

obtidos.

- 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.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Certifique-se que o seletor de velocidades esteja na posição "0", retire o plugue da tomada elétrica e deixe a batedeira esfriar completamente antes de limpá-la.
- Passar um tecido levemente umedecido na superfície exterior da unidade motora e secá-la com um tecido macio e seco. Não utilize produtos abrasivos como álcool.
- Lavar a tigela e os batedores com água morna e detergente neutro e em seguida enxugá-los. Nunca lavar os batedores e a tigela na máquina lava-louças.
- Limpar a base da batedeira com um pano umedecido.

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

Tigela de aço inoxidável: Para conservar o aço inoxidável da tigela utilize água, sabão, detergentes suaves, neutros ou a base de amoníaco, aplique com um pano suave ou uma esponja de nylon. Em seguida, basta enxaguar com bastante água fria e secar com um pano seco e suave para evitar o surgimento de manchas na superfície da tigela.

RECEITA

Receita de Pão

- Ingredientes
- 750g de farinha de trigo;
 - 75g de azeite de oliva;
 - 390ml de água morna;
 - 1 colher de chá de sal;
 - 1 colher de chá de açúcar;
 - 1 colher de sopa de fermento.

Modo de preparo

• Coloque todos os ingredientes na tigela e misture na velocidade máxima por aproximadamente um minuto ou até que a massa fique uniforme.

• Após o preparo, retire a massa da tigela e separe-a em três pedaços

iguais.

- Enrole a massa e coloque na forma e cubra com papel filme, repita para as três porções.
- Deixe a massa descansar e crescer por aproximadamente uma hora.
- Retire o papel filme.
- Preeaqueça o forno por 15 minutos a 180°C, coloque as formas no forno e deixe assar de 30 a 45 minutos.

NOTA: Após o preparo, deixe sua batedeira esfriar a temperatura ambiente antes de refazer a receita.

05

CLASSIC HOME

Certificado de Garantia - Eletroportáteis

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 fabricante prestará serviços de assistência técnica, tantos os gratuitos quanto os remunerados, somente nas 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 e responsabilidades por conta do consumidor. O compromisso de garantia cessará caso:

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.

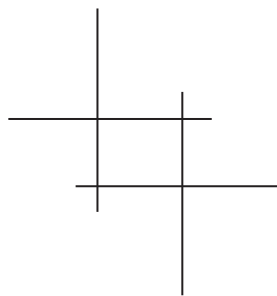
CLASSIC HOME

Atendimento ao consumidor

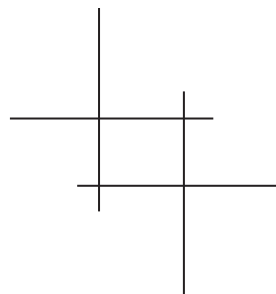
(47) 3431-0900

03/20 41 56 09 05 01 7319 Rev0

06



CLASSIC HOME



07

CLASSIC HOME



Batedeira

MIX Art BBT545

! ADVERTÊNCIA



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

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

INTRODUÇÃO & CUIDADOS

Parabéns pela escolha de mais um produto de nossa linha! Para garantir o melhor desempenho de seu produto, o usuário deve ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções. Ele deve ser guardado para eventuais consultas.

• 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 utilizada 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.

• Mantenha este produto guardado em um local limpo, seco e seguro.

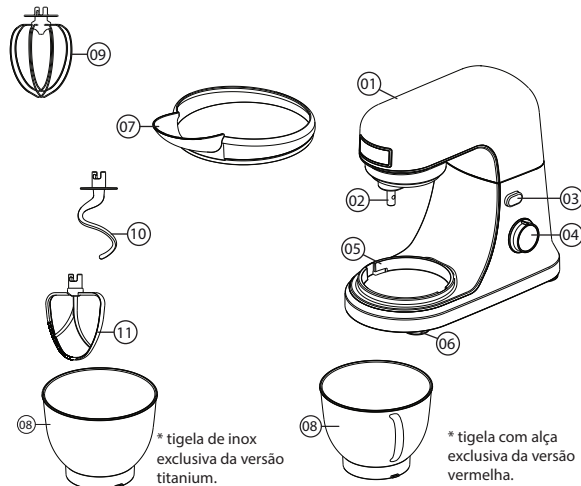
SOMENTE USO DOMÉSTICO

01

COMPONENTES

01. Unidade motora;
02. Conector dos batedores;
03. Botão de travamento e destravamento;
04. Seletor de velocidades;
05. Base da tigela com trava;
06. Ventosas de fixação;
07. Tampa antirrespingos;

08. Tigela*;
09. Batedor para claras em neve e cremes leves;
10. Batedor para massas pesadas (pizzas, pães, pastéis, etc);
11. Batedor de massas leves (bolos e tortas).



ANTES DE UTILIZAR SUA BATEDEIRA

Antes de usar a Batedeira Planetária MIX ART BBT545 pela primeira vez, remova todo o material de embalagem e limpe as partes removíveis com água morna e detergente neutro. Para lavar, utilize uma esponja não abrasiva ou um pano. Enxágue completamente para remover o resíduo de sabão. Seque completamente antes de usar. O corpo da Batedeira deverá ser limpo apenas com um pano úmido. Certificar-se de que o cordão elétrico esteja desconectado da tomada elétrica e que o seletor de velocidades esteja na posição "Desligado".

02

MONTAGEM E UTILIZAÇÃO

Com a Batedeira Planetária MIX ART BBT545, você pode obter melhor rendimento e misturas consistentes e macias, no ponto que você quiser, por sua potência e o sistema de funcionamento que permite executar várias receitas. Possui batedores para massas leves, médias, secas ou muito pesadas, além do movimento de rotação sobre seu eixo, gira simultaneamente ao redor e bem próximo às laterais da tigela, assegurando o melhor resultado no preparo de receitas.



• Usar a Batedeira em um local plano e seguro
• Assegurar-se de que o seletor de velocidades esteja na posição "Desligado" e o plugue esteja desconectado da tomada elétrica.
• Pressionar o botão de travamento e destravamento, levante a unidade motora até ouvir um "clic".
• Encaixar a tigela sobre a base e girar no sentido horário para travar. Para retirar a tigela apenas gire em sentido anti-horário e retirar da base. (Figura 1)

• Encaixar a tampa anti-respingos sobre a tigela.
• Coloque o batedor, pressionando de baixo para cima, contra a mola do conector e gire-o para a direita. Para retirar o batedor do conector, gire-o para a esquerda e puxe-o para baixo. (Figura 2)
• Para abaixar a unidade motora, segure a mesma, e pressionando o botão de travamento e destravamento, deixe-a descer suavemente até travar. (Figura 3)
• Conecte o plugue a tomada elétrica e gire o seletor para a 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 estiver acabado de bater, colocar o seletor de velocidades na posição "Desligado" e retirar o plugue da tomada elétrica.
• Manter pressionado o botão de travamento e destravamento, liberar a

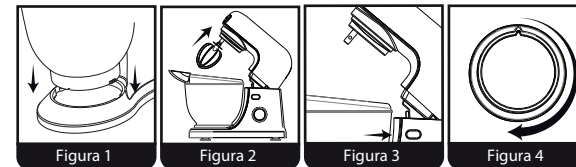
03

unidade motora e puxá-la para trás até travá-la.

• 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 "Desligado" e o plugue estiver desconectado da tomada elétrica.

Atenção: Não apertar o botão de articulação com o produto ligado.



MISTURAR OU AMASSAR MASSAS

• Ao colocar os ingredientes no recipiente, certifique-se que a quantidade máxima não seja excedida.

Nunca utilizar o batedor para clara em neve para bater massas.

CLARAS EM NEVE

Para bater claras em neve, após colocar os ingredientes, deve-se colocar o seletor de velocidades na velocidade máxima por aproximadamente 4 minutos.

DICAS IMPORTANTES

• Ingredientes que foram gelados (resfriados), como, por exemplo, manteiga e ovos, deverão estar na temperatura ambiente antes de serem batidos. Retirar estes ingredientes da geladeira com antecedência.

• 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.

• Não bater a massa em excesso. Seguir sempre as indicações da receita. Só usar ingredientes secos combinados com outros. Usar as velocidades mais baixas quando for conveniente.

• Para auxiliar no preparo, pode-se utilizar a tampa anti-respingos. (Figura 5)

• Condições climáticas. A temperatura muda com as estações e a temperatura dos ingredientes e sua textura, variáveis de região para região, podem influir no tempo de funcionamento e nos resultados

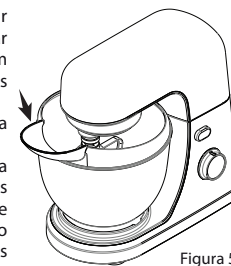


Figura 5

04