

MANUAL DE INSTRUÇÕES

RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES PARA O MANUSEIO DESTA PRODUTO:

A ARNO está atenta com a qualidade dos seus produtos se preocupa com a segurança pessoal dos seus consumidores. Por esta razão, antes de utilizar pela primeira vez o produto, **leia atentamente as recomendações e as instruções de uso.** Delas dependem um perfeito funcionamento do produto e a sua segurança, assim como a de terceiros. **Este aparelho não foi concebido e não deve ser utilizado nas seguintes aplicações, nas quais não há cobertura da garantia contratual: cozinhas coletivas em estabelecimentos comerciais, escritórios e outros ambientes de trabalho; residências rurais; por clientes em hotéis, motéis, pousadas e similares, assim como em qualquer estabelecimento do tipo comercial.**

a. Antes de ligar o plugue na tomada, certifique-se de que a tensão elétrica (voltagem) é compatível com a indicada no produto (127V ou 220V). Caso a tensão elétrica (voltagem) não seja compatível, poderá provocar danos ao produto e prejudicar a sua segurança pessoal.

b. Este produto foi projetado e recomendado apenas para uso doméstico. O uso comercial e/ou profissional poderá provocar danos ao produto e prejudicar sua segurança pessoal. Sua utilização nessas condições acarretará perda da garantia contratual.

c. Nunca use o produto com as mãos molhadas, nem o submerja em água ou qualquer outro líquido, a fim de evitar choques elétricos e danos ao produto. Por se tratar de aparelho elétrico é aconselhável que o usuário evite operar o produto com os pés descalços, precavendo-se contra choques.

d. É importante que se assegure de que tanto as crianças quanto as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais que se encontrem reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, não utilizem o aparelho, a menos que estejam sob supervisão de uma pessoa responsável por sua segurança. Supervisione para que elas não brinquem com o aparelho, efetuem as tarefas de limpeza e manutenção, sob o risco de causar acidentes graves que podem comprometer a segurança de quem que está manuseando a batedeira e dos demais que estejam próximos.

e. Ao ligar ou desligar o plugue da tomada, certifique-se de que os seus dedos não estejam em contato com os pinos do plugue. Quando não estiver utilizando o produto ou quando for limpá-lo, desligue o plugue da tomada. Um pequeno descuido poderá provocar acidentes.

f. Nunca utilize o produto com o cordão elétrico ou o plugue danificados, a fim de evitar acidentes, como choque elétrico, curto-circuito ou queimadura. Para evitar riscos, a aquisição e substituição do cordão elétrico devem ser feitas na Assistência Autorizada Arno.

g. Nunca tente desmontar ou consertar o produto, por si ou por terceiros não habilitados, para evitar acidentes e para não perder a garantia contratual. Leve-o a uma Assistência Autorizada Arno.

h. Nunca transporte o produto pelo cordão elétrico e não retire o plugue da tomada puxando-o pelo cordão, para não afetar o seu bom funcionamento e evitar eventuais acidentes.

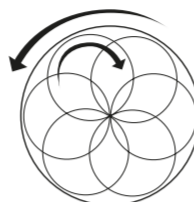
i. O uso de peças ou acessórios, principalmente cordão elétrico, que não sejam originais de fábrica, pode provocar acidentes pessoais, causar danos ao produto e prejudicar seu funcionamento, além de implicar na perda da garantia contratual.

j. Não deixe o produto funcionando ou conectado à tomada enquanto estiver ausente, mesmo que seja por instantes, principalmente onde houver crianças, para que acidentes sejam evitados.

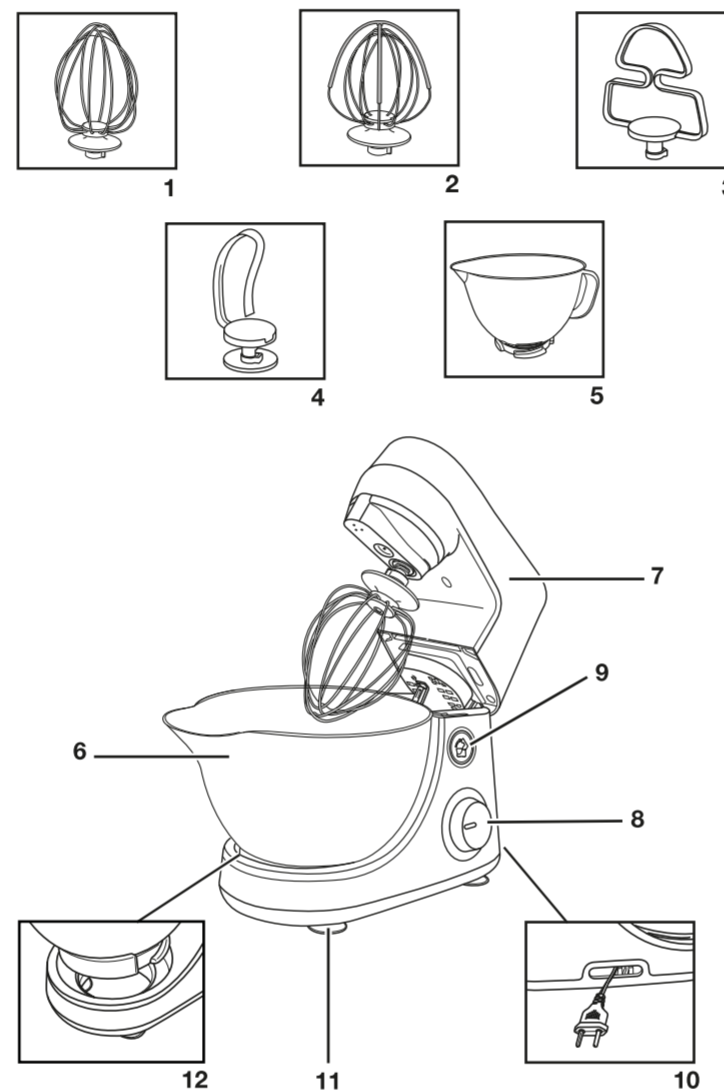
k. Não ligue outros aparelhos na mesma tomada, utilizando-se de benjamins ou extensões, evitando sobrecargas elétricas que causariam danos aos componentes do produto e provocariam sérios acidentes.

MOVIMENTO PLANETÁRIO

O movimento planetário é o movimento de translação dos batedores em torno da tigela associado ao movimento de rotação, ou seja, os batedores giram em torno de si mesmos. Esse sistema garante massas finas, uniformes e macias com melhor rendimento e maior rapidez de preparo, sem esforço físico.



APRESENTAÇÃO DO PRODUTO



1. Batedor de massas leves - globo
2. Batedor de massas leves (turbo alcance) ⁽¹⁾
3. Batedor de massas médias - pá ⁽¹⁾
4. Batedor de massas pesadas - gancho
5. Tigela em inox com alça e bico, capacidade total de 4 litros ⁽²⁾
6. Tigela em plástico com capacidade total de 4,1 litros ⁽²⁾
7. Parte superior/cabeçote (motor)
8. Botão seletor de velocidades
9. Botão para destravar o cabeçote da batedeira
10. Armazenador do cordão elétrico
11. Ventosas de fixação
12. Trava fixadora da tigela

⁽¹⁾ Os itens que acompanham dependem do modelo de Batedeira Planetária que foi adquirido (vide embalagem).

⁽²⁾ A quantidade, o modelo e o material da tigela irão depender do produto adquirido (vide embalagem).

INSTRUÇÕES DE USO

Leia atentamente as instruções e, para um melhor proveito, conheça cada detalhe de suas características e acessórios.

SISTEMA DE ABERTURA

Sempre que quiser destravar/levantar a parte superior/o cabeçote da batedeira, pressione o botão situado acima do botão de controle de velocidades e levante a parte superior da batedeira (fig. 1). Nesta posição é possível colocar e/ou retirar a tigela e batedores. Para fechar/travar, basta pressionar para baixo a parte superior/o cabeçote até que o botão retorne a sua posição inicial. Você escutará um "CLIC".

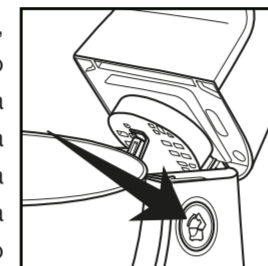


Fig. 1

8 VELOCIDADES COM INÍCIO SUAVE

Essa batedeira planetária possui 8 velocidades, sendo a primeira velocidade o "início suave", movimento suave dos batedores para evitar respingos de ingredientes para fora da tigela. Para melhor desempenho do produto, a função deve ser utilizada no início do preparo de receitas por aproximadamente 30 segundos, em seguida, a velocidade pode ser alterada.

BATEDORES METÁLICOS*

Para encaixar os batedores, levante a parte superior/o cabeçote da batedeira, posicione-os no pino de encaixe e então empurre e gire para a direita (fig. 2A). Para retirar, basta girá-los para a esquerda (fig. 2B).

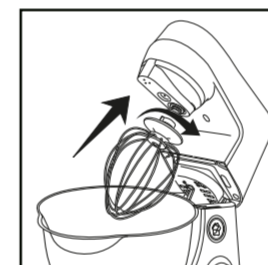


Fig. 2A

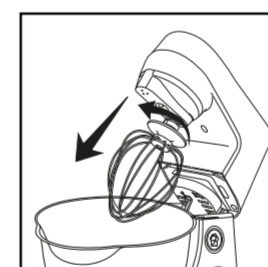


Fig. 2B

- Batedor de massas leves (globo): Utilizado para receitas mais líquidas ou medianas, receitas sem o acréscimo de ingredientes sólidos, como: frutas secas, sementes ou castanhas. Ideal para claras em neve, recheios e massas de bolo simples.
- Batedor de massas médias (pá)*: Ideal para a mistura de bolos com ingredientes sólidos ou massas de texturas medianas, como, por exemplo, as receitas de massas podres utilizadas no preparo de tortas e quiches.
- Batedor de massas pesadas (gancho): Utilizado para bater as massas mais espessas, como as massas utilizadas para fazer pães ou pizzas.

*Os itens que acompanham dependem do modelo de Batedeira Planetária que foi adquirido.

ENCAIXE DA TIGELA

A tigela é fixada na base por meio de rosca (fig. 3), para dar maior firmeza, e possui uma saliência no fundo para evitar o acúmulo de ingredientes. Para retirar a tigela, levante a parte superior da batedeira. Então, basta desrosqueá-la e puxar para fora. Quando quiser colocá-la outra vez, é só encaixar e rosqueá-la.

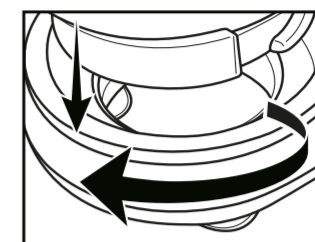


Fig. 3

ARMAZENAMENTO DO CABO

O cabo da batedeira planetária pode ser armazenado na base da batedeira em um espaço apropriado. Para isso basta empurrá-lo para o interior da base.

TIGELA RESISTENTE A FREEZER E FORNO MICRO-ONDAS*

A tigela de plástico é fabricada com material resistente às temperaturas de freezer e forno de micro-ondas, podendo ser utilizada para aquecer/resfriar ingredientes do preparo.

A tigela de aço inoxidável nunca deve ser utilizada no forno micro-ondas, mas é resistente às temperaturas de freezer.

RESISTÊNCIA A FORNO MICRO-ONDAS*

- O forno micro-ondas cozinha/aquece os alimentos mais rápido que um forno normal. Por isso, cozinhe em intervalos de tempo curtos e verifique os alimentos frequentemente.

- Tenha cuidado ao aquecer pouca quantidade de ingredientes e alimentos com alto teor de gordura, como: doces, chocolates, manteiga, açúcar e outros, pois esses alimentos atingem altas temperaturas e podem provocar danos irreversíveis à tigela. Verifique a cada 30 segundos depois do 1º minuto.

- Para aquecer de maneira uniforme, é sempre aconselhável definir o micro-ondas para uma potência de baixa a média.

- Os resultados podem variar de acordo com o tempo de aquecimento, o alimento utilizado, bem como a potência do eletrodoméstico.

RESISTÊNCIA AO FREEZER*

- A tigela de inox é resistente. No entanto, a tigela de plástico pode ser levada ao freezer com temperatura máxima de até -20°C.

* Testes (ETD0427) comprovaram a resistência da tigela até -20°C no freezer e até 80°C no micro-ondas.

ATENÇÃO

- Verifique se o seletor de velocidades está na posição “0” (desligado) antes de inserir o plugue na tomada.
- Evite contato e mantenha cabelos, roupas, bem como outros utensílios longe das partes móveis do aparelho, para se proteger contra acidentes.
- Não mantenha contato com os batedores nem introduza utensílios (facas, colheres, garfos, etc.) na tigela, enquanto o produto estiver em funcionamento, para evitar acidentes pessoais, com terceiros ou causar danos ao produto.
- A fim de não danificar ou provocar defeitos, nunca lave as peças deste produto em lava-louças, nem utilize em freezer ou micro-ondas. Somente a tigela de plástico que acompanha o produto pode ser utilizada em freezer e micro-ondas respeitando as orientações. A tigela de inox, caso acompanhe o produto, pode ser levada ao freezer mas nunca ao forno micro-ondas.
- A tigela em aço inoxidável transmite calor, portanto cuidado ao preparar alimentos em temperaturas elevadas e /ou muito frias. As tigelas, de plástico ou de metal, também podem receber ingredientes mornos ou aquecidos durante o preparo de suas receitas. Nesse caso mantenha as mãos e outras partes expostas do corpo longe da tigela para prevenir possíveis acidentes, como queimaduras. Sempre ao preparar alimentos quentes, inicie o processo pela velocidade 1.
- As batedeiras ARNO são para uso culinário, portanto, não as utilize para misturar produtos que não sejam os alimentícios.
- Não remova nem a tigela nem os batedores antes da parada total da batedeira. A parada total é indicada visualmente pela não rotação dos batedores.
- Ao desligar a batedeira, tenha sempre o cuidado de fazê-lo com o batedor ainda dentro da tigela, evitando, assim, respingos inconvenientes fora da mesma.
- Evite adicionar alimentos na tigela com a batedeira em funcionamento para evitar respingos de ingredientes para fora da tigela.

ATENÇÃO À UTILIZAÇÃO DOS BATEDORES

- No preparo de massas pesadas, em que a massa gruda totalmente no batedor virando um “bolo” e encobrindo o batedor, o usuário deve parar o funcionamento, suspender a parte superior/cabeçote e manualmente retirar a massa que está cobrindo o batedor, colocar novamente na tigela, retornar a batedeira para a posição de funcionamento e gradualmente aumentar as velocidades para continuar a preparação da receita. Em alguns casos é necessário polvilhar mais farinha para evitar que a massa volte a encobrir o batedor. Caso contrário, manter o produto ligado pode colocar em risco a segurança do usuário e causar danos ao produto ocasionando a perda da garantia contratual. A massa pesada alcança seu ponto quando se desgruda do batedor e da tigela.

- Para os modelos de batedeira com dois batedores, quando for preparar receitas que necessitam de ingredientes sólidos, deverá ser utilizado o batedor de massas pesadas (gancho).

- **O USO INCORRETO DOS BATEDORES PODE CAUSAR A PARADA DO FUNCIONAMENTO DA BATEDEIRA PELO ESFORÇO AO QUAL ELA SERIA SUBMETIDA.**

6

CONSERVAÇÃO E LIMPEZA

LIMPEZA ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Lave a tigela e os batedores antes da primeira utilização do produtos.

LIMPEZA DO CORPO DO PRODUTO

Utilize apenas um pano umedecido com água ou água e sabão neutro. Não utilize produtos abrasivos para não danificar sua aparência. O mesmo deve ser seguido para os modelos que possuem partes metalizadas e/ou inox. Após isso, utilize um pano seco para secar, a fim de evitar manchas.

LIMPEZA DOS BATEDORES

Para melhor conservação dos batedores, não os lave na lava-louça e sempre utilize detergente neutro em sua limpeza.

CUIDADOS ESPECIAIS COM A TIGELA DE AÇO INOXIDÁVEL

1ª lavagem

Lave sempre com água fria e sabão, para remover qualquer resíduo que porventura tenha na tigela.

Limpeza ou rotina

Os melhores produtos para conservar o aço inoxidável são à base de água, o sabão, os detergentes (suaves e neutro) e os detergentes à base de amoníaco, lavado com água fria, aplicados com um pano suave ou uma esponja de nylon. Depois, basta enxaguar com bastante água, preferivelmente fria e secar com um pano seco e suave.

O ato de secar é muito importante para evitar que apareçam manchas na superfície da tigela.

Essa limpeza de rotina retira facilmente as sujeiras mais comuns, evitando as mais intensas e fazendo com que as possíveis manchas da superfície do aço inoxidável desapareçam.

Nunca use esponja de aço comum na limpeza do aço inoxidável, para não riscar as partes polidas, pois deixa minúsculas partículas que podem provocar manchas.

EM CASO DE DIFICULDADES

Antes de levar o produto a uma Assistência Autorizada Arno, verifique se o problema pode ser solucionado através das seguintes orientações:

PROBLEMA	CAUSAS	O QUE FAZER
O produto não funciona	Não há energia elétrica na tomada.	Ligue o aparelho em outra tomada da mesma tensão elétrica (voltagem) para comprovar o fato.
Vibração excessiva	Local de apoio desnivelado e/ou irregular.	Colocar o aparelho em local adequado.
Batedores travados	Massa pouco úmida.	Umedecer a massa, permitindo o funcionamento do aparelho.
Muita massa	Pode obstruir o giro.	Reduzir o volume de massa.

RECEITA

Massa Rápida para Pizza

Ingredientes:

- 500g de farinha de trigo
- 10g de fermento biológico seco
- 200ml de leite
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de aguardente

Preparo:

Faça uma esponja (primeira fermentação) com 2 colheres (sopa) de farinha de trigo e o fermento e misture com um pouco de leite morno. Deixe levedar até dobrar de volume. Coloque na tigela da batedeira a farinha que sobrou, o sal, o açúcar, a margarina, o ovo, a aguardente e o leite que sobrou, deve ser misturado aos poucos.

Junte o fermento levedado e bata a massa, começando pela velocidade 1 e após 30 segundos, seleccione a velocidade 6, por mais 2 minutos.

Retire a massa e coloque em uma superfície untada (utilize margarina, manteiga ou óleo e polvilhe com farinha) para não grudar. Corte em 4 pedaços. Enrole formando bolas.

Cubra com um pano e deixe levedar até dobrar de volume. Abra a massa em forma circular e deixe em forma redonda. Leve ao forno preaquecido por 10 minutos para assar a massa.

7

TERMO DE GARANTIA CONTRATUAL

I - PRAZO E COMPROVAÇÃO DA GARANTIA

1. O produto abaixo identificado é garantido pelo seu fabricante e/ou importador (SEB do Brasil), pelo prazo de **um ano (12 meses)**, contando a partir da data de sua aquisição pelo primeiro consumidor, sendo: 03 (três) meses de garantia legal e, 09 (nove) meses de garantia contratual cedida pelo fabricante SEB do Brasil Produtos Domésticos Ltda.

2. Para a comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar este Termo de Garantia, devidamente preenchido, junto com a 1ª via da nota fiscal de compra, ou outro documento fiscal equivalente, desde que identifique o produto.

Exija do estabelecimento comercial revendedor, o preenchimento correto desde Termo de Garantia.

II - ABRANGÊNCIA DE GARANTIA

1. Esta garantia contratual é dada ao produto abaixo identificado, exclusivamente contra eventuais defeitos decorrentes de projeto, fabricação, montagem, ou quaisquer outros vícios de qualidade que o tornem impróprio ou inadequado ao uso regular.

2. Esta garantia contratual não abrange as partes acessórias do produto.

III - EXCLUSÃO DE GARANTIA

A garantia **não abrangerá**, sendo, pois, ônus do consumidor:

a) os danos sofridos pelo produto, ou seus acessórios, em consequência de acidente, maus tratos, manuseio ou uso incorreto e inadequado;

b) os danos sofridos pelo produto, em consequência de sua utilização para finalidades diversas das especificadas pelo fabricante e/ou importador (SEB do Brasil), ou incompatíveis com a destinação do mesmo.

IV - LOCAL ONDE A GARANTIA DEVERÁ SER EXERCITADA

1. Os consertos em garantia somente deverão ser efetuados por uma Assistência Autorizada, devidamente nomeada pelo fabricante e/ou importador (SEB do Brasil), que, para tanto, se utilizará de técnicos especializados e de peças originais, garantindo o serviço executado.

2. O ônus pelo transporte do produto até a Assistência Autorizada, independentemente do motivo, será arcado pelo consumidor, com exceção dos produtos do gênero Lavadora de Roupas.

V - CESSAÇÃO DA GARANTIA

1. Não confie o conserto do produto abaixo identificado a curiosos, pessoas ou oficinas não autorizadas e não credenciadas pelo seu fabricante e/ou importador (SEB do Brasil).

2. Se isto vier a ocorrer a garantia cessará, de imediato.

3. **O produto abaixo identificado foi projetado para funcionamento em uso doméstico, única e exclusivamente. A sua utilização, para o uso não doméstico, industrial ou comercial, acarretará a cessação imediata da garantia.**

VI - RECOMENDAÇÕES ESPECIAIS

1. Antes de colocar o produto em funcionamento, **leia atentamente as instruções de uso e/ou instalação contidas no próprio aparelho, na embalagem, ou no manual respectivo. Siga-as rigorosamente. Elas são a sua segurança.**

2. Certifique-se de que a tensão elétrica (voltagem) a ser utilizada é a mesma indicada no aparelho (127V ou 220V). Verifique se a instalação elétrica do local está correta e perfeita como também se a frequência Hz é correspondente à do país em que o produto está sendo utilizado.

3. Para evitar danos, mantenha o produto bem armazenado e limpo, em ambiente protegido das intempéries (chuva, vento, umidade, raios solares, etc.).

4. Não introduza quaisquer objetos estranhos à função própria do produto, principalmente quando este estiver em funcionamento, evitando acidentes.

VII - SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA.

Av. Industrial Alda Bernardes de Faria e Silva, 1881 - Galpões: 1BL, 2BL, 3BL, 4BL, 5BL, 6BL, 9BL, 10B, 11B - 27580-000 - Itatiaia - RJ - CNPJ: 61.077.830/0023-17 Indústria Brasileira

Nossa rede de assistência técnica autorizada pode ser consultada através do SITE ARNO (www.arno.com.br) ou do SAC no (0XX11) 2060-9777, que também está disponível para esclarecimentos de quaisquer dúvidas e sugestões com relação aos nossos produtos e serviços.

IDENTIFICAÇÃO DO CONSUMIDOR E DO PRODUTO

Nome do consumidor ou presenteado: _____

Endereço: _____

Produto adquirido: _____

Nº de série do produto: _____

Nota Fiscal Nº: _____ Data: ____ / ____ / ____

Nome do revendedor: _____

CARIMBO DO REVENDEDOR

8

2720016032 - DEZ/20

ARNO®

Batedeira Planetária

Linha: Deluxe e Daily

Você acaba de adquirir um produto Arno, resultado de um alto investimento em tecnologia e qualidade e, por isso, agradecemos a sua confiança. Para melhor entender, aproveitar todas as funções do produto e utilizá-lo com toda segurança, **leia atentamente as recomendações e instruções de uso. Não jogue fora esse manual de instruções.** Guarde-o para eventuais consultas.

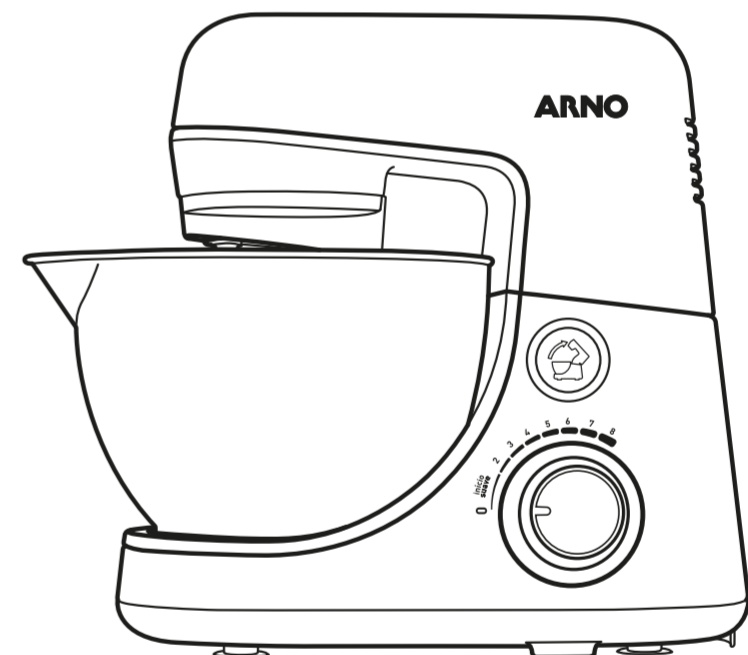


Imagem meramente ilustrativa

1