

1,2kg/7L AS



101923

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: 2.0

Data de preparação: 2023-04-24

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	12
6	Limpeza e manutenção	19
6.1	Instruções referentes à segurança durante a limpeza	19
6.2	Limpeza	19
6.3	Manutenção	20
7	Reciclagem.....	20



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.

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 1,2kg/7L AS
Número de ref.:	101923
Material:	aço, esmaltado
Material do recipiente misturador:	aço inoxidável
Quantidade de massa batida em kg/l :	1,2 / 7
Regulador de velocidade:	5
Definição de tempo, de – até, em min.:	1 - 30
Intervalos de ajuste do tempo, em min.:	1
Carga de conexão:	0,65 kW 220-240 V 50 Hz
Dimensões (L x P x A) em mm:	440 x 335 x 510
Peso em kg:	20,6

Sujeito a alterações técnicas!

Versão / propriedades

- Conexão do aparelho: pronto para conexão
- Tigela removível
- Interruptor de segurança
- Mostrador digital
- Interruptor de ligar/desligar
- Inclui:
 - 1 batedor de varas, aço inoxidável
 - 1 batedor de massas pesadas, aço inoxidável
 - 1 misturador plano, aço inoxidável, liga de alumínio
 - malha de proteção, aço inoxidável

4.2 Resumo dos componentes do aparelho



Fig. 1

PT

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Corpo do aparelho | 2. Painel de controlo |
| 3. Alavanca de elevação do recipiente misturador | 4. Conector dos batedores misturador |
| 5. Suporte do recipiente misturador | 6. Base |
| 7. Suporte da tampa protetora | 8. Tigela |
| 9. Tampa protetora do recipiente misturador | 10. Misturador plano |
| 11. Batedor de massas | 12. Batedor de varas |

Controlo

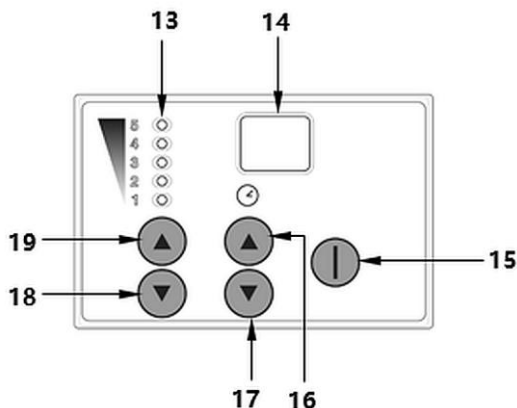


Fig. 1

- | | |
|--|------------------------------------|
| 13. LED indicador de nível de velocidade | 14. Mostrador digital |
| 15. Interruptor de ligar/desligar | 16. Botão de extensão de tempo |
| 17. Botão de redução de tempo | 18. Botão de redução de velocidade |
| 19. Botão de aumento de velocidade: | |

Segurança

- A bateadeira planetária está equipada com recursos de segurança, que impedem a inicialização do aparelho quando:
 - a tampa protetora do recipiente misturador não estiver colocada,
 - o orifício de entrada da tampa de proteção não estiver fechado,
 - o recipiente misturador não estiver colocado no suporte do recipiente misturador,
 - o suporte do recipiente misturador não estiver na sua posição mais alta.
- 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 de ligar/desligar. Esse elemento garante que o aparelho não possa ser iniciado automaticamente depois que a energia for restaurada.
- Em caso de sobrecarga, a proteção contra sobreaquecimento é ativada e interrompe automaticamente o funcionamento do dispositivo. Neste caso, desligue o dispositivo com o interruptor de ligar/desligar e, depois que a unidade estiver completamente parada, reduza a quantidade de massa.

4.3 Funções do aparelho

A batedeira planetária estado de funcionamento produz até 1,2 kg de massa em um ciclo de trabalho. No recipiente misturador com capacidade para 7 litros, usando os acessórios incluídos e o controlo de velocidade de 5 níveis, pode preparar diferentes tipos de massa, nata, cremes e muito mais.

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.

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.

PT

5.2 Operação



AVISO

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

Durante o funcionamento, mãos, dedos ou utensílios podem ser agarrados pelos batedores.

Mantenha as mãos, o cabelo e a roupa longe do recipiente e dos batedores.

Durante o funcionamento, nunca insira utensílios de cozinha rígidos na tigela através do orifício de entrada ou através da abertura da tampa protetora. Desligue o aparelho, aguarde o motor parar e, em seguida, mexa os ingredientes ou remova-os do recipiente misturador.

Ligar ou remover os batedores enquanto o motor está em funcionamento pode levar a lesões nos dedos ou nas mãos.

Substitua os batedores somente quando o motor estiver completamente parado e continuar a girar por um curto período de tempo após a desconexão da fonte de alimentação.

Antes da primeira utilização

1. Antes da primeira utilização, limpe o aparelho e os acessórios cuidadosamente de acordo com as instruções da secção 6 “Limpeza”.
2. Por fim, seque completamente o aparelho e os acessórios.
3. Instale a tigela e misturadores apropriados no aparelho, seguindo as instruções abaixo.

Fixação da tampa protetora do recipiente misturador

1. Fixe a tampa protetora do recipiente misturador ao seu suporte, localizado no corpo do dispositivo.
2. Coloque a tampa protetora sobre o suporte do acessório e aparafuse-a com os dois parafusos de montagem fornecidos (a).

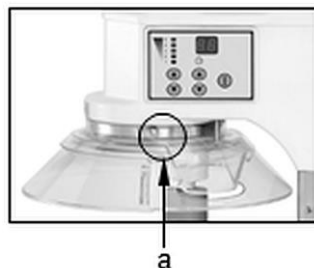


Fig. 2

PT

Fixação do recipiente misturador

Antes de fixar o recipiente misturador, o aparelho deve estar desligado e o suporte do recipiente misturador deve estar na posição abaixada.

1. Coloque o batedor selecionado no recipiente misturador e fixe-o no suporte.

Existem três pontos de fixação do recipiente misturador:

- um pino de trava (pino) na parte traseira do recipiente misturador, que é inserido no orifício apropriado no suporte do recipiente misturador;
- dois pinos nos lados direito e esquerdo do suporte do recipiente misturador que devem encaixar nos orifícios das alças do recipiente misturador.






Fig. 3

Escolha dos batedores

O misturador plano, o batedor de varas e o batedor de massas pesadas são feitos apenas para funções específicas (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.

	Misturador plano	normalmente usado para massas leves, doces, recheios e purés de legumes níveis de velocidade recomendados: 2 - 3
	Batedor de massas	utilizado para misturas pesadas, como, por exemplo, massa de pão; nível de velocidade recomendado: 1
	Batedor de varas	mais adequado para misturas leves, como natas batidas, maionese, ovos, espuma de clara de ovo, panquecas e soufflés níveis de velocidade recomendados: 4 - 5

Tab. 1

Instalação/Remoção dos batedores

1. Insira a baioneta do batedor selecionado no suporte e gire no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até bloquear.

CUIDADO!

Verifique se o batedor está firmemente fixado no suporte.

2. Para remover o batedor, empurre-o levemente em direção ao suporte do batedor, gire no sentido horário e puxe-o para baixo.

Adicionando ingredientes

- Depois de instalar o batedor selecionado, encha o recipiente misturador com os ingredientes a serem preparados. Não exceda o nível máximo de enchimento.

Rendimento (quantidades)

- A tabela abaixo mostra as quantidades recomendadas (peso após amassamento para misturas comuns) para a produção de massa.
- O dispositivo poderia possivelmente produzir quantidades maiores, mas isso levaria ao desgaste prematuro do dispositivo e a possíveis danos. A sobrecarga do aparelho também causa um tempo maior de mistura/amassamento e resultados insatisfatórios.
- No caso de uma sobrecarga da unidade, pare o dispositivo e reduza imediatamente o enchimento do recipiente misturador.

Produto	Batedor	Nível máx. de enchimento	
Claras	Batedor de varas	700 g	
Puré de batatas	Misturador plano	1500 g	
Maionese	Misturador plano	3 litros	
Merengue	Batedor de varas	1 litro	
Natas batidas	Batedor de varas	3 litros	
Massa de panqueca / massa de waffle	Misturador plano	2 litros	
Massa folhada	Misturador plano	2000 g	
Pão de ló	Batedor de varas	1000 g	
Pão coce com fermento	Misturador plano	2500 g	
Massa de pão ou pãezinhos (leve / 60% humidade)	Batedor de massas, nível de velocidade 1	Água 500 g	Farinha 800 g

Tab. 2

Alavanca do recipiente misturador e tampa de proteção

1. Depois de adicionar os ingredientes, levante o suporte do recipiente misturador com a alavanca (Fig. à direita).

A alavanca está localizada no lado direito do dispositivo.

2. Gire a alavanca de elevação do recipiente misturador 180° no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para levantar o suporte do recipiente misturador.
3. Para baixar, gire a alavanca do recipiente misturador 180° no sentido dos ponteiros do relógio. Preste atenção às informações próximas à alavanca.




Fig. 4

DICA!

O suporte do recipiente misturador e a tampa protetora estão ligados eletricamente, de modo que o dispositivo só funciona quando o recipiente misturador é colocado no seu suporte, a tampa protetora é fixada corretamente e o suporte do recipiente misturador está na posição máxima elevada. Depois de levantar o recipiente misturador com a alavanca, o aparelho pode ser ligado com segurança.

Ligação do aparelho

1. Ligue o aparelho a uma tomada individual, aterrada.
2. Para ligar o aparelho, pressione o botão de Ligar/Desligar.  no painel de controlo.

Configurações



1. Selecione as configurações apropriadas de velocidade e/ou tempo de funcionamento.

Níveis de velocidade

O dispositivo tem 5 níveis de velocidade:

- | | |
|----------------|--|
| Nível 1 | para bater, misturar e amassar lentamente a massa com fermento |
| Nível 2 | para massas leves, recheios e purés de legumes |
| Nível 3 | para misturar e bater massas |
| Nível 4 | para bater natas, claras de ovo |
| Nível 5 | para bater uma menor quantidade de natas, claras de ovo |

A escolha do nível de velocidade depende principalmente da quantidade e consistência dos ingredientes a serem tratados.

1. Use os botões  e  no lado esquerdo do campo de controlo para seleccionar um dos níveis.
2. Sempre comece no nível mais baixo e selecione um nível mais alto gradualmente até que o nível de velocidade desejado seja alcançado.

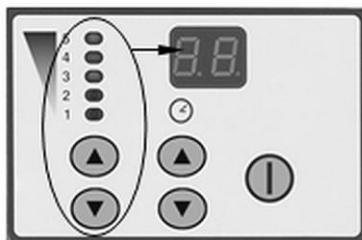


Fig. 5

O nível de velocidade selecionado é indicado pelo indicador LED correspondente. O nível de velocidade selecionado (por exemplo, 3) é exibido adicionalmente no mostrador digital no campo esquerdo.

Duração

A duração pode ser definida de 1 a 30 minutos (ou sem tempo = 0), em intervalos de 1 minuto.

1. Selecione o tempo necessário usando os botões ▲ e ▼ na parte central do painel de controlo

O tempo definido é exibido no campo direito do mostrador digital. Se o tempo não estiver definido, "0" é exibido neste campo.

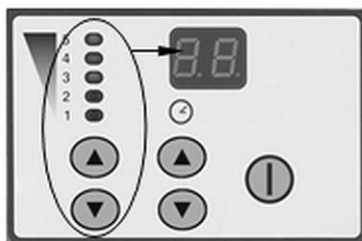


Fig. 6

Adicionando mais ingredientes

Durante o processo de mistura, podem ser adicionados outros ingredientes através da abertura de entrada (b) ou orifício (a) na tampa protetora do recipiente misturador.

O orifício na tampa protetora pode, se necessário, ser facilmente aberto com a pega e fechado novamente após a adição dos ingredientes.



Fig. 7

DICA!

Deite os ingredientes dos sacos no recipiente misturador com cuidado. Insira a abertura do saco o mais profundamente possível na entrada ou no orifício da tampa do recipiente misturador, de modo a limitar, por exemplo, o pó de farinha.

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

ATENÇÃO!

Os produtos de limpeza para máquinas de lavar louça podem danificar a superfície dos acessórios.

Nunca lave os batedores ou a tampa protetora do recipiente misturador na máquina de lavar louça.

PT

1. Todas as partes do aparelho devem ser limpas após cada uso.
2. Gire a alavanca 180° no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para levantar o suporte do recipiente misturador.
3. Para a lavagem, retire sempre os batedores pressionando-os levemente em direção ao suporte dos batedores, girando no sentido horário e depois puxando para trás. Coloque-os no recipiente misturador.
4. Depois, levantando o recipiente misturador, remova-a do suporte do recipiente misturador junto com o batedor.
5. Soltando ambos os parafusos de montagem, remova a tampa protetora do recipiente misturador do corpo.
6. Remova os restos de comida das peças desmontadas.
7. Os acessórios desmontados (recipiente misturador, batedores, tampa protetora do recipiente misturador) devem ser cuidadosamente limpos com água quente com a adição de lixívia para lavar louça. .
8. Lave as partes limpas com água limpa e deixe secar ao ar livre ou limpe com um pano macio e sem fiapos.

9. Limpe cuidadosamente o suporte dos acessórios e o corpo do dispositivo com um pano macio e húmido, com detergente suave.
10. Cuidado especial deve ser tomado para garantir que pedaços de massa, etc. não permaneçam nos pinos do suporte do recipiente misturador, caso contrário, não ficará na posição correta.
11. Limpe as superfícies/elementos lavados com um pano húmido limpo.
12. As superfícies lavadas devem estar completamente secas no final.

6.3 Manutenção

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

7 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.