

SEMP



EMBALAGEM
RECICLÁVEL
BIODEGRADÁVEL

Manual de Instruções

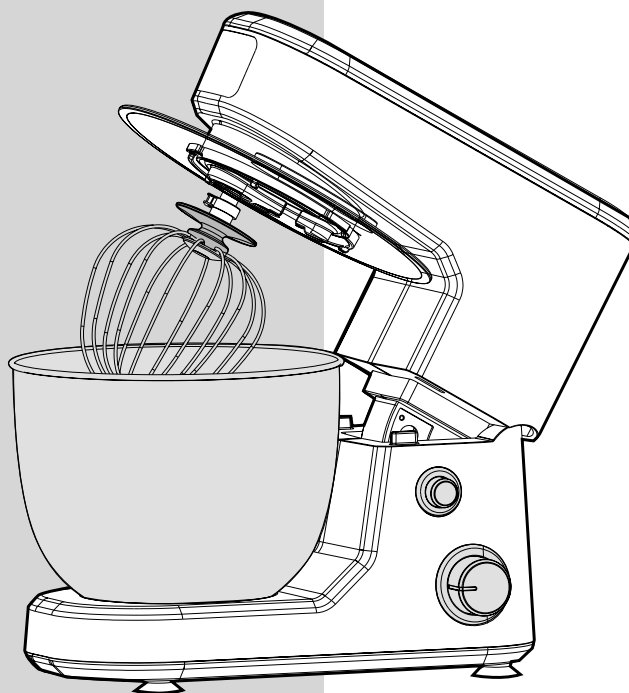


IMAGEM ILUSTRATIVA

ATENÇÃO!

PARA SUA SEGURANÇA, ANTES DE UTILIZAR
ESTE APARELHO, VERIFIQUE A VOLTAGEM
DA REDE ELÉTRICA.

BATEDEIRA PLANETÁRIA

BA 8019VM1 / BA8019VM2



Agora você dispõe de um aparelho da mais alta tecnologia e qualidade que um produto poderia ter; uma bateadeira da SEMP TCL.

Mas lembre-se: para conseguir um bom desempenho do seu aparelho, é importante que você leia o Manual de Instruções com atenção, para que seus recursos tecnológicos sejam entendidos e desfrutados.

MEIO AMBIENTE: A SEMP TCL preocupada com o Meio Ambiente procurou desenvolver este produto para que pudesse ser reciclado e reutilizado se destinado a recicladores. Toda a sua embalagem (calços de isopor, papelão e sacos plásticos) e o manual de instruções são recicláveis.

Descarte adequadamente produtos e/ou acessórios SEMP TCL.

A SEMP TCL disponibiliza mediante solicitação, um serviço de logística reversa para retorno dos produtos e/ou acessórios por ela comercializados, ao final de sua vida útil, conforme a legislação em vigor. Tal serviço permite o tratamento dos mesmos visando um descarte ambientalmente apropriado, ou mesmo, sua recuperação e/ou reciclagem, de forma a assegurar uma adequada destinação final. Empenhada em estimular e apoiar ações voltadas à preservação ambiental, a SEMP TCL recomenda não descartar produtos eletroeletrônicos e/ou seus acessórios no lixo doméstico, na rua, em terrenos baldios, aterros sanitários e tampouco em córregos ou riachos. A SEMP TCL mantém pontos de coleta em todo o país, devidamente treinados para atividades relacionadas à logística reversa. Agradecemos seu contato através da **CAC** pelo telefone (11) 3232-2000, ou acessando o site www.sempocl.com.br para conhecer os serviços disponibilizados e endereços para devolução, contribuindo dessa forma para assegurar a destinação correta de descartes, em respeito ao meio ambiente.

CUIDADOS E PRECAUÇÕES

IMPORTANTE

Não abra o aparelho para acessar suas partes internas. Há risco de choque elétrico e perda da garantia. Em caso de problemas com seu aparelho, procure a assistência técnica autorizada.

- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas em relação ao uso do aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança.
- Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
- Use o aparelho apenas para as finalidades descritas neste manual.
- O aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto.
- É conveniente examinar com regularidade o cordão de alimentação para verificar sinais de deterioração e, se o cordão estiver danificado, o aparelho não pode ser utilizado.
- Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Não utilizar extensões, conectores, multiplicadores de tomadas e adaptadores elétricos, de qualquer tipo, e verifique se as instalações elétricas de sua residência são compatíveis com as especificações técnicas requeridas pelo seu produto (caso tenha dúvida para ligar o seu aparelho, em relação à instalação de sua casa, consulte um profissional qualificado).
- Antes de ligar o aparelho verifique se a voltagem corresponde à da tomada.
- Coloque o aparelho sempre no centro da bancada onde estiver trabalhando.
- Não coloque o aparelho em local do qual possa cair ou ser puxado; ou empurrado para a água ou outro líquido.
- Se o aparelho cair dentro da água, retire imediatamente o plugue da tomada.
- Retire o plugue do aparelho da tomada antes de movê-lo de um lugar para outro.
- Jamais mergulhe o compartimento do motor e circuitos elétricos da bateadeira na água ou em qualquer outro líquido, e não o manuseie com mãos molhadas, para evitar choques elétricos.
- Nunca use o aparelho se ele tiver algum defeito, se estiver quebrado, ou se caiu na água. Leve o aparelho a uma assistência técnica autorizada para inspeção, conserto ou regulagem.
- Não transporte o aparelho puxando-o pelo cabo





CUIDADOS E PRECAUÇÕES

- ou plugue.
- Não permita que o cordão de alimentação fique pendurado para fora da bancada.
- O aparelho não deve ficar perto da parede, quando estiver sendo usado.
- Não desmonte o aparelho nem acesse seus componentes internos. Ele não possui peças que possam ser consertadas pelo usuário.
- Não deixe o aparelho sem supervisão quando estiver sendo usado.
- Nunca puxe pelo fio para desligar o plugue da tomada. Segure sempre no plugue e puxe-o da tomada.
- Desligue o aparelho e retire da tomada antes de substituir acessórios ou aproximar partes que se movem em uso.
- Não movimente o aparelho enquanto ele estiver ligado para evitar choques elétricos.
- Desligue o aparelho da tomada sempre que não estiver utilizando-o, e, antes de fazer a limpeza.
- Não deixe o fio do aparelho perto de fontes quentes e de superfícies aquecidas.
- Não deixe o fio enganchar nas bordas de bancadas.
- Não coloque o aparelho ou seus componentes sobre queimadores de fogão ou sobre o forno quente.
- Não utilize materiais abrasivos ou esponjas de aço para a limpeza do aparelho. Utilize um pano úmido ou uma esponja macia.
- Para limpeza do corpo do aparelho, use um pano macio. Não jogue água.
- Não use ao ar livre. O aparelho é de uso exclusivo doméstico.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar lesões ao usuário.
- Não use nenhum acessório que não esteja neste manual de instruções. Eles poderão danificar o aparelho, causar incêndio ou choque elétrico.

- Nunca utilizar nenhuma parte do corpo para tocar nos batedores enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não permita que nenhum objeto entre em contato com os batedores enquanto o aparelho estiver ligado.
- O aparelho desligará automaticamente caso fique ligado continuamente por mais de 10 minutos para o resfriamento do mesmo. Para ligar a batedeira novamente, basta esperar alguns minutos, retornar o botão de controle de velocidade para posição desligar e então gradativamente aumentar a velocidade de novo.
- Seja cuidadoso ao misturar líquidos quentes, pois eles podem ser ejetados para fora do aparelho devido a uma repentina vaporização.
- Nunca leve sua batedeira à máquina lava-louças.
- Verifique se os batedores foram encaixados corretamente antes de ligar o aparelho.
- Desconecte a batedeira da tomada para inserir ou retirar os batedores.
- Não ligue o aparelho sem que a parte superior da batedeira esteja completamente abaixada.

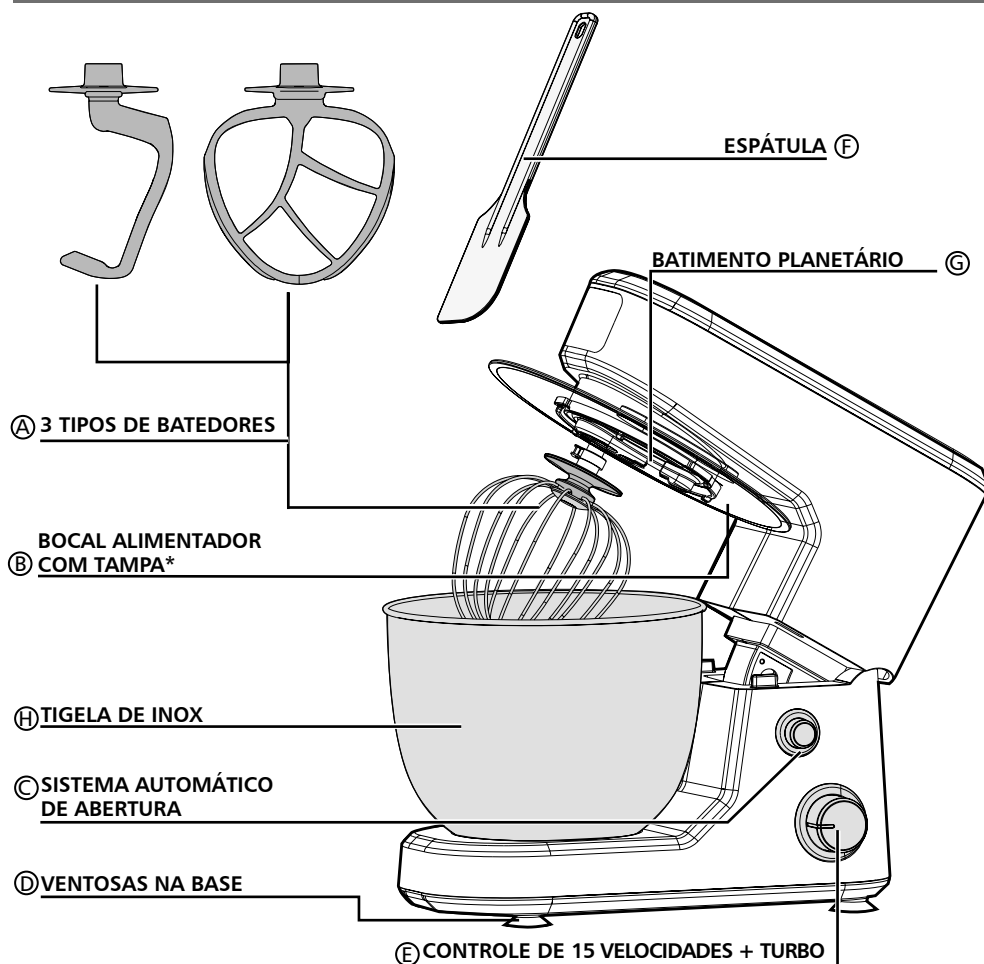
Atenção:

Devido a alta potência do aparelho é possível que a batedeira vibre bastante ao bater massas mais pesadas. Isso é normal e, caso aconteça, apenas garanta que a superfície na qual a batedeira está apoiada esteja bem seca e limpa para uma boa aderência das ventosas.

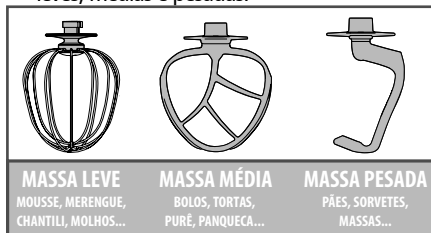




DESCRIÇÃO DO APARELHO



A. 3 TIPOS DE BATEDORES: permite o preparo de massas leves, médias e pesadas.



B. BOCAL ALIMENTADOR COM TAMPA: permite adicionar ingredientes durante o preparo e evita respingos.

C. SISTEMA AUTOMÁTICO DE ABERTURA: botão que permite a abertura automática da batedeira para trocar os batedores.

D. VENTOSAS NA BASE: maior segurança, evita que o produto se movimente durante o preparo do alimento.

E. CONTROLE 15 VELOCIDADES + TURBO: ideal para controlar a velocidade de acordo com a necessidade e com o tipo de ingrediente a ser preparado.

F. ESPÁTULA: Auxilia a remoção da massa depois de pronta.

G. BATIMENTO PLANETÁRIO: o batedor gira em torno de si e ao redor da tigela simultaneamente formando uma massa homogênea e uniforme.

H. TIGELA DE INOX: tigela de 5L que não absorve cheiro.





ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

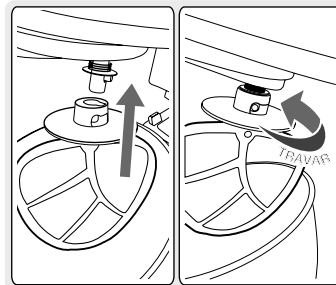
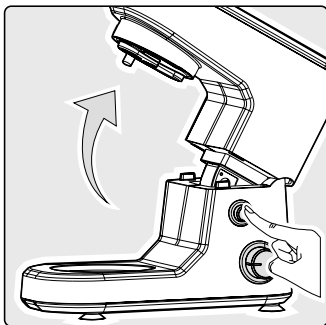
IMPORTANTE

Para sua segurança, antes de utilizar este aparelho, verifique a voltagem da rede elétrica.

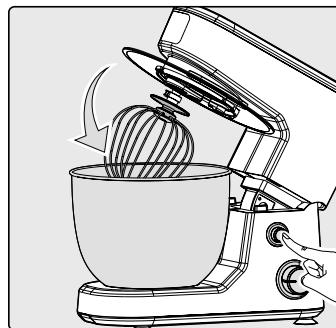
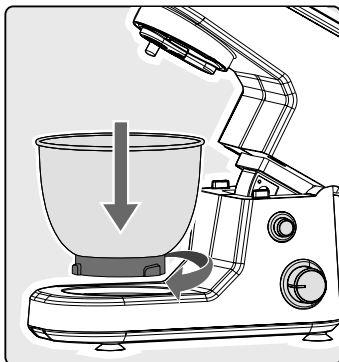
- Retire o produto da caixa, removendo todos os embrulhos adicionais como sacolas plásticas e prendedores de cabos.
- **Atenção:** mantenha os sacos plásticos fora do alcance de crianças, para evitar perigo de asfixia.
- Leia o manual de instruções com atenção.
- Instale o equipamento de acordo com as instruções de segurança.
- É importante limpar bem a batedeira antes de utilizá-la pela primeira vez, para isso, siga as seguintes instruções:
 1. Limpe as partes plásticas externas do aparelho utilizando um pano úmido, como recomendado na seção "Limpeza" desse manual.
 2. Lave os batedores, tigela, espátula e anti-respingo separadamente na pia
 3. Depois de seco, insira os acessórios (tigela e batedor) e o aparelho estará pronto para ser utilizado.

UTILIZANDO O SEU APARELHO

1. Garanta que o aparelho esteja em uma superfície estável antes de iniciar o preparo. Para levantar a parte superior da batedeira aperte o botão de abertura automática.
3. Para encaixar os batedores, empurre-os contra o pino superior de forma a comprimir a mola e gire-os no sentido anti-horário até travar. Faça o mesmo para removê-los, mas girando no sentido contrário.



2. Para inserir a tigela basta encaixá-la na base da batedeira seguindo as ranhuras e girá-la no sentido horário para travá-la. Gire-a no sentido anti-horário para removê-la.
4. Depois de adicionar os ingredientes a serem batidos, feche o aparelho novamente apertando o botão de abertura e abaixe a parte superior até que a mesma trave na posição correta.





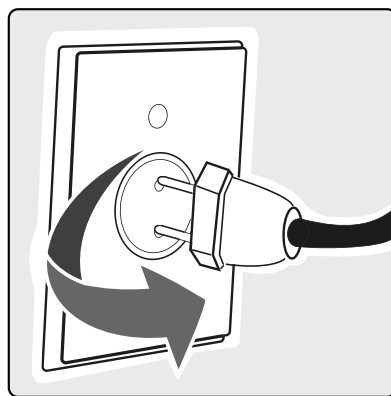
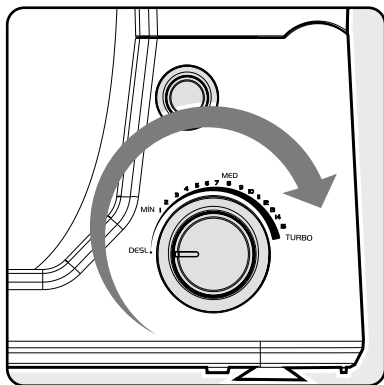
UTILIZANDO O SEU APARELHO

5. Antes de plugar seu aparelho na tomada, certifique-se de que o botão encontra-se na posição DESL. (desligado)

Nota: o controle da velocidade é realizado por um circuito eletrônico, sendo assim, a variação da velocidade é lenta e gradual, fazendo com que o aparelho vá se ajustando em relação à carga em que está sendo submetido.

6. Utilize o botão de controle para ajustar a velocidade desejada. Para desligar sua batedeira, reposicione o botão na posição DESL. (desligado).

7. Ao terminar de utilizar a batedeira, retire-a da tomada.



LIMPEZA DO APARELHO

IMPORTANTE

Antes de iniciar a limpeza, retire o aparelho da tomada e espere-o esfriar completamente. Nunca lave a parte motorizada do aparelho com água corrente na pia. Da mesma forma, nunca mergulhe o aparelho na água, caso contrário os componentes internos e o motor poderão ser danificados permanentemente.

1. Para iniciar a limpeza retire os batedores e a tigela. Utilize um pano úmido com um pouco de detergente para limpar a parte externa superior e inferior da batedeira.

2. Os batedores e a tigela devem ser lavados na pia, normalmente. Jamais utilize esponjas duras, materiais abrasivos ou pontudos para limpar a batedeira.

3. Garanta que o aparelho esteja limpo e seco antes de armazená-lo.

Dica: Para limpar os batedores do aparelho, pode-se adicionar água morna com um pouco de detergente na tigela e deixar que o aparelho opere por alguns segundos, repetindo o ciclo até que os batedores estejam limpos.





RECEITAS

Bolo de Cenoura

Ingredientes:

Bolo

- 1/2 xícara de chá de óleo
- 3 cenouras médias raladas (utilize cerca de 250 g de cenoura para o bolo não solar)
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 100 g de creme de leite

Modo de Preparo:

Bolo

- Bata no liquidificador SEMP primeiro a cenoura com os ovos e o óleo, acrescente o açúcar e bata por mais 1 minuto.

- Depois na batedeira SEMP, bata por 5 minutos com o batedor para massas leves o restante dos ingredientes misturando tudo, menos o fermento, esse deverá ser misturado lentamente com uma colher.

- Unte uma forma retangular média e asse no forno SEMP preaquecido (180°C) por 35 minutos.

Cobertura

- Misture todos os ingredientes e bata por 5 minutos na batedeira SEMP, depois leve ao fogo mexendo constantemente até formar uma calda.

- Quando o bolo estiver assado e desenformado, coloque a calda por cima e sirva em seguida.

Merengue de Morango

Ingredientes:

- 500 gr de creme de leite fresco para chantili
- 250 gr de suspiros
- 400 gr de morango
- 3 colheres de sopa de açúcar

Modo de Preparo:

- Bater o creme de leite ao ponto de chantili na batedeira SEMP em velocidade média com o batedor de massa leve.

- Acrescentar o açúcar a gosto e misturar.

- Cortar os morangos em pedaços e reservar.

- Quebrar levemente os suspiros e reservar.

- Montar com uma camada de chantili, uma camada de morango e uma camada de suspiro (seguir esta ordem sucessivamente até terminar com chantili).

- Decorar com morangos.

Pão Caseiro

Ingredientes:

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 1/2 xícara de água
- 1/2 xícara de óleo de soja
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sobremesa de sal
- 1 envelope de fermento biológico seco (instantâneo)

Modo de Preparo:

- Na tigela da batedeira SEMP, dissolver o fermento em 1/2 xícara de água morna, 1 colher de sopa de açúcar e 3 colheres de sopa de farinha de trigo. Misturar bem e deixar em repouso por 20 minutos.

- Acrescentar metade da água, o óleo, metade da farinha e o sal. Começar a bater em velocidade mínima utilizando o gancho.

- Acrescentar aos poucos o restante da água e da farinha intercaladamente. Reservar cerca de 100 gr de farinha para ajudar no momento de esticar a massa e formar os pães.

- Bater por 10 minutos até obter uma massa homogênea, macia e não muito pegajosa.

- Formar uma bola com a massa, cobrir a tigela





RECEITAS

com pano limpo e seco, e deixar em repouso até dobrar de volume, cerca de 30 minutos.

- Dividir a massa em duas partes iguais e abrir cada uma delas com espessura de 1 cm em formato retangular. Nessa fase espalha-se sobre a massa o recheio desejado, podendo ser presunto com queijo picados, linguiça calabresa ralada ou frango desfiado com catupiry.
- Enrolar a massa dando formato de pão.
- Deixar descansar novamente até dobrar o volume, de 30 a 50 minutos.
- Levar ao forno SEMP previamente aquecido a 200°C por 30 a 45 minutos.

Esfíha Caseira

Ingredientes:

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 ½ xícara de água
- ½ xícara de óleo de soja
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sobremesa de sal
- 1 envelope de fermento biológico seco (instantâneo)

Modo de Preparo:

- Na tigela da batedeira SEMP, dissolver o fermento em ½ xícara de água morna, 1 colher de sopa de açúcar e 3 colheres de sopa de farinha de trigo. Misturar bem e deixar em repouso por 20 minutos.
- Acrescentar metade da água, o óleo, metade da farinha e o sal. Começar a bater em velocidade mínima utilizando o gancho.
- Acrescentar aos poucos o restante da água e da farinha intercaladamente. Reservar cerca de 100 gr de farinha para ajudar no momento de esticar a massa e formar as esfíhas
- Bater por 10 minutos até obter uma massa homogênea, macia e não muito pegajosa.
- Fazer bolinhas e colocar numa assadeira untada com óleo, cobrir a forma com pano limpo e seco, e deixar em repouso por cerca de 30 minutos.
- Abrir cada bolinha com o rolo em superfície untada
- Recheiar e fechar
- Passar uma pincelada com ovos batidos e levar ao forno SEMP
- Levar ao forno SEMP previamente aquecido a 200°C por 30 a 45 minutos.

TABELA DE VERIFICAÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Solução
A batedeira não liga	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique se o plugue está conectado na tomada. - Verifique se a tensão do aparelho corresponde à da rede local. - Por motivos de segurança, sua batedeira foi programada para desligar-se automaticamente caso haja um excesso de uso e, por consequência, um superaquecimento do aparelho. Caso isso aconteça, espere alguns minutos até que os componentes internos esfriem e, assim que a temperatura padrão for reestabelecida, a batedeira permitirá que seja ligada novamente.
Plugue não encaixa na tomada elétrica	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique se a tomada elétrica utilizada é padrão INMETRO e se suporta a corrente elétrica do produto.





ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Alimentação BA8019VM1: 127 V ~ 60 Hz BA8019VM2: 220 V ~ 60 Hz

Potência BA8019VM1 e BA8019VM2: 800 W

Dimensões mm BA8019VM1 e BA8019VM2: 340x320x190mm

Peso BA8019VM1 e BA8019VM2: 4,68kg

Itens incluídos 1 Batedeira
3 Batedores (massa leve, média e pesada)
1 Espátula
1 Bocal alimentador com tampa
1 Manual de instruções
1 Tigela de inox 5L

O avanço de nossas pesquisas tecnológicas pode alterar as especificações deste aparelho sem prévio aviso.

Receita Normativa: 1100g de farinha de trigo + 900g de água - operação 7 minutos (30s na velocidade mínima e o restante em velocidade média) com batedor pesado.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA E USO DA GARANTIA

Para maiores informações sobre assistência técnica, fazer uso da garantia ou fazer download deste manual visite o nosso site www.semptcl.com.br ou ligue para nossa Central de Atendimento ao Consumidor - CAC (11) 3232-2000.

MEIO AMBIENTE

Não descarte o aparelho junto com o lixo doméstico normal, mas leve-o ao centro de reciclagem. Ao fazer isso, você estará contribuindo para a proteção do meio ambiente.





CERTIFICADO DE GARANTIA

A SEMP TCL assegura ao consumidor que adquire ou utiliza este ELETROPORTÁTIL IMPORTADO, como destinatário final, garantia contra vício de material ou fabricação que nele se apresentar no prazo de **2 (DOIS) ANOS**, válida para compras realizadas junto ao varejo físico ou e-commerce, incluído neste prazo os **90 (NOVENTA)** dias de garantia legal.

A SEMP TCL restringe sua responsabilidade à substituição de peças defeituosas, desde que, após a análise de seu técnico credenciado, se constate falha em condições normais de uso.

A SEMP TCL declara a garantia nula e sem efeito, se este aparelho sofrer qualquer dano provocado por acidentes, agentes da natureza, uso em desacordo com o Manual de Instruções, uso caracterizado como não doméstico, ou por ter sido ligado à rede elétrica imprópria ou sujeita a flutuações excessivas ou ainda, no caso de apresentar sinais de haver sido violado, ajustado ou consertado por pessoa não autorizada pela SEMP TCL.

Também será considerada nula a garantia se este Certificado apresentar rasuras ou modificações.

A SEMP TCL obriga-se a prestar os serviços acima referidos, tanto os gratuitos como os remunerados, somente nas localidades onde mantiver oficinas de serviços especificamente autorizadas para atender o **ELETROPORTÁTIL IMPORTADO**. O consumidor residente em outra localidade será, portanto, o único responsável pelas despesas e riscos de transporte deste aparelho até a oficina autorizada pela SEMP TCL mais próxima (ida e volta).

Nota: Essa garantia somente será válida com a apresentação de nota fiscal de compra deste aparelho.

Administração Geral:
Avenida Arnaldo Rojek, 1 CEP 07786-900 - Cajamar (SP)

SEMP TCL



ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
CAC (11) 3232-2000
www.semptcl.com.br

NE:824116

