

T 7,5kg/20L AS



101939

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Alemanha

tel. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Linha de atendimento: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versão: 1.0

Data de preparação: 2023-08-14

Manual de instruções original

1	Segurança	2
1.1	Explicação de sinais de atenção.....	2
1.2	Instruções de segurança.....	3
1.3	Utilização adequada	5
1.4	Utilização inadequada.....	5
2	Informações gerais	6
2.1	Responsabilidade e garantia	6
2.2	Proteção de direitos autorais	6
2.3	Declaração de conformidade	6
3	Transporte, embalagem e armazenagem.....	7
3.1	Controle de entrega	7
3.2	Embalagem.....	7
3.3	Armazenagem	7
4	Dados técnicos	8
4.1	Dados técnicos	8
4.2	Resumo dos componentes do aparelho	9
4.3	Funções do aparelho	11
5	Instalação e operação	11
5.1	Instalação	11
5.2	Operação	13
6	Limpeza e manutenção	19
6.1	Instruções referentes à segurança durante a limpeza	19
6.2	Limpeza	19
6.3	Manutenção	20
7	Possíveis defeitos.....	21
8	Reciclagem.....	22



Antes de iniciar a utilização deve ler o manual de instruções e seguidamente guardá-lo num lugar facilmente acessível!

Este manual do usuário descreve a instalação, operação e manutenção e serve como uma fonte importante de informações e orientação. Um pré-requisito para o funcionamento seguro e adequado do aparelho é estar familiarizado com todas as instruções de segurança e operação contidas no aparelho. Além disso, aplicam-se as disposições sobre a prevenção de acidentes, regulamentos de saúde e segurança e regulamentos legais em vigor no que se refere à utilização do aparelho.

Antes de iniciar o trabalho com o aparelho e, em particular, antes de ligá-lo, leia este manual do usuário para evitar danos a pessoas e materiais. O uso inadequado pode causar danos.

Este manual de instruções é parte integrante do produto e deve ser mantido na proximidade imediata do aparelho e disponível em todos os momentos. Caso o aparelho seja transferido, também será necessário fornecer este manual do usuário.

PT

1 Segurança

O aparelho foi produzido de acordo com as normas técnicas vigentes. Entretanto o aparelho pode se tornar uma fonte de perigos se for utilizado de maneira incorreta ou inadequada. Todas as pessoas que usam o aparelho devem aderir às informações contidas neste manual de instruções de operação e observar as instruções de segurança.

1.1 Explicação de sinais de atenção

As instruções relacionadas à segurança e as informações de atenção estão indicadas neste manual de instruções mediante sinais de atenção. Estas instruções precisam ser seguidas à risca para se evitar acidentes, danos pessoais e materiais.



PERIGO!

O sinal de atenção de **PERIGO** alerta sobre perigos que podem levar à ferimentos sérios ou morte, se não forem evitados.



AVISO!

O sinal de atenção de **AVISO!** alerta sobre perigos que podem causar ferimentos médios ou morte se não forem evitados.



CUIDADO!

O sinal de atenção de **CUIDADO** alerta sobre perigos que podem causar ferimentos leves e médios se não forem evitados.

ATENÇÃO!

O sinal de atenção **ATENÇÃO** indica possíveis danos materiais que podem ocorrer se as instruções de segurança não forem seguidas.

NOTA!

O símbolo de **NOTA** informa ao usuário dicas e informações referentes ao uso correto do aparelho.

1.2 Instruções de segurança

Corrente elétrica

- A sobretensão ou instalação incorreta pode resultar em choque elétrico.
- O aparelho só pode ser conectado se os dados da placa de informação corresponderem à tensão da rede.
- Para evitar curtos-circuitos elétricos, o aparelho deve ser mantido seco.
- Se ocorrerem avarias durante o funcionamento, desligue imediatamente o aparelho da fonte de alimentação.
- Não toque na tomada do aparelho com as mãos molhadas.
- Nunca segure o aparelho se este cair na água. Desconecte imediatamente o aparelho da fonte de alimentação.
- Todos os reparos ou aberturas do gabinete só podem ser realizados por especialistas e por oficinas adequadas.
- Não transportar o aparelho pelo cabo de conexão.
- Não permitir que o cabo de conexão entre em contato com fontes de calor e bordas afiadas.
- Não dobrar, apertar ou prender o cabo de conexão.
- Sempre desconectar o cabo de conexão do aparelho.

- Nunca colocar o aparelho ou outros itens sobre o cabo de conexão.
- Para desligar o aparelho da fonte de alimentação elétrica, segure sempre pelo plugue.
- O cabo de alimentação deve ser verificado regularmente do ponto de vista de danificações. Não utilizar o aparelho com o cabo de alimentação danificado. Se o cabo estiver danificado, para evitar qualquer perigo, deve encomendar a sua troca num ponto de serviço ou a um electricista qualificado.

Segurança durante a operação de batedeiras planetárias

- Nunca toque nas partes móveis do aparelho durante a operação.
- Mantenha as mãos, cabelos, roupas, espátulas ou utensílios de cozinha semelhantes afastados da tigela e do batedor enquanto o aparelho estiver em operação.
- Substitua os batedores somente depois que o aparelho estiver completamente parado. Ele continua a funcionar por um curto período de tempo após desconectar a fonte de alimentação.

Equipe de operação

- O aparelho só pode ser operado por pessoal especializado qualificado e treinado.
- Este dispositivo não pode ser operado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, bem como por pessoas com experiência limitada e / ou conhecimento limitado.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem ou liguem o dispositivo.

Operação somente sob supervisão

- O aparelho só pode ser operado sob supervisão.
- Fique sempre nas imediações do aparelho.

Uso indevido

- O uso indevido ou o uso proibido podem danificar o aparelho.
- O dispositivo pode ser usado somente quando sua condição técnica não levanta objeções e permite um trabalho seguro.
- O dispositivo só pode ser usado se todas as conexões tiverem sido feitas de acordo com os regulamentos.
- O aparelho só pode ser usado quando estiver limpo.
- Use apenas peças de reposição originais. Nunca realize uma auto-reparação do dispositivo.
- Não faça alterações ou modificações no dispositivo.

1.3 Utilização adequada

Qualquer uso do aparelho para fins diferentes e/ou divergentes de seu uso normal conforme descrito abaixo é proibido e considerado uso indevido.

O uso a seguir está de acordo com o uso pretendido:

- Amassar massa para pão e pasteleria
- Bater massa de pasteleria e de bolo
- Bater chantilly, natas e ovos.

PT

1.4 Utilização inadequada

O uso incorreto pode levar a ferimentos à pessoas e bens causados por tensão, fogo e temperaturas elevadas perigosas. No aparelho, apenas podem ser realizados os trabalhos descritos neste manual.

O uso a seguir não está de acordo com o uso pretendido:

- Trabalho com alimentos inadequados e outros materiais inadequados.

2 Informações gerais

2.1 Responsabilidade e garantia

Todas as informações e nas dicas contidas neste manual de instruções foram compiladas com o devido respeito aos regulamentos vigentes, com base em conhecimentos atuais de engenharia e de projetos, bem como em nossos muitos anos de experiência. No caso de encomendar modelos especiais ou opções adicionais e, no caso de utilização dos conhecimentos técnicos mais recentes, o aparelho fornecido em determinadas circunstâncias pode diferir das explicações e numerosos desenhos contidos neste manual de instruções.

O fabricante não tem qualquer responsabilidade por danos e defeitos causados por:

- não seguimento das instruções,
- utilização inadequada,
- interferências em mudanças técnicas pelo usuário,
- utilização de peças de substituição não autorizadas.

Reservamo-nos o direito de realizar mudanças técnicas no produto para melhorar sua utilização e seu desempenho.

PT

2.2 Proteção de direitos autorais

Este manual, os textos, desenhos, imagens e outros itens nele contidos estão protegidos por direitos autorais. Sem o consentimento por escrito do fabricante, é proibido reproduzir o conteúdo do manual do usuário em qualquer forma e de qualquer maneira (incluindo fragmentos), e usar e/ou transferir seu conteúdo para terceiros. As violações do descrito acima resultarão na obrigação de pagamentos de compensações. Reservamo-nos o direito de prosseguir outras reivindicações.

2.3 Declaração de conformidade

O aparelho cumpre com os padrões atuais e as diretrizes da UE. O acima referido está confirmado pela Declaração de Conformidade CE. Se necessário, estamos à disposição para enviar-lhe a Declaração de Conformidade relevante.

3 Transporte, embalagem e armazenagem

3.1 Controle de entrega

Após a recepção do produto, você deve verificar imediatamente se o aparelho está completo e que não tenha sido danificado durante o transporte. Em caso de danos visíveis durante o transporte, recuse-se a aceitar o aparelho ou aceite o produto de maneira condicional. Nos documentos de transporte / nota de transporte da empresa transportadora, assinale a descrição do dano e faça uma reclamação. Os danos ocultos devem ser relatados imediatamente após terem sido identificados, uma vez que as reivindicações só podem ser reclamadas dentro dos prazos aplicáveis.

Na ausência de peças ou acessórios, entre em contato com o nosso Departamento de Atendimento ao Cliente.

3.2 Embalagem

Por favor, não descarte a caixa de papelão do aparelho. Pode ser necessário armazenar o aparelho quando se deslocar ou quando enviar o aparelho ao nosso centro de serviço em caso de qualquer dano.

A embalagem e os itens individuais são feitos de materiais recicláveis. Em detalhes são: folhas e sacos de plástico e embalagens de papelão.

Ao descartar a embalagem, observe os regulamentos vigentes em seu país. Os materiais de embalagem reutilizáveis devem ser reciclados.

3.3 Armazenagem

Mantenha a embalagem fechada até o aparelho ser instalado e observe as instruções de configuração e armazenagem contidos na parte externa. As embalagens só devem ser armazenadas nas seguintes condições:

- dentro de casa
- se estiverem em ambiente seco e livre de poeira
- se estiverem longe de produtos agressivos
- em um local protegido da luz solar
- se estiverem em local protegido contra choques mecânicos.

Em caso de período longo de armazenamento (mais de 3 meses), verifique o estado da embalagem e das peças regularmente. Se necessário, a embalagem deve ser substituída por uma nova.

4 Dados técnicos

4.1 Dados técnicos

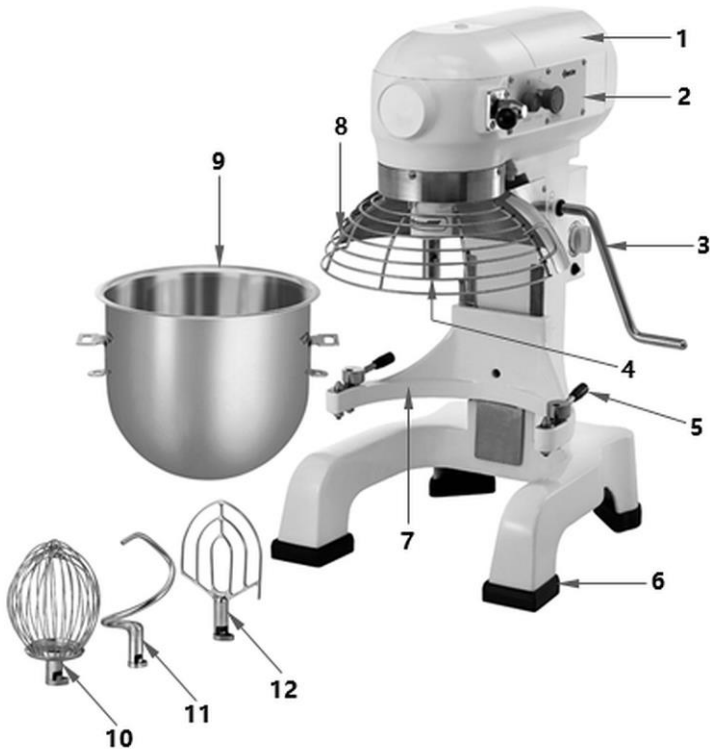
Nome:	Batedeira planetária T 7,5kg/20L AS
Número de ref.:	101939
Material:	alumínio fundido
Material da tigela:	aço inoxidável
Quantidade de massa batida em kg/l :	7,5 / 20
Níveis de velocidade:	3
Definição de tempo, de – até, em min.:	5 - 30 + sem fim
Intervalos de ajuste do tempo, em min.:	1
Carga de conexão:	1,1 kW 230 V 50/60 Hz
Dimensões (L x P x A) em mm:	496 x 530 x 800
Peso em kg:	80,0

Sujeito a alterações técnicas!

Versão / propriedades

- Conexão do aparelho: pronto para conexão
- Tigela removível
- Interruptor de segurança
- Temporizador
- Proteção do motor
- Interruptor de ligar/desligar
- Inclui:
 - 1 pá misturadora plana, aço inoxidável
 - 1 acessório amassador, aço inoxidável
 - 1 acessório batedor, aço inoxidável, alumínio
 - 1 grade de proteção, aço inoxidável

4.2 Resumo dos componentes do aparelho



PT

Des. 1

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 1. Parte exterior | 2. Painel de comando |
| 3. Alavanca | 4. Suporte do batedor |
| 5. Alavanca de fixação da tigela | 6. Base com pés de borracha |
| 7. Suporte da tigela | 8. Tela de segurança |
| 9. Tigela | 10. Batedeira |
| 11. Gancho de amassar | 12. Batedor plano |

Painel de comando



Des. 2

- | | |
|--|-------------------------|
| 13. Controlador de nível de velocidade | 14. Botão Start (verde) |
| 15. Interruptor Stop/Desl. (vermelho) | 16. Temporizador |
| 17. Botão RESET | |

PT

Segurança

O aparelho está equipado com recursos de segurança que impedem a inicialização do aparelho quando:

- a grade de proteção não estiver fechada,
- a tigela não estiver colocada no suporte da tigela,
- o suporte da tigela não tiver sido elevado à sua posição mais alta pela alavanca.

Para proteção adicional, o aparelho está equipado com **proteção contra falta de energia**. Isso significa que, no caso de uma falta de energia, o aparelho só pode ser reiniciado ao se pressionar novamente o botão Iniciar. Esse elemento garante que o aparelho não possa ser iniciado automaticamente depois que a energia for restaurada.

Em caso de sobrecarga, a **proteção contra superaquecimento** é acionada e o aparelho para automaticamente. Nesse caso, desligue a máquina pelo interruptor Stop/Desl. e depois que a unidade parar completamente, reduza a quantidade de massa. Pressione o botão RESET no lado direito do aparelho. Reinicie o aparelho.

4.3 Funções do aparelho

Numa bateadeira planetária equipada com um temporizador, podem ser preparados rapidamente diferentes tipos de massa, natas e cremes. O eficiente misturador produz até 7,5 kg de massa em um ciclo de trabalho.

5 Instalação e operação

5.1 Instalação



CUIDADO!

No caso de instalação incorreta, configuração, consertos, manutenção ou por conta da manipulação inadequada do aparelho, pode-se causar danos materiais ou corporais.

A configuração e instalação, bem como a reparação só podem ser realizadas por um técnico de serviço autorizado de acordo com a legislação nacional aplicável.

AVISO!

O fabricante não aceita qualquer responsabilidade ou garantia por danos atribuíveis à não conformidade com os regulamentos ou instalação inadequada.

PT

Como desembalar / instalar

- Desembale o aparelho e remova todos os elementos externos e internos da embalagem e as proteções de transporte.



CUIDADO!

Perigo de sufocamento!

Impedir que as crianças acessem materiais de embalagem, como sacolas plásticas e elementos de isopor.

- Se houver uma película protetora no aparelho, remova-a. Deve-se retirar a película de proteção lentamente para que não deixe restos de cola. Remova qualquer resíduo do adesivo com um solvente adequado.
- Tenha cuidado para não danificar a placa de identificação ou as indicações de aviso no aparelho.

- **Nunca** coloque o aparelho num ambiente húmido ou molhado.
- Instale o aparelho de modo que as conexões sejam facilmente acessíveis para uma eventual desconexão rápida, se necessário.
- O aparelho deve ser colocado em uma superfície com as seguintes características:
 - plana, com capacidade de carga suficiente, resistente à água, seca e resistente a altas temperaturas
 - grande o suficiente para que se possa operar o aparelho sem problemas
 - facilmente acessível
 - ter boa ventilação.
- Debe mantener una distancia suficiente de los bordes de la mesa. El dispositivo podría volcar y caerse.

Conectar à eletricidade

- Verifique se os dados técnicos da unidade (ver placa de informações) correspondem aos dados da rede local.
- Conecte o dispositivo a uma tomada única e suficientemente protegida com um contato de proteção. Não conectar o aparelho a uma tomada múltipla.
- Conecte o cabo de conexão de forma que ninguém possa pisar ou tropeçar nele.
- Não use o aparelho com um temporizador ou controle remoto externos.

5.2 Operação

Antes da primeira utilização

1. Antes da primeira utilização, limpe bem o aparelho e os acessórios com água quente, um pano ou esponja macia e um detergente neutro. Seguir as instruções contidas na capítulo **6.2: “Limpeza”**.
2. Enxague bem as peças limpas com água limpa e depois seque-as.
3. Instale a tigela e misturadores apropriados no aparelho, seguindo as instruções abaixo.

Fixação da tigela

Antes de fixar a tigela, o aparelho deve estar desligado e o suporte da tigela deve estar na posição abaixada; para isso, coloque a alavanca para baixo.

1. Coloque os batedores necessários na tigela.
2. Prenda a tigela no suporte da tigela.

Há três pontos de fixação:

- um pino de trava (pino) na parte traseira da tigela, que é inserido no orifício apropriado no suporte da tigela;
 - dois pinos nos lados direito e esquerdo do suporte da tigela que devem encaixar nos orifícios das alças da tigela.
3. Puxe a alavanca de fixação da tigela do lado direito e esquerdo para a frente.






Des. 3

Escolha dos batedores

O batedor plano, o batedor de claras e o gancho de amassar são feitos apenas para trabalhos específicos (de acordo com a finalidade a que se destinam).

DICA!

Não use o batedor plano para preparar massas pesadas, não use o batedor de claras para outras atividades além de bater, quebrar ou misturar misturas leves.

	Gancho de amassar	utilizado para misturas pesadas, como por exemplo massa de pão Nível de velocidade recomendado: 1
	Batedor plano	normalmente usado para bolos leves, doces, recheios e purês de legumes Níveis de velocidade recomendados: 1, 2
	Batedeira	mais adequado para misturas leves, como chantilly, maionese, ovos, espuma de clara de ovo, panquecas e suflês Níveis de velocidade recomendados: 1, 2, 3

Tab. 1

Instalação/Remoção dos batedores

DICA!

A tigela deve estar na posição abaixada quando os misturadores forem instalados.

1. Use a alça para abrir a grade de proteção.
2. Insira o batedor selecionado no suporte e gire-o no sentido anti-horário até que o pino de acionamento atinja a ranhura em forma de L no batedor.

CUIDADO!

Verifique se o batedor está firmemente instalado no suporte.

Instalação e operação

3. Para remover o batedor, empurre-o levemente em direção à alça do batedor, gire no sentido horário e puxe-o para baixo.

Adicionando ingredientes

1. Depois de instalar o batedor selecionado, encha a tigela com os ingredientes a serem amassados. Não exceda o nível máximo de enchimento.

Nível de enchimento: cerca de 7,5 kg

Recomendação: 2 kg de farinha para 1 litro de água.

Recomendamos que coloque água (ou outro líquido) na tigela primeiro e depois a farinha.

O aparelho poderia ser capaz de produzir quantidades maiores, mas isso levaria ao desgaste prematuro do aparelho e a possíveis danos ao mesmo. A sobrecarga do aparelho também causa um tempo maior de mistura/amassamento e resultados insatisfatórios.

2. Se o motor estiver sobrecarregado, pare a máquina pressionando o interruptor Stop /Desl. (vermelho) e reduza o conteúdo da tigela imediatamente.

Alavanca e grade de proteção

1. Depois de adicionar os ingredientes, levante o suporte da tigela usando a alavanca (fig. direita).

A alavanca está localizada no lado direito da máquina.

2. Gire-a 180° no sentido anti-horário para levantar o suporte da tigela.
3. Para abaixá-la, gire a alavanca 180° no sentido horário.
4. Preste atenção às informações próximas à alavanca.

O suporte da tigela e a grade de proteção são conectados eletricamente para que o aparelho funcione apenas

- quando houver uma tigela no suporte da tigela
- quando a grade de segurança estiver fechada
- quando o suporte do copo é levantado para a posição mais alta.

Depois de levantar a tigela com a alavanca, o aparelho pode ser ligado com segurança.



Des. 4

Configuração de tempo

O aparelho está equipado com um temporizador (interruptor rotativo de tempo).



Fig. 5

Para iniciar o trabalho, é necessário iniciar o temporizador.

1. Rode o temporizador no sentido dos ponteiros do relógio para a definição pretendida.

O tempo pode ser definido de 5 a 30 minutos.

Depois de decorrido o tempo definido, o aparelho desliga-se automaticamente.

Além disso, é possível definir a operação contínua (infinita) girando o temporizador para a posição



Configuração do nível de velocidade

A escolha do nível de velocidade (1 - 3) depende principalmente do tipo, quantidade e consistência dos ingredientes a serem processados.

Os níveis de velocidade recomendados na Tabela 1 devem ser levados em consideração.

1. Selecione um desses níveis com o regulador de nível de velocidade.

ATENÇÃO!

Antes de alterar o nível de velocidade, pare a máquina pressionando o botão Stop/Desl. (vermelho).

2. Sempre comece no nível mais baixo e selecione um nível mais alto gradualmente até que o nível de velocidade desejado seja alcançado.

Inicialização do aparelho

1. Ligue o aparelho a uma tomada individual, aterrada.

Para que seja possível ligar o aparelho:

- a tigela deve estar travada na posição superior,
- a grade de proteção deve estar fechada,
- o interruptor Stop/Desl.(vermelho) deve estar puxado para fora.

2. Defina o tempo e o nível de velocidade pretendidos.

3. Para ligar o aparelho, pressione o botão Iniciar (verde) no painel de controle.

4. Processe os ingredientes que precisa.

ATENÇÃO!

Perigo de lesões nos dedos e mãos devido aos batedores rotativos!

Durante o funcionamento, os utensílios podem ser tocados pelos batedores.

Nunca coloque utensílios rígidos através da grade de proteção na tigela.

Desligue o aparelho, aguarde o motor parar e, em seguida, mexa os ingredientes na tigela ou remova-os da tigela.

5. Se for necessário adicionar ingredientes adicionais durante o trabalho, abra a grade de proteção pela alça.

O aparelho para automaticamente quando a grade de segurança é aberta durante a operação.

6. Adicione os ingredientes necessários.

7. Feche a grade de proteção.

8. Continue o trabalho pressionando o botão Iniciar (verde).

9. Após o processamento dos alimentos, pressione o botão Stop/Desligar. (vermelho) no painel de controle para desligar o aparelho.

10. Abaixar o suporte da tigela girando a alavanca em 180° no sentido horário.

11. Remova os batedores pressionando-os levemente em direção ao suporte do batedor, girando no sentido horário e puxando para baixo.

12. Coloque os batedores na tigela.

13. Solte as duas alavancas de fixação da tigela girando-as para trás.

14. Remova a tigela do suporte, levantando-a para cima.

15. Remova os batedores.

16. Se necessário, transfira os alimentos processados para um recipiente adequado.

6 Limpeza e manutenção

6.1 Instruções referentes à segurança durante a limpeza

- Antes da limpeza, o aparelho deve ser desconectado da fonte de alimentação.
- Deixar o aparelho se arrefecer por completo.
- Preste atenção para que a água não entre no aparelho. Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos enquanto o limpa. Não use um jato de água sob pressão para limpar o aparelho.
- Não use objetos pontiagudos ou de metal (faca, garfo, etc.) para limpar o aparelho. Objetos pontiagudos podem danificar o aparelho e causar choque elétrico quando em contato com componentes condutores.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos que contenham solventes ou agentes de limpeza cáusticos. Eles podem danificar a superfície.

6.2 Limpeza

1. Todas as partes do aparelho devem ser limpas após cada uso.
2. Para abaixar o suporte da tigela, gire a alavanca 180° no sentido horário.
3. Para lavar, remova sempre os batedores empurrando-os levemente na direção do suporte dos batedores, girando no sentido horário e puxando para baixo.
4. Coloque os batedores na tigela.
5. Solte as duas alavancas de fixação da tigela girando-as para trás.
6. Depois, levantando a tigela, remova-a do suporte da tigela junto com o batedor.
7. Remova os restos de comida das peças desmontadas.
8. Os acessórios desmontados (tigela, misturadores) devem ser cuidadosamente limpos com água quente e detergente neutro.
9. Enxague os elementos limpos em água limpa.
10. Deixe secar ao ar ou com um pano macio e sem fiapos.

ATENÇÃO!

Detergentes utilizados nas máquinas de lavar louça podem danificar a superfície dos batedores.

Nunca lave os batedores na máquina de lavar louça.

11. Limpe cuidadosamente com um pano macio e húmido e detergente neutro, a alça do batedor, a grade de proteção, o suporte da tigela e a carcaça do aparelho.
12. Preste atenção para que pedaços de massa, etc. não permaneçam nos pinos do suporte da tigela, caso contrário, ela não estará na posição correta.
13. Enxague com água limpa e depois seque as superfícies limpas.

6.3 Manutenção

O aparelho deve ser verificado por um técnico especializado pelo menos uma vez por ano ou conforme necessário.

- Se necessário, lubrifique regularmente os pontos relevantes do aparelho.

7 Possíveis defeitos

A tabela abaixo descreve possíveis causas e métodos de remoção de falhas de funcionamento ou erros que ocorrem durante a operação do aparelho. Se as falhas não puderem ser corrigidas, entre em contato com o centro de serviços.

Certifique-se de incluir o número do item, nome do modelo e número de série. Estes dados podem ser encontrados na placa de classificação da unidade.

Problema	Causa	Solução
O suporte do batedor não gira depois de ligar	Conexão incorreta do plugue	Ligue a ficha.
	O fusível da conexão de energia disparou	Desconecte o dispositivo da fonte de alimentação, ligue o fusível e reconecte o dispositivo.
Óleo vazando	Vedação dos óleo desgastada	Contactar o vendedor
A alavanca está muito apertada	Guias corroídas	Limpe e lubrifique as guias
	O pino rosqueado, a engrenagem cônica, o eixo do volante, etc. estão secos	Lubrifique os componentes da alavanca
A temperatura do motor está muito alta e abaixo da velocidade	Problema com a tensão	Verifique a tensão de alimentação
	Sobrecarga	Reduza a quantidade a ser processada
	O nível de velocidade selecionado é muito alto	Selecione o nível de velocidade correto
	O batedor selecionado não é adequado	Escolha um batedor adequado

Problema	Causa	Solução
Ruído da engrenagem, temperatura muito alta	Lubrificação inadequada	Lubrificar o aparelho
O batedor toca a tigela e faz um barulho estridente.	Batedor ou tigela deformada	Substituir as peças deformadas

8 Reciclagem

Equipamentos elétricos



Equipamentos elétricos são marcados com este símbolo. O equipamento elétrico deve ser descartado e reciclado de forma adequada e ecologicamente correta. Não descarte eletrodomésticos em lixos domésticos. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação e remova o cabo de conexão do aparelho.

Aparelhos elétricos devem ser descartados em pontos de coleta designados.