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 4178-09-05 017697 Rev.0

CLASSIC HOME

CLASSIC HOME
Manual de Instruções

Batedeira Planetária

Vanilla Retrô

Parabéns, você acaba de adquirir um produto de qualidade!

Produto exclusivamente de uso doméstico

Para garantir o desempenho e durabilidade deste produto corretamente, leia o manual de instruções com atenção. Após a leitura, guarde este manual para eventuais consultas.

ESTE APARELHO DESTINA-SE EXCLUSIVAMENTE A USO DOMÉSTICO

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.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

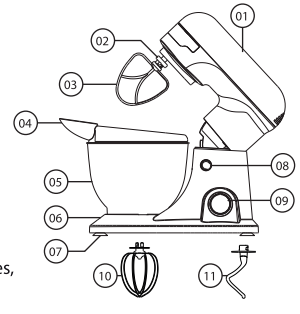
•Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir uma peça danificada, procurar a Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.
•Este aparelho não foi projetado para ser utilizada por pessoas (incluindo crianças) 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.
•Não usar a batedeira ao ar livre.

ANTES DE UTILIZAR SUA BATEDEIRA

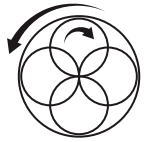
Antes de usar a Batedeira Planetária pela primeira vez, remova todo o material de embalagem e limpe as partes removíveis com água morna e detergente neutro. Para lavar, utilize uma esponja não abrasiva ou um pano. Enxágue completamente para remover o resíduo de sabão. Seque completamente antes de usar. 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".
1. Segurar a unidade motora e puxá-la para trás pressionando o botão de travamento.
2. Instalar o batedor de sua preferência.
3. Encaixar a tigela sobre a base. Para isso, segurar a base com uma das mãos e girar a tigela no sentido horário até o seu travamento.
4. Para abaixar a unidade motora pressionar o botão de travamento, segurar a unidade motora com a outra mão e soltar com cuidado para baixo .

COMPONENTES

01. Unidade motora;
02. Conector dos batedores;
03. Batedor de massas leves (bolos e tortas);
04. Tampa anti-respingos;
05. Tigela plástica / inox / vidro*
06. Base;
07. Ventosas de fixação;
08. Botão de articulação
09. Seletor de velocidades;
10. Batedor para claras em neve e cremes leves;
11. Batedor para massas pesadas (pizzas, pães, pastéis, etc).



UTILIZANDO O APARELHO



Com a Batedeira BBP515, você pode obter melhor rendimento e misturas consistentes e macias, no ponto que você quiser, por sua potência e ao 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 articulação, 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 articulação, 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 a botão de articulação, liberar a unidade motora e puxá-la para trás até travar.
• 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.

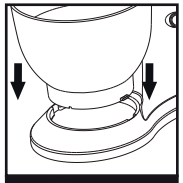


Figura 1

Figura 2

Figura 3

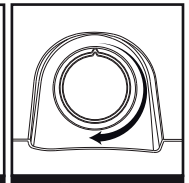


Figura 4

MISTURAR OU AMASSAR MASSAS:

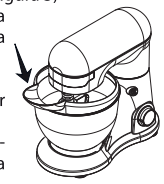
•Ao colocar os ingredientes no recipiente, certifique-se que a quantidade máxima não seja excedida.
Nunca utilizar o batedor para clara em neve para bater massas.

CLARAS EM NEVE

Para bater claras em neve, após colocar os ingredientes, deve-se colocar o seletor de velocidades na velocidade máxima por aproximadamente 2 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 influenciar no tempo de funcionamento e nos resultados 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.
•Preaqueça o forno por 15 minutos a 180ºC, coloque as fiormas 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.