

CERTIFICADO DE GARANTIA - FUN KITCHEN

A Fabricante solicita ao consumidor a leitura prévia do Manual de Instruções para a melhor utilização do produto. A Fabricante garante seus produtos contra defeitos de fabricação durante o período estabelecido, contados a partir da data de entrega do produto expresso na nota fiscal de compra. Conforme modelo a seguir:

ELETROPORTÁTEIS	
GARANTIA LEGAL*	90 Dias
GARANTIA ADICIONAL	270 Dias
GARANTIA TOTAL**	360 Dias

*A garantia legal é de 90 dias e tem seu início na data de aquisição do produto.

**A garantia total é a soma da garantia legal mais a garantia adicional.

Peças plásticas, acessórios, copos, jarras, terão apenas a Garantia Legal de 90 dias contra defeitos de fabricação

A prestará serviços de Assistência Técnica, tantos os gratuitos quanto os remunerados, somentenas localidades onde mantiver Postos Autorizados.

Em locais onde não haja Postos Autorizados, o produto deverá ser transportado, por conta e risco do consumidor, ao Posto Autorizado mais próximo conforme relação em anexo. Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando o prazo de validade,contado a partir da primeira aquisição. Produtos que necessitam de serviço de instalação terão despesas eresponsabilidades por conta do consumidor.

O compromisso de Garantia cessará caso:

- O produto seja examinado, adulterado ou consertado fora de Assistência Técnica Autorizada.
- Ocorra a utilização de peça ou componente não original.
- O produto seja ligado em tensão diferente daquela para qual foi projetado.
- O defeito seja decorrente de uso inadequado ou negligência do consumidor em relação às instruções do manual.
- Danos sejam causados por ação de agentes da natureza (enchentes, maresia, raios, etc.).
- O produto seja utilizado para fins não domésticos.
- Não sejam seguidas as recomendações de conservação, conforme manual.
- Ausência ou adulteração do número de série.

fun kitchen

Atendimento ao Consumidor
(47) 3431-0300

fun kitchen

Rua Vergílio Prochnow,
200, Bloco B - Joinville - SC
CEP 89239.270
Insc. Est. 257.125.566
CNPJ 76.492.701/0011-29
INDÚSTRIA BRASILEIRA

07/20 4333-09-05 017874 Rev.0

fun kitchen

Manual de
Instruções



Batedeiras
Lux 500

Parabéns, você acaba de adquirir uma batedeira de qualidade Fun Kitchen

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se guardar o manual para eventuais consultas.

ESTE APARELHO DESTINA-SE EXCLUSIVAMENTE A USO DOMÉSTICO

Componentes



Instruções De Segurança

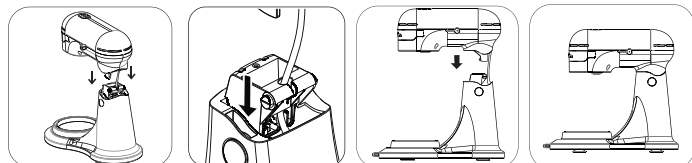
- Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir uma peça danificada, procurar a Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.
- Este aparelho não foi projetado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
- O produto deve estar sempre desligado antes de ser conectado ou desconectado da tomada elétrica. Nunca desconectar puxando pelo cordão elétrico. Segurar com firmeza o plugue e então puxar para desconectá-lo. Tirar o plugue da tomada quando for limpá-la ou instalar seus acessórios.
- Evitar todo contato com as partes móveis do aparelho. Manter as mãos, tecidos,

espátulas e demais utensílios longe dos batedores durante o funcionamento para evitar o risco de acidentes pessoais ou danos ao aparelho.

- Nunca mergulhe o corpo e o cabo da batedeira na água ou em outros líquidos. Isto poderá causar acidentes pessoais e danos ao produto.
- Não usar a batedeira para usos diferentes daqueles a que se destina.
- O uso de acessórios que não sejam originais do aparelho pode prejudicar o funcionamento e causar danos ao usuário e ao produto, além de causar a perda da garantia.
- Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tentar consertar o aparelho. Se necessário, levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.
- Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou balcões ou tocar superfícies aquecidas, como, por exemplo, fogões.
- Não usar a batedeira ao ar livre.

Antes De Utilizar Sua Batedeira

Retire os componentes cuidadosamente colocando-os sobre uma superfície plana. Lave e seque os itens removíveis e limpe o corpo da batedeira somente com um pano úmido.

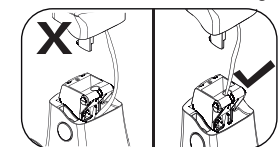


Centralize os encaixes da Unidade Motora nos encaixes da Base.

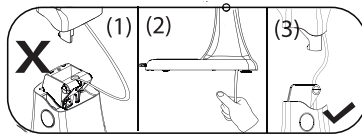
Verifique se o encaixe irá entrar na abertura e não no furo, como na imagem.

Em seguida, empurre a Unidade Motora em direção da Base até travar.

Montagem inicial concluída.



O cordão de alimentação deverá estar posicionado no encaixe para encaixar a base e a unidade motora. Caso não esteja, posicione o fio no encaixe como nas figuras acima.



Caso haja excesso do cordão de forma que possa atrapalhar a montagem (1), puxe o cordão na saída da base (2), até que o fio esteja levemente esticado como na imagem (3).

Atenção

A base não é móvel, uma vez montada, ela não deverá ser desmontada. Caso haja necessidade, entre em contato com a Assistência técnica autorizada mais próxima.

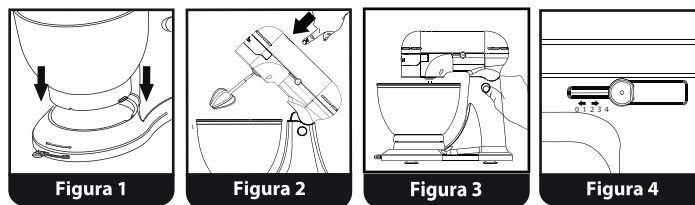
Utilizando O Aparelho

Com a Batedeira Lux 500, você pode obter melhor rendimento e misturas consistentes e macias, no ponto que você quiser. Possui batedores para massas leves e pesadas.

- Usar a Batedeira em um local plano e seguro.
- Assegurar-se de que o seletor de velocidades esteja na posição "0" e o plugue esteja desconectado da tomada elétrica.
- Segurando a unidade motora, pressione o botão de articulação da plataforma e levante a unidade motora.
- Encaixar a tigela sobre a base para posicioná-la. Para retirar a tigela apenas gire em sentido anti-horário e retire da base. (Figura 1)
- Colocar o par de batedores desejado na unidade motora, para retirar os batedores do conector, pressione o botão ejetor. (Figura 2)
- Para abaixar a unidade motora, segure a mesma, pressionando o botão de articulação e ainda segurando, abaixe até que desça totalmente. (Figura 3)
- Conecte o plugue na tomada elétrica e posicione o seletor na velocidade de sua preferência. A batedeira começará a funcionar. (Figura 4)

Nota: Durante a operação, não introduzir facas, colheres de metal, garfos ou outros objetos na tigela.

- O tempo de operação não deverá exceder 4 minutos. Um intervalo de 10 minutos deverá ser observado entre dois ciclos consecutivos. Ao misturar massas que contenham fermento, sugerimos selecionar no início uma velocidade baixa e em seguida passar para uma velocidade maior para se obterem melhores resultados.
 - Quando tiver acabado de bater, colocar o seletor de velocidades na posição "0" e retirar o plugue da tomada elétrica.
 - Manter pressionado o botão de articulação da plataforma, segurar a unidade motora e levantá-la até subir totalmente.
 - Se necessário, pode-se retirar o excesso de massa dos batedores com uma espátula plástica ou de madeira.
- Nota:** Só remover os batedores se o seletor de velocidades estiver na posição "0" e o plugue estiver desconectado da tomada elétrica.
- Atenção:** Não apertar o botão de ajuste da plataforma com o produto ligado.



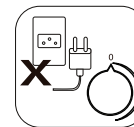
Batedores

- Ao colocar os ingredientes no recipiente, certifique-se que a quantidade máxima não seja excedida.
- Nunca utilizar o batedor para clara em neve para outras funções.
- Para bater claras em neve, após colocar os ingredientes, deve-se colocar o seletor de velocidades na velocidade máxima por aproximadamente 4 minutos.

Atenção

Este manual de instruções é unificado e atende a todas batedeiras da Linha 500. Algumas funcionalidades podem não estar presentes no produto adquirido. Verifique na caixa unitária quais acessórios acompanham cada modelo e efetue a montagem de acordo com produto adquirido.

Limpeza E Manutenção



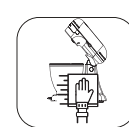
Certifique-se que o plugue esteja desconectado da tomada e o seletor de velocidades na posição **0**, (desligado)



Limpe as partes removíveis com **água morna e detergente neutro**.



Para lavar, utilize uma esponja não abrasiva (lado macio) ou um pano. Enxágue com água para tirar o sabão.



O corpo da batedeira deverá ser limpa apenas com um **pano úmido**.

ADVERTÊNCIA

Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

* **CUIDADO:** A batedeira não deverá ser mergulhada em água ou outros líquidos.

Dicas de Utilização

- Para se evitar que pedaços de cascas ou ovos estragados sejam incorporados à massa, quebrar os ovos em um recipiente separado antes de misturá-los.
- Seguir sempre as indicações da receita.
- Sempre começar a bater com velocidades baixas. Aumentar gradativamente a velocidade seguindo as indicações da receita.
- Quando preparar bolos adicione os ingredientes líquidos primeiramente depois os secos. Isso evita que a massa grude no fundo da tigela.

Receita

Pão de Queijo

Ingredientes

- 500g de polvilho azedo
- 300ml de leite
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 ovos
- 200g de queijo ralado
- 1 colher (chá) de sal

Modo de preparo

Coloque os ingredientes em sequência na batedeira utilizando os batedores de massas leves e bata por 90 segundos. Unte forminhas com óleo e coloque a massa e depois leve ao forno por 20 minutos a 180°C.

Nota

Após outro preparo, deixe sua batedeira esfriar a temperatura ambiente antes de fazer a receita.