

# TRAMONTINA

by **Breville**

## CENTROS DE DISTRIBUIÇÃO

Sul - Fone: (54) 3461.7700  
Sudeste - Fone: (11) 4197.1266  
Planalto - Fone: (62) 3272.2100  
Nordeste - Fone: (71) 3215.8266  
Norte - Fone: (91) 4009.7700

## ESCRITÓRIOS REGIONAIS DE VENDAS

Porto Alegre - Fone: (51) 2101.5000  
Curitiba - Fone: (41) 2111.9110  
Belo Horizonte - Fone: (31) 3223.4026  
Rio de Janeiro - Fone: (21) 2224.5004  
Recife - Fone: (81) 3128.5500

Devido às melhorias realizadas, os produtos ilustrados neste manual podem ter pequenas variações em relação ao produto real.

Troque as peças de reposição somente em Assistência Técnica autorizada pela Tramontina. Consulte a lista através do site:

[www.tramontina.com.br/assistencia-tecnica](http://www.tramontina.com.br/assistencia-tecnica)

A Tramontina oferece 1 ano de garantia para defeito de fabricação.

A garantia será válida mediante a apresentação da nota fiscal.

Este produto atende as especificações da Portaria INMETRO nº 371.

TRAMONTINA FARROUPILHA S.A.

Rod. RS 122, km 61 - 95180-000

Farroupilha - RS - Brasil

CNPJ 87.834.883/0001-13

Indústria Brasileira

[www.tramontina.com](http://www.tramontina.com)

69005/011 - 012 - 69005/021 - 022

BBL605 BALBRZ/1 - 2 - BBL605 BALCRN/1 - 2



# TRAMONTINA

by **Breville**

*Batedeira Mix Pro*

Manual de Instruções



- 3 A Tramontina recomenda a segurança em primeiro lugar
- 7 Conheça o seu produto
- 9 Montagem e utilização
- 15 Resolução de problemas
- 17 Cuidados, limpeza e armazenamento

Na Tramontina, nós nos preocupamos muito com a segurança. Criamos e fabricamos os nossos produtos pensando na sua segurança em primeiro lugar. Pedimos a você que tenha cuidado ao usar qualquer aparelho elétrico e siga as precauções abaixo.

## MEDIDAS DE SEGURANÇA

### ANTES DE USAR, LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES E AS GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS.

- Antes de usar a batedeira de mesa pela primeira vez, leia cuidadosamente todas as instruções e guarde-as para consultas futuras.
- Remova e descarte com segurança todos os materiais da embalagem e etiquetas promocionais antes de usar a batedeira de mesa pela primeira vez.
- Para eliminar o risco de asfixia em crianças pequenas, remova e descarte com segurança a tampa de proteção encaixada no plugue de alimentação deste aparelho.
- Não coloque a batedeira perto das bordas do balcão ou da mesa durante a sua utilização. Assegure-se de que a superfície esteja nivelada, limpa e livre de água e outras substâncias. As vibrações durante o funcionamento podem fazer com que o aparelho se mova.
- Desligue o aparelho e desconecte-o da tomada antes de trocar os acessórios.
- Não use a batedeira dentro da cuba da pia.
- Não posicione a batedeira perto ou sobre queimadores a gás, elementos elétricos quentes, ou em locais nos quais possa entrar em contato com o forno aquecido.
- Antes do uso, sempre se assegure de que a batedeira esteja completamente montada. Siga as instruções fornecidas neste manual.
- Antes de encaixar o batedor balão, o batedor folha ou o batedor gancho, assegure-se de que o botão de controle da velocidade esteja na posição DESL., de que a batedeira esteja desligada da tomada e de que o cabo esteja desconectado.

- Não use outros acessórios além daqueles fornecidos com a batedeira. Use somente os batedores fornecidos com o aparelho.
- A quantidade máxima de massa que esta máquina pode bater é de 1,6 kg de farinha mais 1,2 L de água.
- Não use o aparelho com cargas pesadas de modo contínuo por mais de 3 minutos.
- Manuseie a batedeira e os acessórios com cuidado. Durante o seu funcionamento, não coloque os dedos dentro da tigela de processamento ou perto dos batedores.
- Durante o funcionamento do aparelho, mantenha as mãos, os cabelos, as roupas, espátulas e outros utensílios longe dos batedores.
- Se objetos como colheres ou espátulas caírem na tigela durante o funcionamento do aparelho, posicione imediatamente o botão de controle de velocidade na posição DESL., desligue a batedeira, retire o plugue da tomada e remova o objeto.
- Não coloque as mãos dentro da tigela a menos que a batedeira esteja desligada da tomada. Antes de remover os batedores, assegure-se de que o botão de controle de velocidade esteja na posição DESL., de que a batedeira esteja desligada e de que o plugue esteja desconectado da tomada.
- Antes de desmontar, assegure-se de que o motor e os batedores estejam completamente parados.
- Antes de limpar, sempre remova os batedores da batedeira.
- Tome cuidado ao remover os alimentos da batedeira. Antes de desmontá-la, certifique-se de que o motor e os batedores estejam completamente parados. Antes de destravar a cabeça do motor da batedeira e movê-la para a posição vertical, assegure-se de que o botão de controle de velocidade esteja na posição DESL., de que o aparelho esteja desligado da tomada e de que o cabo esteja desconectado. Solte os batedores da cabeça do motor da batedeira antes de remover os alimentos processados da tigela e dos batedores.
- Antes de guardar a batedeira, ou quando ela não estiver em uso, assegure-se de que a cabeça do motor da batedeira esteja travada na posição horizontal (fechada).

- Antes de mover, montar, desmontar, limpar e guardar a batedeira, ou quando ela não estiver em uso, assegure-se sempre de que o botão de controle da velocidade esteja na posição DESL., de que a energia esteja desligada da tomada e de que o cabo esteja desconectado.
- Não movimente a batedeira enquanto ela estiver em funcionamento.
- Não deixe a batedeira sem supervisão durante o uso.
- Não coloque nenhuma peça da batedeira na lava-louça além da tigela, da proteção antirrespingo, e dos batedores.
- Não coloque nenhuma peça da batedeira no forno de micro-ondas.
- Mantenha a batedeira limpa. Siga as instruções de limpeza fornecidas neste manual.

### MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES PARA TODOS OS APARELHOS ELÉTRICOS.

- Desenrole totalmente o cabo de alimentação antes do uso.
- Não deixe que o cabo fique pendurado na borda de balcões ou mesas, entre em contato com superfícies quentes ou forme nós.
- Para evitar choques elétricos, não mergulhe o cabo, o plugue ou o aparelho na água ou em qualquer outro líquido.
- O aparelho não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades física, sensorial ou mental reduzidas ou sem experiência e conhecimento, a menos que elas sejam supervisionadas ou recebam instruções sobre o uso do aparelho de uma pessoa responsável por sua segurança.
- Supervisione as crianças para assegurar que elas não brinquem com o aparelho.
- Recomenda-se a inspeção regular do aparelho. Para evitar qualquer perigo, não use o aparelho se o cabo, o plugue ou o próprio aparelho apresentarem qualquer tipo de dano.

- Este aparelho se destina apenas ao uso doméstico. Não utilize este eletrodoméstico para nada além do seu uso previsto. Não o utilize em veículos ou barcos em movimento. Não o utilize ao ar livre. O uso incorreto do mesmo pode causar ferimentos.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças.
- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças.
- Recomenda-se a instalação de um dispositivo de corrente residual (disjuntor) para fornecer proteção adicional no uso de aparelhos elétricos. Aconselha-se a instalação de um disjuntor com uma corrente operacional residual nominal não superior a 30 mA no circuito elétrico que fornece energia ao eletrodoméstico. Consulte o seu eletricitista para obter uma opinião profissional.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

## ATENÇÃO

*Antes de encaixar os batedores, assegure-se de que o botão de controle de velocidade esteja na posição DESL., de que a batedeira esteja desligada da tomada e de que o cabo de alimentação esteja desconectado.*

# GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

## CONHEÇA O SEU PRODUTO



- A. Cabeça do motor** – Motor potente para oferecer melhor desempenho e rendimento.
- B. Tigela de processamento em aço inox com capacidade para 4,7 litros e alça.**
- C. Faixa indicadora de velocidade com iluminação em LED** - Exibe a tarefa de processamento selecionada.
- D. Botão de articulação com inclinação para trás e travamento** - A cabeça do motor se inclina para trás e trava na posição correta para permitir uma remoção fácil da tigela e dos acessórios.
- E. Relevo de encaixe da tigela** - O relevo de encaixe da tigela permite que ela fique firmemente presa, garantindo sua segurança e estabilidade enquanto a batedeira estiver em funcionamento.
- F. Tela de LCD com timer de contagem progressiva e regressiva** - A batedeira pode ser configurada para contagem regressiva, segundo o tempo especificado nas receitas, ou para contagem progressiva, para avaliar o tempo de processamento.
- G. Função Pausar** - Posicione o botão em PAUSAR para interromper temporariamente o funcionamento e pausar o timer.
- H. Alças** - As alças na base e na cabeça do motor permitem erguer a batedeira com facilidade e conforto.
- I. Tecnologia com sensor de carga** - A batedeira detecta automaticamente a carga e ajusta a potência para manter a velocidade selecionada (não mostrado).
- J. Porta-fio interno** - Localizado na traseira da batedeira. O cabo é empurrado para dentro da base da batedeira para garantir um armazenamento conveniente e organizado.
- K. Proteção antirrespingo** - Evita que os ingredientes espirrem para fora da tigela.





A



B



C



D

- A. **Batedor plano** - Bate por completo uma diversidade de misturas, como massas para bolos e biscoitos, doces e purês de batatas.
- B. **Batedor de arame** - Bate e aera de modo consistente clara em neve, chantilly e massas leves.
- C. **Batedor gancho** - Sova com eficiência massas pesadas para pães e pizzas.
- D. **Batedor com raspador** - Raspa as laterais e o fundo da tigela para misturar massas de bolo e biscoitos, doces e glacês de modo excepcionalmente completo.
- E. **Espátula** (não mostrada).

### Sobre o seu batedor com raspador

O batedor com raspador da Tramontina mistura os ingredientes e raspa continuamente as laterais e o fundo da tigela para garantir um processamento excepcionalmente completo. Ele elimina a necessidade de raspar a tigela à mão com a espátula e reduz o tempo de processamento em até 60%.

Massas mal misturadas produzem resultados de baixa qualidade, o que faz com que os seus pratos murchem, cresçam pouco ou fiquem com a casca irregular, com buracos, listras e texturas grosseiras. O batedor com raspador ajudará a garantir uma massa batida por completo para os seus bolos, biscoitos e glacês favoritos, e muito mais.

### Antes do primeiro uso

Antes de usar a sua batedeira pela primeira vez, remova todos os materiais da embalagem e etiquetas promocionais. Assegure-se de que o botão de controle de velocidade esteja na posição DESL., de que a batedeira esteja desligada da tomada e de que o cabo esteja desconectado.

Remova a tigela e os batedores e lave-os com água morna e sabão com um pano macio. Enxágue-os e seque-os totalmente.

A tigela e os acessórios podem ser utilizados na lava-louça.

Ao usar a sua batedeira pela primeira vez, você poderá notar um odor proveniente do motor. Isso é normal, e o odor se dissipará com o uso.

### Encaixando a tigela

1. Para encaixar ou remover a tigela, a cabeça do motor da batedeira deve estar erguida e travada na posição aberta.
2. Posicione a batedeira em um balcão nivelado e seco. Ao movimentá-la, a cabeça do motor da batedeira deve estar na posição horizontal (fechada). Erga a cabeça do motor da batedeira pressionando o botão DESTRAVAR.



3. Erga a cabeça do motor da batedeira até que ela se incline para trás e trave na posição aberta.



4. Insira a tigela de processamento no encaixe na base da batedeira e gire em sentido horário, até que a tigela trave firmemente no local correto.



### Encaixando os acessórios para misturar e bater

1. Erga a cabeça do motor, pressionando o botão DESTRAVAR.
2. Alinhe a ranhura localizada na ponta superior dos batedores com o pino de trava do eixo que se estende a partir da cabeça do motor da batedeira.
3. Empurre o acessório para cima e gire no sentido horário, até que ele se encaixe firmemente no pino de trava do eixo (ver Fig. 1).



Fig. 1

4. Abaixar a cabeça do motor da batedeira pressionando o botão DESTRAVAR e descendo-a suavemente, até que ela trave na posição fechada.
5. Agora, se necessário, pode ser montada a proteção antirrespingo. Deslize o anel principal para a posição correta no alto da tigela e, então, monte o bico para despejar.

### Utilizando a batedeira

#### Ação de movimento planetário

Ao reproduzir uma ação de processamento similar àquela usada por batedeiras comerciais de padarias e confeitarias, a cabeça da Batedeira Mix Pro gira ao redor da tigela enquanto o batedor roda na direção oposta. Isso garante um resultado superior e completo de processamento, sem que haja a necessidade de girar a tigela.



1. Certifique-se de que o botão de controle de velocidade esteja na posição DESL., conecte o plugue a uma tomada e ligue a energia. A faixa indicadora de velocidade com iluminação em LED piscará e o timer de contagem progressiva/regressiva exibirá 0:00. A batedeira está pronta para uso.
2. Coloque os ingredientes na tigela de acordo com as indicações da receita.
3. Para começar a bater, selecione sempre uma configuração de velocidade baixa no botão de controle de velocidade, pois começar com uma velocidade baixa evita que os ingredientes espirrem. Aumente a velocidade conforme a tarefa de processamento. A configuração de velocidade pode ser ajustada durante a operação. Se necessário, pare a batedeira durante o seu funcionamento e raspe com uma espátula qualquer resto de ingrediente das laterais da tigela.

- Se a batedeira não for usada durante 5 minutos, ela sairá automaticamente do modo ESPERA e entrará no modo DESL. de economia de energia, e o LED se apagará. Para sair do modo DESL. e acionar a batedeira, posicione o botão na velocidade desejada ou pressione um dos botões do timer de contagem progressiva/regressiva.
- Se a tigela estiver vazia, não ligue a batedeira com o batedor com raspador, pois senão ele fará muito barulho ao raspar a tigela.
- Quando houver ingredientes dentro da tigela, o batedor com raspador pode produzir um leve ruído ao raspar as suas laterais e o seu fundo. Isso é normal e não deve causar preocupações.

### Timer de contagem progressiva

O timer de contagem progressiva serve para medir o tempo de processamento. Você pode monitorar o tempo necessário para misturar por completo os ingredientes, para que, da próxima vez que usar os mesmos ingredientes, você possa definir o timer de contagem regressiva com o mesmo tempo.

O timer de contagem progressiva começará a contar automaticamente assim que o botão for posicionado na velocidade desejada. Quando posicionado em PAUSAR, o tempo total será exibido no LCD e piscará. Quando posicionado em DESL., o visor de LCD será restaurado em 0:00.



### Timer de contagem regressiva

O timer de contagem regressiva serve para qualquer receita que especifique por quanto tempo os ingredientes devem ser batidos, por exemplo, quando uma receita diz "bata por 3 minutos". Para definir o timer de contagem regressiva, pressione as setas para cima e para baixo até que o tempo de processamento desejado seja exibido no visor de LCD. Pressione e segure as setas para alterar a numeração mais rapidamente.

Posicione o botão na velocidade desejada e comece a bater. Quando o timer tiver terminado a contagem regressiva, ele emitirá um alerta sonoro. O motor se desligará automaticamente e o timer piscará em OFF. Para redefinir o timer e continuar a bater, posicione o botão de controle na posição DESL. O tempo máximo exibido no timer é de 60 minutos. A batedeira se desligará automaticamente em 60 minutos. Para redefinir o timer e continuar a bater, posicione o botão de controle na posição DESL.

### Modo Pausar

Em qualquer estágio durante o processamento, é possível posicionar o botão de controle na configuração PAUSAR. Ela suspenderá o timer e desligará o motor. Isso permite que você avalie o progresso do processamento ou adicione outros ingredientes sem alterar o timer. Por exemplo, se você está batendo com o modo de contagem progressiva do timer, é possível alterar o botão de controle de uma das velocidades de processamento para PAUSAR. O motor da batedeira interrompe o funcionamento e o timer entra em pausa.

Uma vez pronto, posicione o botão novamente em uma das velocidades de processamento e o timer continuará a fazer a contagem progressiva a partir do momento exato em que foi pausado. Ou então, se a batedeira estiver em PAUSAR, é possível redefinir o timer para 0:00 posicionando o botão em DESL. A função PAUSAR também pode ser usada no modo de contagem regressiva do timer. Para continuar a bater, reposicione o botão em uma das velocidades de processamento para permitir que o timer continue fazendo a contagem regressiva.

CONFIGURAÇÃO DE VELOCIDADE	ACESSÓRIO	PARA
Amassar/Sovar		Massas de pães.
Fazer cremes/Bater	 	Massas de bolo em pacotes, muffins. Bater açúcar com manteiga, cream cheese, massas pesadas.
Bater/Aerar		Chantilly, clara em neve/merengue, marshmallow.

### Uso do batedor com raspador

- O batedor com raspador pode ser usado para diversas tarefas de processamento, como bater manteiga e açúcar, massas de doces, bolos e biscoitos, misturas, glacês e coberturas. O batedor com raspador gera uma ação de processamento muito mais eficiente, o que significa que o tempo de processamento de muitas receitas será reduzido. Consulte a tabela a seguir para obter os tempos aproximados de processamento para as tarefas de mistura mais comuns.
- Para quantidades maiores ou dobradas, podem ser necessários tempos de processamento mais longos.
- Não use o batedor com raspador para bater massas pesadas (pães, pizza etc.) ou para fazer clara em neve.
- Ao colocar farinha na tigela de processamento, use sempre a proteção antirrespingo e certifique-se de que a batedeira esteja na configuração AMASSAR. Isso evitará que a farinha espirre da tigela.



- O batedor com raspador também pode ser usado como espátula para remover bolos, biscoitos ou outras misturas da tigela de processamento.

## MONTAGEM E UTILIZAÇÃO

MISTURA	TAREFA DE PROCESSAMENTO	TEMPO DE PROCESSAMENTO
Manteiga e açúcar	Fazer creme	Até que a mistura fique cremosa e clara.
Massas de bolos e muffins	Incorporar ingredientes úmidos e secos	Até que todos os ingredientes estejam homogêneos.
Misturas para biscoitos e cookies	Incorporar ingredientes úmidos e secos	Até que todos os ingredientes estejam bem homogêneos.
Massas finas/leves (como panquecas)	Incorporar ingredientes úmidos e secos	Até que todos os ingredientes estejam homogêneos.
Cremses para coberturas	Incorporar ingredientes úmidos e secos	Até que o creme fique macio.
Glacê	Bater manteiga Incorporar ingredientes líquidos, açúcar de confeiteiro e manteiga ao glacê	Até que a manteiga fique cremosa e macia. Até que a mistura fique leve e fofa.

QUESTÃO	DICA
Escolha do acessório	Use o batedor plano para todas as tarefas de mistura. Use o batedor de arame para bater ou aerar. Use o batedor gancho para sovar massas de pão.
Configurações de velocidade	Use o guia de processamento para selecionar a velocidade adequada para preparar as suas receitas. Comece a bater na velocidade mais baixa e aumente para velocidades mais altas para evitar espirros.
Misturar	Misture pelo período de tempo recomendado nas receitas, evite bater demais. Se objetos como colheres ou espátulas caírem na tigela durante o funcionamento da batedeira, desligue-a imediatamente, desconecte-a da tomada e remova o objeto.
Claras em neve	Certifique-se de que o batedor de arame e a tigela estejam completamente limpos e secos antes do uso, uma pequena quantidade de gordura ou de gema afetará a formação da clara em neve.
Massas de pães	Acrescente os ingredientes líquidos aos ingredientes secos. Use a configuração AMASSAR para sovar os ingredientes em uma bola de massa. NÃO coloque as mãos perto do batedor gancho enquanto a batedeira estiver em funcionamento.

### DESMONTANDO A BATEDEIRA

1. Quando o processamento estiver completo, posicione o botão de controle de velocidade na posição DESL., desligue o aparelho da tomada e desconecte o cabo.
2. Para remover a proteção antirrespingo, separe o bico e deslize o anel principal para fora de sua posição.
3. Erga a cabeça do motor da bateadeira pressionando o botão DESTRAVAR. Levante-a até que ela trave na posição aberta.
4. Para remover o batedor, segure a cabeça do motor da bateadeira e pressione o acessório para cima no eixo. Gire o batedor no sentido anti-horário para soltá-lo do pino do eixo.
5. Use uma espátula de plástico macia para remover a mistura dos batedores.
6. Solte a tigela do encaixe na base da bateadeira e retire-a, girando-a no sentido anti-horário.
7. Use uma espátula de plástico macia para remover a mistura da tigela.
8. Para abaixar a cabeça do motor da bateadeira, pressione o botão DESTRAVAR e desça-a até que ela trave na posição horizontal.
9. Ao abaixar ou erguer a bateadeira, apoie sempre a cabeça do motor com a outra mão, para evitar que ela caia.

### ATENÇÃO

*Durante o funcionamento do aparelho, evite o contato com os batedores. Mantenha as mãos, cabelos, roupas, espátulas e outros utensílios a uma distância segura para evitar lesões pessoais ou danos à bateadeira.*

### Desligamento de segurança da cabeça do motor

A batedeira conta com um recurso para o desligamento de segurança da cabeça do motor. Se a cabeça da batedeira for erguida a qualquer momento enquanto o motor estiver ligado, o recurso para o desligamento de segurança automaticamente desliga o motor e coloca a batedeira em modo de espera.

Para reiniciar o motor dentro de um período de 5 minutos, abaixe a cabeça da batedeira para a posição horizontal (fechada), mude a posição do botão e coloque-o novamente na configuração de velocidade exigida. Isso reiniciará o processamento e o timer retomar a contagem.

Para reiniciar o motor após um período de 5 minutos ou mais, abaixe a cabeça da batedeira, posicione o botão em DESL. e, então, repositone-o na velocidade necessária. O timer começará do o.

Para desligar a batedeira (em vez de reiniciá-la), posicione o botão em DESL. e desconecte o plugue da tomada.

### Desligamento de proteção eletrônica (sobrecarga da corrente)

A batedeira conta com um recurso elétrico de desligamento de proteção e interrompe automaticamente o seu funcionamento se o motor travar ou sofrer uma sobrecarga. Isso costuma ser consequência do processamento de ingredientes em excesso de uma só vez. Caso a batedeira entre neste modo, a faixa indicadora de LED piscará, o visor de LCD exibirá a mensagem de erro "E1" e o alarme emitirá 3 alertas sonoros.



Se este erro ocorrer, posicione o botão de controle de velocidade em DESL., desligue o aparelho da tomada e desconecte o cabo. Remova parte dos ingredientes da tigela e, então, recomece a bater.

### Desligamento de proteção térmica (sobrecarga térmica)

A batedeira conta com um dispositivo de segurança de autorreinicialização que a protege contra o superaquecimento do motor devido a cargas em excesso. Se houver um superaquecimento, a batedeira ativará automaticamente o dispositivo de proteção contra superaquecimento e o motor se desligará. Caso a batedeira entre neste modo, a faixa indicadora de LED piscará, o visor de LCD exibirá a mensagem de erro "E2" e o alarme emitirá 3 alertas sonoros.



Se este erro acontecer, posicione o botão de controle de velocidade em DESL., desligue o aparelho da tomada e desconecte o cabo. Espere pelo menos 15 minutos antes de reativar a batedeira.



## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUÇÃO FÁCIL
A máquina não funciona ao ser ligada	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Antes de iniciar, assegure-se sempre de que o botão de controle de velocidade esteja na posição DESL.</li> <li>• O dispositivo de proteção de sobrecarga de temperatura (desligamento térmico) não foi ativado automaticamente. Dê mais tempo para que o motor esfrie.</li> </ul>
Não é possível definir o tempo no timer de contagem regressiva	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Antes de tentar definir o tempo de contagem regressiva, certifique-se sempre de que o botão de controle de velocidade esteja na posição DESL.</li> </ul>
A batedeira se desliga de repente durante o funcionamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A batedeira travou por sobrecarga. O botão de proteção contra sobrecarga será automaticamente ativado e a unidade se desligará sozinha. Se isso acontecer, desligue a batedeira da tomada e desconecte o cabo por pelo menos 15 minutos. O dispositivo de proteção contra sobrecargas será restaurado e o aparelho estará novamente pronto para uso quando ele voltar para o modo de espera.</li> </ul>
A mensagem de erro "E1" está sendo exibida no visor do timer de contagem progressiva/regressiva	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se o motor estiver travado, a batedeira interromperá automaticamente o seu funcionamento. Se isso acontecer, a mensagem de erro "E1" piscará no visor do timer de contagem progressiva/regressiva. Este é um recurso eletrônico de segurança e costuma ser consequência do processamento de muitos ingredientes de uma só vez. Tente remover parte dos ingredientes da tigela. Para continuar batendo, posicione o botão de controle de velocidade na posição DESL. Desconecte e reconecte a batedeira da tomada e use-a normalmente.</li> </ul>
A mensagem de erro "E2" está sendo exibida no visor do timer de contagem progressiva/regressiva	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Isso pode indicar que o motor sofreu um superaquecimento devido à carga em excesso. A batedeira conta com um dispositivo de segurança de autorrestauro que a protege contra o superaquecimento do motor devido a cargas em excesso. Se houver um superaquecimento, o dispositivo de proteção contra superaquecimento será ativado automaticamente e o motor se desligará. Quando a proteção contra superaquecimento for ativada, desligue a batedeira da tomada por pelo menos 15 minutos para deixar que a unidade esfrie. Posicione o botão de controle de velocidade na posição DESL. e, então, conecte a batedeira à tomada e use-a normalmente.</li> </ul>
O batedor com raspador faz barulho durante o uso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando há ingredientes dentro da tigela, o batedor com raspador pode produzir um leve ruído ao raspar as suas laterais e o seu fundo. Isso é normal e não deve causar preocupações. Se a tigela estiver vazia, não ligue a batedeira com o batedor com raspador, pois, ele fará muito barulho ao raspar a tigela.</li> </ul>

### Cabeça do motor e base da batedeira

Não lave nem mergulhe a cabeça do motor e a base da batedeira na água. Não deixe entrar água ou outros líquidos no sistema de controle de velocidade, pois isso pode causar danos.

Limpe-a com um pano macio e úmido e seque-a por completo. Limpe qualquer ponto do cabo que contenha resíduos de alimentos.

### Agentes de limpeza

Não use esponjas ou produtos de limpeza abrasivos na tigela ou nos batedores, pois eles podem arranhar a superfície. Use apenas água morna e sabão com um pano macio.

Além disso, não deixe os acessórios de molho por períodos longos de tempo, como por várias horas ou durante toda a noite, pois isso pode danificar o acabamento.

### Tigela e acessórios

Lave a tigela e os acessórios com água morna e sabão e um pano macio ou uma escova de cerdas suaves. Enxágue-os e seque-os totalmente. Evite esponjas ou produtos de limpeza abrasivos, pois eles podem danificar as superfícies.

### Lava-louça

A tigela e os acessórios também podem ser utilizados na lava-louça no ciclo de lavagem padrão. O batedor com raspador deve ser colocado somente na prateleira superior.

### Armazenamento

Guarde a sua batedeira no balcão da cozinha ou de pé em um armário de fácil acesso.

Assegure-se sempre de que o botão de controle de velocidade esteja na posição DESL., de que a batedeira esteja desligada da tomada e de que o cabo esteja desconectado.

Guarde a tigela travada em seu encaixe na base da batedeira.

Coloque os acessórios dentro da tigela e abaixe a cabeça da batedeira para a posição horizontal (fechada).

Não remova a cabeça do motor por nenhuma razão.

dissolvido ao ser batido com manteiga.

O açúcar mascavo também se dissolve facilmente, e pode ser usado para dar sabor e textura particulares.

Os cristais maiores do açúcar não refinado se dissolvem mais lentamente e podem ser adequados para produtos assados, como muffins.



