

INSTRUÇÕES ESPECIAIS

- Para evitar uma sobrecarga, não opere outro aparelho de alta potência na mesma tomada.
- Se um fio de extensão for absolutamente necessário, use um cabo de 10 ampéres (10 A).
- Cabos classificados para operar em amperagem mais baixa podem superaquecer.
- Não coloque a batedeira ou a base de suporte no lava-louças.
- Não utilize um misturador e um batedor para bater os ingredientes.
- Não utilize a batedeira fora do pedestal, sob risco de danificar o cabo de alimentação do aparelho.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- **ANTES DA LIMPEZA DO PRODUTO:** Desligue o aparelho e retire o plug da tomada.
- **LIMPEZA DO CORPO DO PRODUTO:** Utilize apenas um pano umedecido com água e sabão neutro. Jamais colocar o corpo do produto sob a água da torneira. Não utilize produtos abrasivos, álcool ou solventes para não danificar a aparência do produto.
- **LIMPEZA DOS BATEDORES/MISTURADORES E DA TIGELA:** Para melhor conservação dos batedores/misturadores e da tigela, não os lave na lava-louça, utilize sempre uma esponja macia não abrasiva e detergente neutro para remover o resíduo de alimentos dos batedores/misturadores e da tigela, sob a água.

TERMO DE GARANTIA

- O prazo de garantia deste produto é de um ano contra eventuais defeitos de operação ou em peças, a contar da data de emissão da Nota Fiscal de compra.
- A Nota Fiscal de compra é parte integrante da garantia, devendo ser apresentada a primeira via quando de seu uso.
- Os consertos em garantia somente poderão ser efetuados na Rede de Assistência Técnica autorizada da CELLINI.
- São de inteira responsabilidade da CELLINI as peças trocadas e os consertos necessários para a solução do problema apresentado.

EVENTOS NÃO COBERTOS PELA GARANTIA

Não serão considerados cobertos pela garantia:

- Danos causados por manuseio incorreto, tais como quedas, ou utilização em desacordo com o especificado no Manual do produto.
- Danos causados no cabo de alimentação de energia pelo manuseio em desacordo com o especificado no Manual do produto.
- Produtos alterados ou consertados por pessoas ou oficinas não autorizadas pela CELLINI.
- Danos causados pela utilização não doméstica, industrial ou comercial.

QUANTIDADES E TEMPOS DE PROCESSAMENTO

| Misturadores (velocidade 4) | Quantidade (tigela de 4,1 L) | Tempo |
|-----------------------------|----------------------------------|------------------|
| Massa de pão e pizza | 500 g de farinha de trigo (máx.) | 5 minutos (máx.) |

| Batedores (velocidades de 1 a 4) | Quantidade (tigela de 4,1 L) | Tempo |
|----------------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| Waffles e bolos | 750 g (aproximadamente) | 3 minutos (aproximadamente) |
| Molhos, cremes e sopas leves | 750 g (aproximadamente) | 3 minutos (aproximadamente) |
| Purê de batatas | 750 g (máximo) | 3 minutos (máximo) |
| Chantili | 500 g (máximo) | 5 minutos (máximo) |
| Claras em neve | 500 g (máximo) | 3 minutos (aproximadamente) |
| Mistura para bolo | 750 g (aproximadamente) | 3 minutos (aproximadamente) |

RECEITA DE PÃO DE BATEDEIRA

INGREDIENTES

- 4 ovos inteiros
- 90 g de fermento biológico
- 1 xícara de chá de óleo
- 3 xícaras de chá de leite
- 2 colherzinhas de sal
- 2 colherzinhas de açúcar
- 1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

1. Coloque na tigela da batedeira todos ingredientes, bata por 4 minutos aproximadamente.
2. Coloque em forma de pão untada, deixe crescer por 20 minutos.
3. Leve ao forno e deixe até ficar dourado.
4. Tire da forma ainda morno, pois poderá ficar úmido.



Serviço de atendimento Cellini:
SAC: 0800 591 1355
www.cellinihome.com.br
contato@cellinihome.com.br



MANUAL DE INSTRUÇÕES



BATEDEIRA MAXI DELUXE

BATEDEIRA

MAXI DELUXE

INTRODUÇÃO

Obrigado por comprar um produto Cellini, nossa experiência e compromisso com a qualidade nos permite lhe entregar um produto robusto, bonito e funcional.



ALERTA DE SEGURANÇA

Esta indicação alerta que o uso inadequado ignorando o descrito neste documento pode potencialmente resultar em morte ou lesão grave.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR

Esta batedeira foi projetada para uso doméstico nas voltagens 127v ou 220v. Antes de ligar o aparelho, certifique-se que a voltagem de sua cidade é compatível com a especificada na etiqueta do produto.

Ao usar a batedeira precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.

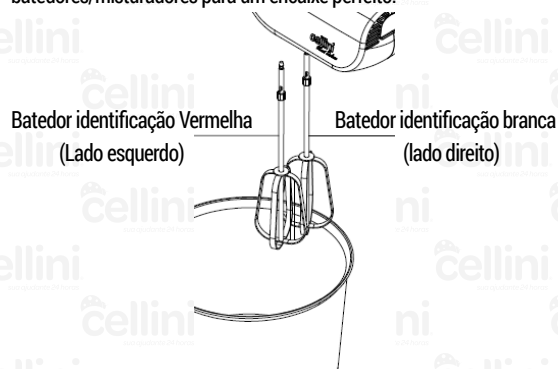
- Para se proteger do risco de choque elétrico não mergulhe a batedeira em água ou outros líquidos.
- Nunca puxe o cordão de alimentação para desconectar a batedeira da tomada; segure o plugue e puxe para desconectar.
- Não deixe o cordão de alimentação tocar em superfícies quentes.
- Enrole o fio ao redor da batedeira durante o armazenamento.
- Se o cordão de alimentação ou o plugue está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Para evitar o risco de choque elétrico não desmonte a batedeira, leve-a a um serviço de assistência técnica autorizado para exame e reparo. A remontagem incorreta pode causar risco de choque elétrico quando a batedeira estiver em uso.
- O uso de qualquer aparelho perto de crianças exige supervisão cuidadosa.
- A batedeira deve ser usada e colocada sobre uma superfície estável.
- A batedeira não deve ser utilizada se tiver caído ou se houver sinais visíveis de danos.
- Desligue o aparelho e desconecte-o da alimentação antes de trocar os acessórios ou de se aproximar de peças que se movimentam em uso.
- Sempre insira os batedores ou os misturadores na batedeira antes de ligá-la.
- Antes de ligar a batedeira abaixe os batedores ou os misturadores até a tigela com os ingredientes.
- Esta batedeira destina-se somente ao uso doméstico.
- Não deixe a batedeira funcionando por um período superior a 10 minutos sem interrupção. Para processar uma quantidade grande de ingredientes espere o aparelho esfriar antes de continuar.
- Não exceda as quantidades e o tempo de processamento especificados.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

- Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Nunca mergulhe a batedeira, o cabo ou o plugue em água ou qualquer outro líquido.
- Não deixe o aparelho ligado desnecessariamente, Desconecte o plugue da tomada quando o aparelho não estiver em uso.
- Não toque no aparelho com as mãos molhadas ou úmidas.
- Não desconecte a batedeira puxando pelo cabo de alimentação ou pelo próprio aparelho.
- Não deixe o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
- Não deixe a batedeira sem supervisão quando estiver ligada à fonte de energia.

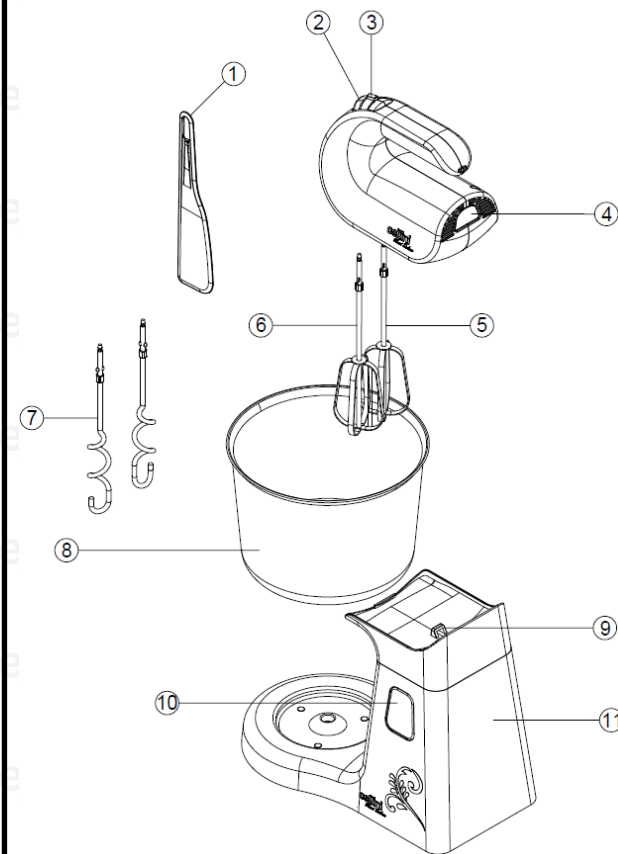
UTILIZAÇÃO DO APARELHO

- Insira os batedores/misturadores no encaixe da batedeira, com o batedor identificação vermelha do lado esquerdo do produto (olhando de cima da batedeira) e o batedor identificação branca do lado direito do produto (veja figura abaixo) até ouvir um "click", se necessário gire levemente os batedores/misturadores para um encaixe perfeito.



- Ligue a batedeira à tomada elétrica e só depois coloque os ingredientes na tigela.
- Para uma mistura perfeita coloque primeiramente os ingredientes líquidos na tigela e só depois coloque os ingredientes secos.
- Abaixo a batedeira e escolha a velocidade adequada para a mistura (velocidades de 1 a 4).
- Assim que a mistura estiver concluída, coloque o botão de velocidade na posição "0" e remova o plugue da tomada.
- Pressione o botão para ejetar e retire os batedores/misturadores da batedeira.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Espátula
2. Botão de liberação dos batedores/misturadores
3. Seletor de Velocidades (4 velocidades + pulsar)
4. Botão de liberação da batedeira
5. Batedor para massas leves (direito branco)
6. Batedor para massas leves (esquerdo vermelho)
7. Misturadores para massas pesadas
8. Tigela com capacidade para 4,1 litros
9. Encaixe da batedeira
10. Botão liberação inclinação do corpo da batedeira
11. Pedestal