



**BATEDEIRA COM TAÇA
BATIDORA CON RECIPIENTE
HAND MIXER WITH BOWL**

LW-2003SS



**INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES
INSTRUCTION MANUAL**

A sua nova batedeira digital está equipada com 16 velocidades. Isto permite-lhe seleccionar a velocidade ideal para os ingredientes que deseja preparar. Esperamos que fique totalmente satisfeito com a sua compra.

Os avisos de segurança presentes neste manual estão impressos em fundo cinzento. Esta é a forma como a informação suplementar é apresentada.

Apesar do aparelho estar equipado com sistemas de segurança, leia cuidadosamente as instruções de segurança e utilize o aparelho só como descrito neste manual para evitar ferimentos acidentais ou danos. Guarde este manual para referência futura. Quando der o manual a outra pessoa, lembre-se de incluir este manual.

RESUMO

Tecla EJECTAR para
tirar os batedores

Ranhurinhas de
ventilação

Batedores

Tecla Liga/Desliga

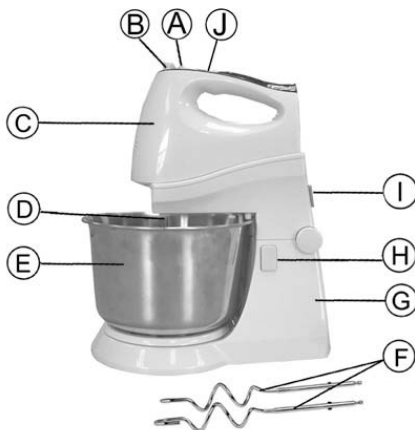
Visor LCD

Tecla para
aumentar/
diminuir a
velocidade

Cabo Eléctrico

NOME DAS PARTES

- A. Tecla LIGA/DESLIGA
- B. Tecla para Ejectar
- C. Motor
- D. Batedores
- E. Recipiente de aço inoxidável
- F. Ganchos
- G. Suporte
- H. Tecla para levantar suporte
- I. Tecla de libertação batedeira
- J. Tecla Selectora Velocidade +/-



INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Utilização projectada

O aparelho foi concebido para processar ingredientes adequados e é só para uso doméstico.

Perigo para as crianças

Frequentemente, as crianças subestimam os perigos que podem ser provocados pela utilização incorrecta dos aparelhos eléctricos. Não deixe as crianças sozinhas com este aparelho.

Este aparelho não para ser utilizado sem vigilância por crianças ou outras pessoas cujas capacidades físicas, psíquicas ou sensoriais não permitam que o utilizem em segurança. As crianças devem ser vigiadas para não brincarem com o aparelho.

Perigos Eléctricos

Certifique-se que liga o aparelho a uma tomada adequada com ligação à terra e cuja tensão está de acordo com os dados técnicos do aparelho.

O aparelho não pode ser mergulhado na água nem em qualquer outro líquido. Existe o risco de choque eléctrico. Por isso, o aparelho não deve utilizado próximo da banca da cozinha.

Desligue o aparelho da corrente eléctrica a antes de:

- Colocar ou tirar os batedores ou os ganchos de massa.
- Depois de cada utilização.
- Antes de limpar o aparelho.
- Se acontecer alguma perturbação enquanto está a utilizar.

Não utilize a batedeira se o aparelho ou o cabo eléctrico estiverem visivelmente estragados ou se o aparelho tiver falhado.

Não faça alterações ao aparelho ou cabo eléctrico. O cabo eléctrico não pode ser substituído pelo utilizador. O cabo eléctrico tem que ser substituído por um Técnico Qualificado ou por um electricista. A reparação por uma pessoa inexperiente pode provocar ferimentos graves ao utilizador.

Outras causas de ferimentos

Utilize somente os batedores e os ganchos fornecidos com o aparelho.
Substitua os batedores e os ganchos se apresentarem alguns sinais de danos.
Os acessórios continuam a rodar depois de serem desligados. Espere até terem parado totalmente antes de manusear o aparelho.

Nunca empurre utensílios de cozinha, tais como, colheres, facas, etc., contra os batedores rotativos e não toque no recipiente de mistura enquanto está em rotação.
Nunca deixe o aparelho sozinho enquanto está a ser utilizado.

Cuidado – Danos para o aparelho

Nunca utilize uma extensão e tenha cuidado para não deixar o cabo eléctrico tocar nos batedores.
Não coloque o aparelho nem o cabo eléctrico próximo de fontes de calor.
Nunca deixe o cabo eléctrico pendurado nas esquinas da mesa. Desenrole sempre todo o cabo eléctrico antes de utilizar.

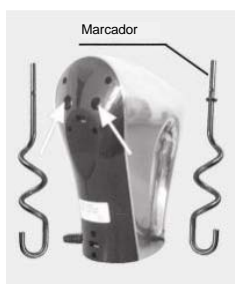
UTILIZAÇÃO DA BATEDEIRA

Colocação dos Batedores / Ganchos

Perigo: Desligue o aparelho da tomada antes de colocar ou retirar os batedores ou ganchos.

Um dos Batedores/Ganchos está equipado com um aro (ver seta).

1. Insira o batedor/gancho com o aro na abertura grande. Não ficará bloqueado se for colocado na outra abertura.
2. Insira o batedor/gancho que não tem aro na abertura pequena.



CUIDADO: Nunca empurre nenhuns utensílios de cozinha, tais como, colheres, facas, etc., contra os batedores rotativos e não toque no recipiente de mistura enquanto está em rotação.

A batedeira foi concebida para funcionar durante um período máximo de 10 minutos. Desligue-a após os 10 minutos e deixe o motor arrefecer durante, pelo menos, 30 minutos antes de utilizar a batedeira novamente.



1.Desenrole totalmente o cabo eléctrico e ligue a ficha a uma tomada.

2.Pressione a tecla Liga/Desliga. O Visor começa a piscar.

O relógio do ecrã começa a funcionar, aparece a velocidade e os batedores ou os batedores de massa grossa começam a rodar.



3. Regule a velocidade com as teclas -/+ .



Tem 16 velocidades diferentes à escolha. Utilize a tecla – e + para saltar as velocidades.

Após 9 minutos e 59 segundos, o relógio regressa para os “0” minutos e “00” segundos e começa novamente a contar.

Conselho: Para evitar salpicos em excesso e pó da farinha, baixe os batedores até ao fundo dos ingredientes que irão ser processados antes de ligar a batedeira e desligue-a antes de retirar os batedores.

Comece na velocidade mais baixa, para evitar que os ingredientes secos façam pó e que os líquidos salpiquem. Pode variar a velocidade enquanto a batedeira está em utilização. Aconselhamos que a velocidade mais elevada seja utilizada em massas mais fortes.



4. Pressione a Tecla Liga/Desliga para desligar a batedeira.

Exemplo de aplicação



Para massas, claras de ovos, natas, cremes, sobremesas com requeijão, maionese. Para misturar molhos e pudins.

Tempo de funcionamento: 2~5 minutos Velocidade: 1-12



Para massas fermentadas ou pastelaria pequena, assim como, puré de batata para fazer pudins e fritos de batata.

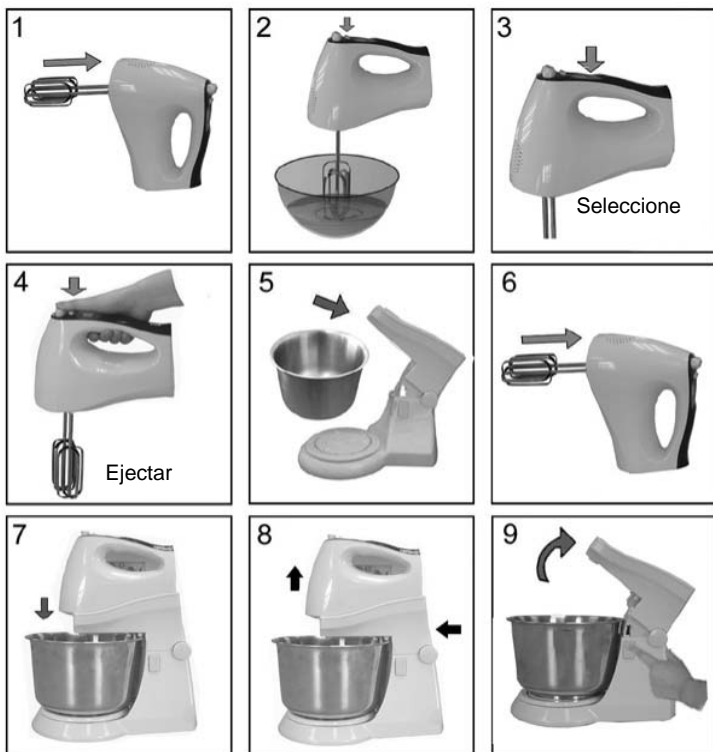
Tempo de funcionamento: 5~10 minutos Velocidade: 8-16

VALORES BASE PARA ESCOLHA DA VELOCIDADE

Velocidade 1:	Para amassar farinha ou começar a bater os ingredientes.
Velocidade 2-3:	Para misturar ingredientes secos, para envolver ou misturar ingredientes ou quando é necessária uma velocidade lenta.
Velocidade 4:	Para misturar ingredientes líquidos ou quando adiciona líquidos ao ingredientes secos.
Velocidade 5-6:	Particularmente adequada para massa de pão.
Velocidade 7:	Para a adição alternada de ingredientes secos e líquidos.
Velocidade 9-10:	Para misturar ingredientes pré-misturados para bolos ou quando é necessária uma velocidade média.
Velocidade 11:	Por exemplo, para bater manteiga derretida e misturas de açúcar.
Velocidade 12-13:	Para consistências leves e aveludadas, por exemplo, misturas de açúcar.
Velocidade 14:	Para bater puré de batata.
Velocidade 15:	Para bater natas.
Velocidade 16:	Para bater claras de ovos ou quando é necessária uma velocidade elevada.

COMO UTILIZAR O APARELHO

1. Insira os batedores ou ganchos até estarem bloqueadas no lugar. Coloque sempre o acessório com uma roda dentada na abertura indicada no aparelho com uma roda igualmente dentada. (Fig.1)
2. Ligue o aparelho à ficha.
3. Dependendo da quantidade a ser preparada, coloque os ingredientes no recipiente adequado.
4. Mergulhe os batedores no recipiente e inicie o aparelho pressionando a tecla Liga/Desliga. (Fig.2)
5. Regule a velocidade com as teclas +/- (Fig.3)
6. Quando terminar de utilizar a batedeira, pressione a tecla Liga/Desliga para a desligar.
7. Desligue o aparelho na ficha.
8. Ejecte os batedores pressionando a respectiva tecla. (Fig.4)
9. Coloque a taça no suporte. (Fig.5)
10. Insira os batedores. (Fig.6)
11. Coloque a unidade principal no suporte. (Fig.7) Depois, inicie o aparelho, escolhendo a velocidade adequada.
12. Retire a unidade principal. Por favor, pressione a tecla libertação batedeira do suporte. (Fig.8)
13. Quando rodar o suporte tem que pressionar a tecla para levantar suporte. (Fig.9)



LIMPEZA

Perigo: Desligue o cabo eléctrico da tomada antes de limpar a batedeira. A batedeira não pode ser mergulhada na água nem em outros líquidos.

Limpeza dos batedores, ganchos e taça

1. Pressione a tecla **EJECTAR** e retire os acessórios para limpar.
 2. Enxágüe os batedores com água e detergente da louça.
- Os acessórios também podem ser lavados na máquina de lavar louça.

Limpeza da batedeira

Limpe a batedeira com um pano húmido.

FALHA

SOLUÇÃO

Não funciona

A batedeira está ligada à corrente eléctrica?
O aparelho está ligado?

Os batedores ou ganchos
estão bloqueados

Adicione líquidos
Se necessário substitua os batedores de massas
grossas/batedores
Escolha uma velocidade superior.

DEITAR AO LIXO

Deite a embalagem fora adequadamente:

Se desejar deitar este artigo ao lixo, faça-o de acordo com os regulamentos mais recentes. Para mais detalhes consulte as autoridades locais.

Su nueva batidora digital dispone de 16 velocidades. Esto le permite seleccionar la velocidad que mejor se ajusta a los ingredientes que desee preparar.

Esperamos que quede enteramente satisfecho con su compra. Las advertencias de seguridad de este folleto están impresas sobre fondo gris. Así es cómo se muestra la información suplementaria.

Aunque este aparato dispone de sistemas de seguridad, lea detenidamente las instrucciones y utilice este aparato únicamente según se describe en este manual para evitar lesiones o daños accidentales. Guarde este manual para futuras consultas. Cuando entregue este aparato a otra persona, recuerde darle también este manual.

A SIMPLE VISTA

Botón expulsión para
soltar las varillas

Orificios de
ventilación

Varillas

Botón Encendido/
Apagado

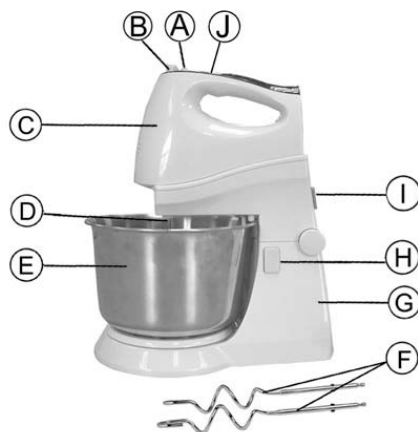
Pantalla

Botón +/- para
seleccionar la
velocidad

Cable de
alimentación

NOMBRE DE LAS PARTES

- A. Botón de encendido/apagado
- B. Botón de expulsión
- C. Carcasa del motor
- D. Varillas
- E. Recipiente de acero inoxidable.
- F. Garfios amasadores
- G. Base
- H. Botón para levantar el soporte
- I. Botón de liberte de la batidora
- J. Botón de la velocidad +/-



PRECAUCIONES IMPORTANTES

Uso previsto

Este aparato está diseñado para procesar ingredientes adecuados y es para su uso doméstico exclusivamente.

Peligro para los niños

Los niños subestiman a menudo los riesgos provocados por el uso inadecuado de aparatos eléctricos. No deje a los niños solos con este aparato.

Este aparato no está diseñado para que lo utilicen sin ayuda o supervisión niños o personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales les impidan utilizarlo de manera segura. Vigile a los niños para que no jueguen con este aparato.

Perigos Eléctricos

Asegúrese de conectar este aparato a una toma de corriente instalada adecuadamente y con toma de tierra, que sea accesible y cuya tensión se corresponda con los datos técnicos de este aparato.

No sumerja este aparato en agua u otros líquidos. Existe riesgo de descarga eléctrica. Por lo tanto, no utilice este aparato en las proximidades del fregadero de la cocina.

Desconecte este aparato de la red:

- antes de poner o quitar las varillas o los garfios amasadores.
- después de cada uso
- antes de limpiar el aparato.
- si surgen perturbaciones cuando está en marcha.

No utilice la batidora si el aparato o el cable están visiblemente deteriorados o si el aparato se ha caído.

No realice modificaciones en este producto ni en el cable de alimentación. El usuario no debe cambiar el cable. Las reparaciones debe hacerlas un taller especializado o un electricista. Una reparación efectuada por manos inexpertas puede provocar lesiones considerables al usuario.

Otras causas de lesiones

Utilice únicamente las varillas y los garfios amasadores incluidos con la batidora. Cambie las varillas y los garfios amasadores si muestran signos de deterioro. Los accesorios siguen girando después de haber apagado el aparato. Espere hasta que se hayan detenido completamente antes de manipular el aparato.

Nunca introduzca utensilios de cocina como cucharas, cuchillos, etc. en las varillas / garfios amasadores cuando están girando, y no intente sacar nada del recipiente mezclador cuando están girando.

Nunca deje ese aparato sin vigilancia cuando está en marcha.

Precaución – Daños en el aparato

Nunca utilice un alargador y tenga cuidado de que el cable no toque las varillas o los garfios amasadores cuando están girando.

No coloque este aparato ni el cable de alimentación cerca de fuentes de calor.

Nunca deje que el cable cuelgue del borde de una mesa. Desenrolle completamente el cable antes de utilizarlo.

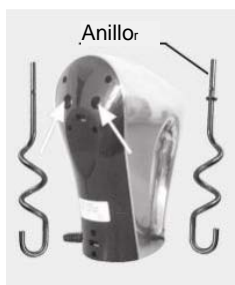
UTILIZACIÓN DE LA BATIDORA

Colocación de las Varillas / Garfios amasadores

Peligro: Desconecte este aparato de la red antes de poner o quitar las varillas o los garfios amasadores.

Una de las varillas dispone de un anillo marcador (vea la flecha).

1. Introduzca la varilla con el anillo marcador en el orificio grande. No hará “clic” si lo introduce en el otro orificio.
2. Introduzca la varilla que no tiene el anillo marcador en el orificio pequeño.



PRECAUCIÓN: Nunca introduzca utensilios de cocina como cucharas, cuchillos, etc. en las varillas / garfios amasadores cuando están girando y no intente sacar nada del recipiente mezclador cuando están girando.

Esta batidora está diseñada para funcionar como máximo durante 10 minutos. Apáguela a los 10 minutos y deje que el motor se enfríe durante al menos 30 minutos antes de utilizar de nuevo la batidora.



1. Desenrolle completamente el cable y conéctelo a una toma de corriente.
2. Pulse el botón Encendido/Apagado. El indicador luminoso de la pantalla se encenderá.

El reloj en la pantalla empezará a correr. En la pantalla de velocidad aparecerá el número 1 y las varillas o los garfios amasadores empezarán a girar.



3. Ajuste la velocidad con los botones +/-.



Puede escoger entre 16 velocidades diferentes. Mantenga pulsado el botón + o – para pasar velocidades. A los 9 minutos y 59 segundos, el reloj se volverá a poner a 0 minutos y 00 segundos y comenzará a contar de nuevo.

Consejo: Para evitar que se produzcan salpicaduras de líquido o se levante polvo de harina en exceso, introduzca completamente las varillas o los garfios amasadores en los ingredientes que va a procesar antes de encender la batidora, y apáguela antes de retirarlos.

Comience con la velocidad más baja para evitar que los ingredientes secos levanten polvo y los líquidos salpiquen. Puede variar la velocidad cuando la batidora está en marcha. Recomendamos velocidades altas para masas más consistentes.



4. Pulse el botón blanco para apagar la batidora.

Ejemplos de aplicación



Para pastas, montar claras de huevo, montar nata, cremas, postres con requesón, mayonesa. Para mezclar salsas y preparados instantáneos para postres.

Tiempo de funcionamiento: 2~5 minutos **Velocidad: 1-12**



Para masas con levadura o mantecadas, así como masas de patata para hacer albóndigas y buñuelos.

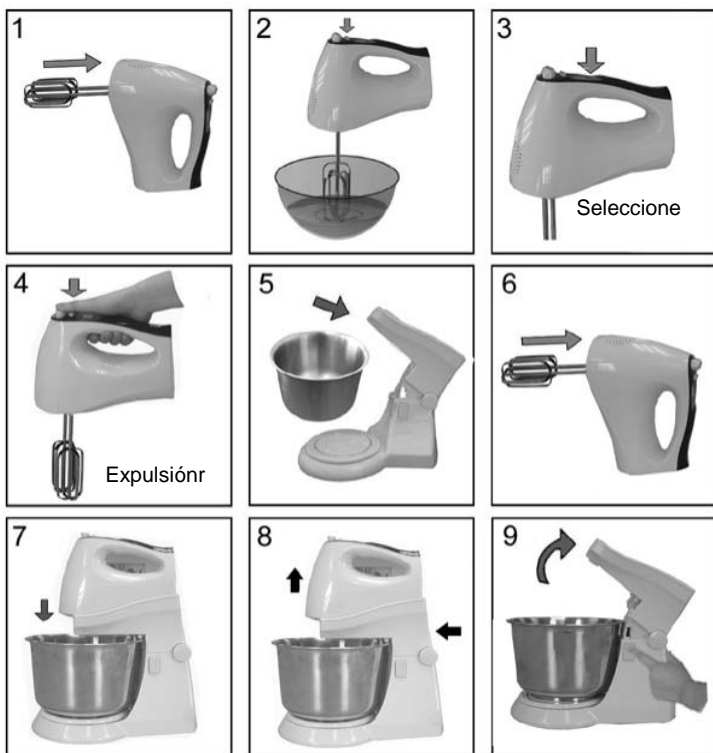
Tiempo de funcionamiento: 5~10 minutos **Velocidad: 8-16**

VALORES ESTÁNDAR PARA SELECCIONAR LA VELOCIDAD

- | | |
|------------------|--|
| Velocidad 1: | Para amasar o empezar a batir ingredientes |
| Velocidad 2-3: | Para mezclar ingredientes secos o cuando se necesita una velocidad baja |
| Velocidad 4: | Para mezclar ingredientes líquidos o cuando se añade líquido a ingredientes secos |
| Velocidad 5-6: | Especialmente idónea para masas |
| Velocidad 7: | Para añadir ingredientes secos y líquidos alternativamente |
| Velocidad 9-10: | Para mezclar preparados de bizcocho envasados o cuando se necesita una velocidad media |
| Velocidad 11: | Por ejemplo, para batir mantequilla y azúcar glas |
| Velocidad 12-13: | Para una consistencia ligera y esponjosa, por ejemplo azúcar glas |
| Velocidad 14: | Para hacer puré de patatas |
| Velocidad 15: | Para montar nata |
| Velocidad 16: | Para montar claras de huevo o cuando se necesita una velocidad alta |

CÓMO UTILIZAR ESTE APARATO

1. Introduzca las varillas o los garfios amasadores hasta que oiga un clic. Introduzca siempre el accesorio que lleva una corona dentada en el orificio indicado en el aparato con una corona dentada parecida. (Fig.1)
2. Enchufe el aparato.
3. Dependiendo de la cantidad a preparar, ponga los ingredientes en un recipiente adecuado.
4. Sumerja las varillas o garfios en el recipiente y ponga en marcha el aparato pulsando el botón Encendido/Apagado. (Fig.2)
5. Ajuste la velocidad con los botones +/- (Fig.3)
6. Cuando termine de utilizar la batidora, pulse el botón Encendido/Apagado para apagarla.
7. Desenchufe el aparato.
8. Suelte las varillas o los garfios amasadores pulsando el botón Expulsión. (Fig.4)
9. Coloque el recipiente en la base. (Fig.5)
10. Introduzca las varillas o los garfios amasadores. (Fig.6)
11. Monte la unidad principal en el soporte (Fig.7) y luego ponga en marcha el aparato, seleccionando la velocidad adecuada.
12. Saque la unidad principal. Pulse el botón del soporte. (Fig.8)
13. Para levantar el soporte, pulse el botón de la base. (Fig.9)



LIMPIEZA

Peligro: Desconecte el enchufe de la red antes de limpiar la batidora.
No sumerja la batidora en agua ni otros líquidos.

Limpieza de varillas y garfios amasadores

1. Pulse el botón Expulsión y retire los accesorios para limpiarlos.
2. Lave las varillas, los garfios amasadores y recipiente con agua y detergente líquido. Los accesorios también se pueden lavar en el lavavajillas.

Limpieza de la batidora

Limpie el cuerpo de la batidora con un paño húmedo.

FALLO

SOLUCIÓN

No funciona

¿Está enchufada la batidora?
¿Está encendido el aparato?

Las varillas/ garfios
están atascados

Añada líquidos.
Si es necesario, cambie la varilla / garfio amasador
Seleccione una velocidad más alta.

ELIMINACIÓN

Deshágase del material de embalaje adecuadamente.
Si desea deshacerse de este artículo, hágalo de acuerdo con las últimas disposiciones.
Las autoridades locales le darán los detalles.

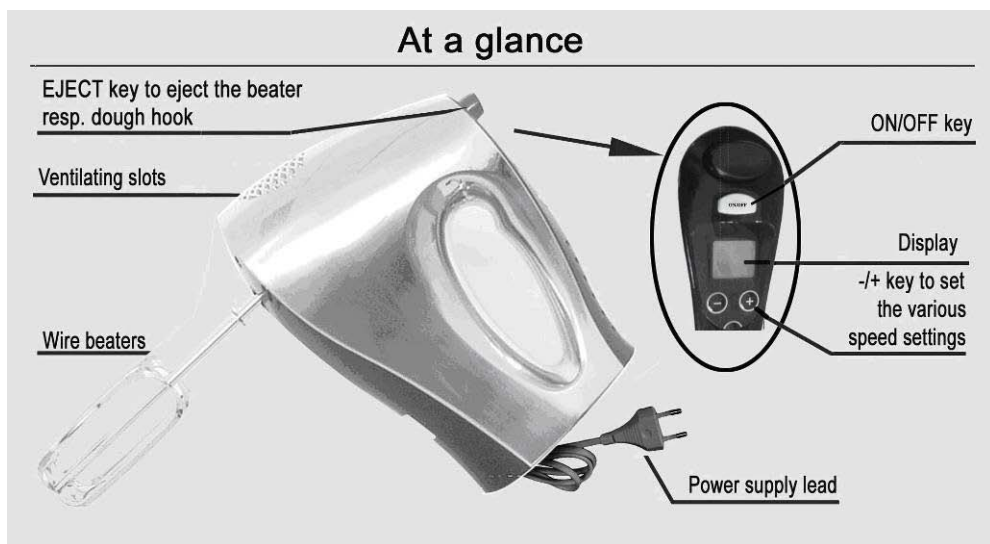
Your new digital mixer is equipped with 16 speed settings. This allows you to select the speed that is ideal for the ingredients you wish to prepare.

We hope that you will be entirely satisfied with your purchase.

The safety warnings in this booklet are printed on a grey background. This is how supplementary information is shown.

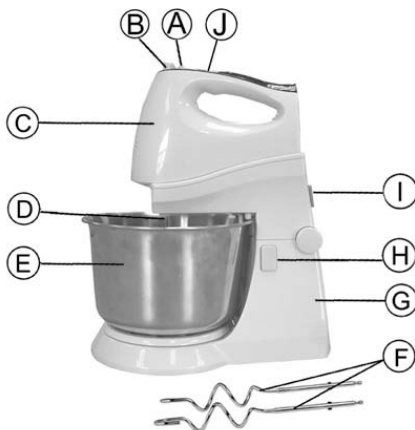
Although the appliance is equipped with safety systems, read the safety instructions carefully and use the appliance only as described in this manual to avoid accidental injury or damage. Keep this manual for future reference. When handing over the appliance to another person, remember to include this manual.

At a glance



PARTS NAME

- A. *ON/OFF Key*
- B. *Eject Key*
- C. *Motor*
- D. *Beaters*
- E. *Stainless Steel Bowl*
- F. *Dough Hooks*
- G. *Stand*
- H. *Stand knob*
- I. *Bracket knob*
- J. *Speed knob +/-*



IMPORTANT SAFEGUARDS

Intended use

The appliance is designed to process suitable ingredients and is for household use only.

Hazard to children

Children often underestimate the hazards that can be caused by improper use of electrical appliances. Do not leave children unattended with this appliance.

This appliance is not intended for use by children or other persons without assistance or supervision if their physical, sensory or mental capabilities prevent them from using it safely. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Electrical hazards

Be sure to connect the appliance to properly installed socket with earthing contacts that is within reach and whose mains voltage complies with the technical data of the appliance.

The appliance must not be immersed in water or other liquids. There is the risk of an electric shock. Therefore the appliance should not be used in proximity of the kitchen sink.

Unplug the appliance from the mains,

- Before you attach or remove the wire beaters or dough hooks.
- .after every use.
- .before cleaning the appliance.
- .if disturbances arise while in use.

Do not use the mixer if the appliance or the power cord is visibly damaged or the appliance has fallen down.

Do not make any modifications to the article or the mains connecting lead. The mains connecting lead must not be replaced by the user. Have repair carried out by a specialized workshop or by an electrician. Inexpert repair may result in a considerable risk of injury to the user.

Other causes of injury

Only use the wire beaters and dough hooks provided in the delivery scope.

Replace the wire beater and respectively dough hooks if they show any signs of damage.

The attachments continue to rotate after being switched off. Wait until they have come to a full stop before handling the appliance.

Never poke any kitchen utensils such as spoons, knives, etc. into the rotating dough hooks / wire beater and do not reach into the mixing bowl while they are rotating.

Never leave the appliance unattended while in use.

Caution-Damage to the appliance

Never use an extension cord and be careful not to let the power cord come into contact with the rotating dough hooks and respectively wire beaters.

Do not place the appliance and the mains connection lead near sources of heat.

Never allow the mains connection lead to hang over the edge of a table. Always unwind the power supply lead completely before use.

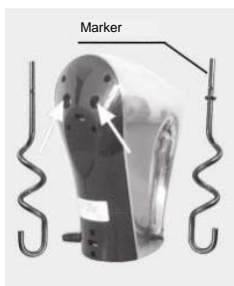
USE OF THE HAND MIXER

Fitting wire beater / dough hooks.

Danger: Unplug the appliance from the mains socket before you attach or remove the wire beaters or the dough hooks.

One of the wire beaters is equipped with a marker ring (see arrow).

1. Insert the wire beater with the marker ring into the large opening. It will not lock into place when inserted into the other opening.
2. Insert the wire beater that does not have an marker ring into the smaller opening.



CAUTION: Never poke any kitchen utensils such as spoons, knives, etc. into the rotating dough hooks / wire beater and do not reach into the mixing bowl while they are rotating.

The hand mixer is designed for short-time operation of maximal 10 minutes. Switch it off after 10 minutes, and let the motor cool off for at least 30 minutes before using the hand mixer again.



1. Fully unwind the mains lead and plug the power plug into a socket.
2. Press the white button. The display starts to flash.

The timepiece in the display starts running, 1 appears in the speed display and the dough hooks, or the wire beaters start rotating.



3. Adjust the speed with the +/- keys.



You have a choice of 16 different speed settings. Keep the - or + key scrolled to skip speed settings. After 9 minutes and 59 seconds, the timepiece jumps back to 0 minutes and 00 seconds and starts counting again.

Hint : To avoid excessive spattering and flour dusting, lower the wire beaters of dough hooks fully into the ingredients that are to be processed before turning the mixer ON, and turn it OFF before removing.

Start at the lowest setting, to prevent the dry ingredients from dusting and liquids from spattering. You can vary the speed settings while the hand mixer is in use. We recommend the user of a higher setting for heavier dough.



4. Press the white button, to switch the mixer off.

Example for application



For batters, beaten egg whites, whipped cream, creams, curd cheese desserts, mayonnaise. For mixing gravies and pudding mix.

Operating time: 2~5 minutes **Speed:** setting1-12



For yeast doughs or short pastries as well as potato dough's for making dumplings and potato fritters.

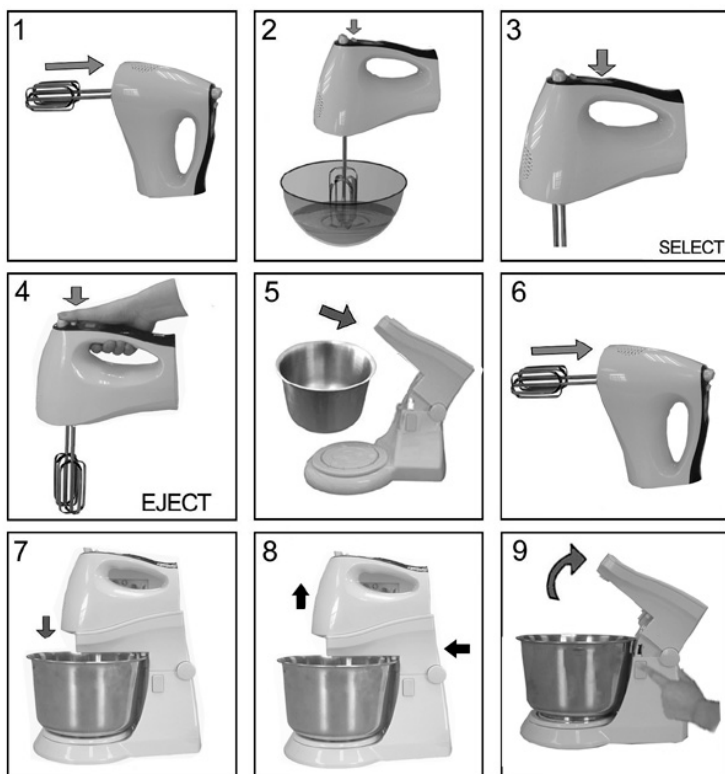
Operating time: 5~10 minutes **Speed:** setting8-16

STANDARD VALUES FOR SPEED SELECTION

Setting1:	To knead dough or to start beating ingredients
Setting2-3:	To mix dry ingredients, to fold in or blend in ingredients, or when a low speed setting is necessary
Setting 4:	To mix liquid ingredients or when adding liquids to dry ingredients
Setting 5-6:	Particularly suited for bread dough
Setting 7:	For the alternate addition of dry and liquid ingredients
Setting 9-10:	To mixer packaged cake mixes or when a medium speed setting is necessary
Setting 11:	For example to beat whipped butter and sugar icings
Setting 12-13:	To a light, fluffy consistency, for example sugar icing
Setting 14:	To whip mashed potatoes
Setting 15:	To whip cream
Setting 16:	To whip egg-whites, or when a high speed setting is necessary

HOW TO USE THE APPLIANCE

1. Insert the beaters or dough hooks until they are locked into place. Always insert the accessory equipped with a toothed crown into the opening indicated on the appliance by a crown which is similarly toothed. (Fig.1)
2. Plug in the appliance.
3. Depending on the quantity to be prepared. Place the ingredients in an appropriate container.
4. Plunge the beaters or hooks into the container and start the appliance by press the ON/OFF key. (Fig.2)
5. Adjust the speed with the +/- keys. (Fig.3)
6. When you have finished using it, press the ON/OFF key, to switch the mixer off.
7. Unplug the appliance.
8. Eject the beaters or dough hooks by pushing the eject handle. (Fig.4)
9. Place the bowl in the stand. (Fig.5)
10. Insert the beaters or dough hooks. (Fig.6)
11. Mount the main unit onto the bracket.(Fig.7) And then start the appliance, choose the appropriate speed.
12. Take out the main unit. Please press the bracket button. (Fig.8)
13. When turn the bracket, you must be press stand button. (Fig.9)



CLEANING

Danger: unplug the power plug from the mains socket before cleaning the hand mixer.
The hand mixer must not be immersed in water or other liquids.

Cleaning of wire beaters and dough hooks

- 1. Press the **EJECT** key and remove the attachments to clean.
 - 2. Rinse the wire beater and dough hooks with water and washing-up liquid.
- The attachments are also dishwasher safe.

Cleaning the hand mixer

Wipe off the casing with a damp cloth.

FAULT / REMEDY

No function	Is the hand mixer plugged in? Is the appliance switched on?
Wire beater / dough hooks are blocked.	Add liquids.
-	If necessary replace the dough hook / wire beater
-	Choose a higher speed setting.

DISPOSAL

Dispose of the packaging appropriately:
Should you wish to dispose of this article, do so in accordance with the latest provisions.
Details are available from you local authority.



ASSISTÊNCIA TÉCNICA
ASISTENCIA TÉCNICA
TECHNICAL ASISTANCE

Telef. 00 351 252 910351

Fax: 00 351 252 910367

E-mail: assistencia@jocel.pt

<http://www.jocel.pt>