

Certificado de Garantia

A Fabricante solicita ao consumidor a leitura prévia do Manual de Instruções para a melhor utilização do produto. A Fabricante garante seus produtos contra defeitos de fabricação durante o período estabelecido, contados a partir da data de entrega do produto expresso na nota fiscal de compra. Conforme modelo a seguir:

Eletroportáteis	
Garantia Legal	90 dias
Garantia Adicional	270 dias
Garantia Total	360 dias

*A garantia legal é de 90 dias e tem seu início na data de aquisição do produto.

**A garantia total é a soma da garantia legal mais a garantia adicional.

• Os acessórios terão somente garantia legal de 90 dias.

A Fabricante prestará serviços de Assistência Técnica, tantos os gratuitos quanto os remunerados, somente nas localidades onde mantiver Postos Autorizados. Em locais onde não haja Postos Autorizados, o produto deverá ser transportado, por conta e risco do consumidor. A relação de Postos Autorizados está disponível através do site www.britania.com.br ou através do **SAC (47) 3431-0300**.

Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando o prazo de validade, contado a partir da primeira aquisição.

Produtos que necessitam de serviço de instalação terão despesas e responsabilidades por conta do consumidor. O compromisso de garantia cessará caso:

- O produto seja examinado, adulterado ou consertado fora de Assistência Técnica Autorizada.
- Ocorra a utilização de peça ou componente não original.
- O produto seja ligado em tensão diferente daquela para qual foi projetado.
- O defeito seja decorrente de uso inadequado ou negligência do consumidor em relação às instruções do manual.
- Danos sejam causados por ação de agentes da natureza (enchentes, maresia, raios, etc.).
- O produto seja utilizado para fins não domésticos.
- Não sejam seguidas as recomendações de conservação, conforme manual.
- Ausência ou adulteração do número de série.

Atendimento
ao Consumidor

(47) 3431-0300
www.britania.com.br



BRITÂNIA

BRITÂNIA ELETRODOMÉSTICOS S/A

Rua Vergílio Prochnow,
200, Bloco B - Joinville - SC
CEP 89239.270

Insc. Est. 257.125.566
CNPJ 76.492.701/0011-29
INDÚSTRIA BRASILEIRA
04/21 2488-09-05 017146 Rev.4

BRITÂNIA

Manual de Instruções



Batedeiras BBT505

Parabéns, você acaba de adquirir sua batedeira Britânia!

Para garantir o melhor desempenho e durabilidade de seu produto, recomendamos que

lea todo o manual antes de utilizá-lo e guarde-o para eventuais consultas.

Este é um manual unificado e atende todas as versões da linha de batedeiras BBT505.

Algumas funcionalidades, acessórios e cores podem variar de acordo com o produto adquirido. Verifique os componentes adquiridos na caixa unitária do produto.



Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.



SOMENTE USO DOMÉSTICO

1 Instruções de Segurança

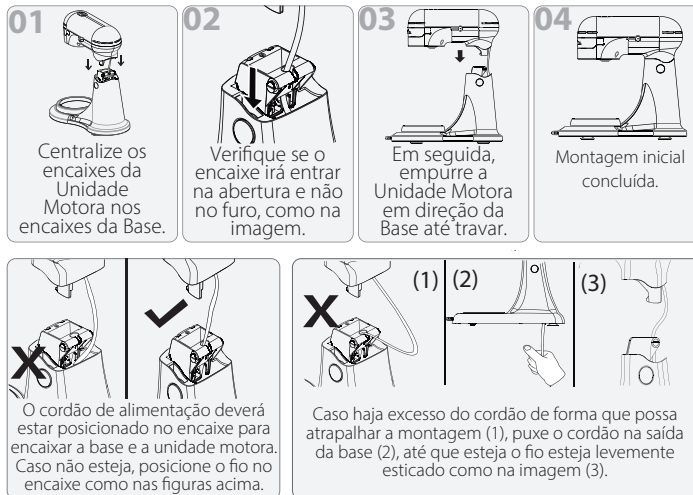
- Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir uma peça danificada, procurar a Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.
- Este aparelho não foi projetado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) 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 deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
- O produto deve estar sempre desligado antes de ser conectado ou desconectado da tomada elétrica. Nunca desconectar puxando pelo cordão elétrico. Segurar com firmeza o plugue e então puxar para desconectá-lo. Tirar o plugue da tomada quando for limpá-la ou instalar seus acessórios.
- Evitar todo contato com as partes móveis do aparelho. Manter as mãos, tecidos,

- espátulas e demais utensílios longe dos batedores durante o funcionamento para evitar o risco de acidentes pessoais ou danos ao aparelho.
- Nunca mergulhe o corpo e o cabo da batedeira na água ou em outros líquidos. Isto poderá causar acidentes pessoais e danos ao produto.
- Não usar a batedeira para usos diferentes daqueles a que se destina.
- O uso de acessórios que não sejam originais do aparelho pode prejudicar o funcionamento e causar danos ao usuário e ao produto, além de causar a perda da garantia.
- Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tentar consertar o aparelho. Se necessário, levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.
- Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou balcões ou tocar superfícies aquecidas, como, por exemplo, fogões.
- Não usar a batedeira ao ar livre.

2 Componentes



3 Antes de utilizar



4 Montando a batedeira

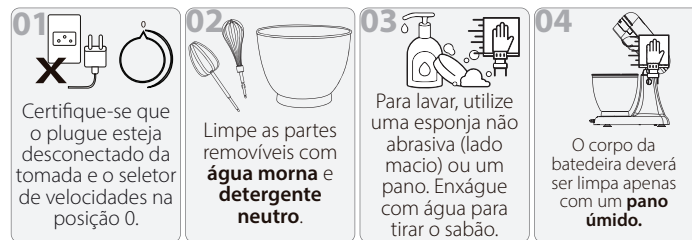


5 Dicas de utilização

- Para se evitar que pedaços de cascas ou ovos estragados sejam incorporados à massa, quebrar os ovos em um recipiente separado antes de misturá-los.
- Seguir sempre as indicações da receita.
- Sempre começar a bater com velocidades baixas. Aumentar gradativamente a velocidade seguindo as indicações da receita.
- Quando preparar bolos adicione ingredientes líquidos primeiramente depois os secos. Isso evita que a massa grude no fundo da tigela.
- Ao colocar os ingredientes no recipiente, certifique-se que a quantidade máxima não seja excedida.
- Nunca utilizar o batedor para clara em neve para outras funções.
- Para bater claras em neve, após colocar os ingredientes, deve-se colocar o seletor de velocidades na velocidade máxima por aproximadamente 4 minutos.

Tigelas Inox da linha BBT505 podem ser utilizadas em fornos. As demais tigelas são exclusivas para bater massas.

6 Limpeza



7 Receita

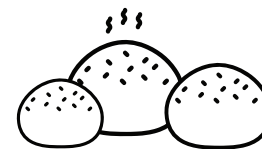
Pão Caseiro

Ingredientes

- 500g de farinha de trigo
- 50 ml de azeite de oliva
- 290ml de água morna
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento

Modo de preparo

Préaqueça o forno a 180°C. Coloque todos os ingredientes na tigela e misture na velocidade máxima por aproximadamente 2 minutos ou até que a massa fique uniforme. Separe a massa em duas partes e deixe descansar até dobrar o tamanho. Unte uma forma e coloque a massa no forno até dourar.



Nota

Após outro preparo, deixe sua batedeira esfriar a temperatura ambiente antes de fazer a receita.