

Atenção: Um folheto de conselhos de segurança é fornecido com este aparelho. Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, leia com atenção este folheto e guarde-o para futuras utilizações.

## Descrição

- |   |   |
|---|---|
| A. Batedeira  | G. Marcador do batedor ou gancho esquerdo                                   |
| A1. Botão de ejeção para retirar os ganchos ou batedores e controlo da velocidade | H. Base (consoante o modelo)  |
| A2. Botão Turbo   | I. Taça de plástico ou aço inoxidável (consoante o modelo)                  |
| B/C. Varas de arame para preparações ligeiras (consoante o modelo)                | J. Botão de bloqueio / desbloqueio do braço articulado (consoante o modelo) |
| D/E Batedores metálicos para massas pesadas (consoante o modelo)                  | K. Botão de bloqueio / desbloqueio da batedeira (consoante o modelo)        |
| F. Côroa para o batedor ou gancho direito (apenas para a versão com taça)         | L. Roda dentada (consoante o modelo)  |

PT

## Colocação em funcionamento

- Retire os acessórios da embalagem e lave-os com água quente.

## Utilização do aparelho

### Na função Batedeira com as varas e os batedores metálicos

#### • Utilização manual:

- Verifique se o selector de velocidade (A1) está na posição «0»
- Insira a haste de cada batedor (B) ou gancho (D) nos orifícios correspondentes e fixe-os no respetivo lugar. **O gancho ou batedor com marcador (G) deverá ser posicionado do lado esquerdo, no orifício maior (Fig.1).**
- Ligue o aparelho à corrente:
  - O seu aparelho tem 5 velocidades e um botão turbo. Comece a misturar ou a amassar na posição 1 antes de passar para a posição 5.
  - Para amassar massas pesadas e consistentes, recomendamos que utilize apenas a posição 5.
  - Também pode aumentar a velocidade premindo o botão turbo (A2); esta função pode juntar-se a todas as velocidades. No entanto, aconselhamos a utilizá-la durante pouco tempo (no máximo 30s para as massas consistentes).

- Depois de terminar a operação, posicione o seletor de velocidade (A1) na posição «0».
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
- Prima de seguida o botão de ejeção (A1) para libertar as varas e os batedores metálicos.
- Para evitar o sobreaquecimento da unidade do motor (A), não use o aparelho durante mais de 5 minutos.
- Deixe o aparelho descansar durante pelo menos 20 minutos antes de voltar a utilizá-lo.
- Deixe sempre o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente antes da utilização seguinte, caso contrário, pode sobrecarregar e causar danos no aparelho.

### • Utilização com a base (H): (Consoante o modelo)

- Verifique se o seletor de velocidade (A1) está na posição «0».
- Insira a haste de cada batedor (C) ou gancho (E) nos orifícios correspondentes e fixe-os no respetivo lugar. **Os ganchos ou batedores com marcador (G) devem ser posicionados do lado esquerdo, no orifício maior (Fig.1).**
- Coloque a base (H) em cima da bancada de trabalho:
  - Para levantar o braço, desbloqueie premindo o botão (J) (Fig.3).
  - Posicione a taça (I) (Fig.3).
  - Desbloqueie o braço, para o fazer descer, premindo o botão (J) (Fig.4).
  - Coloque a unidade do motor (A), encaixe os batedores (C) ou ganchos (E), no braço articulado até ouvir um clique de fixação (Fig.5).
- Ligue o aparelho à corrente:
  - O seu aparelho tem 5 velocidades e um botão turbo. Comece a misturar ou a amassar na posição 1 antes de passar para a posição 5.
  - Para amassar massas pesadas e consistentes, recomendamos que utilize apenas a posição 5.
  - Também pode aumentar a velocidade premindo o botão turbo (A2); esta função pode juntar-se a todas as velocidades. No entanto, aconselhamos a utilizá-la durante pouco tempo (no máximo 30s para as massas pesadas).
- Depois de terminar a operação, posicione o seletor de velocidade (A1) na posição «0».
- Desligue o aparelho da corrente e acione o botão de desbloqueio (J) para levantar o braço articulado. Em seguida, prima o botão de desbloqueio da batedeira (K)

**Atenção: INSIRA A BATEDEIRA POSICIONANDO AS VARAS OU OS BATEDORES METÁLICOS NOS ENCAIXES (Fig.5)**

para retirar a mesma do suporte.

- A seguir, prima o botão de ejeção (A1) para retirar os batedores (C) ou ganchos (E).

## Quantidades e tempos de preparação \_\_\_\_\_

Batedores multi-varas para : molhos, claras em neve castelo, cremes, maionese e massas leves tipo massa para crepes.

Varas para : massas pesadas, tais como massa para pão, massa para pizza, massa quebrada e massas espessas que contenham carne picada.

Acessórios	Quantidade máxima	Tempo máximo	Velocidade
<b>Batedores multi-varas (B ou C)</b> Claras em castelo	4 claras	5 min	5
<b>Ganchos para massa espessa (D ou E)</b> Queques	0,5 kg de farinha, 300 ml de água, 8g de fermento seco	5 min	5

## Limpeza

- Certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente.
- Limpe imediatamente os batedores (B/C), ganchos (D/E) após a utilização, para evitar que restos de preparação à base de ovo ou óleo fiquem colados ou sequem.
- Pode limpar os acessórios com água da torneira, uma esponja e detergente para a loiça. Os ganchos, batedores e taça podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- Limpe o corpo do aparelho apenas com um pano ligeiramente embebido em água.
- Nunca lave a unidade do motor nem a base na máquina de lavar loiça.
- Não use esfregões nem objetos com partes de metal.
- Nunca coloque a unidade do motor dentro de água. Limpe-a com um pano seco.