

## Receita

### Pão Caseiro

#### Ingredientes

- 750g de farinha de trigo
- 75g de azeite de oliva
- 350ml de água morna
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento

**1** Após o preparo, deixe sua batedeira esfriar à temperatura ambiente antes de guardar o produto novamente.

#### Modo de Preparo

- Coloque todos os ingredientes na tigela e misture por aproximadamente 1 minuto, ou até que a massa fique uniforme.
- Após o preparo, retire a massa e separe em três pedaços iguais.
- Enrole as três partes em papel filme e coloque as massas em formas.
- Deixe a massa crescer e descansar por aproximadamente 1 hora.
- Retire o papel filme
- Preaqueça o forno por 15 minutos em 180º e depois coloque as formas no forno.
- Deixe as massas assarem por cerca de 30 a 45 minutos, ou até que a massa esteja dourada.

## 7 Certificado de Garantia de Eletrodomésticos

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:

Eletrodomésticos	
Garantia legal	90 dias
Garantia adicional	180 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, tanto 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](http://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 consentado 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](http://www.britania.com.br)



# BRITÂNIA

- Manual de Instruções Unificado



## Batedeira Planetária BBP515 TURBO

Parabéns, você acaba de adquirir sua batedeira planetária Britânia! Para garantir o desempenho e durabilidade de seu produto, leia este manual atentamente. Siga as instruções e guarde o manual para eventuais consultas.



12 velocidades  
Turbo

BRITÂNIA

# 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

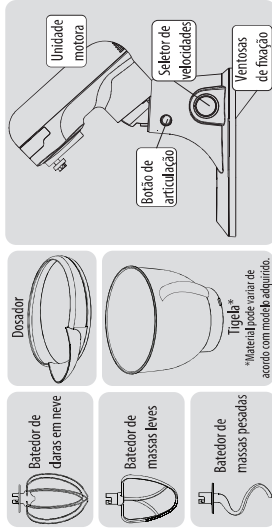
INDÚSTRIA BRASILEIRA

07.20.323-09-05 010857 Rev.5

## 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 pendido de bordas de mesas ou balcões ou tocar superfícies aquecidas, como, por exemplo, fogões.
- Mantenha este produto guardado em um local limpo, seco e seguro.

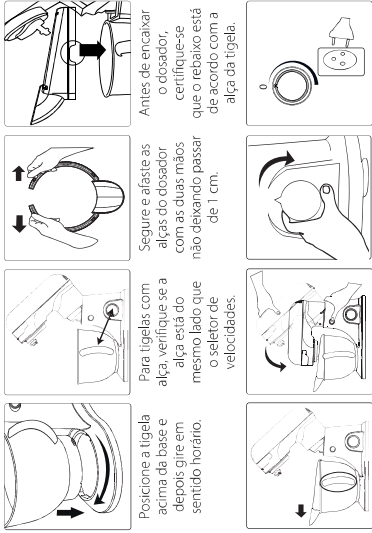
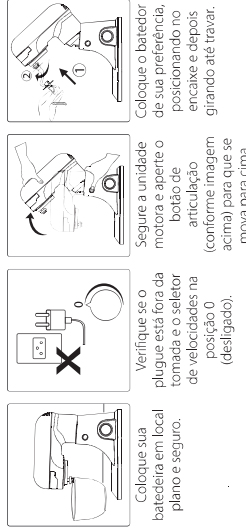
## 2 Componentes



Este manual de instruções é unificado e atende a todas batedeiras planetárias **BBP515 Turbo**. Algumas componentes ou funcionalidades podem não estar presentes no produto adquirido. Verifique na caixa unitária quais acessórios acompanham cada modelo e efetue a montagem de acordo com produto adquirido.

## 3 Montagem e Utilização

ATENÇÃO - Antes de utilizar sua Batedeira Planetária, recomendamos que realize uma limpeza de acordo com as instruções do tópico 5 - Limpeza.



**4 Dicas de Utilização**

- Para bater a clara em neve, coloque os ingredientes na tigela e depois gire o seletor de velocidades na velocidade máxima por cerca de 2 minutos.
- Sempre siga as indicações da receita.
- Comece as receitas sempre pelos ingredientes secos e adicionando os ingredientes líquidos aos poucos.
- Para auxiliar a adicionar os ingredientes, utilize o bico do dosador.
- A temperatura do local pode influenciar nos tempos de funcionamento ou resultados obtidos.

## 5 Limpeza

**ATENÇÃO - Tigelas Inox da linha BBP515 podem ser utilizadas em fornos. As demais tigelas são exclusivas para bater massas.**

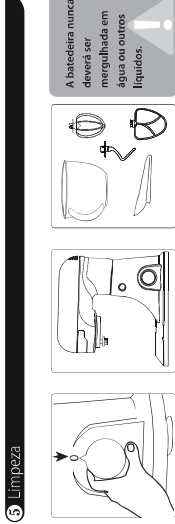
Antes de limpar o produto, certifique-se que está na posição 0 (desligado).

Para limpar o corpo da batedeira, basta passar um pano umedecido. Não utilize químicos.

Para limpar os itens removíveis, lave com detergente e esponja e depois enxágue.

**6 Limpeza**

- O tempo de utilização não deve exceder 4 minutos. Faça intervalos de 10 minutos entre ciclos de 4 minutos de utilização.
- Ao misturar massas que contenham fermento, sugerimos iniciar a velocidade pela mais baixa e aumentar gradualmente, para conseguir melhores resultados.
- Logo que acabe de bater, coloque o seletor de velocidade na posição 0 (desligado) e depois, tire o plugue da tomada.
- Para desmontar a batedeira, basta fazer a sequência contrária de montagem do tópico anterior.
- Se necessário, tire o excesso de massa dos batedores com uma espátula plástica ou de madeira.
- Só retire os batedores se a batedeira estiver na posição 0 (desligado), com o plugue desconectado da tomada e totalmente parada.
- Não aperte o botoão de articulação com o produto em movimento ou ligado.
- Ao colocar ingredientes na tigela, certifique-se que não exceda a quantidade máxima.
- Nunca utilizar o batedor de claras em neve para bater massas.



**7 Advertência**

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

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