

## 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.

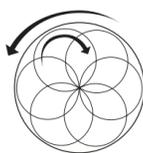
**i. O uso de peças ou acessórios, principalmente cordão elétrico, que não sejam originais de fábrica, pode provocar acidentes pessoais,** causar danos ao produto e prejudicar seu funcionamento, além de implicar na perda da garantia contratual.

**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.

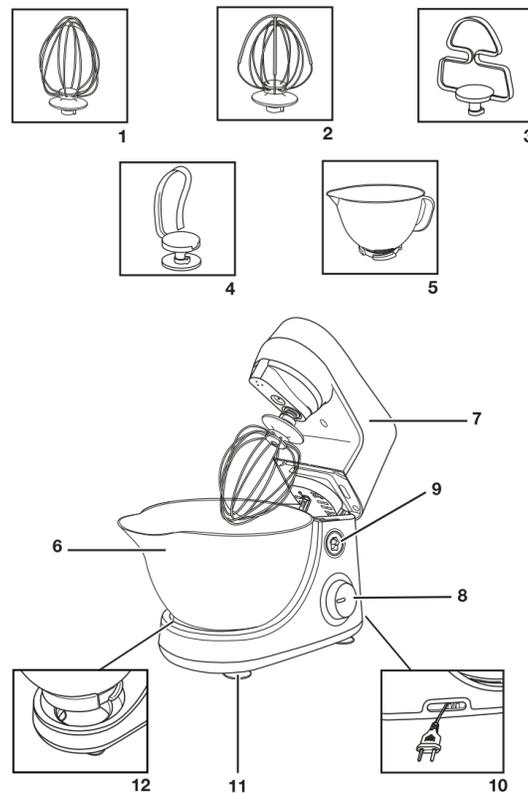
**k. Não ligue outros aparelhos na mesma tomada, utilizando-se de benjamins ou extensões,** evitando sobrecargas elétricas que causariam danos aos componentes do produto e provocariam sérios acidentes.

## 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) <sup>(1)</sup>
3. Batedor de massas médias - pá <sup>(1)</sup>
4. Batedor de massas pesadas - gancho
5. Tigela em inox com alça e bico, capacidade total de 4 litros <sup>(2)</sup>
6. Tigela em plástico com capacidade total de 4,1 litros <sup>(2)</sup>
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

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

<sup>(2)</sup> 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".

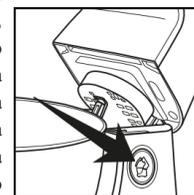


Fig. 1

### 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).

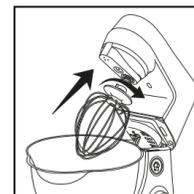


Fig. 2A

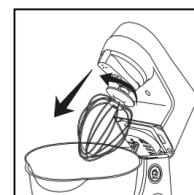


Fig. 2B

- 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.

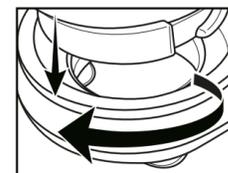


Fig. 3

### 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.

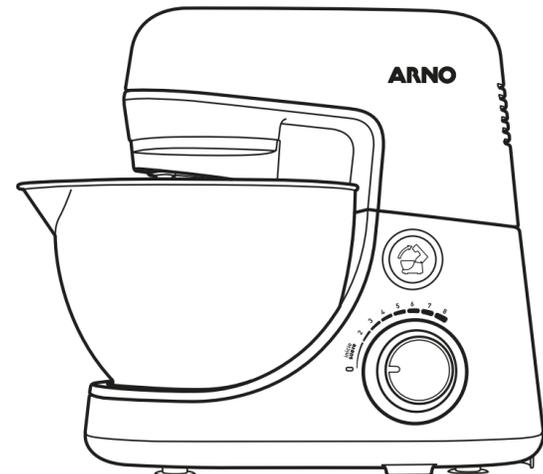


Imagem meramente ilustrativa

1