferimentos.



- **Desconecte o mixer, desde que:**
 - Você não está usando.
 - Coloque alimentos ou ingredientes nos recipientes.
 - Há uma queda de energia ou um fusível ou disjuntor “queima”.
 - Mude o acessório.
 - Antes de prosseguir com sua própria limpeza de manutenção.
- **Nunca use a batedeira em operação contínua por mais de um minuto e com alimentos duros por mais de 15 segundos.**
- Em caso de avaria, anomalias, se a misturadora cair, a ficha ou outras peças estiverem danificadas, ou o cabo estiver danificado, não utilize o aparelho e não tente repará-lo sozinho. Entre em contato com o Serviço Técnico Oficial MX ONDA mais próximo.

CONTROLES E ELEMENTOS



- A. Controle de velocidade
- B. Montagem do motor
- C. Pé destacável
- D. Botão de ejeção do anexo
- E. Suporte para haste

- F. Varetas de chicote
- G. Béquer
- H. Tampa do cortador
- I. Lâminas cortadoras
- J. Chopper bowl

USO DO MISTURADOR

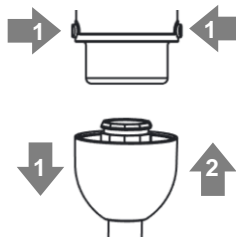
Com este liquidificador e dependendo do acessório utilizado, você pode misturar ou bater alimentos grossos como mingaus, purês, etc., misturar ou mexer alimentos secos, fazer maionese, chantilly, esmagar ou picar carnes, queijos, vegetais, frutas, etc. .

Preparação prévia

Antes de usar o liquidificador pela primeira vez, ele deve ser limpo. Consulte a seção **Limpeza e manutenção** deste manual.

Montagem e desmontagem do pé removível

1. Removendo o pé destacável; Nas laterais do conjunto do motor **B** estão os botões de ejeção do pé removível **D**, para remover o pé removível pressione os dois botões **D** e separe o pé removível do conjunto do motor **B**.
2. Para inserir o pé removível, faça coincidir o eixo central do mesmo no orifício do conjunto do motor, a seguir insira-o até ouvir um “clique”, indicação de que está corretamente retido.



Observação:

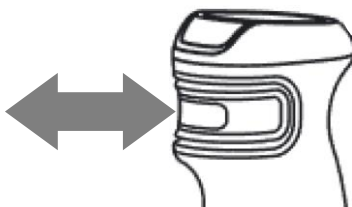
Durante a inserção ou remoção do pé removível, o mixer deve permanecer desconectado. Certifique-se de que o pé removível está perfeitamente preso ao conjunto do motor.

Funcionamento

A batedeira incorpora um dispositivo de controle eletrônico de velocidade para adaptar a velocidade a cada tipo de alimento.

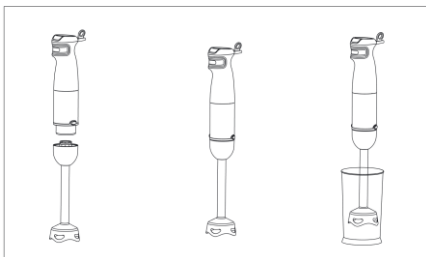
A velocidade varia de acordo com a pressão do botão de controle de velocidade **A**. Pressione suavemente este botão até que a batedeira comece a funcionar na velocidade mínima, escolha a velocidade mínima para misturar ou mexer alimentos secos e selecione uma velocidade mais alta para misturar, agitar ou bater espesso alimentos.

Se quiser aumentar a velocidade, continue pressionando o botão de controle de velocidade **A** até atingir o máximo (botão pressionado até o final do curso), essa velocidade é adequada para fazer maionese, bater claras em neve, mingaus, purês, molhos, etc.



Batedeira elétrica

A batedeira é ideal para preparar molhos, cremes, sopas, maioneses, purês, mingaus, smoothies ou para misturar alimentos.



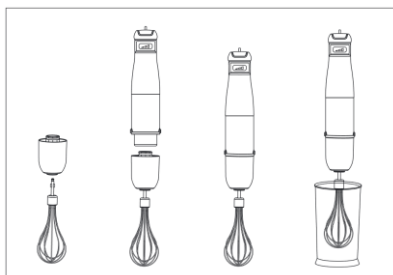
Uma vez que o pé removível foi preso ao conjunto do motor, conforme descrito na seção de **Montagem e desmontagem do pé removível**, siga estas etapas:

1. Despeje os ingredientes no copo de mistura ou em um recipiente adequado.
2. Coloque a batedeira na tigela ou tigela.
3. Para ligar o motor, ligue o aparelho na tomada e carregue no botão **A** dependendo da pressão exercida neste botão, pode seleccionar a velocidade pretendida. Recomenda-se o uso do aparelho de forma descontínua, ou seja, em intervalos. Com isso você obterá uma melhor qualidade no preparo dos alimentos e um menor esforço do motor.
4. Para evitar respingos durante o processo, o misturador deve permanecer na posição vertical.
5. Não deixe a batedeira imóvel, faça movimentos circulares e suavemente.
6. Antes de retirar a batedeira do recipiente, desligue o motor e retire o plugue da tomada.

Varinha

O batedor é ideal para bater natas, bater ovos, bater claras, misturar molhos ou massa para bolos.

Para usar o aparelho como um batedor, prenda as hastes do batedor **F** ao seu suporte **E**, em seguida, prenda este acessório ao conjunto do motor conforme descrito na seção Montagem e desmontagem do pé removível e siga as próximas etapas das instruções:



1. Despeje os ingredientes no copo do liquidificador ou em um recipiente adequado e insira o batedor.

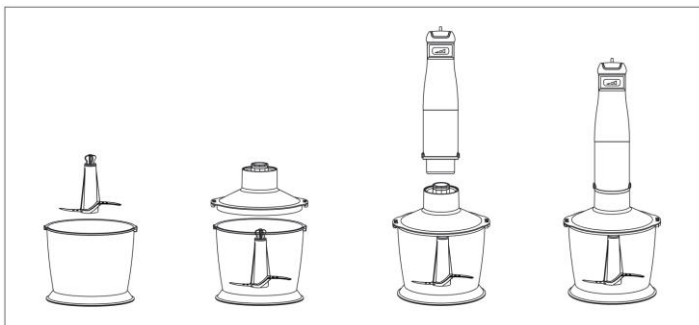
2. Para ligar o motor, ligue o aparelho na tomada e carregue no botão **A** dependendo da pressão exercida neste botão, pode seleccionar a velocidade pretendida.
3. Antes de retirar a batedeira do recipiente, desligue o motor e retire a ficha do aparelho da tomada.

Picador

O picador será muito útil para moer ou picar carne, queijo, frutas, alho, tomate, cebola, nozes, etc. Para usar o aparelho como um picador, você precisará seguir as etapas abaixo:

Nota importante:

O recipiente picador incorpora um sistema de **fecho de segurança**, para abrir a tampa **H** deve rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até que se solte dos fechos de segurança.



1. Insira cuidadosamente as lâminas **I** no eixo dentro da tigela **J**.
2. Coloque os ingredientes no recipiente, sempre tomando cuidado para não ultrapassar a capacidade máxima. Consulte a tabela anexa para saber qual a quantidade máxima recomendada bem como o tempo necessário para o correto preparo.
3. Coloque a tampa do picador **H** e gire no sentido horário até ouvir um “clique”, indicando que está encaixado corretamente.
4. Fixe o conjunto do motor **B** à tampa **H** da colhedora de forragem conforme descrito na seção **Montagem e desmontagem do pé removível**.
5. Para ligar o motor, ligue o aparelho na tomada e carregue no botão **A** dependendo da pressão exercida neste botão, pode seleccionar a velocidade pretendida. Durante o processo é conveniente segurar o recipiente **J**, também é recomendado o uso do aparelho de forma descontínua, ou seja, a intervalos. Com isso você obterá melhores resultados no picar ou triturar alimentos e menos esforço no motor.

6. Assim que o processo estiver concluído, desligue o motor e retire a ficha do aparelho da tomada e, em seguida, retire o conjunto do motor **B** da tampa **H**.
7. Abra a tampa **H** conforme descrito na seção **Nota importante**, remova cuidadosamente as lâminas **I** e esvazie o recipiente.

Notas:

- Tenha muito cuidado ao manusear as lâminas, segure-as pelo eixo de plástico.
- Sempre que possível, tente não picar ou esmagar alimentos que estejam muito quentes e **NÃO** tente esmagar gelo ou ingredientes muito duros.

Caixa de ajuda para a seleção da quantidade máxima e do tempo de operação em função do ingrediente a ser tratado.

Ingrediente	Quantidade máxima	Tempo
Eu no	200 g.	15 segundos
Ervas para infusão	50 g.	10 segundos
Frutos secos	100 g.	10 segundos
Queijo	100 g.	10 segundos
Pão	80 g.	8 segundos
Cebolas	150 g.	10 segundos
Biscoitos	150 g.	8 segundos
Fruta macia	200 g.	8 segundos

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Para evitar o perigo de electrocussão, antes de limpar o aparelho, desligue-o da corrente.
- As lâminas picadoras, o pé batedor ou as varetas batedeiras devem ser limpas deitando água na taça de corte ou na taça de mistura e fazendo-os trabalhar como se fossem de uso normal. Em seguida, esclareça todos os elementos.
- O resto dos acessórios de plástico podem ser lavados com água morna e detergente. Não use álcool ou produtos abrasivos. E não os coloque na máquina de lavar louça.
- Não mergulhe o conjunto motor em água ou qualquer outro líquido, limpe-o apenas com um pano úmido e não use produtos abrasivos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensão de alimentação	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Potência máxima	1200 W
Velocidade mínima	13000 rpm \pm 15%
Velocidade máxima	15000 rpm \pm 15%
Copo do batedor com capacidade	600 ml
Capacidade do recipiente do picador	800 ml
Nível de ruído	80 dBA
Comprimento do cabo	130 cm.
Dimensões	55 x 62 x 417 mm. (l, a, alto)
Peso	950 gr.

Especificações técnicas anexadas para alterações sem aviso prévio.

Este produto está em conformidade com as Diretivas Europeias 2014/30 / EU (EMC) sobre Compatibilidade Eletromagnética e 2014/35 / EU (LVD) sobre segurança de baixa tensão.

"MX, MX ONDA" e seus logotipos são marcas registradas da MX ONDA, S.A.

MX ONDA, S. A.
C / Matabueyes, 7 nave 1A
19171 - Cabanillas del Campo
(Guadalajara - Spanha)

Telefone de Informações e Assistência Técnica: **+34 902 551 501**

E-MAIL: mxsat@mxonda.es
<http://www.mxonda.es>

INSTRUCCIÓN MANUAL

Mix'Onnda

HAND BLENDER WITH CHOPPER AND ROD BLENDER ACCESSORY

MODEL: **MX-BB2510**



BEFORE USE PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY

WARNING

This unit operates with a voltage of 230 V, to avoid a possible electrical shock not try to open it. This equipment does not have part some that could be repaired by your, in the event of a wrong operation not manipulate it, and attend to an Official Technical Service MX ONDA.

Waste electrical products must not be disposed of with household waste.

This equipment should be taken to your local recycling centre for safe treatment.



This product complies with European Directives RoHS (2011/65/UE), on the restriction of use of certain dangerous substances in electrical and electronic appliances.



INTRODUCTION

The MX ONDA hand blender model **MX-BB2510** is equipped with a powerful motor which will allow you to blend, mix and chop with great ease. It also includes an electronic speed control that will make it easier for you to adapt it to each type of food to be prepared (mayonnaise, smoothies, etc.).

BEFORE CONNECTING THE HAND BLENDER

- Read these instructions carefully and save them for later use.
- Check that the voltage of your outlet is 220-240 V ~ 50/60 Hz.
- Do not use an extension cord. If you decide to do so under your responsibility, only use an extension cord that is in good condition and suitable for the power of the appliance.
- The extension cord should be positioned in such a way that it does not hang over the counter or table so that children can pull it or trip over it.
- When not using the mixer, do not let the power cord hang over the edge of the surface where it is located, or come into contact with hot surfaces.
- Do not place the mixer on or near gas burners or hot electric plates.
- After removing the packaging, check that the appliance is not damaged. If in doubt, do not use the appliance and contact the technical assistance staff.

- Before use, clean the motor assembly as well as the accessories.
- To protect against the risk of electric shock and personal injury, do not immerse the cord, plug, or motor assembly in water or any other liquid, and DO NOT open the motor assembly.
- The packaging materials (plastic bags, styrofoam, etc.) must not be left within the reach of children, as they are a potential source of danger.
- The manufacturer declines any responsibility for damages resulting from improper, incorrect or reckless use of the appliance.

SECURITY MEASURES

When using electrical appliances, basic safety measures should always be observed to reduce the risk of electric shock and / or personal injury. These measures include the following:

- Children must not play with this appliance.
- Cleaning and maintenance to be carried out by the user cannot be carried out by children, unless they are over 8 years old and are supervised.
- This appliance may not be used by children (under the age of 8 years) or persons with reduced physical, sensory or mental abilities or without experience and knowledge, unless they have received appropriate instructions on the use of the appliance and are supervised by a responsible adult.
- Failure to follow these safety warnings and instructions could result in serious injury.
- This appliance has been designed for indoor use, do not expose this appliance to rain or moisture and do not use it with wet hands.
- This appliance is designed for household, non-professional use only. MX ONDA will not accept any responsibility and the guarantee will not be valid in case of improper use or non-compliance with the instructions.

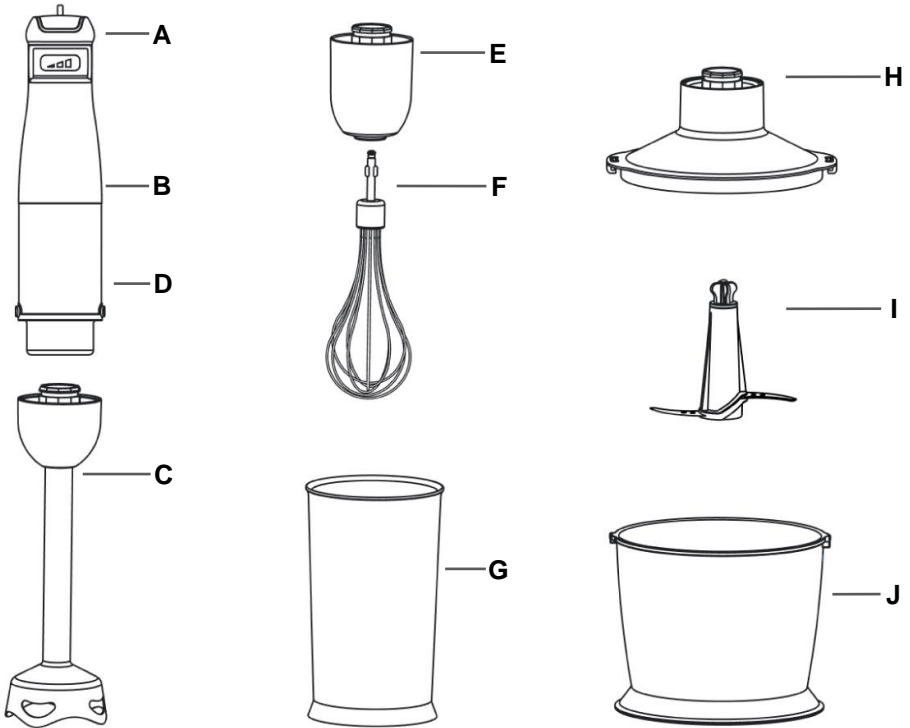
- During handling, place the containers on a dry, stable and level surface.
- Do not touch the moving parts of the appliance when it is connected to the mains.
- While the mixer is connected or in operation, do not neglect your vigilance and keep it out of the reach of children.
- To disconnect the mixer from the mains, gently pull the plug from the socket. Never do it by pulling on the cable.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer of the appliance may cause fire, electric shock or personal injury.

The mixer has very sharp moving parts, therefore, when handling or cleaning, take maximum precautions to avoid personal injury.



- **Unplug the mixer, provided that:**
 - You are not using it.
 - Put food or ingredients in the containers.
 - There is a power outage, or a fuse or circuit breaker “blows”.
 - Change accessory.
 - Before proceeding with your own maintenance cleaning.
- **Never use the mixer in continuous operation for more than one minute and with hard food for more than 15 seconds.**
- In case of breakdown, anomalies, if the mixer has been dropped, the plug or other parts show deterioration, or the cable is damaged, do not use the appliance and do not try to repair it yourself. Contact the closest MX ONDA Official Technical Service.

CONTROLS AND ELEMENTS



- A. Speed control
- B. Engine assembly
- C. Detachable foot
- D. Attachment eject button
- E. Rod support

- F. Whipping rods
- G. whisk bowl
- H. Chopper lid
- I. Chopper blades
- J. Chopper bowl

USE OF THE BLENDER

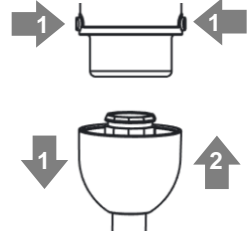
With this blender and depending on the accessory used, you can mix or beat thick foods such as porridges, purees, etc., mix or stir dry foods, make mayonnaise, whip cream, crush or chop meats, cheeses, vegetables, fruits, etc.

Previous preparation

Before using the blender for the first time, it must be cleaned. See the **Cleaning and Maintenance** section of this manual.

Accessories assembly and disassembly

1. To extract an accessory on the sides of the motor assembly **B** there are the eject buttons **D**, to extract the accessory press both buttons **D** and separate the accessory; removable foot **C**, rod holder **E** or the cover of the mincer **H**.
2. To insert the accessory, make the central axis of the accessory coincide in the hole of the motor assembly **B** and then insert it until you hear a “click”, an indication that it is correctly retained.



Note:

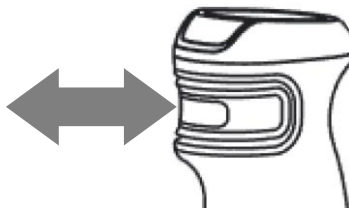
During insertion or removal of the accessory, the mixer must remain unplugged. Make sure that the accessory is perfectly attached to the motor assembly.

Mixer operation

The mixer incorporates an electronic speed control device in order to adapt the speed to each type of food.

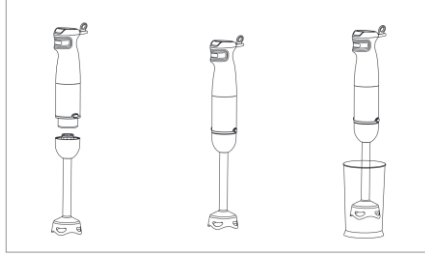
The speed varies depending on the pressure of the speed control button **A**. Gently press this button until the mixer starts to run at minimum speed, choose the minimum speed for mixing or stirring dry food and select a higher speed for mixing, shake or whisk thick foods.

If you want to increase the speed, continue pressing the speed control button **A** until reaching the maximum (button pressed until the end of its travel), this speed is suitable for making mayonnaise, whipping egg whites, porridges, purees, sauces, etc.



Hand blender

The hand mixer is ideal for preparing sauces, creams, soups, mayonnaise, purees, porridges, smoothies or for mixing foods.



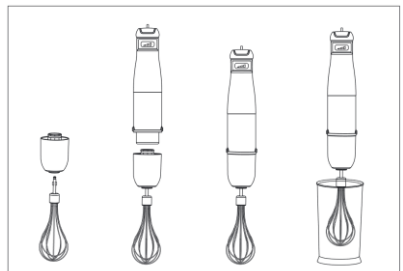
Once the removable foot has been attached to the motor assembly as described in the **Accessories assembly and disassembly** section, follow these steps:

1. Pour the ingredients into the whisk bowl or a suitable container.
2. Place the hand mixer into the whisk bowl or bowl.
3. Plug the appliance into a mains socket and press button **A** to start the motor. Depending on the pressure exerted on this button, you can select the desired speed. It is recommended to use the appliance discontinuously, that is, at intervals. With this you will obtain a better quality in the preparation of food and a lower effort of the engine.
4. To avoid splashing during the process, the mixer must remain upright.
5. Do not leave the mixer immobile, make circular movements and gently.
6. Before removing the mixer from the container, stop the motor and unplug it from the mains socket.

Rod blender

The whisk is ideal for whipping cream, whipping eggs, whipping whites, mixing sauces or cake batter.

To use the appliance as a whisk, attach the whisk rods **F** to their support **E**, then attach this accessory to the motor assembly as described in the section **Accessories assembly and disassembly** and follow the instructions next steps:



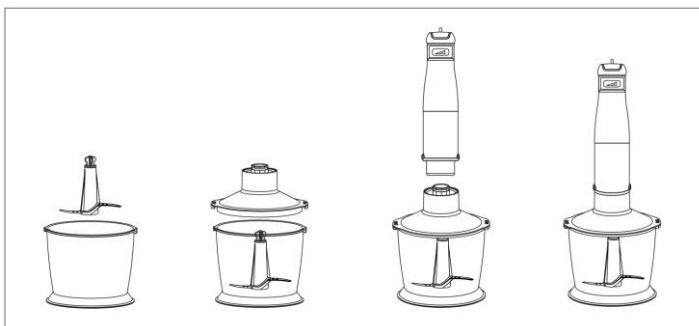
1. Pour the ingredients into the blender jug or a suitable container and insert the whisk.
2. Plug the appliance into a mains socket and press button **A** to start the motor. Depending on the pressure exerted on this button, you can select the desired speed.
3. Before removing the blender from the container, stop the motor and unplug the appliance from the mains socket.

Chopper

The chopper will be very useful for grinding or mincing meat, cheese, fruits, garlic, tomatoes, onions, nuts, etc. To use the appliance as a chopper you will need to follow the steps below:

Important note:

The chopper bowl incorporates a **safety closure system**, to open the lid **H** you must turn it counterclockwise until it is released from the safety closures



1. Carefully insert the blades **I** onto the shaft inside the bowl **J**.
2. Put the ingredients into the bowl, always taking care not to exceed the maximum capacity. Consult the attached table to find out what is the maximum recommended amount as well as the time necessary for the correct preparation.
3. Replace the copper cover **H** and turn it clockwise until you hear a “click”, indicating that it is correctly seated.
4. Attach the motor assembly **B** to the cover **H** of the forage harvester as described in the section **Accessories assembly and disassembly**.
5. Plug the appliance into a mains socket and press button **A** to start the motor. Depending on the pressure exerted on this button, you can select the desired speed. During the process it is convenient to hold the bowl **J**, it is also recommended to use the apparatus discontinuously, that is, at intervals. With this you will obtain better results in the chopping or grinding of food and less effort on the motor.

6. Once the process is finished, stop the motor and unplug the appliance from the mains socket, then remove the motor assembly **B** from the cover **H**.
7. Open the cover **H** as described in the **Important note** section, carefully remove the blades **I** and empty the bowl.

Notes:

- Be very careful when handling the blades, hold them by the plastic shaft.
- Whenever possible, try not to chop or crush foods that are very hot and **DO NOT** try to crush ice or very hard ingredients.

Help box for the selection of the maximum quantity and the operating time depending on the ingredient to be treated.

Ingredient	Maximum quantity	Time
Meat	200 g.	15 seconds
Herbs for infusion	50 g.	10 seconds
Nuts	100 g.	10 seconds
Cheese	100 g.	10 seconds
Bread	80 g.	8 seconds
Onions	150 g.	10 seconds
Cookies	150 g.	8 seconds
Soft fruit	200 g.	8 seconds

CLEANING AND MAINTENANCE

- To avoid the danger of electrocution, before cleaning the appliance, disconnect it from the mains.
- The blades of the mixer foot should be cleaned by pouring soapy water into a suitable container and making them work as if they were normal use. Then clarify all the elements.
- **Do not put the detachable foot in the dishwasher.**
- Do not immerse the motor set in water or any other liquid, clean it only with a damp cloth and do not use abrasive products.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Supply voltage	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Maximum power	1200 W
Minimum speed	13000 rpm \pm 15%
Maximum speed	15000 rpm \pm 15%
Noise level	80 dBA
Beater cup capacity	600 ml
Chopper container capacity	800 ml
Cable length	130 cm.
Dimensions	55 x 62 x 417 mm. (l, a, high)
Weight	950 gr.

Technical specifications attached to change without notice.

This product complies with the European Directives 2014/30 / EU (EMC) on Electromagnetic Compatibility and 2014/35 / EU (LVD) on low voltage safety.

"MX, MX ONDA" and their logos are registered trademarks of MX ONDA, S.A.

MX ONDA, S. A.
C / Matabueyes, 7 nave 1A
19171 - Cabanillas del Campo
(Guadalajara - Spain)

Information and Technical Service telephone number: **+34 902 551 501**



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manual de instruções
Benutzerhandbuch
Manuel utilisateur
Manuale di istruzioni



E-MAIL: mxsat@mxonda.es
<http://www.mxonda.es>