

	FAQ Frequently Asked Questions	Data: 10/06/2013	EN-EL.FAQ.297	Rev: 0	Páginas: 01 de 02	
		Aprovado por:	Gustavo Matheus Ferreira			
		Area:	Engenharia Eletro Importado			

Nome do Documento: Dicas para soluções de problemas

PROBLEMA RECLAMADO	POSSÍVEIS CAUSAS	PROCEDIMENTO RECOMENDADO
Não liga	O aparelho está ligado na tensão incorreta (aparelho 220V ligado em 127V)	Verificar a tensão na etiqueta do produto e a tensão das tomadas
	Alavanca não foi acionada	Acionar a alavanca empurrando para baixo
	Produto não está ligado na tomada elétrica	Inserir o plugue na tomada elétrica
	A tomada está sem energia	Verificar se há energia testando a tomada com outro eletrodoméstico

Perguntas e Respostas mais Frequentes da Batedeira Orbitale - Britânia

POSSÍVEIS DÚVIDAS	RESPOSTAS
1 - Posso bater massas pesadas?	Sim , Permite bater massas pesadas, leves e claras em neve
2 - Posso levar a tigela plástica ao microondas ou a inox ao forno?	Não
3 - Posso lavar os acessórios na máquina de lavar?	Não
4 - Como devo limpar o aparelho?	1- Retirar o plugue da tomada elétrica e deixar a batedeira esfriar completamente antes de limpá-la. 2- Passar um tecido levemente umedecido na superfície exterior da unidade motora e secá-la com um tecido macio e seco. Obs.: Para maiores informações consultar o manual de instruções na página 06.
5 - Qual é a função do Movimento planetário?	Misturar a massa de forma homogênea
6 - Posso utilizar meu aparelho por quanto tempo sem parar?	O tempo de operação não deverá exceder 5 minutos, com intervalos de 10 minutos entre dois ciclos consecutivos.
7 - Qual a capacidade da tigela?	4,5L
9 - Qual a rotação máxima do aparelho?	Aproximadamente 184 RPM
10 - Quantas velocidades o produto possui?	Controle eletrônico com 6 velocidades + pulsar
11 -Qual é a função do botão na lateral do aparelho?	Esse botão é uma chave de segurança , se apertado o produto corta a alimentação do motor.
12 - Qual é a quantidade mínima de claras?	Com 3 claras é possível bater , o ideal para um bom desempenho é a partir de 4 claras
13 - Qual é o tempo ideal para bater a massa pronta de bolo?	3 minutos
14 - Qual é a potência do produto?	350W
15 - Qual é a função de cada batedor?	Para massas leves – bate bolos, pudins, mousses e outros cremes Para massas pesadas – ideal para preparar pizzas, panetones, pães doces ou salgados Para claras em neve - prepara de forma rápida e eficiente claras em neve, chantili e maionese