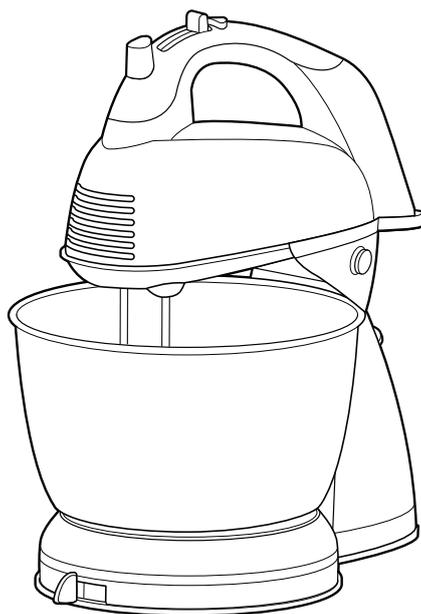


# Hamilton Beach®

## Batedeira



**LEIA ANTES DE USAR**

Visite o site: [www.hamiltonbeach.com.br](http://www.hamiltonbeach.com.br) para conhecer a nossa linha completa de produtos

**Dúvidas?**

**Por favor, ligue – nossos associados estão prontos para ajudar.**

**SAC: 0800-2412411**

840224600

# IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este aparelho foi projetado apenas para o uso doméstico. Ao usar aparelhos elétricos, precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e/ou lesões, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções.
2. Para proteger-se contra choque elétrico, não coloque o fio, o conector ou o aparelho em contato com a água ou qualquer outro líquido.
3. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade mental, física ou sensorial reduzida, ou sem conhecimento e experiência, a não ser que tenha sido instruídas sobre seu uso pelo responsável pela sua segurança.
4. É necessária uma supervisão adequada quando qualquer aparelho for usado perto de crianças.
5. Crianças devem estar sob supervisão, para garantir que não brinquem com o aparelho.
6. Tire o aparelho da tomada quando não estiver em uso ou antes de limpá-lo. Espere esfriar antes de colocar ou retirar peças e antes de limpá-lo.
7. Evite contato quando o aparelho estiver funcionando. Mantenha as mãos, cabelos e roupas, assim como espátulas e outros utensílios, longe dos batedores durante o uso do aparelho para reduzir o risco de machucar as pessoas e/ou danificar o aparelho.
8. Tire os batedores da batedeira antes de lavar.
9. Não permita que o fio fique na borda da mesa, balcão ou toque superfícies quentes, incluindo o fogão.
10. Não use nenhum aparelho com cabo ou conector danificado, depois de mal funcionamento do aparelho, se ele cair ou estiver danificado de alguma maneira. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, agente de assistência técnica ou profissional devidamente qualificado para evitar acidentes. Envie o aparelho para a assistência técnica mais próxima para análise, conserto ou ajuste.
11. O uso de acessórios conectados não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar lesões.
12. Não use em ambientes externos.
13. Não coloque o aparelho sobre um bocal elétrico ou de gás, nem no forno.
14. Para desconectar o aparelho, desligue-o no botão ON/OFF e remova o plugue da tomada.
15. Não utilize o aparelho para outros usos além dos descritos neste manual.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

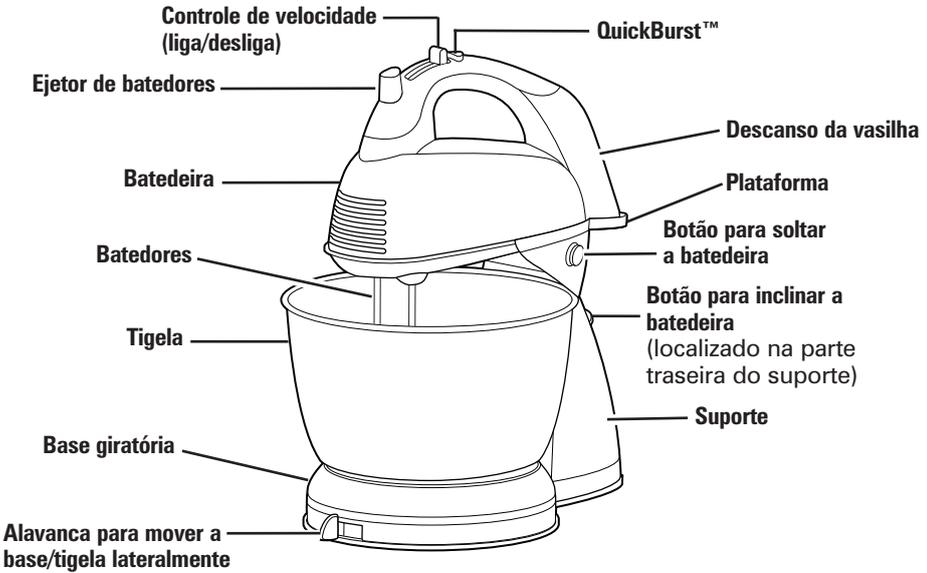
### OUTRAS INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA PARA O CONSUMIDOR

**Esse aparelho foi projetado apenas para o uso doméstico.**

**ANTES DO PRIMEIRO USO:** Lave a tigela e os batedores com água quente e sabão, Enxágue e seque.

**NOTA:** Nunca coloque a tigela no forno, microondas ou em superfícies de cozimento quentes. A tigela não é para ser utilizada em altas temperaturas e nunca deve ser usada como painéis de cozinha ou utensílios para forno.

# Partes e Características

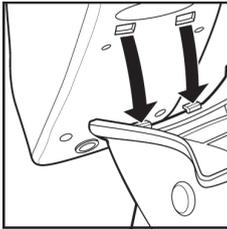


## Como montar o suporte

A batedeira é excelente para fazer a maioria das receitas. No entanto, pequenas porções como uma xícara de creme podem não tocar nos batedores quando a batedeira estiver no suporte. Nestes casos, recomendamos o uso da batedeira de mão.

**NOTA:** Junte a batedeira no suporte antes de colocar os batedores.

1. Coloque o suporte no balcão.



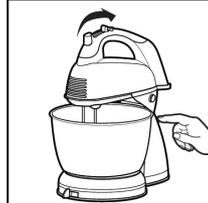
Enquanto segura a batedeira, conforme a figura ao lado, coloque os dois pequenos furos na parte inferior da batedeira dentro dos dois ganchos na plataforma.

2. Enquanto a batedeira está baixando,



pressione levemente a parte de trás na plataforma até que esteja travada na posição.

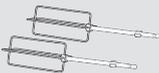
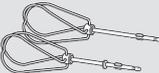
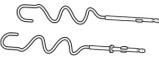
3. Empurre o botão para inclinar



a batedeira e colocar os acessórios.

## Acessórios opcionais (disponíveis em alguns modelos)

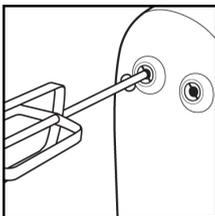
Antes de utilizar pela primeira vez: lave os acessórios em água morna, com sabão; limpe e seque. Sempre desconecte a batedeira da tomada elétrica antes de remover ou colocar os acessórios. Esta batedeira vem com um ou mais dos acessórios abaixo:

ACESSÓRIO	DESCRIÇÃO
	Os batedores tradicionais foram projetados para misturas em geral.
	Os batedores retos, que não possuem a haste central para facilitar a limpeza, foram projetados para bater massas grossas e de biscoito.
	Esse agitador é perfeito para fazer cremes e chantilly. O batedor pode ser encaixado dentro de qualquer uma das aberturas da batedeira.
	Os batedores retorcidos, que não possuem a haste central para facilitar a limpeza, foram projetados para bater massas grossas e de biscoitos.
	Os batedores de massa podem perfeitamente amassar a receita do pão de forma. Sempre utilize os batedores de massa na velocidade 4, 5 ou 6, no modo de batedeira de mão. Não utilize este acessório com a batedeira encaixada no suporte.

## Para colocar os acessórios

### Batedores tradicionais, retos e agitador

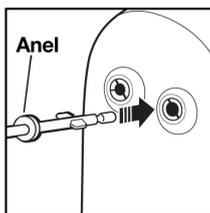
1. Sempre certifique-se que a batedeira esteja desconectada da tomada e o controle de velocidade esteja na posição OFF (desligado).



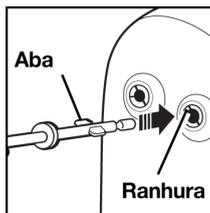
2. Insira o acessório dentro da abertura sob a batedeira. Empurre até ouvir um clique. Repita com o outro acessório.

### Batedores retorcidos e de massa

1. Sempre certifique-se que a batedeira está desconectada da tomada e o controle de velocidade está na posição OFF (desligado).



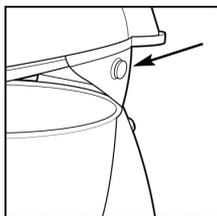
2. Insira o acessório com o anel dentro da abertura maior.



3. Alinhe as abas do acessório com as ranhuras da abertura. Empurre até ouvir um clique. Repita com o acessório restante.

## Características

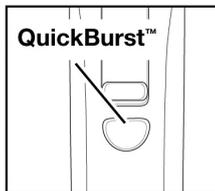
### Botão para soltar a Batedeira



Utilize este botão para soltar a batedeira do suporte.

### QuickBurst™

Pressione e segure para baixo o botão para aumentar a potência a qualquer velocidade.



**NOTA:** Nunca utilize o Quick Burst™ mais do que dois minutos ou o motor pode superaquecer.

### Descanso da Vasilha

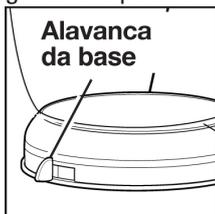


Este atributo pode ser utilizado para vasilhas maiores. Use este recurso para adicionar os ingredientes ou checar a receita.

Para utilizar este atributo, **DESLIGUE A BATEDEIRA**, depois coloque-a no canto da tigela.

### Movimento lateral da base

Este recurso permite mudar o prato giratório e posicionar



os batedores próximos à lateral da vasilha ou ao centro, para facilitar uma mistura homogênea.

**NOTA:** Não utilize este recurso com vasilhas pequenas (250 ml) ou de plástico.

**CUIDADO!** Nunca utilize o descanso da vasilha quando o aparelho estiver ligado.

## Utilizando a sua batedeira

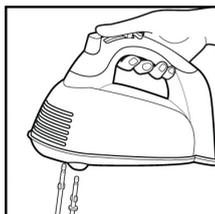
1. Sempre certifique-se que a batedeira está desconectada da tomada e **DESLIGADA** antes de inserir os batedores, utilizar como batedeira de mão ou montá-la.

2. Conecte a batedeira na tomada.

3. Mude a velocidade para a desejada, iniciando no 1 e aumentando para a mais alta, de acordo com a sua necessidade.

4. Quando utilizar a batedeira, não a deixe sem supervisão. Sempre acompanhe o processo.

5. Quando terminar, coloque a velocidade na posição de **DESLIGADO (OFF)** e desconecte da tomada.



6. Para tirar os batedores, empurre para baixo o ejetor de batedores.

7. Para remover a batedeira do suporte, segure-a e pressione o botão para soltar a batedeira. Puxe-a para soltar do suporte.

## Guia

---

A seguir, algumas instruções para selecionar a velocidade da batedeira. Comece com a velocidade na posição 1 e aumente-a de acordo com a necessidade de sua receita.

VELOCIDADE	FUNÇÃO
0	DESLIGADO e/ou Ejetar
1	Velocidade BAIXA para bater ou misturar os ingredientes secos
2	Combinar manteiga e açúcar; suficiente para a maioria das massas de biscoitos
3	Velocidade MÉDIA para ser utilizado, na maioria das vezes, para massa de bolo
4	Para amassar batata ou massa de pão
5	Bater clara em neve ou massa de pão
6	Velocidade ALTA para massa de pão

## Dicas

---

Massa de biscoito é uma das mais difíceis de misturar. Torne-a mais fácil seguindo estas dicas:

- Utilize uma vasilha grande para que os ingredientes possam se espalhar para misturar mais facilmente.
- Utilize manteiga ou margarina na temperatura ambiente.

- Adicione os ingredientes um a um e misture depois de cada adição.

- Adicione farinha xícara por xícara.

- Para adicionar nozes em uma massa grossa ou densa, recomendamos que mexa com a mão até o final da receita.

# Limpendo sua Batedeira

**CUIDADO! Perigo de choque elétrico. Não mergulhe a base, o cabo ou o plugue na água ou, em qualquer outro líquido.**

1. Sempre desconecte seu aparelho da tomada elétrica e tire os acessórios antes da limpeza.
2. Lave os acessórios em água quente, com sabão; limpe e seque.
3. Limpe o aparelho e o cabo com um pano limpo e úmido.

**NOTA:** Não utilize produtos abrasivos ou escovas de aço.

## **Termo de Garantia**

---

### **PRAZO DE GARANTIA**

O produto neste manual identificado, devidamente lacrado, é garantido pelo seu fabricante e/ou importador, pelo prazo de (3) anos, contando a partir da data de aquisição pelo primeiro consumidor, desde que obedecidas as condições e recomendações especiais aqui discriminadas.

Esta garantia contratual é dada ao produto 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.

Para a comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar este Termo de Garantia junto com a 1ª via da nota fiscal de compra, ou outro documento fiscal equivalente, desde que identifique o produto e a data de compra, legível, sem rasuras ou emendas. Por garantia entende-se a substituição gratuita dos componentes que apresentem defeitos de produção ou de deformação material.

Em caso de defeito irreparável ou de repetidas avarias da mesma origem, o revendedor/importador poderá optar pela substituição do aparelho. A garantia do novo aparelho valerá até o fim do contrato inicial.

### **EXCLUSÃO DE GARANTIA**

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

Danos sofridos pelo produto ou seus acessórios, em consequência de acidentes, maus tratos, manuseio/uso incorreto ou inadequado, imperícia e transporte não efetuado pelo revendedor/importador;

Danos sofridos pelo produto, em consequência de sua utilização para finalidades diversas das especificadas pelo fabricante e/ou importador, ou incompatíveis com a destinação do mesmo.

São também excluídas da garantia intervenções inerentes à instalação e alimentação do aparelho, uso de voltagem indevida, assim como as operações de manutenção enunciadas no manual de instruções. A garantia não cobre o desgaste proveniente de sua utilização.

### **LOCAL ONDE A GARANTIA DEVE SER EXERCITADA**

Os consertos em garantia somente devem ser efetuados por uma Assistência Técnica Autorizada, devidamente nomeada pelo fabricante e/ou importador, que, para tanto, se utilizará de técnicos especializados e de peças originais.

Durante os 36 (trinta e seis) meses de garantia, caso o aparelho seja reparado em um Centro de Assistência Técnica Autorizada indicado pelo revendedor/importador, o risco do transporte será coberto pelo cliente, caso o faça diretamente, ou pelo Centro de Assistência Técnica, caso este efetue o transporte. Os técnicos autorizados, que operam na região, intervirão a pedido do cliente, nos limites de tempo às exigências operacionais.

Central Técnica de Atendimento ao Cliente - [www.hamiltonbeach.com.br](http://www.hamiltonbeach.com.br)  
SAC: 0800-2412411