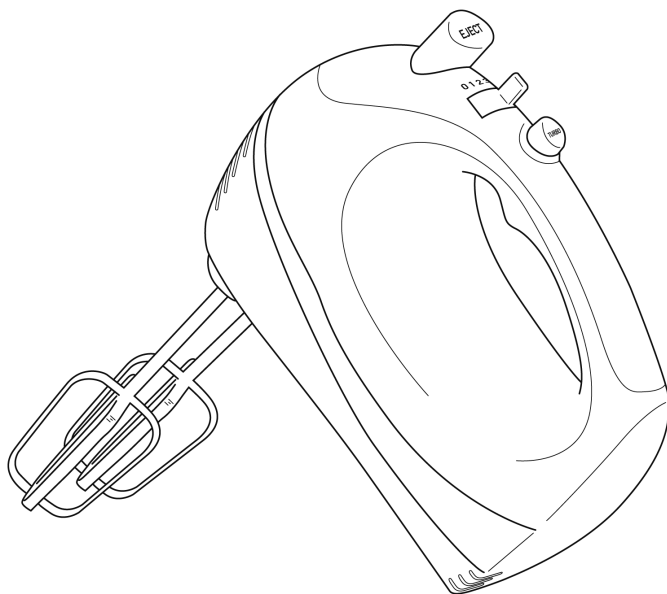


# ELMA®

◊ Desde 1924 ◊

**Batidora amasadora /**  
Kneading mixer /  
Batteur pétrisseur /  
Batedora amassadora /  
**MX300**



02...

ESPAÑOL

07...

ENGLISH

12...

FRANÇAIS

17...

PORTUGUÊS

# 01. DESCRIPCIÓN

---

La batidora amasadora MX300 ha sido diseñada para procesar alimentos en cocinas interiores domésticas.

## 1.1. Características técnicas

	<b>Batidora amasadora MX300 14.06.0</b>
<b>Potencia</b>	300 W
<b>Voltaje</b>	230 V - 50 Hz
<b>Dimensiones exteriores</b>	197 x 102 x 188 mm
<b>Peso</b>	1,1 Kg
<b>Tiempo máximo funcionamiento continuado</b>	5 minutos
<b>Velocidades</b>	5 + Turbo

## 02. ANTES DE PONER EN MARCHA

- Lee atentamente esta hoja de instrucciones cada vez que vayas a usar la batidora amasadora.
- Conserva esta hoja de instrucciones para un futuro.
- Comprueba que el producto se encuentre en buenas condiciones, prestando especial atención a las partes móviles. En caso de detectar alguna anomalía, ponte en contacto con el distribuidor donde adquiriste el producto.
- Antes de conectar el producto a la red eléctrica, comprueba que el voltaje indicado en la máquina corresponde con el voltaje de la red eléctrica local.
- Nunca dejes el aparato desatendido mientras esté en marcha.
- Desenchufa el aparato después de cada uso.
- Mantén el aparato fuera del alcance de los niños.

## FUNCIÓN DE LA BATIDORA AMASADORA

La batidora amasadora ha sido diseñada única y exclusivamente para amasar, batir, mezclar y remover alimentos en el ámbito doméstico. **No está autorizado el uso del producto para procesos diferentes a los indicados por Elma.**

## CONDICIONES DE LA INSTALACIÓN

Se recomienda utilizar la batidora amasadora junto con un recipiente de un tamaño proporcionado a la cantidad de alimento que se vaya a procesar. Posiciona el recipiente en una superficie lisa y estable. La batidora amasadora debe utilizarse en zonas lejanas a humedades, fuentes de calor, así como de zonas con material inflamable.

### 3.1. Precauciones

- El aparato debe estar en posición 0 y desconectado para proceder al acoplamiento y desacoplamiento de las varillas.
- Sécate bien las manos antes de utilizar el producto.
- No manipules las varillas mientras el aparato esté en funcionamiento, existe un gran riesgo de atrapamiento de extremidades.
- Presta especial atención mientras manipulas el producto para que no se produzcan enrollamientos de pelo, ropa y/o otros objetos.
- No cubras los orificios de ventilación (4) del producto, ya que se produciría un recalentamiento del motor que puede dañar el producto irreversiblemente.
- No sumergir jamás el producto en agua o en cualquier otro líquido ya que puede provocar cortocircuitos que dañen el producto e incluso producir la muerte al usuario.

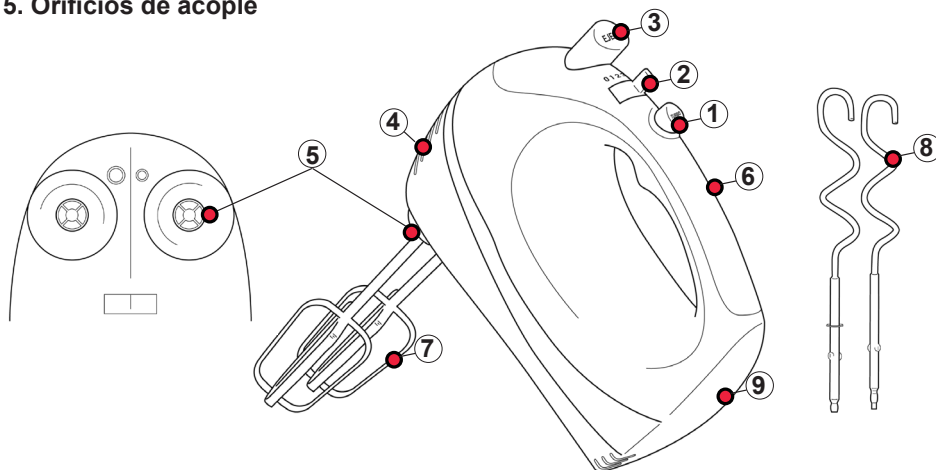
### 3.2. Antes del primer uso

Limpia las varillas (7 y 8) con un paño mojado en agua caliente y jabón neutro o por medio del lavavajillas. Seca correctamente las varillas antes de proceder a conectarlas al cuerpo principal de la batidora amasadora.

### 3.3. Conjunto de componentes

El producto que has adquirido consta de las siguientes partes:

- |                             |                        |
|-----------------------------|------------------------|
| 1. Botón "Turbo".           | 6. Asa                 |
| 2. Selector de velocidad.   | 7. Varillas batidoras  |
| 3. Botón Eject              | 8. Varillas amasadoras |
| 4. Orificios de ventilación | 9. Cuerpo principal    |
| 5. Orificios de acople      |                        |



---

### 3.4. Utilización del producto

Conecta el accesorio que quieras utilizar para procesar alimentos: la batidora amasadora viene equipada con varillas batidoras (7) y varillas amasadoras (8). Más adelante se explica el uso recomendado para cada accesorio.

Introduce las varillas en los orificios de acople (5). La varilla marcada con el aro, deberá ser introducida en el orificio de acople marcado con un aro. Deberás empujar cada varilla en el agujero hasta escuchar un “click”.

Introduce los alimentos que quieras procesar en un recipiente adecuado, se recomienda que el alimento no exceda la mitad de la capacidad del recipiente (es posible que al procesar el alimento, la masa resultante aumente el volumen original).

Una vez conectadas las varillas, enchufa el producto a la red eléctrica. Sujeta el producto por medio del asa (6) y selecciona por medio del selector de velocidad (2) la velocidad de giro de las varillas.

Se recomienda comenzar con una velocidad baja e ir subiendo poco a poco según se vaya procesando el alimento hasta conseguir el resultado deseado. A continuación te ofrecemos una referencia de utilización para cada velocidad:

- **Posición 0:** apagado.
- **Velocidad 1-2:** velocidad baja, recomendada para comenzar la mezcla. Es la velocidad idónea para procesar ingredientes poco consistentes o líquidos.
- **Velocidad 2-4:** velocidad media, recomendada para procesar masas de textura media.
- **Velocidad 5:** velocidad alta: se recomienda su selección sólo para batir claras de huevos, masas de repostería y salsas.
- **El botón “Turbo” (1):** te permitirá aumentar la velocidad de giro en cualquier posición del selector de velocidad, incluso cuando esté en posición 0.

### 3.5. Accesorios

- Varillas batidoras (7): este accesorio está diseñado para batir, preparar mezclas ligeras, montar claras y natas y remover masas ligeras.
- Varillas amasadoras (8): este accesorio está concebido para amasar masas consistentes, espesas o secas.

### 3.6. Sugerencias de uso

Para unos mejores resultados, comienza la mezcla posicionando las varillas en el centro del recipiente y desplaza suavemente las varillas describiendo espirales para procesar los alimentos homogéneamente.

## **ATENCIÓN**

No utilices la batidora amasadora de manera continua durante más de 5 minutos, ya que la unidad motora puede sobrecalentarse. Se recomienda esperar al menos 15 minutos antes de proseguir con la tarea.

## **04. LIMPIEZA**

Primeramente, posiciona el selector de velocidad en posición 0 y desconecta el enchufe. Ahora es seguro manipular las varillas (7 y 8) que pudiesen estar conectadas al cuerpo principal. Utiliza una espátula o un útil plano para retirar el alimento que haya podido quedar adherido a las varillas.

Pulsa el botón eject (3) mientras tiras de las varillas ligeramente para facilitar su expulsión. No pulses bajo ningún concepto el botón eject mientras el producto esté en marcha.

Limpia por medio de un paño húmedo y jabón neutro los accesorios y el cuerpo principal. Presta atención para que no entre humedad por los orificios de ventilación. A continuación seca correctamente las varillas y el cuerpo principal.

No sumerjas bajo ningún concepto el producto en agua u otros líquidos. Existe riesgo de cortocircuito.

## **05. MANTENIMIENTO Y ADVERTENCIAS**

### **5.1. Normas de mantenimiento**

Para la limpieza y mantenimiento de la batidora amasadora o reposición de piezas, es necesario apagar y desenchufar el producto.

### **5.2. Información**

Para cualquier tipo de mantenimiento, revisión o reparación contactar con Udom S.A. o con el distribuidor donde adquiriste el producto.

### **5.3. Repuestos y recambios**

Sólo pueden usarse REPUESTOS ORIGINALES que sean autorizados y aprobados por Udom S.A. Se recomienda que los componentes o piezas deterioradas se reemplacen de inmediato para garantizar un mejor funcionamiento, ahorro de energía, e incluso la prevención de averías mayores en el producto.

### **5.4. Almacenamiento**

Es importante que el producto se almacene en un lugar seco y fresco, alejado de productos químicos agresivos o fuentes de calor.

---

### 5.5. Petición de asistencia

Las peticiones de asistencia técnica deben de hacerse después de un cuidadoso análisis (detección de averías y posibles causas). En el caso de una petición por escrito, aconsejamos que se especifiquen los siguientes términos: Número de referencia, descripción detallada de la avería, tipo de pruebas que se han realizado y ajustes realizados y sus efectos.

## 06. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

UDOM S.A. declara que el producto con referencia 14.06.0 y descripción "Batidora amasadora MX300" cumple con los siguientes requisitos del marcado CE:



EN 60335-2-14:2006 + A1:2008+A11:2012 / EN 60335-1:2012 / EN 62233:2008 / The low voltage directive 2006/95/EC / EN55014-1:2006/+A1:2009/+A2:2011 / EN55014-2:1997/+A1:2001/+A2:2008 / EN6100-3-2:2006/+A1:2009/+A2:2009 / EN61000-3-3:2008 / EMC 2004/108/EC

## 07. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

### PROTEGE EL MEDIO AMBIENTE

El símbolo de la eliminación de residuos de máquinas eléctricas y electrónicas por parte de usuarios domésticos de la Unión Europea en el producto o en el embalaje, indica que no se puede desechar el producto junto con los residuos domésticos. Por el contrario, sí se debe eliminar este tipo de residuo, es responsabilidad del usuario entregarlo en un punto de recogida designado para el reciclado de máquinas electrónicas y eléctricas. El reciclaje y la recolección por separado de estos residuos en el momento de la eliminación ayudará a preservar los recursos naturales y a garantizar que el reciclaje proteja nuestra salud y el medio ambiente. Si deseas información adicional sobre los lugares donde puedes depositar estas máquinas para su reciclado, ponte en contacto con las autoridades locales de tu ciudad, con el servicio de gestión de residuos domésticos o con la tienda donde adquiriste el producto.



Cuando desees desechar la máquina en un futuro, llévalo a un centro de recogida para el reciclaje de piezas electrónicas. Puedes prevenir el riesgo de accidentes en los niños separando el enchufe antes de reciclar el aparato, ya que esto lo hace inservible. Retira asimismo las piezas con bordes cortantes (cuchillas...) para proteger a los niños.

# 01. DESCRIPTION

English

The MX300 kneading mixer has been designed for processing food in indoor domestic kitchens.

## 1.1. Technical specifications

	<b>Kneading mixer MX300 14.06.0</b>
<b>Power</b>	300 W
<b>Voltage</b>	230 V - 50 Hz
<b>Exterior dimensions</b>	197 x 102 x 188 mm
<b>Weight</b>	1,1 Kg
<b>Max. time continuous operation</b>	5 minutes
<b>Speeds</b>	5 + Turbo

## 02. BEFORE USE

- Read this instruction sheet carefully every time you use the machine.
- Keep this instruction sheet for future reference.
- Check that the machine is in good condition, paying special attention to the moving parts. If you detect any anomaly, please contact the distributor where you acquired the product.
- Before connecting the machine to the power supply check that the voltage indicated is the same as that of your local network.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Unplug the appliance after every use.
- Keep the appliance out of reach of children.

### FUNCTION OF THE KNEADING MIXER

The kneading mixer has been solely and exclusively designed for mixing, beating, blending and stirring food in a domestic environment. **Use of the product for processes other than those indicated by Elma is not authorised.**

### INSTALLATION CONDITIONS

It is recommended that the kneading mixer is used with a container suitable for the amount of food to be processed. Place the container on a flat and stable surface. The kneading mixer must be used away from moisture, heat sources and areas containing flammable materials.

## 03. INSTRUCTIONS FOR USE

---

### 3.1. Precautions

- The unit must be at the 0 position and unplugged in order to attach and remove the attachments.
- Dry your hands carefully before using the product.
- Do not handle the attachments while the unit is in operation, there is a high risk of trapping your fingers.
- Pay special attention while handling the product so that there is no tangling of hair, clothes and/or other objects.
- Do not cover the ventilation holes (4) of the product, as there would be an overheating of the motor that could irreversibly damage the product.
- Never immerse the product in water or in any other liquid as it can cause short-circuits that could damage the product and even result in the death of the user.

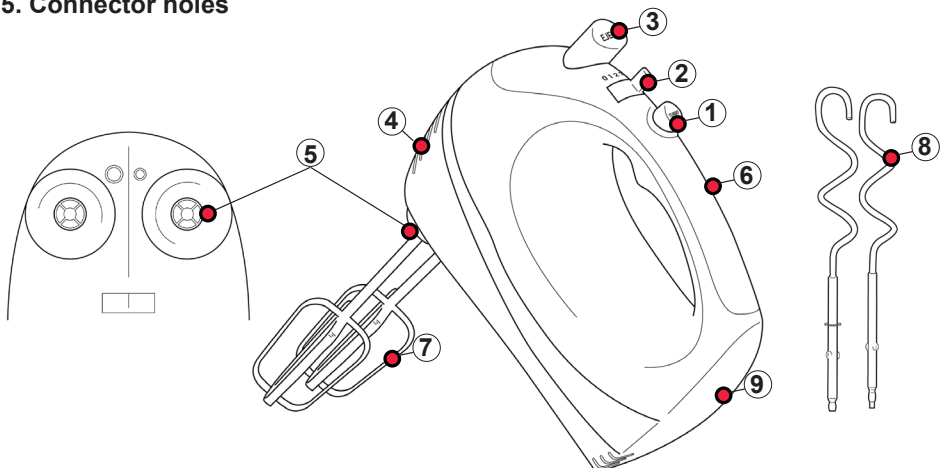
### 3.2. Before the first use

Clean the attachments (7 and 8) with a cloth soaked in hot water and neutral soap or in a dishwasher. Dry the attachments properly before proceeding to connect them to the main body of the kneading mixer.

### 3.3. Components

The product you have purchased includes the following parts:

- |                      |                   |
|----------------------|-------------------|
| 1. "Turbo" button    | 6. Handle         |
| 2. Speed selector    | 7. Beaters        |
| 3. Eject button      | 8. Kneading hooks |
| 4. Ventilation holes | 9. Main body      |
| 5. Connector holes   |                   |





### 3.4. Use of the product

Connect the accessory you want to use to process food: the kneading mixer is equipped with beaters (7) and kneading hooks (8). The recommended use for each accessory is explained later.

Insert the attachment in the connector holes (5). The attachment marked with a ring must be inserted in the connector hole also marked with a ring. You must push each attachment into their hole until you hear a “click”.

Place the food you want to process in an adequate container, it is recommended that the food does not exceed half of the container's capacity (it is possible that by processing the food, the resulting mass is larger than it was originally).

Once the attachments are connected, plug the product into a power socket. Hold the product by the handle (6) and with the speed selector (2) choose the speed at which the attachments will spin.

It is recommended that you start with a low speed and then gradually raise it as the food is processed until the desired result is achieved. Below we offer you an example of use for each speed.

- **Position 0:** off.
- **Speed 1-2:** low speed, recommended when starting to mix. It is the perfect speed for processing soft or liquid ingredients.
- **Speed 2-4:** medium speed, recommended for processing ingredients of a medium texture.
- **Speed 5:** high speed: choosing this is only recommended for beating egg whites, confectionery dough and sauces.
- **The “Turbo” button (1):** allows you to increase the rotation speed while at any of the speed selector's positions, even when at 0.

### 3.5. Accessories

- **Beaters (7):** this accessory is designed for beating, preparing light mixtures, whisking egg whites and cream and kneading light doughs.

- **Kneading hooks (8):** this accessory is conceived for kneading consistent, thick or dry doughs.

### 3.6. Usage suggestions

For improved results, start mixing by placing the attachments in the centre of the container and gently move them in spirals to process the food uniformly.

---

## ATTENTION

Do not use the kneading mixer continuously for over 5 minutes, as the motor could overheat. It is recommended that you wait 15 minutes before continuing with the task.

## 04. CLEANING

First, switch the speed selector to position 0 and unplug from the power supply. Now it is safe to handle the attachments that may be connected to the main body. Use a scraper or flat tool to remove the food that may have stuck to the blades.

Press the eject button (3) while gently pulling the attachments to help them disconnect. Never press the eject button while the unit is in operation.

Clean the attachments and main body with a damp cloth and neutral soap. Make sure that no moisture enters the ventilation holes. Then thoroughly dry the attachments and the main body.

Do not immerse the product in water or in other liquids under any circumstances. There is a risk of short-circuit.

## 05. MAINTENANCE AND WARNINGS

### 5.1. Maintenance regulations

For the cleaning and maintenance of the machine or the replacement of parts, you must switch off and unplug the product.

### 5.2. Information

For any type of maintenance, revision or repair contact Udom S.A. directly.

### 5.3. Replacement parts

Only ORIGINAL REPLACEMENT PARTS authorised and approved by Udom S.A. may be used. We recommend that damaged components or parts be replaced immediately to guarantee better operation, energy savings and even the prevention of more serious breakdowns in the device.

### 5.4. Storage

It is important to store the product in a cool, dry place, away from aggressive chemical products or sources of heat.

### 5.5. Request for support

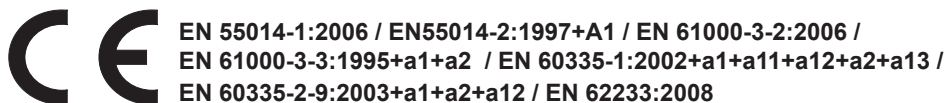
Requests for technical support must be made after careful analysis (detection of breakdowns and possible causes). In the event of a written request, we advise you specify the following terms: **Machine type, Reference number, Detailed description of the fault, Tests you have carried out and Adjustments made and their effects.**

---

## 06. DECLARATION OF CONFORMITY

English

UDOM S.A. declares that the product with reference 14.06.0 and description "Kneading mixer MX300" complies with the following CE mark requirements:



## 07. RECYCLING OF ELECTRIC AND ELECTRONIC DEVICES

### PROTECT THE ENVIRONMENT

The symbol for electric and electronic machine waste disposal by domestic users in the European Union on the product or its packaging indicates that the product may not be disposed of together with other domestic wastes. If this type of waste must be disposed of, it is the user's responsibility to take it to a collection point designated for recycling electric and electronic machines. Recycling and separate collection of these wastes at the time of disposal will help to preserve natural resources and guarantee that recycling protects the health and the environment. If you would like further information about the places where these machines can be taken for recycling, please contact the local authorities in your city, a domestic waste management service or the store where you purchased the product.



When the machine is disposed of in the future, take it to a collection point for recycling electronic parts.

To prevent the risk of accidents to children, remove the plug from the power cable before the machine is recycled, as this is irreversible.

Also remove parts with sharp edges (blades, etc.) to protect children.

# 01. DESCRIPTION

---

Le batteur pétrisseur MX300 a été conçu pour travailler des aliments dans un cadre domestique.

## 1.1. Caractéristiques techniques

	<b>Batteur pétrisseur MX300 14.06.0</b>
<b>Puissance</b>	300 W
<b>Voltage</b>	230 V - 50 Hz
<b>Dimensions extérieures</b>	197 x 102 x 188 mm
<b>Poids</b>	1,1 Kg
<b>Durée maximale fonctionnement continue</b>	5 minutes
<b>Vitesses</b>	5 + Turbo

## 02. AVANT LA MISE EN ROUTE

- Lisez attentivement cette feuille d'instructions à chaque utilisation de la machine.
- Conservez cette feuille d'instructions pour la consulter à l'avenir.
- Vérifiez que la machine se trouve dans de bonnes conditions, en faisant particulièrement attention aux parties détachables. Si vous détectez une anomalie quelconque, contactez le revendeur où vous avez acheté le produit.
- Avant de brancher la machine au réseau électrique, vérifiez que le voltage indiqué correspond au voltage du réseau électrique local.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation.
- Conservez l'appareil hors de portée des enfants.

### FONCTION DU BATTEUR PÉTRISSEUR

Le batteur pétrisseur a été conçu dans le seul et unique but de pétrir, battre et mélanger des aliments dans un cadre domestique. **Les usages du produit autres que ceux indiqués par Elma ne sont pas autorisés.**

### CONDITIONS D'INSTALLATION

Nous recommandons d'utiliser le batteur pétrisseur avec un récipient de dimensions adaptées à la quantité d'aliments qui seront travaillés. Placer le récipient sur une surface lisse et stable. Le batteur pétrisseur doit toujours être installé loin de zones humides et des sources de chaleur, mais aussi des zones comportant des matériaux inflammables.

### 3.1. Précautions

- L'appareil doit se trouver sur la position 0 et être déconnecté pour pouvoir assembler et désassembler les fouets.
- Veillez à bien sécher vos mains avant d'utiliser le produit.
- Ne manipulez pas les fouets tant que l'appareil est en fonctionnement : il existe un risque élevé de pincement des doigts.
- Lors de toute manipulation de l'appareil, soyez vigilants et veillez à ce que vos cheveux, vos vêtements ou tout autre objet ne soient pas happés.
- Ne recouvrez pas les orifices d'aération (4) de l'appareil : vous provoqueriez un échauffement du moteur qui pourrait endommager de manière irréversible l'appareil.
- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide : vous provoqueriez des court-circuits endommageant l'appareil et feriez courir un danger de mort à l'utilisateur.

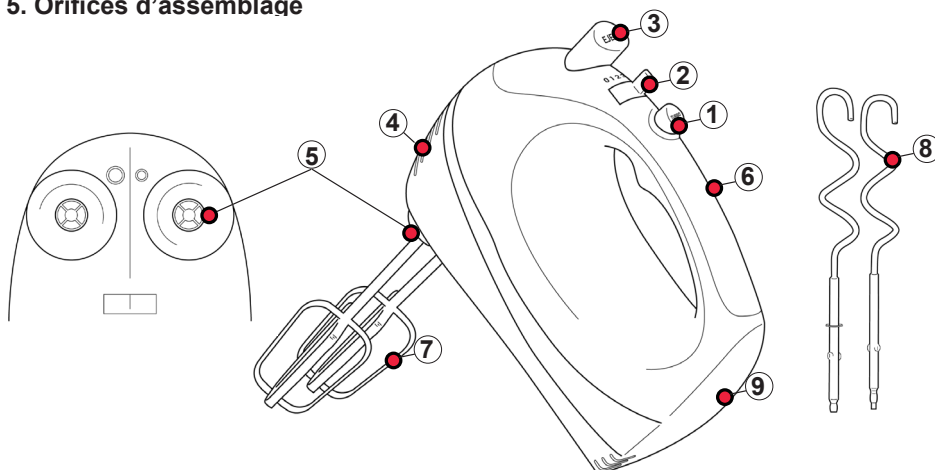
### 3.2. Avant la première utilisation

Nettoyez les fouets (7 et 8) avec un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon neutre ou bien dans un lave-vaisselle. Séchez soigneusement les fouets avant de les connecter au corps principal du batteur pétrisseur.

### 3.3. Composants

Le produit que vous avez acheté comporte les éléments suivants:

- |                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| 1. Bouton "Turbo".       | 6. Poignée         |
| 2. Variateur de vitesse. | 7. Fouets batteurs |
| 3. Bouton "Eject"        | 8. Fouets pétrins  |
| 4. Orifices d'aération   | 9. Corps principal |
| 5. Orifices d'assemblage |                    |



---

### 3.4. Utilisation de l'appareil

Connectez l'accessoire que vous souhaitez utiliser pour travailler les aliments : le batteur pétrisseur est muni de fouets batteurs (7) et de fouets pétrins (8). L'usage recommandé pour chaque accessoire est expliqué plus loin.

Introduisez les fouets dans les orifices d'assemblage (5). Le fouet marqué d'une bague devra être inséré dans l'orifice de raccord également marqué d'une bague. Pour connecter chaque fouet, il vous faut pousser la tige dans l'orifice jusqu'à entendre un "clic".

Déposez les aliments que vous souhaitez travailler dans un récipient adapté. Nous recommandons d'utiliser une quantité d'aliments ne dépassant pas la moitié de la capacité du récipient (lors du traitement de l'aliment, il est possible que sa masse originale augmente de volume).

Dès lors que les fouets sont connectés, branchez l'appareil au réseau électrique. Maintenez l'appareil par sa poignée (6) et sélectionnez la vitesse de rotation (2) des fouets par le biais du variateur de vitesse.

Nous vous recommandons que commencer par une vitesse lente et d'augmenter au fur et à mesure du travail de l'aliment, jusqu'à obtenir le résultat souhaité. Nous vous indiquons à suivre des utilisations de référence pour chaque vitesse.

- **Position 0** : éteint.

- **Vitesse 1-2** : vitesse lente, recommandée pour démarrer le mélange. Il s'agit de la vitesse adaptée pour travailler des ingrédients peu consistants ou liquides.

- **Vitesse 2-4** : vitesse moyenne, recommandée pour travailler des pâtes de consistance moyenne.

- **Vitesse 5** : vitesse élevée, elle n'est recommandée que pour battre des blancs d'œufs, des pâtes pâtisseries et des sauces.

- **Le bouton "Turbo" (1)** vous permettra d'augmenter la vitesse de rotation sur n'importe quelle position du variateur de vitesse, même si celui-ci se trouve sur la position 0.

### 3.5. Accessoires

-Fouets batteurs (7) : cet accessoire est conçu pour battre, préparer des mélanges légers, monter des blancs et des crèmes et mélanger des pâtes légères.

-Fouets pétrins (8) : cet accessoire est conçu pour pétrir des pâtes consistantes, épaisses ou sèches.

### 3.6. Conseils d'utilisation

Pour de meilleurs résultats, commencez votre mélange en plaçant les fouets au centre du récipient puis déplacez lentement les fouets en un mouvement de spirales pour travailler les aliments de manière homogène.

---

### **ATTENTION**

N'utilisez pas la machine de manière continue pendant plus de 5 minutes, pour ne pas créer une surchauffe de l'unité moteur. Nous vous recommandons d'attendre au moins 15 minutes avant de reprendre votre travail.

## **04. NETTOYAGE**

Avant toute chose, placez le variateur de vitesse sur la position 0 et débranchez la prise. Vous pouvez à présent manipuler les fouets éventuellement fixés au corps principal de manière sûre. Utilisez une spatule ou un outil plat pour retirer la matière qui reste éventuellement collée aux fouets.

Appuyez sur le bouton eject (3) tout en tirant légèrement sur les fouets pour faciliter leur expulsion. Vous ne devez sous aucun prétexte appuyer sur le bouton eject pendant que l'appareil est en fonctionnement.

Avec un chiffon humide et du savon neutre, nettoyez les accessoires et le corps principal. Veillez à ce qu'aucune humidité ne pénètre dans les orifices d'aération. Ensuite, séchez soigneusement les fouets et le corps principal.

Ne plongez sous aucun prétexte l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide. Risque de court-circuit.

## **05. ENTRETIEN - PRÉCAUTIONS**

### **5.1. Règles d'entretien**

Il est nécessaire d'éteindre et de débrancher la machine pour son nettoyage et son entretien ou lors du remplacement de pièces.

### **5.2. Informations**

Pour tout type de maintenance, révision ou réparation, veuillez contacter directement Udom S.A.

### **5.3. Pièces de rechange**

Seules des PIÈCES DE RECHANGE ORIGINALES autorisées et approuvées par Udom S.A. peuvent être utilisées. Nous vous recommandons de remplacer aussitôt les composants ou pièces détériorés afin de garantir un fonctionnement optimal, d'économiser de l'énergie et même de prévenir des pannes plus importantes sur l'appareil.

### **5.4. Stockage**

Il est important de stocker la machine dans un endroit sec et frais, éloigné de produits chimiques agressifs ou sources de chaleur.

---

### 5.5. Demande d'assistance

Les demandes d'assistance technique doivent être effectuées seulement après avoir fait une analyse précise (détection des pannes et causes possibles). Si vous souhaitez nous contacter par écrit, nous vous conseillons de spécifier les points suivants : **Type de machine, Numéro de référence, Description détaillée de la panne, Type d'essais effectués et Réglages réalisés ainsi que leurs effets.**

## 06. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

UDOM S.A. déclare que le produit référencé 14.06.0 et avec la description "Batteur pétrisseur MX300" est conforme aux exigences suivantes du marquage CE:



EN 60335-2-14:2006 + A1:2008+A11:2012 / EN 60335-1:2012 / EN 62233:2008 / The low voltage directive 2006/95/EC / EN55014-1:2006/+A1:2009/+A2:2011 / EN55014-2:1997/+A1:2001/+A2:2008 / EN6100-3-2:2006/+A1:2009/+A2:2009 / EN61000-3-3:2008 / EMC 2004/108/EC

## 07. ÉLIMINATION DES MACHINES ÉLECTRONIQUES ET ÉLECTRIQUES

### PROTÉGEZ L'ENVIRONNEMENT

Le symbole de l'élimination des déchets de machines électriques et électroniques par les utilisateurs domestiques de l'Union européenne figurant sur le produit ou l'emballage indique que l'on ne peut pas jeter le produit avec les déchets domestiques. Si l'utilisateur souhaite éliminer ce type de résidu, il lui incombe de le remettre à un centre de traitement assurant le recyclage des machines électroniques et électriques. Le recyclage et le tri de ces résidus lors de leur élimination contribuera à préserver les ressources naturelles et à garantir que le recyclage protège votre santé et l'environnement. Si vous souhaitez des informations supplémentaires sur les endroits où déposer ces machines en vue de leur recyclage, veuillez contacter les organismes locaux de votre ville, avec le service de gestion des déchets domestiques ou le magasin où vous avez acquis le produit.



Si vous souhaitez vous débarrasser de l'appareil, emmenez-le dans un centre de traitement pour le recyclage des composants électroniques. Pour prévenir tout risque d'accidents impliquant des enfants, veuillez séparer la prise électrique avant de recycler la machine, de sorte que cette dernière soit inutilisable. Retirez également les pièces tranchantes (lames, etc.) pour protéger les enfants.



# 01. DESCRIÇÃO

Português

A batedora amassadora MX300 foi concebida para processar alimentos em cozinhas interiores domésticas.

## 1.1. Características técnicas

	<b>Batedora amassadora MX300 14.06.0</b>
<b>Potência</b>	300 W
<b>Voltagem</b>	230 V - 50 Hz
<b>Dimensões exteriores</b>	197 x 102 x 188 mm
<b>Peso</b>	1,1 Kg
<b>Tempo máx. funcionamento contínuo</b>	5 minutos
<b>Velocidades</b>	5 + Turbo

## 02. ANTES DA INSTALAÇÃO

- Leia atentamente esta folha de instruções sempre que for usar a máquina.
- Guarde esta folha de instruções para o futuro.
- Confirme que a máquina está em boas condições, prestando especial atenção às partes móveis. No caso de se detetar alguma anomalia, contacte o distribuidor onde adquiriu o produto.
- Antes de ligar a máquina à rede elétrica, confirme que a voltagem indicada na máquina corresponde à voltagem da rede elétrica local.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver a funcionar.
- Desligue o aparelho depois de cada uso.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.

### FUNÇÃO DA BATEDORA AMASSADORA

A batedora amassadora foi concebida única e exclusivamente para amassar, bater, misturar e mexer alimentos no âmbito doméstico. **Não está autorizado o uso do produto para processos diferentes dos indicados pela Elma.**

### CONDIÇÕES DA INSTALAÇÃO

Recomenda-se utilizar a batedora amassadora juntamente com um recipiente de um tamanho proporcional à quantidade de alimento que se for processar. Posicionar o recipiente numa superfície lisa e estável. A batedora amassadora deve ser utilizada em zonas longe da humidade, de fontes de calor, assim como de zonas com material inflamável.

## 03. INSTRUÇÕES DE USO

---

### 3.1. Precauções

- O aparelho deve estar na posição 0 e desligado para proceder ao acoplamento e desacoplamento das varetas.
- Seque bem as mãos antes de utilizar o produto.
- Não mexa nas varetas enquanto o aparelho estiver em funcionamento, existe um grande risco de entalamento de extremidades.
- Preste especial atenção quando manipular o produto para não se produzirem enrolamentos de cabelo, roupa e/ou outros objetos.
- Não tape os orifícios de ventilação (4) do produto, pois produzir-se-á um reaquecimento do motor que pode danificar o produto irreversivelmente.
- Nunca submergir o produto em água ou em qualquer outro líquido pois pode provocar curto-circuitos que danifiquem o produto e inclusive provocar a morte do utilizador.

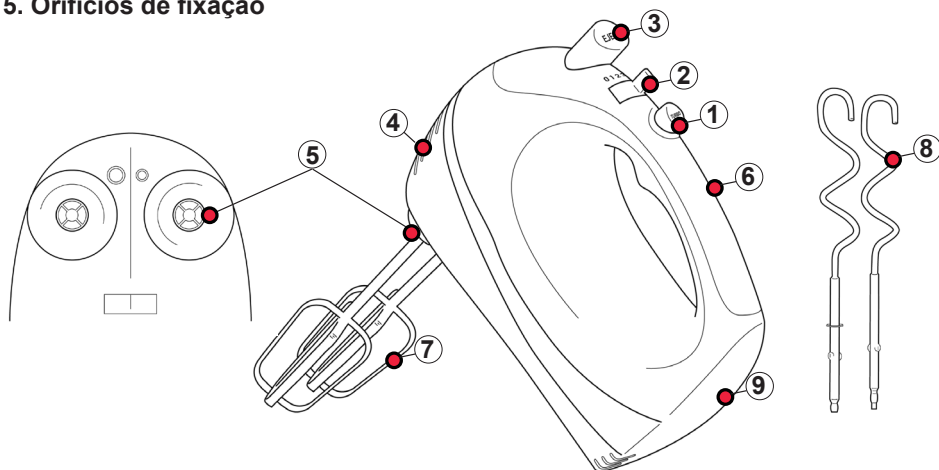
### 3.2. Antes do primeiro uso

Limpe as varetas (7 e 8) com um pano molhado em água quente e sabonete neutro ou na máquina de lavar loiça. Seque corretamente as varetas antes de as ligar ao corpo principal da batidora amassadora.

### 3.3. Lista de componentes

O produto adquirido tem as seguintes partes:

- |                            |                        |
|----------------------------|------------------------|
| 1. Botão “Turbo”.          | 6. Pega                |
| 2. Seletor de velocidade.  | 7. Varetas bateras     |
| 3. Botão Eject             | 8. Varetas amassadoras |
| 4. Orifícios de ventilação | 9. Corpo principal     |
| 5. Orifícios de fixação    |                        |



### 3.4. Utilização do produto

Ligue o acessório que quiser utilizar para processar alimentos: a batedora amassadora vem equipada com varetas batedoras (7) e varetas amassadoras (8). Mais adiante, explicamos o uso recomendado para cada acessório.

Introduza as varetas nos orifícios de fixação (5). A vareta marcada com o aro deverá ser introduzida no orifício de fixação também com um aro. Deverá empurrar cada vareta no orifício até ouvir um “clique”.

Introduza os alimentos que quiser processar num recipiente correto, recomenda-se que o alimento não exceda a metade da capacidade do recipiente (é possível que, ao processar o alimento, a massa resultante aumente o volume original).

Depois de ligar as varetas, ligue o produto à rede elétrica. Prenda o produto pela pega (6) e selecione por meio do seletor de velocidade (2) a velocidade de rotação das varetas.

Recomenda-se começar com uma velocidade baixa e ir aumentando pouco a pouco conforme se for processando o alimento até conseguir o resultado desejado. Depois, oferecemos-lhe uma referência de utilização para cada velocidade.

**-Posição 0:** desligado.

**-Velocidade 1-2:** velocidade baixa, recomendada para começar a mistura. É a velocidade idónea para processar ingredientes pouco consistentes ou líquidos.

**-Velocidade 2-4:** velocidade média, recomendada para processar massas de textura média.

**-Velocidade 5:** velocidade alta, recomenda-se a sua seleção só para bater claras de ovos, massas de pastelaria e molhos.

- O botão “Turbo” (1) permitir-lhe-á aumentar a velocidade de rotação em qualquer posição do seletor de velocidade, inclusive quando estiver na posição 0.

### 3.5. Acessórios

-Varetas batedoras (7): este acessório está concebido para bater, preparar misturas ligeiras, bater claras em castelo e natas e remover massas ligeiras.

-Varetas amassadoras (8): este acessório está concebido para amassar massas consistentes, espessas ou secas.

### 3.6. Sugestões de uso

Para melhores resultados, comece a mistura posicionando as varetas no centro do recipiente e desloque suavemente as varetas descrevendo espirais para processar os alimentos homogeneamente.

---

## ATENÇÃO

Não utilize a batedora amassadora continuamente durante mais de 5 minutos, pois a unidade motora pode sobreaquecer. Recomenda-se esperar pelo menos 15 minutos antes de prosseguir com a tarefa.

## 04. LIMPEZA

Primeiramente, posicione o seletor de velocidade na posição 0 e desligue a ficha. Agora é seguro manipular as varetas que possam estar ligadas ao corpo principal. Utilize uma espátula ou um utensílio para retirar o alimento que tenha ficado agarrado às varetas.

Prima o botão ejecte (3) enquanto puxa as varetas ligeiramente para facilitar a sua expulsão. Não prima por motivo algum o botão eject enquanto o produto estiver a funcionar.

Limpe com um pano húmido e sabonete neutro os acessórios e o corpo principal. Preste atenção para não entrar humidade pelos orifícios de ventilação. Depois, seque corretamente as varetas e o corpo principal.

Não submerja por motivo algum o produto em água ou outros líquidos. Existe o risco de curto-circuito.

## 05. MANUTENÇÃO - AVISOS

### 5.1. Normas de manutenção

Para a limpeza e manutenção da batedora amassadora ou substituição de peças, é necessário desligar o produto da corrente.

### 5.2. Informação

Para qualquer tipo de manutenção, revisão ou reparação, contactar diretamente a Udom S.A.

### 5.3. Peças sobresselentes

Só se pode usar PEÇAS SOBRESSELENTES ORIGINAIS que sejam autorizadas e aprovadas pela Udom S.A. Recomenda-se que os componentes ou as peças deteriorados se substituam imediatamente para garantir um melhor funcionamento, poupança de energia, e inclusive a prevenção de avarias maiores no aparelho.

### 5.4. Armazenamento

É importante que a batedora amassadora seja armazenada num lugar seco e fresco, longe de produtos químicos agressivos ou fontes de calor.

### 5.5. Pedido de assistência

Os pedidos de assistência técnica devem ser feitos depois de uma cuidadosa análise (detecção de avarias e possíveis causas). No caso de um pedido por escrito, aconselhamos que se especifique os seguintes termos: **Tipo de máquina, Número de referência, Descrição detalhada da avaria, Tipo de ensaios que se realizaram e Ajustes realizados e seus efeitos.**

## 06. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

A UDOM S.A. declara que o produto com a referência 14.06.0 y descrição “Batedora amassadora MX300” cumpre os seguintes requisitos da marcação CE:



EN 60335-2-14:2006 + A1:2008+A11:2012 / EN 60335-1:2012 / EN 62233:2008 / The low voltage directive 2006/95/EC / EN55014-1:2006/+A1:2009/+A2:2011 / EN55014-2:1997/+A1:2001/+A2:2008 / EN6100-3-2:2006/+A1:2009/+A2:2009 / EN61000-3-3:2008 / EMC 2004/108/EC

## RECICLAGEM DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS

### PROTEJA O MEIO AMBIENTE

O símbolo do descarte de resíduos de máquinas elétricas e eletrônicas por usuários domésticos da União Europeia no produto ou na embalagem, indica que o produto não se pode descartar junto com o lixo doméstico. Pelo contrário, se deve remover este tipo de resíduo, é da responsabilidade do usuário entregá-lo em um ponto de coleta designado para a reciclagem de máquinas eletrônicas e elétricas. A reciclagem e a coleta seletiva destes resíduos no momento do descarte ajudará a conservar os recursos naturais e a garantir que a reciclagem protege a sua saúde e o meio ambiente. Para obter informações adicionais sobre os locais onde pode depositar estas máquinas para a reciclagem, contacte as autoridades locais da sua cidade, com o serviço de gestão de resíduos domésticos ou com a loja onde adquiriu o produto.



Quando quiser se desfazer da máquina no futuro, leve-a para um centro de recolha para reciclagem de peças eletrônicas. Pode evitar o risco de acidentes em crianças separando a cavilha de rede antes de reciclar a máquina, pois assim a torna inutilizável. Remova também as peças com arestas cortantes (lâminas...) para proteger as crianças.







**Certificado de garantía /**  
Warranty certificate /  
Certificat de garantie /  
Certificado de garantia /

---

## Español

Rellene esta hoja de garantía. Esta garantía tendrá validez solamente cuando se presente con la factura original o comprobante de compra (indicando la fecha de compra, modelo y el nombre del distribuidor) junto con el producto defectuoso durante el periodo que cubre la garantía. Período de garantía: 2 años.

## English

Please complete this warranty card. This warranty shall only be valid when the original invoice or purchase receipt is presented (indicating the purchase date, model and the distributor's name) together with the defective product during the warranty validity period. Warranty period: 2 years.

## Français

Veillez compléter cette garantie. Celle-ci ne sera valable que sur présentation de la facture d'origine ou de toute pièce justificative de l'achat (signalant la date de l'achat, le modèle et le nom du distributeur), accompagné du produit défectueux durant la période couverte par la garantie. Période de garantie: 2 ans.

## Português

Preencha esta garantia. Esta garantia só é válida quando se apresenta com a factura original ou recibo de venda (indicando a data da compra, modelo e nome do concessionário) juntamente com o produto defeituoso durante o período coberto pela garantia. Período de garantia: 2 anos.



Ref. ....

S/N.....

Fecha de venta / Sale date / Date de la vente / Data da venda ...../...../.....

**DISTRIBUIDOR / RETAILER / DISTRIBUTEUR / DISTRIBUIDOR**

Razón social / Registered name / Raison sociale / Razão social

.....

País / Country / Pays / País .....

Tel.....

Email.....

Sello y firma / Stamp and signature / Sceau et signature / Selo e assinatura:



**USUARIO / USER / UTILISATEUR / USUÁRIO**

Nombre / Name / Prénom / Nome .....

Apellidos / Surname / Nome / Sobrenome .....

Dirección / Address / Adresse / Endereço .....

Tel..... Email.....

En cumplimiento de lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre sobre Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que sus datos personales quedarán incorporados en el fichero de CLIENTES y PROVEEDORES, cuyo responsable es UDOM S.A. En este sentido Vd. consiente de forma expresa a que sus datos sean tratados por UDOM S.A., con arreglo a nuestra relación comercial, así como para remitirle información de su interés, relativa al ámbito de nuestra actividad. Asimismo, le informamos que Vd. puede ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiéndose a UDOM S.A. con CIF: A20317418 y domicilio P.I. Goian, Zabaldea, 1, de Legutiano.





UDOM S.A.  
C/ Zabaldea, 1 (Pol. Ind. Goiaín) •  
01170 Legutiano (Álava) • España •  
info@elma.es • [www.elma.es](http://www.elma.es) •





# ELMA®

• Desde 1924 •

[www.elma.es](http://www.elma.es)



c/ Zabaldea, 1 (Pol. Ind. Goian) • 01170 • Legutiano (Álava) Spain  
• [info@elma.es](mailto:info@elma.es) •

Elma es una marca de Udom S.A. empresa perteneciente al Grupo Otua. [www.grupo-otua.com](http://www.grupo-otua.com)