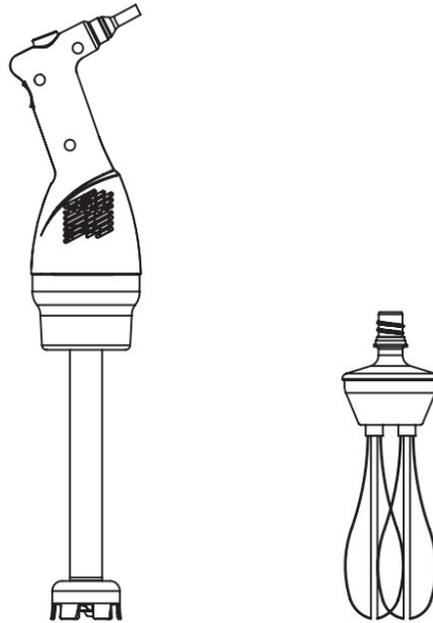


Manual de Instruções



Leia e guarde este manual de instruções

SUMÁRIO

GARANTIA

AVISO IMPORTANTE

ACABOU DE ADQUIRIR A TRITURADORA MINI POWER MIXER

LIGAR O APARELHO

- Conselhos acerca de ligações elétricas

UTILIZAR O APARELHO

- Ligar e desligar a trituradora
- Operação de controlo de velocidade

POSIÇÃO DE UTILIZAÇÃO

MONTAGEM/ DESMONTAGEM

USOS E EXEMPLOS

HIGIENE

LIMPEZA

- Bloco Motor
- Pé e campânula
- Lâmina
- Batedeira

MANUTENÇÃO

- Lâmina
- Batedeira
- Vedante

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Peso
- Dimensões
- Altura
- Nível de ruído
- Dados elétricos

SEGURANÇA

PROBLEMAS

NORMAS

DADOS TÉCNICOS

- Desenhos Técnicos
- Diagramas de ligações elétricas

GARANTIA

A sua nova Trituradora com pé tem garantia do fabricante de um ano a partir da data de compra, caso a tenha adquirido através da **Handheld Mixer**.

Caso tenha adquirido a sua trituradora através de um distribuidor, o seu produto está abrangido pela garantia do distribuidor (Por favor verifique com o seu distribuidor os termos e condições da garantia).

A garantia limitada da misturadora protege contra defeitos de material e/ou acabamento.

AS SEGUINTE SITUÇÕES NÃO ESTÃO ABRANGIDAS PELA GARANTIA DA TRITURADORA

1 - Danos causados por abuso, má utilização, quedas ou outros danos similares causados por ou resultantes de falha na montagem, operação, limpeza, manutenção e armazenamento por parte do utilizador.

2 - Trabalhos de afiamento ou substituição de lâminas lascadas ou gastas após uso excessivo.

3 - Trabalhos de substituição ou reparação de acessórios arranhados, manchados, lascados, com picos, amolgados, com superfícies descoloradas, sejam facas, lâminas, peças sobresselentes ou acessórios.

4 - Qualquer alteração, adição ou reparação que não tenha sido executada pela nossa empresa ou um agente de serviço autorizado.

5 - Transporte do equipamento de e para um agente autorizado.

6 - Trabalhos de instalação ou teste de novas peças ou acessórios (por exemplo tigelas, discos, lâminas ou outros acessórios) que tenham sido arbitrariamente substituídos.

7 - Resultado da mudança de direção dos motores elétricos (o instalador é o responsável).

7 - DANOS EM TRANSPORTE:
Defeitos visíveis e latentes são da responsabilidade do transportador. O consignatário deve informar o transportador imediatamente ou após a descoberta da causa dos efeitos dos defeitos latentes.

MANTENHA TODAS AS PEÇAS NA EMBALAGEM ORIGINAL PARA POSSIBILITAR A INSPEÇÃO POR PARTE DO TRANSPORTADOR.

1 - Nem a **Handheld Mixer** nem as suas companhias afiliadas, seus distribuidores, diretores, agentes, empregados, seguradores será responsável por danos indiretos perdas ou despesas relacionadas com o aparelho ou a impossibilidade de o usar.

A garantia da **Handheld Mixer** é expressamente atribuída separadamente de todas as outras garantias, expressas ou implícitas, para comercialização e adequação a um propósito específico e constitui a única garantia dada pela **Handheld Mixer França**.

AVISO IMPORTANTE



AVISO: De modo a evitar acidentes tais como choques elétricos ou ferimentos pessoais e de modo a limitar os danos ao material devido à má utilização do aparelho, por favor leia atentamente estas instruções e siga-as criteriosamente. Ler o manual de utilização irá ajudá-lo a conhecer o seu aparelho e facilitará o seu uso correto. Por favor leia estas instruções na sua totalidade e garanta que qualquer pessoa que use aparelho também as lê antes de utilizar.

DESEMPACOTAR

- AVISO - algumas das ferramentas são muito afiadas, por exemplo as lâminas, etc.

INSTALAÇÃO

- Recomendamos que instale o seu aparelho no suporte de parede.

LIGAÇÃO

- Verifique sempre que a sua principal fonte de alimentação elétrica corresponde à indicada na placa de identificação do motor e que consegue suportar a amperagem
- Nunca Ligue o equipamento à principal fonte de alimentação elétrica antes de o colocar dentro de um recipiente.

MANUSEAMENTO

- Tenha sempre especial cuidado ao manusear as lâminas pois são extremamente afiadas.

MONTAGEM

- Siga os vários procedimentos de montagem cuidadosamente (ver página 5) e certifique-se que todos as peças estão corretamente posicionadas.

UTILIZAÇÃO

- Nunca tente sobrepor os sistemas de segurança.
- Nunca insira um objeto no preparado.
- Nunca ligue o aparelho a menos que já esteja colocado no recipiente próprio.
- Antes de desmontar os pés, a campânula ou a batedeira confirme sempre que a trituradora está desligada.
- Recomendamos que incline ligeiramente o aparelho para evitar que a campânula toque no fundo do recipiente.



AVISO

Procedimento a seguir se vara da trituradora ficar acidentalmente imersa durante a utilização.

- 1) Não tocar na trituradora, no recipiente ou na superfície de trabalho.
- 2) Desligue o fio da tomada.
- 3) Remova a trituradora do preparado.
- 4) Inclina a trituradora ligeiramente para escorrer o máximo possível de líquido.
- 5) Não volte a ligar a trituradora pois há risco de eletrocussão.
- 6) Envie a trituradora para o serviço pós-venda aprovado para que o aparelho e seus componentes elétricos sejam limpos e secos.

LIMPEZA

- Como precaução, desligue sempre o aparelho antes de limpar.
- Limpe sempre o aparelho e as peças no final de cada utilização.
- Nunca molhe o bloco motor em água.
- Para as peças feitas de alumínio use produtos de limpeza próprios para alumínio.
- Para peças de plástico, não utilize detergentes demasiado alcalinos (por exemplo que contenham demasiada soda cáustica ou amoníaco).
- A **Handheld Mixer** não pode ser responsabilizada pela falha do utilizador de seguir as regras básicas de limpeza e higiene.

MANUTENÇÃO

- Antes de abrir o bloco motor é absolutamente vital que desligue o aparelho.
- Verifique os vedantes e anilhas regularmente e assegure que os seguranças estão em bom estado de funcionamento.
- É particularmente importante manter e verificar os acessórios uma vez que certos ingredientes contêm agentes corrosivos como por exemplo ácido cítrico.
- Nunca opere o aparelho caso o fio ou ficha estejam danificados ou se o aparelho tiver alguma avaria ou tenha sido danificado de alguma forma.
- Não hesite em contactar o seu serviço de manutenção local caso algo pareça estar errado.

ACABOU DE ADQUIRIR A TRITURADORA DE PÉ

A nova Trituradora de Pé é a mais recente da gama de misturadoras / trituradoras **Handheld Mixer**.

Foi especialmente desenhada para processar quantidades pequenas. Estão equipadas com um pé, lâminas e um disco emulsionante que pode ser inteiramente desmontado assim com os tubos.

Modelos	Controlo velocidade	Acessório Misturadora	Acessório Batedeira
HM-177	●	240 mm	240 mm
HM-265	●	240 mm	240 mm
HM-305	●	240 mm	240 mm

Estas ferramentas da misturadora são totalmente adaptadas as necessidades dos profissionais. Permitem fazer sopas, purés de vegetais e preparados de cereais sem qualquer esforço.

A função batedeira é ideal para fazer massa de panquecas, maionese, claras de ovos batidas, mousse de chocolate, molho de manteiga, chantilly e batidos de frutas.

A batedeira é composta por uma embraiagem metálica ainda mais resistente quando processa panquecas e puré de batata.

A função de velocidade variável permite-lhe ajustar a velocidade à medida de cada preparado e começar o processo a uma velocidade mais baixa de modo a reduzir salpicos.

Cada misturadora vem equipada com o suporte de parede para arrumação fácil.

O design simples destes aparelhos permite montar e desmontar as peças amovíveis rapidamente e permite uma manutenção e limpeza fáceis. Estas instruções contêm informação importante que irá permitir-lhe extrair o máximo de rendimento do seu investimento.

Sugerimos que leia estas instruções atentamente antes de usar o aparelho.

LIGAR O APARELHO

• CONSELHOS SOBRE LIGAÇÕES ELÉTRICAS

Este aparelho de classe II (isolamento duplo) requer uma corrente alternada monofásica mas não necessita de uma tomada de terra. O motor tipo Universal está equipado com um supressor de interferência.

A corrente elétrica deve estar protegida por um disjuntor diferencial e um fusível 10A.

Verifique que possui uma tomada unifásica standard 10/16.

Certifique que a voltagem da sua alimentação elétrica está de acordo com a mostrada na placa de identificação do seu aparelho.

Handheld Mixer fornece os seguintes modelos com diferentes tipos de motor:

230 V / 50 Hz para alimentações elétricas de:

220 V até 240 V

120 V / 60 Hz

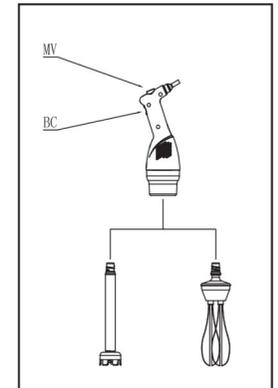
220V / 60 Hz

A trituradora está equipada com uma tomada unifásica conectada a um fio.

MANUSEAR O EQUIPAMENTO

• LIGAR E DESLIGAR

1. Ligue o aparelho à tomada mas não pressione o botão (BC).
2. Insira o pé no preparado.
3. Pressione o botão de controle (BC) e a trituradora deverá começar a funcionar.
4. Para parar a trituradora liberte o botão (BC).



• OPERAÇÃO DE CONTROLO DE VELOCIDADE

Siga os passos de 1 até 4 descritos acima e depois:

5. Mude a velocidade do motor rodando o botão de controlo de velocidade (MV) para o máximo ou mínimo conforme desejado.

Função de batedeira

Velocidade entre 400 e 1700 rpm.

Para fazer puré de batata, precisa de processar a uma velocidade baixa para um melhor resultado.

Função de Misturadora

Velocidade entre 3000 e 13000 rpm.

É aconselhável começar a uma velocidade baixa ao usar a batedeira.

Com o sistema de controlo de velocidade, ao selecionar uma determinada velocidade esta mantém-se constante mesmo que a consistência do preparado mude.

POSIÇÃO DE UTILIZAÇÃO

Para uma abordagem mais ergonómica, recomendamos que seguro no pé do aparelho com uma mão e no recipiente com a outra. É boa ideia inclinar-se ligeiramente para a frente, garantindo que a campânula não toca no fundo do recipiente.



Garanta sempre que a campânula está suficientemente imersa para evitar salpicos e que a circulação do ar do motor não entre em contacto com qualquer líquido.

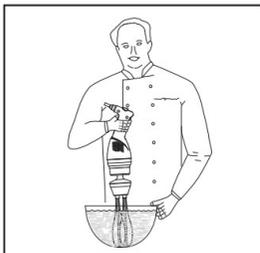
Para uma máxima eficiência, dois terços do pé devem estar imersos no preparado.

• FUNÇÃO BATEDEIRA

Também pode segurar o aparelho pela pega com uma mão, deixando a outra mão livre para segurar o recipiente caso seja necessário.



Enquanto processa o preparado recomendamos que mova as varas em movimentos circulares no recipiente de modo garantir que a mistura é completamente homogénea.



Aconselhamos manter as varas

longe das partes laterais do recipiente. Para uma máxima eficiência, pelo menos 1/5 do comprimento da vara deve estar imerso. Também aconselhamos a começar o processo a uma velocidade baixa.

MONTAR / DESMONTAR

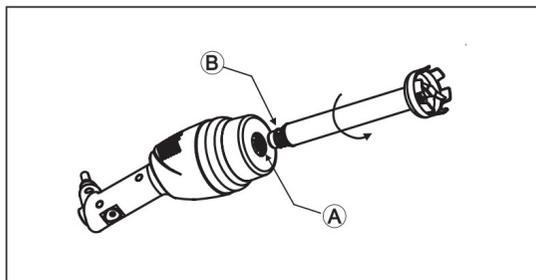
• FUNÇÃO DAS LÂMINAS

Encaixar o tubo no bloco motor.

- Certifique-se que o aparelho não está ligado.

- Insira a rosca A no encaixe do bloco B.

- Rode o tubo na direção da seta (ver figura) até estar trancado e moderadamente apertado.



Retirar o tubo do bloco motor

- Certifique-se que o aparelho não está ligado.

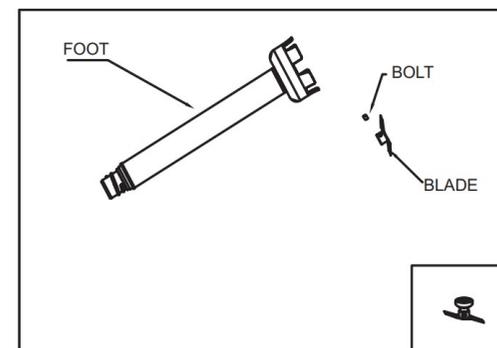
- Rode o tubo no sentido inverso de quando o montou até estar completamente separado.

Remover a lâmina

- Para remover a lâmina em segurança, segure-a com uma pega de cozinha ou um pano grosso.

- Com uma chave diagonal, desapertar o parafuso.

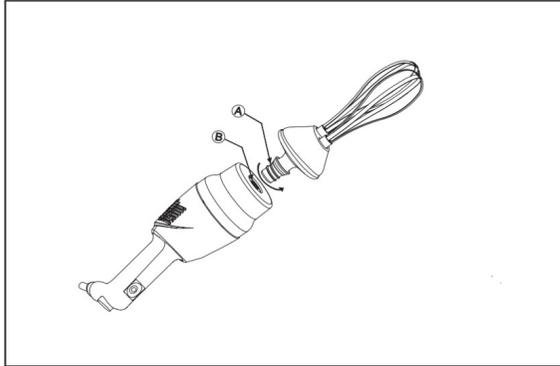
- Assim que o parafuso estiver desapertado, a lâmina pode ser removida para limpeza.



Função de Batedeira

Encaixar a embraiagem no bloco motor.

- Certifique-se que o aparelho não está ligado à corrente.
- Alinhe lado liso da peça cônica A da embraiagem com o encaixe na parte de dentro da caixa de alumínio B.
- Vire a embraiagem na direção da seta (ver figura) até estar trancada e moderadamente apertada.



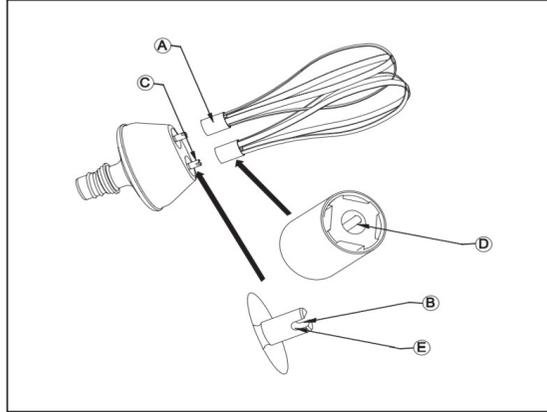
Remover o encaixe

- Certifique-se que o aparelho está desligado.
- Rode a embraiagem na direção oposta de quando encaixou.

Encaixar as varas na embraiagem

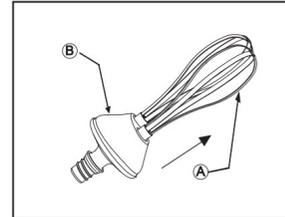
Agarre na pega com uma mão, pegue numa das varas com a outra mão e insira a haste A no furo B da embraiagem. Certifique-se que estão devidamente alinhados com o furo.

- À medida que empurra a vara para dentro da embraiagem C, rode-a ligeiramente de modo a encaixar nos furos E do eixo C.
- Para verificar se as varas estão corretamente inseridas no furo C, puxe-as ligeiramente.
- Repita o processo com a segunda vara. Se não conseguir encaixar corretamente a vara, remova-a, rode a um ângulo de 90° e comece de novo.



Remover as varas da embraiagem

Puxe o ejetor A na direção da seta, agarrando o ejetor com uma mão e a pega B com a outra.



O pé, lâminas e as varas podem ser totalmente desmontados (sistema de patente exclusivo da Handheld Mixer), assim garantindo uma limpeza fácil, higiene perfeita e manutenção simples.

USOS E EXEMPLOS

A função de misturadora executa todo o tipo de mistura de quantidades pequenas em tempo recorde, e por isso recomendamos que supervise atentamente todos os preparos de comida de modo a obter os melhores resultados.

CATERING E RESTAURAÇÃO

- Sopas e cremes de sopa
- Purés de vegetais (cenoura, espinafres, aipo, alho francês, batatas etc.
- Mousses: vegetais e peixes
- Compotas de fruta
- Molhos: verde, rouille, remoulade, cremes de tomate ou salsa
- Bisques: lagostim ou marisco.
- Mousse de chocolate, creme de manteiga, chantilly.
- Sufê de queijo.

HIGIENE

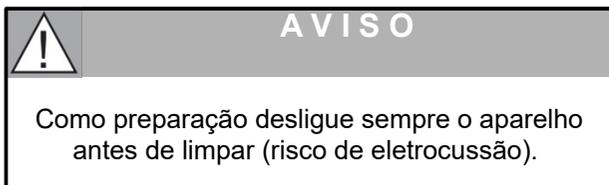
O equipamento deve ser limpo em todas as fases do processo.

É essencial limpar a misturadora bem entre cada utilização utilizando um detergente ou desinfetante.

NUNCA USE LIXÍVIA PURA

- Dilua o detergente / desinfetante seguindo as instruções do fabricante na etiqueta.,
- Esfregue bem se necessário.
- Deixe o desinfetante / detergente atuar se necessário.
- Enxague bem.
- Seque bem usando um pano limpo.

LIMPEZA



Após utilização da trituradora num preparado quente, arrefeça o pé em água fria antes de desmontar a campânula.

Após completar o preparado, limpe imediatamente para evitar que a comida cole à superfície.

• BLOCO MOTOR

Nunca ponho o bloco motor ou a pega em água, limpe com um pano húmido ou uma esponja.

•PÉ E CAMPÂNULA

É possível proceder duas maneiras:

• procedimento de limpeza simples

- Coloque o pé e campânula num recipiente apropriado com água e ligue por alguns segundos para limpar a campanha e o pé.
- Após desligar o aparelho – essencial - certifique-se que a água não entra no pé.

- Remova a campânula do pé para evitar acumulado de condensação.

• procedimento de limpeza completo

- Desligue a misturadora.
- Lave a campânula debaixo da torneira.
- Remova a campânula do pé, depois remova as lâminas. Tenha cuidado para evitar danificar a superfície do eixo das lâminas e os vedantes. Não utilize detergente demasiado abrasivo quando limpar as peças.
- Certifique-se que todas as peças são devidamente secas antes de voltar a montar.

• LÂMINA E DISCO DE EMULSÃO

Der forma a limpar o aparelho bem, as lâminas e o disco devem ser removidos da campânula. Após a limpeza, certifique-se que o disco e as lâminas estão bem secos para evitar a oxidação.

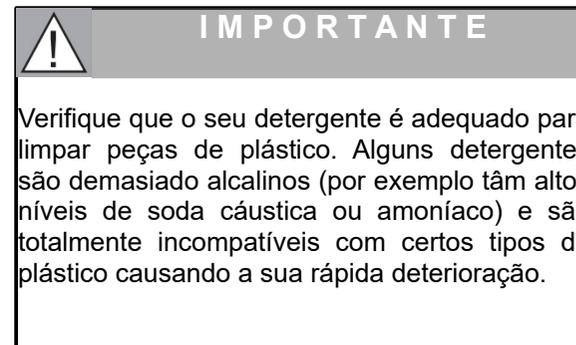
• BATEDEIRA

A bateadeira tanto pode ser limpa à mão como na máquina de lavar.

Nunca molhe a embraiagem.

Nunca coloque a embraiagem na máquina de lavar.

Limpe com um pano húmido ou uma esponja.



MANUTENÇÃO

• LÂMINA

O desempenho do corte depende essencialmente do estado lâminas e sua utilização. As lâminas são sujeitas a uso continuado e como tal precisam de ser substituídas periodicamente para garantir uma qualidade consistente do produto final.

É aconselhável mudar ao mesmo tempo as anilhas e os vedantes.

• BATEDEIRA

O sucesso do seu preparado vai depender essencialmente do estado das varas de metal e da sua utilização. Portanto estas devem ser substituídas periodicamente de maneira a garantir amaior qualidade do produto final.

• VEDANTE

De modo a manter uma vedação eficaz entre o pé e a campânula, é necessário verificar o vedante regularmente e substituí-lo caso seja necessário.



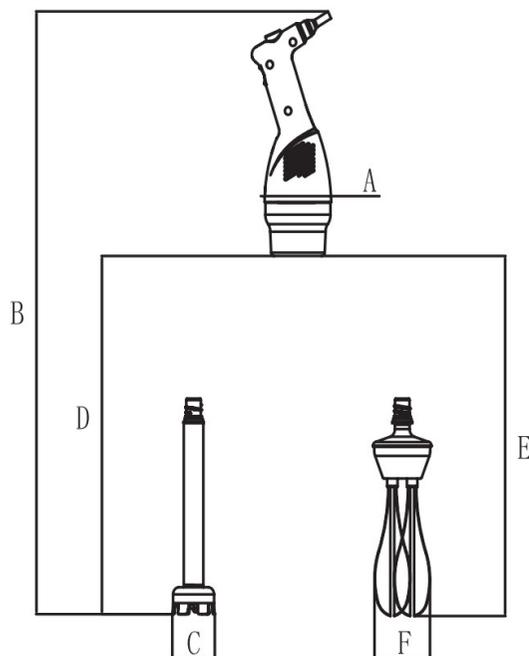
AVISO

Verifique regularmente:

- O estado do vedante do botão. Até a mais pequena das rachas pode deixar entrar líquido.
- O estado da corpo da trituradora. Esta não deve apresentar quaisquer sinais de rachas ou aberturas anormais que possam permitir acesso a organismos vivos.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

• PESO E DIMENSÕES (em mm)



modelo	Dimensões (mm)						Peso (kg)	
	A	B	C	D	E	F	netto	brutto
HM177	101.8	486.8	65.3	177	240	85	2	2.6
HM265	101.8	551	65.3	241.2	240	85	2.1	2.7
HM305	101.8	614.8	65.3	305	240	85	2.2	2.9

• ALTURA

Recomendamos que se assegure que o cliente está posicionado numa superfície estável e sólida.

• NÍVEL DE RUÍDO

o nível de som contínuo quando o pé não está imerso em líquido ou nenhum preparado é menos de 70 decibéis

• DADOS ELÉTRICOS

Motor	Velocidade Misturadora	Velocidade Batedeira	Intensidade (Amp.)	Potência (watts)
230v/50Hz	3000-13000	400-1700	1.2	280
120V/60 Hz	3000-13000	400-1700	2.3	280
220V/60Hz	3000-13000	400-1700	1.3	280

SEGURANÇA

AVISO

As lâminas são extremamente afiadas, use com cuidado.

A **Handheld Mixer** está equipada com um sistema de segurança composto por:

- botão de controlo de segurança
- segurança do motor: proteção térmica e contra sobreaquecimento.

• Botão de controlo de segurança

Este mecanismo de segurança previne que a trituradora se ligue acidentalmente. É necessário pressionar dois botões para iniciar a trituradora.

Para ligar o aparelho, leia o parágrafo intitulado **MANUSEAR O EQUIPAMENTO** (pág. 4).

• Proteção térmica

Em caso de sobreaquecimento do equipamento, o mecanismo de proteção térmica automaticamente pára o motor. Neste caso aguarde que a triturador esfrie completamente antes de recomeçar, leia o parágrafo intitulado **MANUSEAR O EQUIPAMENTO** (pág. 4).

LEMBRE-SE

Nunca tente sobrepor os mecanismos de segurança ou de bloqueio.

Nunca insira um objeto no preparado. Nunca ligue o aparelho a menos que tenha sido colocado dentro da tigela. Antes de desmontar o pé ou campânula, verifique sempre se o equipamento está desligado.

Recomendamos que incline a trituradora ligeiramente para evitar que a campânula toque no fundo do recipiente.

PROBLEMAS

Primeiro, tente identificar exatamente o que causou a paragem do equipamento.

• **Se é devido a uma falha elétrica ou se o aparelho foi desligado**

- Solte o botão de controle (BC).
- Verifique a alimentação elétrica.
- Recomece a misturadora seguindo as indicações do parágrafo intitulado MANUSEAR O EQUIPAMENTO (pág. 4).

• **Caso não consiga determinar a causa do problema**

- Solte o botão de controlo.
- Desligue da ficha.
- Verifique:
 - a ficha
 - que as lâminas estão desobstruídas na campânula
 - o estado do fio
 - que o eixo está desobstruído e roda normalmente. Para isso remova a campânula e teste a rotação do eixo manualmente.

Caso ocorra uma avaria que não está listada na nossa lista de possíveis problemas, consulte o seu distribuidor ou devolva o aparelho ao serviço pós-venda.

NORMAS

EQUIPAMENTO EM OBSERVÂNCIA COM:

- As seguintes diretivas europeias e legislação nacional relacionada:
 - Directiva “Maquinaria modificada” 98/37/EEC, 2006/42/EEC,
 - Directiva “Baixa voltagem”
 - Directiva “EMC” 89/336/EEC, 2004/108/EEC
 - Directiva “Material e peças em contacto com comida” 89/109/EEC
 - Directiva Comissão de 6 de agosto 2002 relacionada com materiais plásticos e artigos destinados a estar em contacto com alimentos.

• Os seguintes parâmetros europeus e normas de higiene e segurança:

- Certificamos que o equipamento está de acordo com a norma EN292-1 e2: segurança geral de design das máquinas
- EN60204-1 (2006)
- para trituradoras de pé e batedeiras: EN 12853.

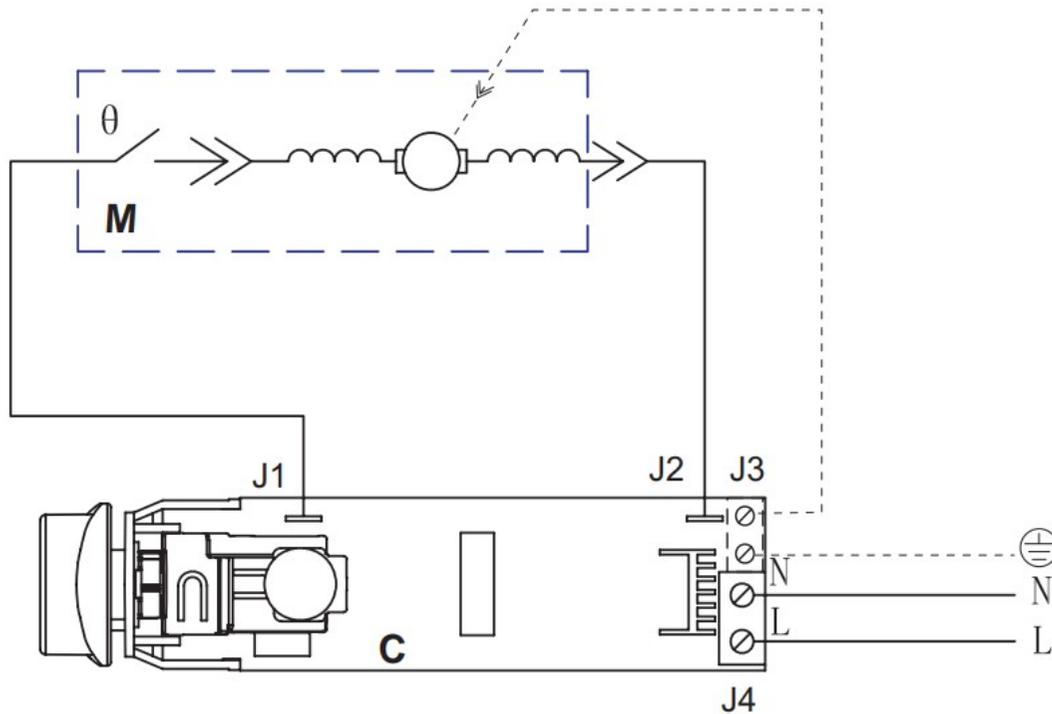
(Procedimento a seguir caso a vara da batedeira fique acidentalmente imersa durante a utilização).

DIAGRAMA ELÉTRICO

----- Only on 120V version

apenas na versão 120 volts

A	Aluminium housing	A – Caixa de Alumínio
C	Control unit	C – Unidade de Controlo
M	Motor	M - Motor
SW1	On/off switch	SW1 – Botão ON/OFF
T	Triac	T - Tríodo
θ	Thermal protector	θ - Protetor térmico



ALIMENTATION
SUPPLY
STROMVERSORGUNG

