

LEIA ANTES DE USAR

Visite o site
www.hamiltonbeach.com.br
para conhecer a nossa linha de
produtos completa.

Dúvidas ?
Por Favor, ligue – nossos
associados estão prontos
para ajudar.
SAC: 0800-2412411

840263700

Hamilton Beach®

Batedeira Planetária



IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

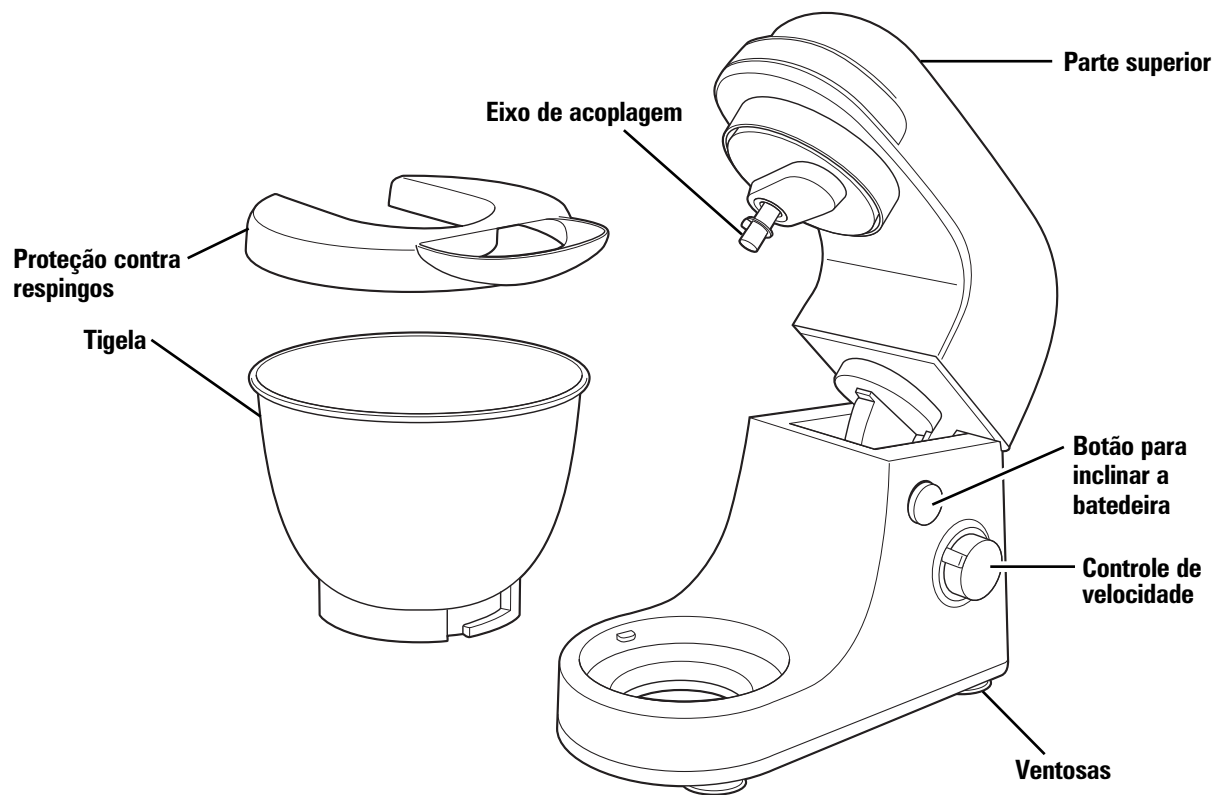
Este aparelho foi projetado apenas para o uso doméstico. Ao usar aparelhos elétricos, precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e/ou lesões, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções.
2. 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 tenham sido instruídas sobre seu uso pelo responsável pela sua segurança.
3. É necessária uma supervisão de perto quando qualquer aparelho for usado perto de crianças. Crianças devem estar sob supervisão, para garantir que não brinquem com o aparelho.
4. Para proteger-se contra choque elétrico, não coloque o fio, o conector ou o aparelho em contato com a água ou qualquer outro líquido.
5. Tire o aparelho da tomada quando não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpá-lo.
6. 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.
7. Tire os batedores da batedeira antes de lavar.
8. Não permita que o fio fique na borda da mesa, balcão ou toque superfícies quentes, incluindo o fogão.
9. 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.
10. O uso de acessórios conectados não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar incêndio, choque elétrico, ou lesões.
11. Não use em ambientes externos.
12. Não coloque o aparelho sobre um bocal elétrico ou de gás, nem no forno.
13. Verifique se o controle está desligado antes de inserir o plugue na tomada. Para desconectar, posicione o controle em OFF (O) e retire o plugue da tomada.
14. Não utilize o aparelho para outros usos além dos descritos neste manual.
15. **PRECAUÇÃO:** Para prevenir o acionamento indesejado do fusível térmico, este dispositivo não deve ser alimentado através de um dispositivo de comutação externa, como um timer, ou conectado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES!

Partes e Características

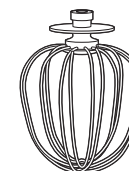
ANTES DO PRIMEIRO USO: Lave a tigela e os batedores com água quente e sabão, enxágue e seque. Sempre tire o aparelho da tomada antes de inserir ou remover os batedores.



ACESSÓRIOS



Batedor reto antiaderente



Agitador



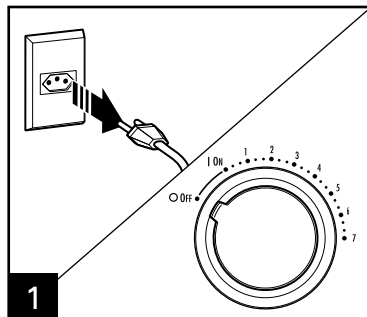
Batedor de massa antiaderente

Como usar

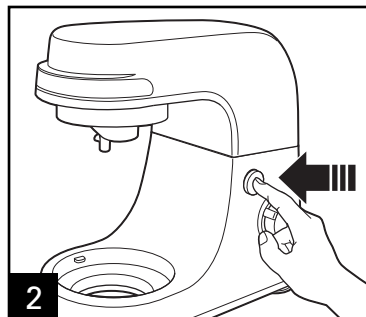
ANTES DO PRIMEIRO USO: Lave a tigela e os batedores com água quente e sabão, enxágue e seque. Sempre tire o aparelho da tomada antes de inserir ou remover os batedores.

⚠️ ADVERTÊNCIA Perigo de corte e esmagamento.

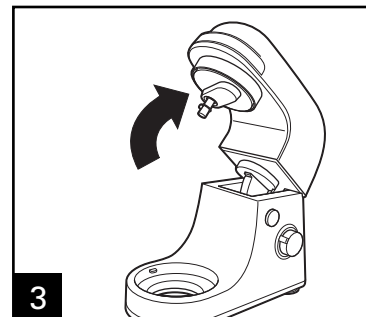
Retire a batedeira da tomada antes de inserir ou remover acessórios. O não cumprimento desta recomendação poderá resultar em fraturas ou cortes.



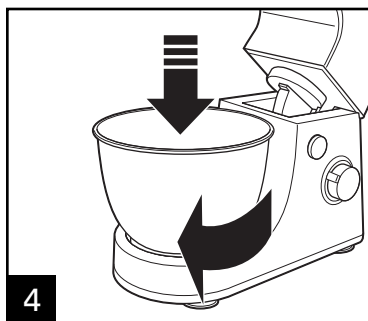
1 Sempre verifique se a batedeira está fora da tomada e o controle de velocidade na posição OFF (desligado) (O).



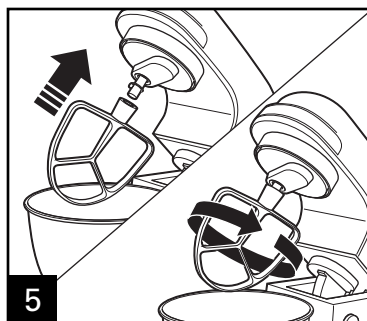
2 Pressione o botão de levantar a parte superior.



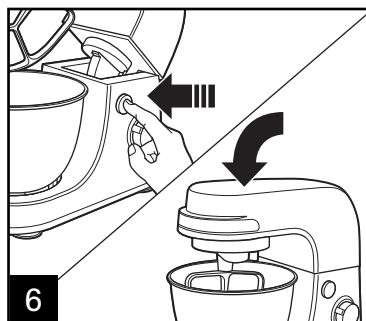
3 Levante a parte superior.



4



5 Empurre o acessório no eixo e gire no sentido horário.

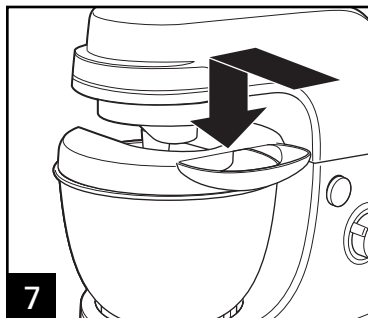


6 Pressione o botão de levantar a parte superior. Incline a parte superior para baixo.

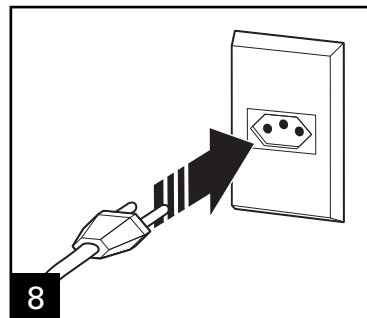
NOTA: O acessório deve estar posicionado antes de adicionar a cobertura contra respingos. Use a cobertura contra respingos ao fazer massas ralas ou misturas que podem espirrar.

⚠️ PRECAUÇÃO Perigo de pinçar. Não coloque os dedos na área da dobradiça.

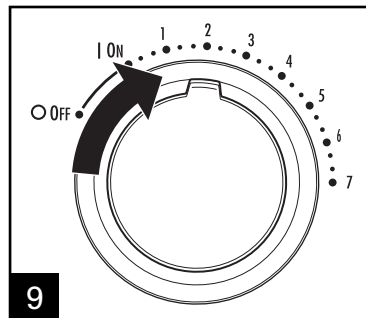
Como usar (cont.)



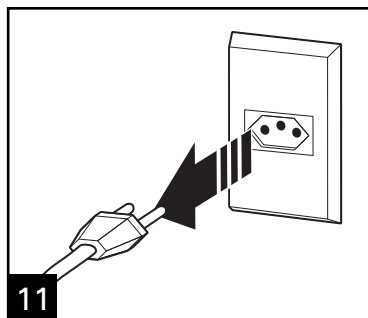
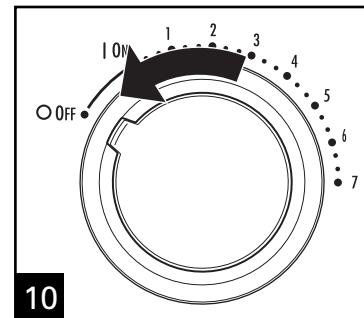
7 Deslize a cobertura contra respingos sobre a tigela até encostar na área sobre o eixo de acoplamento.



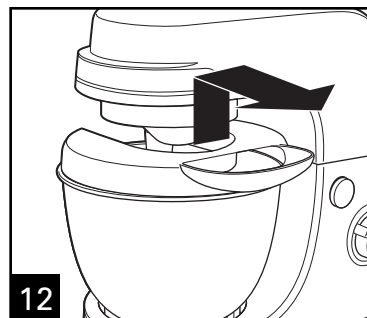
8 Conecte o plugue da batedeira na tomada.



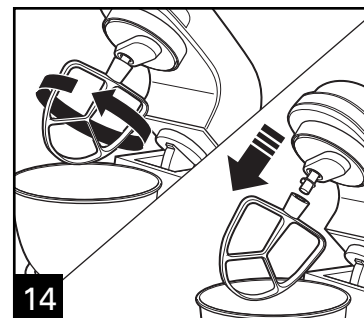
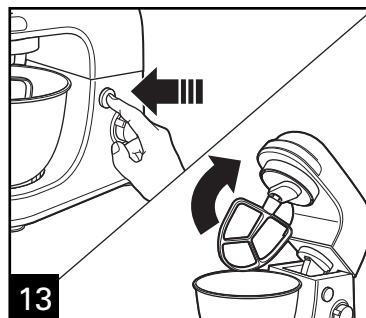
9 O controle de velocidade deve estar sempre na menor velocidade para iniciar, depois gradualmente passado para a velocidade mais alta para evitar espirrar ingredientes para fora da tigela. Quando terminar, coloque o controle de velocidade em OFF (desligado) (O).



11 Retire o plugue da tomada.



12 Retire a cobertura contra respingos da tigela.



14 Para remover o acessório, gire em sentido anti-horário e puxe reto para baixo.

Guia de utilização da batedeira

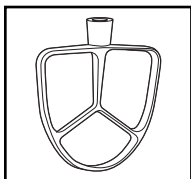
O guia de utilização a seguir é uma sugestão para a seleção de velocidades da batedeira. Comece na Velocidade 1 e aumente até a velocidade desejada, dependendo da consistência da receita.

ALIMENTOS	ACESSÓRIO	VELOCIDADE
Bolos (inclusive misturas prontas)	Batedor reto	1-3
Massa de biscoito	Batedor reto	2-4
Purê de batatas	Batedor reto	2-4
Glacê	Batedor reto	1-7
Claras de ovos (para merengues, etc.)	Agitador	5-7
Chantilly	Agitador	5-7
Pudim instantâneo	Agitador	1-7
Pão	Batedor de massa	1

Dicas gerais para o uso da batedeira

- Coloque primeiro os ingredientes líquidos na tigela e depois acrescente os secos.
- Sempre fique perto da batedeira durante o uso.
- Para começar a bater, use as velocidades mais baixas até os ingredientes se misturarem totalmente. Isso reduzirá os espirros.
- Sempre acrescente os ingredientes o mais próximo possível da parede da tigela, não diretamente no acessório em movimento.
- Ao preparar misturas de bolo de pacote, use a Velocidade 1 para baixa velocidade, a Velocidade 4 para a velocidade média e a Velocidade 7 para a alta velocidade. Para melhores resultados, misture pelo tempo indicado na embalagem.
- As misturas que contêm grande quantidade de ingredientes líquidos devem ser batidas em velocidades mais baixas para evitar respingos. Aumente a velocidade somente depois que a mistura estiver espessa.
- Ao bater massas finas, use velocidades médias e desligue a batedeira frequentemente para raspar as laterais da tigela com uma espátula.

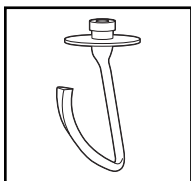
Dicas para o batedor reto



O batedor reto é usado na maioria das necessidades de uso da batedeira. Use o acessório de batedor reto para misturas de bolos, massa de biscoito, caldas doces ou batatas. A massa de biscoito é uma das mais espessas para bater. Facilite o processo seguindo estas dicas:

- Tenha manteiga ou margarina na temperatura ambiente.
- Acrescente os ingredientes um a um, batendo bastante após cada adição.
- Acrescente a farinha em uma xícara por vez.
- Se a batedeira parece estar sendo forçada, aumente a velocidade.

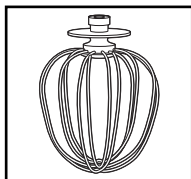
Dicas do batedor de massa



O batedor de massa é para receitas que requerem sova.

- A parte superior da batedeira trava para uma mistura homogênea.
- Ao bater massas finas, use velocidades médias e desligue a batedeira frequentemente para raspar as laterais da tigela com uma espátula. Coloque primeiro os ingredientes líquidos na tigela e depois acrescente os secos.
- Sempre fique perto da batedeira durante o uso.
- Se uma colher ficar presa acidentalmente em um acessório, ou se o motor parar, coloque o controle de velocidade em OFF (O) e desconecte da tomada. Remova a obstrução ou reduza a quantidade de mistura na tigela. Deixe o motor esfriar por 5 minutos antes de continuar.

Dicas para o agitador



- O agitador serve para bater líquidos, como claras de ovos e creme. Não use o agitador para misturas espessas, como massa, caramelo ou purê de batatas.
- A sua batedeira foi projetada para bater pelo menos 2 claras de ovos grandes ou uma xícara (237 ml) de creme. O desempenho da batedeira é melhorado conforme a ponta do agitador é submergida no líquido. Se menores quantidades forem desejadas, recomenda-se um batedor manual.

CLARAS DE OVOS

Coloque as claras de ovos na tigela limpa e seca. Acople a tigela e o agitador. Para evitar respingos, ajuste o controle de velocidade gradualmente até a velocidade desejada. Veja abaixo.

QUANTIDADE	VELOCIDADE
2 a 4 claras de ovos	até 7
6 ou mais claras de ovos	até 5

A batedeira é capaz de bater claras em neve rapidamente. Observe com atenção para evitar passar do ponto. Aqui o que se deve esperar:

Enevoada: Bolhas de ar grandes e não uniformes.

Começa a manter o formato: As bolhas de ar são finas e compactas. O produto é branco.

Pico macio: As pontas dos picos caem quando o batedor é removido.

Quase dura: Picos pontudos se formam quando o batedor é removido, mas as claras ainda estão macias.

Firme, mas não seco: Picos pontudos e firmes se formam quando o batedor é removido. O branco é uniforme e brilha.

Firme e seco: Picos pontudos e firmes se formam quando o batedor é removido. As claras ficam com aparência opaca e com manchas.

CHANTILLY

Coloque creme de leite gelado na tigela gelada. Acople a tigela e o agitador. Para evitar respingos, ajuste o controle de velocidade gradualmente e bata até o estágio desejado. Veja abaixo.

QUANTIDADE	VELOCIDADE
1 xícara (237 ml)	até 7
1 pint (473 ml)	até 5

A batedeira é capaz de bater chantilly rapidamente. Observe o creme de perto ao bater, porque são só alguns segundos entre os estágios. Procure as seguintes características:

Começa a engrossar: O creme está grosso, como um mingau.

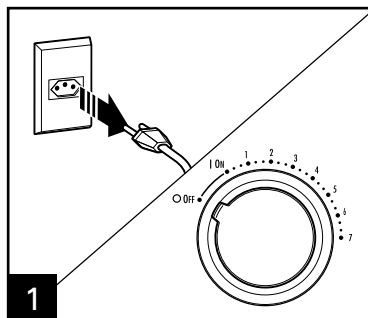
Mantém o formato: O creme forma picos suaves quando o batedor é removido. Pode ser despejado em outros ingredientes ao fazer sobremesas e molhos.

Duro: O creme forma picos rígidos quando o batedor é removido. Use para cobertura de bolos e sobremesas, ou para rechear bolinhos.

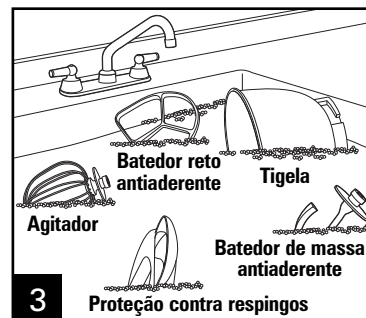
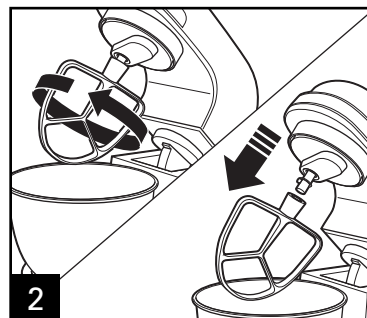
Manutenção e limpeza

⚠️ ADVERTÊNCIA Perigo de choque elétrico.

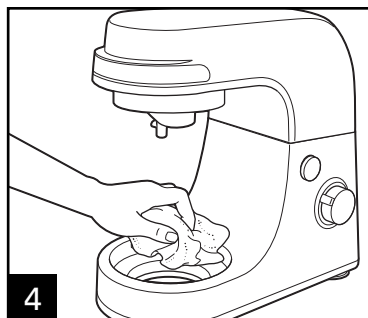
Não mergulhe a batedeira, o fio ou o plugue em água ou qualquer outro líquido.



1 Certifique-se de que a batedeira está fora da tomada e o controle de velocidade na posição OFF (desligado) (0).



NÃO use o ajuste "SANI" ao lavar em lava-louças. As temperaturas do ciclo "SANI" podem danificar o produto.



Solução de problemas

PROBLEMA

Os alimentos não são batidos.

Os alimentos espirram ao serem batidos.

A batedeira “anda” no balcão enquanto funciona.

CAUSA PROVÁVEL/SOLUÇÃO

- Coloque primeiro os ingredientes líquidos na tigela, antes de acrescentar os secos.
- Desligue a batedeira e raspe as paredes da tigela.
- Aumente a velocidade.

- As misturas que contêm grande quantidade de ingredientes líquidos devem ser batidas em velocidades mais baixas para evitar respingos. Aumente a velocidade somente depois que a mistura estiver espessa. Consulte a página 5 para as instruções de uso do protetor contra respingos.

- Reduza a velocidade.
- Reduza a quantidade de ingredientes na tigela.
- Verifique se o balcão está limpo. Isso permite que as ventosas tenham aderência ao balcão e reduzam o movimento da batedeira.

Receitas

Bolo de chocolate em camadas

2 xícaras de farinha para bolo
1/2 xícara de chocolate em pó sem açúcar
2 colheres de chá de fermento
1/4 de colher de chá de sal
10 colheres de sobremesa de manteiga em temperatura ambiente
2 xícaras de açúcar mascavo
2 ovos
1 colher de chá de essência de baunilha
3/4 xícara de creme azedo
3/4 xícara de café frio

Preparo:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Em uma tigela pequena, misture a farinha, chocolate, fermento e sal. Reserve. Usando o acessório batedor reto, misture a manteiga e o açúcar no ajuste 4. Acrescente os ovos um a um, batendo bastante após cada adição. Acrescente a baunilha. Reduza a velocidade para a posição 2. Adicione metade da mistura de farinha e depois todo o creme azedo. Adicione o restante da mistura de farinha, depois despeje o café lentamente. Misture na posição 2 por cerca de 30 segundos. Desligue a batedeira e raspe as paredes da tigela. Coloque a batedeira no ajuste 4 e misture até ficar homogêneo. Divida a massa em 2 formas redondas para bolo de 23 cm forradas com papel manteiga. Asse por 30 a 35 minutos; teste para ver se está no ponto. Deixe esfriar na forma por 5 minutos, remova das formas e deixe esfriar. Cubra com glacê de chocolate amargo.

Rende um bolo de duas camadas.

Glacê de chocolate amargo

1/3 de xícara de manteiga em temperatura ambiente
2 1/2 xícaras de açúcar de confeiteiro
3/4 xícara de chocolate em pó sem açúcar
1/4 de xícara de leite
1 a 2 colheres de sobremesa de café frio
1 colher de chá de essência de baunilha

Preparo:

Usando o acessório batedor reto, bata a manteiga no ajuste 4. Acrescente o açúcar de confeiteiro e o chocolate alternadamente com o leite e continue a bater até ficar homogêneo. Acrescente a baunilha e misture até ficar suave e homogêneo.

Receitas (cont.)

Os melhores biscoitos doces

2 1/2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento
1/2 de colher de chá de bicarbonato de sódio
1/4 de colher de chá de sal
1/4 de colher de chá de noz moscada
3/4 xícara de manteiga em temperatura ambiente
3/4 xícara de açúcar
1 ovo
1 colher de chá de essência de baunilha
1/4 de xícara de leite

Preparo:

Pré-aqueça o forno a 190°C. Misture a farinha, fermento, bicarbonato, sal e noz moscada; reserve. Usando o batedor plano, bata a manteiga em alta velocidade até ficar leve e fofo. Reduza a velocidade para o menor ajuste. Acrescente açúcar, ovo e baunilha, misturando bem. Acrescente gradualmente os ingredientes secos e o leite. Continue a misturar até ficar homogêneo. Forme a massa de biscoito em bolas com 3,5 cm de diâmetro e coloque as bolas na forma sem untar. Achate levemente as bolas com o fundo de um copo. Asse no forno por 6 a 7 minutos ou até ficar levemente dourado nas bordas. Deixe esfriar na grade de inox.

Rende aproximadamente 4 dúzias.

Cookies de cowboy

1 xícara de manteiga
1 xícara de açúcar
1 xícara de açúcar mascavo leve
2 ovos
2 xícaras de farinha
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1/2 colher de chá de fermento
1/2 colher de chá de sal
2 xícaras de aveia
1 colher de sobremesa de essência de baunilha
340 g de gotas de chocolate
1 1/2 xícara de coco ralado

Preparo:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Com o acessório de batedor reto, misture a manteiga, açúcar e açúcar mascavo no ajuste médio até ficar homogêneo. Acrescente a baunilha e os ovos. Reduza a velocidade e gradualmente coloque a farinha, bicarbonato, fermento e sal. Misture até ficar homogêneo. Em um ajuste baixo, misture a aveia, chips de chocolate e coco até misturar bem. Coloque em colheradas cheias na forma não untada. Asse na prateleira central do forno por 12 a 14 minutos.

Rende 3 dúzias de biscoitos.

Receitas (cont.)

Bolo de café e creme

Cobertura crocante

- 1 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 1/2 tablete de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1/3 de xícara de açúcar mascavo leve
- 1/3 de xícara de açúcar
- 1 1/4 colher de chá de canela em pó
- 1 xícara de nozes-pecã, picadas

Bolo

- 3/4 xícara de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1 1/4 xícara de açúcar
- 1 colher de sobremesa de fermento
- 3/4 de colher de chá de bicarbonato de sódio
- 3/4 colher de chá de sal
- 4 ovos grandes
- 1 colher de sobremesa de essência de baunilha
- 1 1/2 xícara de creme azedo
- 2 1/4 xícaras de farinha de trigo

Farofa

- 1/3 xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de açúcar mascavo leve, dividido
- 3/4 colher de chá de canela em pó
- 3 colheres de sobremesa de manteiga fria

Cobertura crocante: Em uma vasilha pequena, combine a farinha, manteiga, açúcar mascavo, açúcar refinado e canela. Misture com o garfo até formar migalhas grandes. Acrescente as nozes-pecã e misture para incorporar.

Bolo: Coloque a prateleira do forno na posição mais baixa. Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte uma forma bundt (anelar) de 26 cm com manteiga.

Farofa: Em outra vasilha pequena, misture farinha, açúcar mascavo, canela e manteiga. Misture com o garfo até formar migalhas grandes.

Preparo:

Usando o acessório de batedor reto, bata a manteiga em velocidade média até ficar macia. Acrescente açúcar, fermento, bicarbonato e sal. Bata em velocidade média por 3 minutos. Com a batedeira em velocidade baixa, acrescente os ovos, um de cada vez, até misturar bem. Acrescente a baunilha e o creme azedo. Acrescente a farinha gradualmente. Continue a bater até misturar bem.

Espalhe cerca de 2 xícaras da massa no fundo da forma preparada. Polvilhe uniformemente com metade da mistura de farofa. Repita. Espalhe a massa restante por cima e cubra com a cobertura crocante.

Asse por 50 a 60 minutos ou até um palito sair seco quando inserido no centro do bolo. Deixe esfriar na grade de inox por 30 minutos. Vire o bolo no prato e coloque na grade com o lado da cobertura para cima. Deixe esfriar totalmente.

Rende um bolo.

Receitas (cont.)

Pãezinhos simples de fermento

1 xícara de água quente (38° a 43°C)

Um pacote de 8 g de fermento biológico seco

1/4 de xícara de manteiga derretida e resfriada

3 colheres de sopa de açúcar

1 colher de chá de sal

1 ovo

3 a 3 1/2 xícaras de farinha de trigo

Preparo:

Coloque a água na tigela. Acrescente o fermento e deixe dissolver por 5 minutos. Acrescente manteiga, açúcar, sal e ovo. Usando o batedor de massa, misture na posição 2 por cerca de 30 segundos. Acrescente 3 xícaras da farinha e misture na velocidade 4 por cerca de 2 minutos. Acrescente mais farinha, caso necessário, para amaciar a massa. Cubra e deixe crescer em um local quente por cerca de 1 hora.

Pré-aqueça o forno a 180°C. Misture a massa e coloque em uma superfície levemente polvilhada de farinha. Divida a massa em 4 partes iguais, depois divida cada porção em 4 bolas (ping-pong). Coloque as 16 bolas em uma assadeira de 23 x 33 cm untada. Deixe crescer em um local quente por cerca de 30 minutos. Asse por 25 a 30 minutos.

Rende 16 pãezinhos.

Notas

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) três anos, contando a partir da sua data de sua aquisição pelo primeiro consumidor e 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 será válida 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, uso 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
Telefone: 0800-2412411