

ESTE DESENHO É PROPRIEDADE EXCLUSIVA DA BRITÂNIA ELETRDOMÉSTICOS LTDA. E NÃO PODERÁ SER UTILIZADO POR TERCEIROS

N°	MODIFICAÇÃO	POR	DATA
0	Arquivo Liberado	Ari Jr	22-08-2012
1	Alteração informações sobre a tigela	Thais	19-08-2014

08/14 - 879-09-05 779965 REV.1

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO



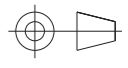
BRITÂNIA
0800-417644
 sac@britania.com.br
ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

BRITÂNIA



Batedeira Turbo 500 Prime

MANUAL DE INSTRUÇÕES

PROJ.		DATA		MATERIAL	QUANTIDADE	
DES.	Thais	DATA	19-08-2014	TRATAMENTO	TOL. Ñ ESPECIF.	ESCALA
VERIF.	Alexandre F.	DATA	19-08-2014	PRODUTO	ESTRUTURA	SEM ESCALA
APROV.	Fernando	DATA	19-08-2014	Batedeira Turbo 500 Prime	779965	FOLHA
BRITÂNIA				TÍTULO	NÚMERO	REV.
				Folheto de Instrução - User Manual	879-09-05	1

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

H
G
F
E
D
C
B
A

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da *Batedeira Turbo 500 Prime*.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções**, guardá-lo para eventuais consultas.

Nota: É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

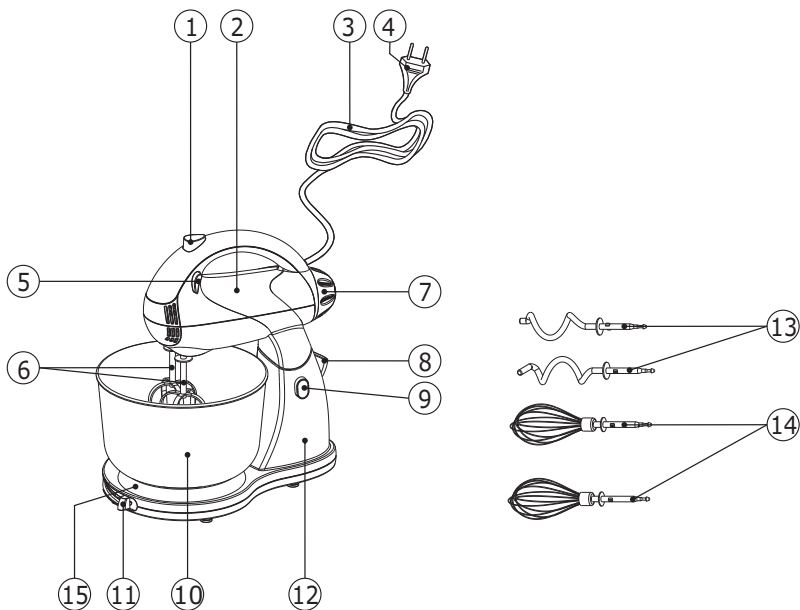
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- 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 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.
- Para se evitar o risco de choques elétricos, não mergulhar a batedeira em água ou outros líquidos. Isto poderá provocar acidentes pessoais ou 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.

PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

CONHECENDO SUA BATEDEIRA

01. Botão turbo
02. Unidade motora
03. Cordão elétrico
04. Plugue
05. Botão ejetor dos batedores
06. Batedores para massas leves
07. Seletor de velocidades
08. Botão para desencaixe da unidade motora
09. Botão de travamento da unidade motora
10. Tigela
11. Chave deslizante para ajuste de posição das tigelas
12. Base
13. Batedores para massas pesadas
14. Batedores para claras em neve
15. Base giratória



ANTES DE USAR SUA BATEDEIRA

Antes de montar a batedeira, lavar os batedores e a tigela com água quente (morna). Secá-los completamente.

Certificar-se de que o cordão elétrico esteja desconectado da tomada elétrica e que o seletor de velocidades esteja na posição "0"

1- Encaixar a unidade motora na base da batedeira, como indicado na Fig. 1. Ouvir-se-á um "clique" quando a unidade motora estiver na posição correta.

Nota: Para retirar a unidade motora da base pressionar com firmeza o botão para desengate da unidade motora e puxá-la na direção indicada pela flecha (Fig.2).

2- Segurar a unidade motora e puxá-la para trás pressionando o botão de travamento (Fig.3).

3- Instalar os batedores de sua preferência. Os batedores para massas leves e os batedores para claras em neve poderão ser instalados em quaisquer dos orifícios, pois são idênticos.

4- Posicionar a chave deslizante de acordo com a tigela que for utilizar. Se for utilizar a tigela que acompanha o produto, posicionar a chave na posição indicada pela figura com a tigela maior. Da mesma forma, se for utilizar outra tigela menor, posicionar a chave na posição com a figura da tigela menor.

Nota: Para mover a chave, primeiro pressioná-la de cima para baixo e só depois deslizá-la lateralmente.

5- Encaixar a tigela sobre a base giratória. Para isso, segurar a base giratória com uma das mãos e girar a tigela no sentido horário até o seu travamento.

6- Para abaixar a unidade motora pressionar o botão de travamento, segurar a unidade motora com a outra mão e soltar com cuidado para baixo (Fig. 4).

BATEDORES PARA MASSAS PESADAS.

Ao instalar os batedores para massas pesadas deve ser observada a posição correta para montagem dos mesmos (fig. 5). Observar as indicações localizadas nas laterais da unidade motora, próximas ao encaixe dos batedores.

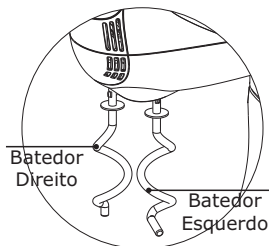


Fig.5

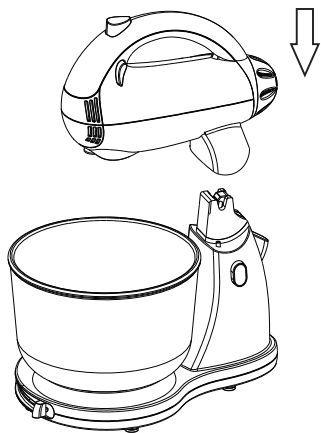


Fig. 1

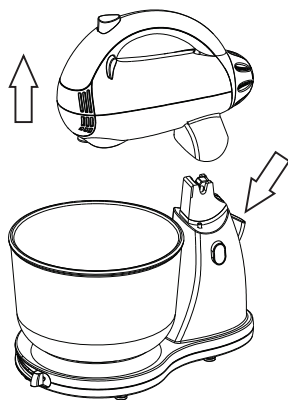


Fig. 2

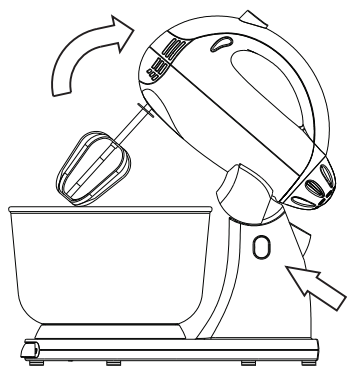


Fig. 3

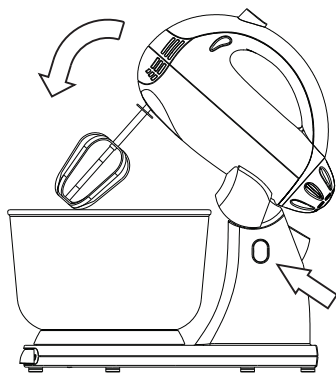


Fig. 4

USANDO SUA BATEDEIRA

1- Assegurar-se de que o seletor de velocidades esteja na posição "0" e conectar o cordão elétrico à tomada elétrica.

2- Girar o seletor para a velocidade de sua preferência. A batedeira começará a funcionar. A velocidade máxima será atingida se o botão turbo for pressionado a qualquer momento.

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

Dependendo da viscosidade da massa que estiver sendo preparada, a tigela poderá não girar automaticamente. Neste caso pode ser necessário girar a tigela manualmente.

Como a tigela gira livremente, recomenda-se controlar manualmente a velocidade de rotação da tigela quando esta se tornar muito alta, evitando assim que a massa respingue.

3- O tempo de operação não deverá exceder 6 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.

4- Quando estiver acabado de bater, colocar o seletor de velocidades na posição "0" e retirar o plugue (4) da tomada elétrica.

5- Manter pressionado o botão de travamento, liberar a unidade motora e puxá-la para trás até travá-la.

6- Se necessário, pode-se retirar o excesso de massa dos batedores com uma espátula plástica ou de madeira.

7- Segurar os batedores com uma das mãos e pressionar firmemente com a outra o botão ejetor para soltá-los.

Nota: Só remover os batedores se o seletor de velocidades estiver na posição "0".

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- 1- Retirar o plugue da tomada elétrica e deixar a batedeira esfriar completamente antes de limpá-la.
- 2- Passar um tecido levemente umedecido na superfície exterior da unidade motora e secá-la com um tecido macio e seco.
- 3- Lavar a tigela e os batedores com água quente e sabão e em seguida enxugá-los. Os batedores poderão ser lavados em um lava-louças. Nunca lavar a tigela no lava-louças.
- 4- Limpar a base da batedeira com um pano umedecido.

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

DICAS IMPORTANTES

- 1- 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.
- 2- 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.
- 3- 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.
- 4- 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 obtidos.
- 5- Sempre começar a bater com velocidades baixas. Aumentar gradativamente a velocidade seguindo as indicações da receita.

PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE

Você pode contribuir para a proteção do meio ambiente.

Lembre-se de respeitar a legislação local: entregar seus equipamentos fora de uso em um centro de descartes.