

## TERMO DE GARANTIA

### Prezado Consumidor:

O **DISTRIBUIDOR AUTORIZADO LENOXX** assegura ao proprietário-consumidor deste aparelho garantia contra qualquer defeito de material ou de fabricação que nele se apresentar no prazo legal de 90 (noventa) dias mais 275 (duzentos e setenta e cinco) dias, de cortesia, totalizando um período de 365 (trezentos e sessenta e cinco dias), contados a partir da data de emissão da Nota Fiscal de Venda, desde que tenha sido instalado e utilizado conforme orientações contidas no Manual do Usuário e exclusivamente para uso doméstico.

O **DISTRIBUIDOR AUTORIZADO LENOXX** restringe sua responsabilidade à substituição das peças defeituosas desde que, a critério de seu técnico credenciado, se constatarem falhas em condições normais de uso.

### NÃO ESTÃO COBERTOS PELA GARANTIA:

- 1 materiais plásticos, gabinetes, vidro, e pilhas (quando fornecidas), cabos de ligação (cortados, rompidos ou indevidamente isolados) e conectores danificados no ato da instalação ou desinstalação do aparelho;
- 2 o transporte, mão de obra e remoção de produtos para conserto e/ou instalação e atendimento em domicílio;
- 3 o atendimento em cidades que não possuam serviços autorizados, sendo as despesas e riscos de transporte de ida e volta do aparelho à autorizada de total responsabilidade do consumidor.

### O DISTRIBUIDOR AUTORIZADO LENOXX DECLARA A GARANTIA NULA OU SEM EFEITO:

- 1 se o aparelho sofrer qualquer dano provocado por queda, acidentes, agentes da natureza;
- 2 se for usado em desacordo com o Manual do Usuário;
- 3 se for ligado a rede elétrica imprópria;
- 4 em caso de flutuações excessivas de energia elétrica;

- 5 em caso de uso comercial/profissional;
- 6 se forem utilizadas peças não originais;
- 7 se o número de série for removido ou rasurado;
- 8 em caso de rasura da Nota Fiscal, ou na ausência da apresentação desta;
- 9 se o aparelho for alterado, apresentar sinais de violação, ajuste ou conserto por pessoa não credenciada pelo **DISTRIBUIDOR AUTORIZADO LENOXX**;
- 10 se o produto adquirido provier de venda no estado, caracterizada por meio de Nota Fiscal de Venda, ou ainda se o preço de venda for muito inferior ao praticado pelo mercado;
  - 10a no caso de venda no estado ou mostruário, não nos responsabilizamos pela ausência de quaisquer acessórios.

O **DISTRIBUIDOR AUTORIZADO LENOXX** obriga-se a prestar os serviços acima referidos somente nas localidades onde mantiver oficinas de serviços, próprias ou especificamente autorizadas para atender este aparelho. O proprietário-consumidor será, portanto, o único responsável pelas despesas e riscos de transporte deste aparelho à oficina autorizada **LENOXX** mais próxima (ida e volta).

NOTA. A **LENOXX** se isenta de qualquer responsabilidade decorrente da aquisição da chamada garantia estendida perante qualquer seguradora/revenda. O prazo de garantia se restringe ao total acima mencionado.

### SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CLIENTE e REDE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Consulte o site [www.lenox.com.br](http://www.lenox.com.br) para ter acesso às informações atualizadas sobre a nossa rede de assistência técnica ou ligue para o nosso SAC: (11) 3339-9954 (capitais e regiões metropolitanas) ou 0800-772-9209 (demais localidades). Com isso, você terá fácil acesso a Assistência Técnica mais próxima da sua residência.



# BATEDEIRA PLANETÁRIA INOX 500 Premium



02/2016 PBAS500 REV. 00

Modelo: PBA 500

## MANUAL DO USUÁRIO

## INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de um produto de alta qualidade da linha Lennox Casa

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **o usuário deve ler atentamente as instruções a seguir. Recomendamos não jogar fora este Manual de Instruções;** ele precisa ser guardado para eventuais consultas.



**Antes de ligar o aparelho verificar se a voltagem da rede elétrica é a mesma do aparelho.**

A Batedeira Planetária Inox 500 Premium, possui alto padrão de eficiência e qualidade, possui uma aparência elegante e robusta, tudo isso aliado a uma grande potência e a um controle eletrônico de velocidade que permite ao usuário preparar qualquer tipo de massa leve ou pesada. O batedor que possui uma ação orbital, além de movimento de rotação sobre seu eixo, gira simultaneamente ao redor da tigela, mexendo e misturando a massa com rapidez e homogeneidade. Seus batedores especiais para os mais variados tipos de massas leves, médias ou pesadas, assegura o melhor resultado no preparo das receitas. Com a BATEDEIRA PLANETÁRIA INOX 500 PREMIUM, você consegue melhor rendimento e obtém misturas uniformes no ponto em que você desejar.

**Este produto está sendo comercializado com Plugue Padrão Brasileiro, estabelecido pela ABNT e atende as normas de segurança elétrica do Inmetro.**

**Projeto e especificações técnicas sujeitos a alteração sem prévio aviso  
As figuras contidas neste manual são de caráter ilustrativo;  
não são necessariamente fiéis ao produto em si.**

## DICAS DE SEGURANÇA

- Para não danificar ou provocar defeitos em sua batedeira, nunca lave as peças deste produto em lava-louças, freezer ou microondas.
- Este aparelho destina-se ao uso doméstico e culinário, portanto não a utilize para misturar produtos que não sejam alimentícios.
- Nunca tente remover os batedores enquanto sua batedeira estiver em funcionamento, para retirá-los aguarde a parada total dos batedores.
- Não ligar o aparelho sobre superfícies molhadas nem ligá-lo com as mãos úmidas.
- Ao desligar a batedeira, tenha sempre o cuidado de realizar este procedimento com as hastes ainda DENTRO da tigela, evitando desta forma respingos fora da tigela.
- Sua batedeira conta com dispositivo de segurança, o aparelho só funciona com a parte superior abaixada e travada.
- Coloque seu aparelho sempre em superfícies, planas, firmes, limpas e secas.
- Para garantir melhor maior segurança na utilização de sua batedeira, ela possui pés tipo ventosas embaixo da base, para melhor apoio na superfície e maior estabilidade.

**Atenção! Sua batedeira possui um dispositivo de segurança contra aquecimento do motor, o produto se desliga automaticamente caso o tempo máximo de operação de 10 minutos seja excedido.**

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue o aparelho e desconecte o plugue da tomada elétrica antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Pode ser utilizado apenas um pano levemente umedecido para limpar a parte externa do aparelho.
- Não utilize produtos abrasivos, polidores, álcool, solventes nem outro tipo de substância química, pois podem riscar sua batedeira.
- Não mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Limpe frequentemente os pés com pano umedecido com água ou uma mistura de água e sabão neutro.
- Fica mais fácil a limpeza do aparelho se realizada logo após sua utilização.



**Cuidado ao manusear os batedeores de sua batedeira estes podem causar ferimentos.**

## RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

- Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano no cordão elétrico, no plugue nem em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, o usuário deverá procurar a *Assistência Técnica Autorizada Lenoxx Casa*, a fim de evitar riscos.
- Verificar se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta localizada no aparelho.
- Para se proteger contra o choque elétrico, o usuário não poderá mergulhar o cordão elétrico nem o plugue em água ou em outro líquido.
- Sua Batedeira possui um dispositivo de segurança contra aquecimento, o aparelho se desliga automaticamente caso o
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
- Não deixe o produto ligado por mais de 10 minutos sem interrupção
- Nunca retire ou coloque os batedeores com o produto em funcionamento.
- Mantenha roupas, cabelo e outros utensílios longe das partes móveis do aparelho para se proteger contra acidentes.
- Desligar e retirar o plugue da tomada elétrica quando não estiver usando o aparelho.
- Nunca introduza qualquer utensílio na tigela enquanto o produto estiver sendo utilizado, caso seja necessário use uma espátula com o aparelho desligado.
- Quando for limpar o aparelho retirar o plugue da tomada elétrica.
- Verifique se o produto está na posição 0 ( Desligado ) antes da utilização.
- O uso de peças que não sejam originais do aparelho pode prejudicar o funcionamento dele e causar danos ao usuário e ao produto, além de causar perda da garantia normal de fábrica.

## CONHEÇA SUA BATEDEIRA PLANETÁRIA INOX 500 PREMIUM

**Sistema de Movimento Orbital.**  
Proporciona maior rapidez e homogeneidade na mistura.



**Coletor de Ingredientes.**  
Perfeito para adicionar ingredientes durante o preparo, evitando respingos.



**Sistema Automático de Abertura.**  
Prático para abertura do produto e manuseio dos batedores.



**Controle Eletrônico de Velocidade.**  
Aumento gradativo do batimento para deixar misturas mais homogêneas.



**Tigela de Grande Capacidade.**  
Prepara receitas em grandes quantidades.



massas leves  
(bolos, mousses,  
recheios)



massa médias  
(tortas, inhoque)



massas secas ou pesadas  
(pães, biscoitos, pizzas,  
pastéis)

**3 Tipos de Batedores em Metal de Alta Resistência.**  
Permite o preparo de misturas leves, médias e pesadas.

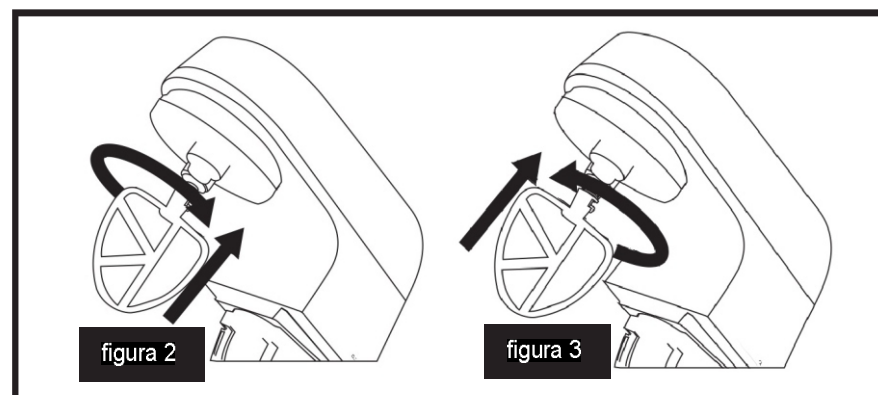
## COMO UTILIZAR SUA BATEDEIRA

Recomendamos lavar os batedores, tigela e espátula com água morna e detergente neutro e secá-los completamente antes da primeira utilização.

Para levantar a parte superior de sua batedeira aperte o botão situado junto ao controle de velocidades, levante a parte superior de sua batedeira até ouvir o CLICK da trava automática. Para abaixar, pressione novamente o botão de sistema automático de abertura e abaixe a parte superior da batedeira.

**Atenção: O aparelho só funciona com a parte superior abaixada e travada.**

Para retirar os batedores empurre e gire no sentido horário ( fig. 2 ) e para colocar posicione o batedor no pino de encaixe e empurre no sentido anti-horário até travar ( fig. 3 )



1 - Com a batedeira aberta, encaixe a tigela na base até que trave, coloque a coletor de ingredientes e o batedor desejado.

2 - Feche a batedeira e insira o plugue do cordão elétrico na tomada.

3 - Gire o botão de controle de velocidade suavemente até obter a velocidade desejada.

4 - Ao terminar o processo coloque o seletor de velocidade na posição ( 0 ) DESLIGADO.