

**ES**

**FAGOR**  
SMALL DOMESTIC  
APPLIANCES



**MANUAL DE INSTRUCCIONES**

**BATIDORA DE MANO**

**DIVAMIX STEEL**

MODELO: FGE04003

Potencia maxima: 220-240 V~

Tensión de alimentación: 50-60 Hz

Consumo energetico: 1200 - 1500 W

Garantia 3 aña.os

**Lea este folleto detenidamente antes de usarlo y guardelo para futuras referencias**

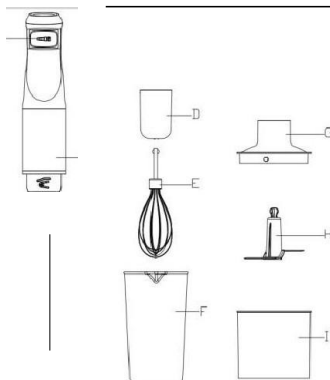
## **ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**

- Verifique si el voltaje indicado en el electrodomestico corresponde al voltaje de la red electrica local antes de conectar el aparato.
  - No utilice el electrodomestico si el cable de red, el enchufe u otras partes estan dafiadas.
  - Si el cable de red esta dafiado, debe ser reemplazado por el fabricante, o el centro de servicio autorizado por el distribuidor, o una persona calificada para evitar cualquier peligro.
  - Siempre desconecte el electrodomestico de la red electrica antes de ensamblar, desensamblar, limpiar o hacer ajustes en cualquier accesorio.
  - Nunca sumerja la unidad del motor en agua o en cualquier otro liquido, ni la enjuague bajo el grifo. Solo use un pafio humedo para limpiar la unidad del motor.
  - Nunca deje el electrodomestico en funcionamiento sin supervision.
  - Este electrodomestico esta destinado unicamente para uso domestico.
  - Este electrodomestico no esta destinado para ser utilizado por personas (incluidos nifios) con capacidades fisicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervision o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
  - Los nifios deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el electrodomestico.
  - Nunca toque las cuchillas cuando el aparato este enchufado. Las cuchillas son muy afiladas.
  - Si las cuchillas se atascan, desconecte el electrodomestico antes de retirar los ingredientes que bloquean las cuchillas.
  - No sobrecargue el aparato poniendo demasiada comida y no lo opere continuamente por mas de 30 segundos.
-

Modelo No	FGE04003	Velocidad de rotaci6n	15000R/M+/-15%
Potencia maxima	220-240V~	Insulaci6n	[Q]
Tensi6n de alimentaci6n	50-60Hz	Tiempo de trabajo continua	30S
Consumo energetico	1200 - 1500W	Tiempo de descanso nominal	1 min

**PARTES DE LA BATIDORA**

- A. Bot6n de velocidad variable
- B. Unidad del motor
- C. Vara batidora
- D. Caja de engranaje del batidor
- E. Varillas
- F. Vaso medidor
- G. Unidad de acoplamiento del picador
- H. Cuchillas del picador
- I. Bol picador



speed

**PREPARACION PARA UTILIZACION**

- Limpie cuidadosamente las partes que entran en contacto con los alimentos antes de usar el electrodomestico por primera vez.
- Deje que los ingredientes calientes se enfrien antes de procesarlos (temperatura maxima 60°C).
- Corte los ingredientes grandes en trozos de aproximadamente 2 cm antes de procesarlos.
- Siempre coloque la unidad del motor sobre una superficie nivelada.

**UTILIZACION**

**UTILIZANDO LA BATIDORA DE MANO**

La batidora de mano es id6nea para:

- Mezclar liquidos, coma productos lacteos, salsas, jugos de frutas, sopas, bebidas mixtas y batidos.
- Mezclar ingredientes blandos.  
Racer pure de ingredientes cocidos coma para hacer comida para bebes.

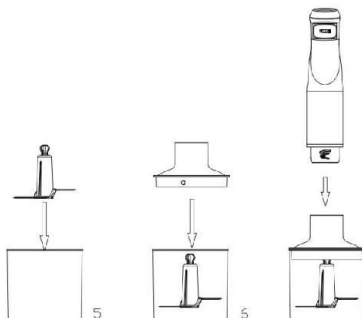
1. Coloque la vara batidora en la unidad del motor (Fig. 2).
2. Coloque los ingredientes en el vaso medidor.

3. Sumerja completamente la protección de las cuchillas en los ingredientes (Fig. 3).
4. Presione el botón de velocidad normal o turbo para encender el aparato (Fig. 4).
5. Mueva el aparato lentamente hacia arriba y hacia abajo en círculos para mezclar los ingredientes.

#### UTILIZANDO EL PICADOR

El picador esta destinado para picar ingredientes coma nueces, carne, cebollas, queso duro, huevos cocidos, ajo, hierbas, pan seco, etc.

**Atención: ¡Las cuchillas son muy afiladas!** Tenga mucho cuidado al manipular la unidad de las cuchillas. Tenga especial cuidado al retirar la cuchilla del tazón del picador, al vaciar el tazón y durante la limpieza.



1. Coloque la unidad de la cuchilla en el tazón del picador (Fig.5).
2. Coloque los ingredientes en el bol del picador.
3. Coloque la unidad de acoplamiento sobre el bol del picador (Fig.6).
4. Fije la unidad del motor al tazón del picador (Fig.7).
5. Presione el botón de baja velocidad o turbo para encender el aparato.

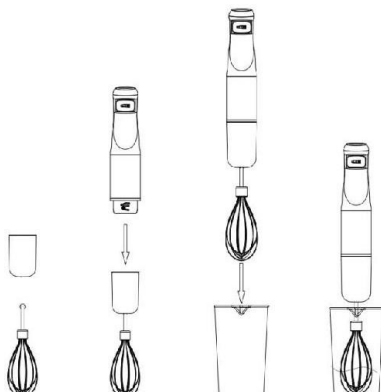
Si los ingredientes se pegan a las paredes del tazón del picador, afléjelos agregando liquido o utilizando una espátula. Siempre deje que el aparato se enfríe despues de picar carne.

#### UTILIZANDO LAS VARILLAS

Utilice las varillas para batir cremas, batir claras de huevo y mezclar postres.

1. Inserte la varilla en la caja de engranaje del batidor, luego inserte la parte del motor en la caja de engranaje hasta que se bloquee.

2. Coloque la varilla en un recipiente y solo luego presione el interruptor para poner en marcha el



aparato.

3. Para liberar, presione los botones y retire la caja de engranaje. Luego retire la varilla de la caja de engranaje.

Para obtener mejores resultados recomendamos:

- Usar un recipiente amplio en vez del vaso medidor.
- Comience con una velocidad baja.
- Mover las varillas sosteniendolas ligeramente inclinadas
- Batir un maximo 400 ml de nata fria (min. 30 % de contenido graso, 4-8 °C) por vez.

#### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

---

- **No sumerja la unidad del motor ni la unidad de acoplamiento del batidos en agua.**
- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- Desmonte todas las partes.
- No sumerja la unidad del motor en agua.
- Limpie la unidad del motor con un pafio humedo.
- Limpie el vaso medidor, el tazón del picador, la unidad de cuchillas del picador y la unidad de acoplamiento del picador en el lavavajillas o con agua tibia y un poco de detergente.
- Seque las piezas y guardelas para su uso futuro.

#### CANTIDADES SUGERIDAS DE MEZCLA Y TIEMPOS DE PREPARACION

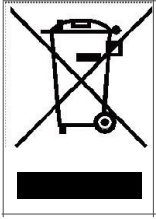
Ingredientes	Cantidad	Tiempo
Frutas y vegetales	50-100 g	25 segundos
Sopas, salsas y comidas para bebe	50-200 ml	25 segundos
Masas ligeras	50-250 ml	25 segundos
Batidos y bebidas mezcladas	50- 500 ml	25 segundos

**CANTIDADES SUGERIDAS PARA PICAR Y TIEMPOS DE PREPARACION**

<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Tiempo</b>
Huevos cocidos	2 uds	4 x 1 seg
Pan seco	40 g	25 seg
Chocolate negro	100 g	20 seg
Ajo	50 g	1 seg
Cebollas	200 g	1 seg
Carney pescado	200 g	10 seg
Hierbas	30 g	20 seg
Queso	200 g	20 seg
Nueces	100 g	25 seg
Higos y miel	260 g y 40 g	15 seg

## **ELIMINACION DEL APARATO USADO**

La Directiva 2012/19/EU sobre residuos de equipos electricos y electronicos (RAEE) exige que los aparatos no se eliminen



utilizando los residuos municipales normales. Los aparatos antiguos deben recogerse por separado para optimizar la recuperacion y el reciclaje de los materiales que contienen y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente. El simbolo del cubo de basura se utiliza en todos los productos para recordar la obligacion de recogida separada. Los consumidores deben

contactar a sus autoridades locales o al distribuidor para conocer los pasos a seguir para la eliminacion de su aparato antiguo. Si procede con el desguace de equipos antiguos, asegurese de inutilizar lo que podria ser peligroso: desconecte el cable de alimentacion al ras del dispositivo.

### **Peligro:**

Nunca intente utilizar su aparato si muestra signos de dafio o si el cable de alimentacion o el enchufe estan dafiados. Si el cable de alimentacion esta defectuoso, es importante que lo reemplace con el servicio postventa para eliminar cualquier peligro. Solo personas calificadas y autorizadas pueden realizar reparaciones en su aparato. Cualquier reparacion que no cumpla con las normas podria aumentar significativamente el nivel de riesgo para el usuario. Los defectos resultantes de un manejo inadecuado, degradacion o intentos de reparacion por terceros anulan la garantia del producto. Esto tambien se aplica en caso de desgaste normal y accesorios del aparato.

Este aparato pueden utilizarlo nifios con edad de 8 afios y superior y personas con capacidades fisicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervision o formacion apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los nifios no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los nifios sin supervision.

### **¡Importante!**

Recomendamos que conserve el embalaje de su aparato al menos durante la duracion de la garantia. La garantia nose aplica sin el embalaje original.

### **Garantia:**

Su parato tiene una garantia de tres afios. La garantia no cubre el desgaste ni los dafios derivados de un uso incorrecto del producto. El cliente es responsable de todas las devoluciones. Usted sigue siendo

responsable de los costos y riesgos asociados con el envío del producto; por lo tanto, se recomienda enviar el producto con acuse de recibo y seguro de transporte en caso de valor significativo del producto.

**MANTENGA FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS**

Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato

**FAGOR**  
SMALL DOMESTIC  
APPLIANCES



FAGOR Distribuido por EXPANDERE, S.L.

C/Marie Curie, 5 edificio Alfa oficina 6.1

RIVAS VACIAMADRID 28521 MADRID ESPANA

SERVICIO DE ASISTENCIA TECNICA (ESPANA) 900696608

SERVICIO DE ASISTENCIA TECNICA (PORTUGAL) 800500028

[info@expandere.es](mailto:info@expandere.es)

**CE W**

**PT**

**FAGOR**  
SMALL DOMESTIC  
APPLIANCES



## **MANUAL DE INSTRUÇÕES**

### **VARINHA MÁGICA**

### **DIVAMIX STEEL**

MODELO: FGE04003

Potência máxima: 220-240 V~.

Tensão de alimentação: 50 -60 Hz

Consumo de energia: 1200-1500 W

**Garantia de 3 anos**

Leia este manual atentamente antes de usá-lo e guarde-o para  
referência futura.

---

## ADVERTENCIAS DE SEGURANCIA IMPORTANTES

- Verifique sea a voltagem indicada no aparelho corresponde a voltagem da rede eletrica local antes de conectar o aparelho.
- Nao use o aparelho se o cabo de alimenta9ao, o plugue ou outras partes estiverem danificadas.
- Se o cabo de alimenta9ao estiver danificado, ele deve ser substituido pelo fabricante, pelo centro de assistencia autorizado pelo distribuidor ou por uma pessoa qualificada para evitar qualquer perigo.
- Sempre desconecte o aparelho da tomada antes de montar, desmontar, limpar ou fazer ajustes em qualquer acess6rio.
- Nunca mergulhe a unidade do motor em agua ou em qualquer outro liquido, nem a enxague na torneira. Use apenas um pano umido para limpar a unidade do motor.
- Nunca deixe o aparelho funcionando sem supervisao.
- Este aparelho pode ser utilizado por crian9as a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades fisicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiencia e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisao ou instru96es sobre a utiliza9ao do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crian9as nao devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manuten9ao pelo utilizador nao devem ser efectuadas por crian9as sem sua supervisao.
- Este eletrodomestico e destinado apenas para uso domestico.
- Este eletrodomestico nao e destinado ao uso por pessoas (incluindo crian9as) com capacidades fisicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiencia e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisao ou instru96es sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsavel pela sua seguran9a.

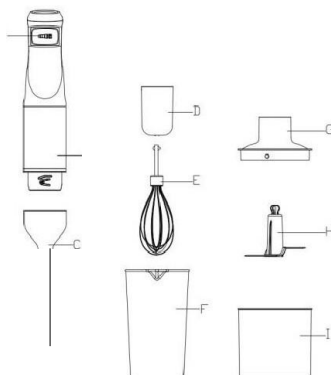
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo No	FGE04003	Velocidade de rotação	15000R/M+/-15%
Potência máxima	220-240V~	Isolamento	[g]
Tensão de alimentação	50-60Hz	Tempo de trabalho contínuo	;S;30s
consumo de energia	1200 - 1500W	Tempo de repouso nominal	1 min

### PARTES DE LA BATIDORA

- A. Botão de velocidade variável
- B. Unidade do motor
- C. Vara de mistura
- D. Caixa de engrenagem do batedor
- E. Batedor
- F. Copo medidor
- G. Unidade de acoplamento do picador
- H. Lâmina do picador
- I. Tigela



speed

### PREPARAÇÃO PARA A UTILIZAÇÃO

- Limpe cuidadosamente as partes que entram em contato com alimentos antes de usar o aparelho pela primeira vez.
- Deixe os ingredientes quentes esfriarem antes de processá-los (temperatura máxima 60°C).
- Corte os ingredientes grandes em pedaços de aproximadamente 2 cm antes de processá-los.
- Sempre coloque a unidade do motor sobre uma superfície nivelada.

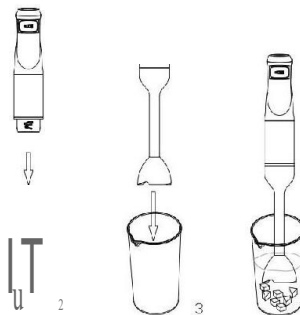
## UTILIZAÇÃO

### UTILIZANDO A VARA DE MISTURA

A vara de mistura **E** destinada para:

- Misturar líquidos, como produtos lácteos, molhos, sucos de frutas, sopas, bebidas misturadas e shakes.
- Misturar ingredientes macios.
- Fazer pure de ingredientes cozidos, como para fazer comida para bebês.

1. Coloque a vara de mistura na unidade do motor (Fig.2).
2. Coloque os ingredientes no copo medidor.
3. Mergulhe completamente a protecao das lamina nos ingredientes (Fig.3).
4. Pressione o botao de baixa velocidade ou turbo para ligar o aparelho (Fig.4).
5. Movimento o aparelho lentamente para cima e para baixo e em circulos para misturar os ingredientes.

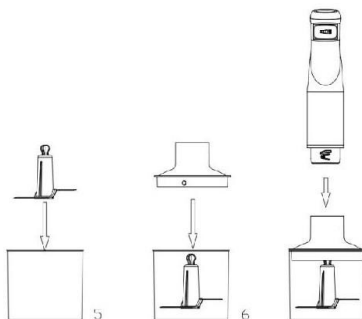


### UTILIZANDO O PICADOR

O picador **E** destinado para picar ingredientes como nozes, carne, cebolas, queijo duro, ovos cozidos, alho, ervas, pao seco, etc..

#### Aten9ao: As laminas sao muito afiadas!

Tenha muito cuidado ao manusear a unidade de lamina. Tenha cuidado especial ao retirar a lamina da tigela do picador, ao esvaziar a tigela e durante a limpeza.



1. Coloque a unidade de lamina na tigela do picador (Fig.5)
2. Coloque os ingredientes na tigela do picador.
3. Coloque a unidade de acoplamento sobre a tigela do picador (Fig.6).
4. Prenda a unidade do motor na tigela do picador (Fig.7)
5. Pressione o botao de baixa velocidade ou turbo para ligar o aparelho.

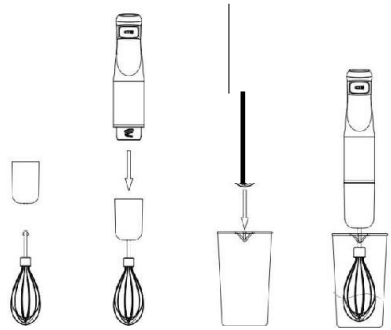
Se os ingredientes grudarem nas paredes da tigela do picador, solte-os adicionando liquido ou utilizando uma espátula. Sempre deixe o aparelho esfriar após picar carne..

---

## UTILIZANDO O BATEDOR

Use o batedor apenas para bater creme, bater claras de ovo e misturar esponjas e sobremesas de mistura pronta.

1. Insira o batedor na caixa de engrenagem do batedor, depois insira a parte do motor na caixa de engrenagem até que trave.
2. Coloque o batedor em um recipiente e s6 entao pressione o interruptor para ligar o aparelho.
3. Para liberar, pressione os botoes e retire a caixa de engrenagem. Depois retire o batedor da caixa de engrenagem.



Para melhores resultados:

- Não use o copo medidor, mas sim uma tigela mais larga.
- Comece com uma configuração de velocidade baixa.
- Mova o batedor segurando-o ligeiramente inclinado.
- Bata apenas até 400 ml de creme gelado (min. 30 % de gordura, 4-8 °C).
- Bata apenas até 4 claras de ovo.

---

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Não mergulhe a unidade do motor nem a unidade de acoplamento do batedor em água.
- Desconecte o aparelho antes de limpar.
- Desmonte todas as partes.
- Não mergulhe a unidade do motor em água.
- Limpe a unidade do motor com um pano umido.

- Limpe o copo medidor, a tigela do picador, a unidade de laminas do picador ea unidade de acoplamento do picador na maquina de lavar lou9a ou com agua morna e um pouco de detergente.
- Seque as pe9as e guarde-as para uso futuro.

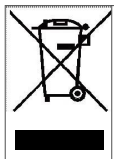
#### QUANTIDADES DE MISTURA SUGERIDAS E TEMPOS DE PREPARA9AO

Ingredientes	Quantidade	Tempo
Frutas e vegetais	50-100 g	25 segundos
Cornida para bebEs, sopas e molhos	50-200 ml	25 segundos
Massas leves	50-250 ml	25 segundos
Shakes e bebidas rnistas	50- 500 ml	25 segundos

#### QUANTIDADES SUGERIDAS DE PICADO E TEMPOS DE PREPARA9AO

Ingredientes	Quantidade	Tempo
Ovos cozidos	2 uds	4 x 1 seg
PB.o seco	40 g	25 seg
Chocolate amargo	100 g	20 seg
Alho	50 g	1 seg
Cebolas	200 g	1 seg
Carne e peixe	200 g	10 seg
Ervas	30 g	20 seg
Queijo	200 g	20 seg
Nozes	100 g	25 seg
Figos e mel	260 g y 40 g	15 seg

## ELIMINAÇÃO DO APARELHO USADO



Diretiva 2012/19/UE sobre Equipamentos Elétricos e Eletrônicos (RAEE) exige que os aparelhos usados não sejam descartados junto com os resíduos municipais normais. Os aparelhos antigos devem ser coletados separadamente para otimizar a recuperação e reciclagem dos materiais que contêm e reduzir o impacto na saúde humana e no meio ambiente. O símbolo da lixeira é usado em todos os produtos para lembrar as obrigações de coleta separada. Os consumidores devem entrar em contato com as autoridades locais ou os revendedores para saber os passos para a remoção do aparelho antigo. Se você proceder com a eliminação de equipamentos antigos, certifique-se de inutilizar o que poderia ser perigoso: desconecte o cabo de alimentação do dispositivo.

### **Perigo:**

Nunca tente usar o seu aparelho se ele apresentar sinais de dano ou se o cabo de alimentação ou plugue estiverem danificados. Se o cabo de alimentação estiver defeituoso, é importante substituí-lo pelo serviço pós-venda para eliminar qualquer perigo. Apenas pessoas qualificadas e autorizadas podem realizar reparos no aparelho. Reparos fora dos padrões podem aumentar significativamente o risco para o usuário. Defeitos resultantes de manuseio inadequado, degradação ou tentativas de reparo por terceiros anulam a garantia do produto. Isso também se aplica ao desgaste normal e acessórios do aparelho.

### **Importante!**

Recomendamos que guarde a embalagem do seu aparelho pelo menos durante o período de garantia. A garantia não se aplica sem a embalagem original.

### **Garantia:**

Seu aparelho tem uma garantia de três anos. A garantia não cobre o desgaste e os danos decorrentes do uso incorreto do produto. O cliente é responsável por todas as devoluções. Você permanece responsável pelos custos e riscos associados ao envio do produto; portanto, é recomendado enviar o produto com um aviso de recebimento e seguro de transporte, caso o valor do produto seja significativo.

**MANTENHA FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS**

As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.



# 145mm

0°S  
N

## **FAGOR** SMALL DOMESTIC APPLIANCES

FAGOR Distribuido por EXPANDERE, S.L.

C/Marie Curie, 5 edificio Alfa oficina 6.1

RIVAS VACIAMADRID 28521 MADRID ESPANA

SERVICIO DE ASISTENCIA TECNICA (ESPANA) 900696608

SERVICIO DE ASISTENCIA TECNICA (PORTUGAL) 800500028

[info@expandere.es](mailto:info@expandere.es)

# CE W