

CERTIFICADO DE GARANTIA

A Fabricante solicita ao consumidor a leitura prévia do Manual de Instruções para a melhor utilização do produto. A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados sob efeito de garantia.

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*	3 Meses
Garantia adicional*	9 Meses
Garantia total**	12 Meses

*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.

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.
- 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.



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

COR IMPRESSÃO Azul	Rua Dona Francisca, 12340 Bairro Pirabeiraba - Joinville/SC CEP 89.239-270 IE 254.861.652
TAMANHO 295*185mm	INDUSTRIA BRASILEIRA 10/24 24467 00 05 010001807 Rev0

BRITÂNIA

Para Britaniar sua vida

BRITÂNIA

Para Britaniar sua vida

MANUAL DE INSTRUÇÕES
Batedeira Planetária



Imagens meramente ilustrativas

PARABÉNS, VOCÊ ACABA DE
ADQUIRIR UM PRODUTO
DE QUALIDADE **BRITÂNIA!**

O APARELHO
DESTINA-SE
SOMENTE
PARA USO
DOMÉSTICO

Para garantir o melhor desempenho e durabilidade de seu produto, recomendamos que leia 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 Planetárias.** Algumas funcionalidades, acessórios e cores podem variar de acordo com o produto adquirido. Verifique os componentes específicos incluídos em seu modelo na caixa unitária do produto.



ADVERTÊNCIA

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.



01. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

• Não utilize o aparelho se houver danos no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir peças danificadas, procure a Assistência Técnica Autorizada para evitar riscos.

• Para evitar choques elétricos, não mergulhe o cabo elétrico, o plugue ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido. Isso pode causar acidentes pessoais ou danos ao produto.

• Este aparelho não foi projetado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.

• Crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

• Desligue o aparelho antes de conectá-lo ou desconectá-lo da tomada elétrica.

Nunca puxe pelo cordão elétrico para desconectar. Segure firmemente o plugue e então puxe para desconectá-lo. Retire o plugue da tomada ao limpar o aparelho ou ao instalar acessórios.

• Evite todo contato com as partes móveis do aparelho. Mantenha as mãos, tecidos, espátulas e outros utensílios longe dos batedores durante o funcionamento para evitar acidentes pessoais ou danos ao aparelho.

• Utilize a batedeira apenas para os fins a que se destina. Não use para outros propósitos.

• Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tente consertar o aparelho. Se necessário, leve-o à Assistência Técnica Autorizada.

• Não deixe o cordão elétrico pendente de bordas de mesas ou balcões, nem tocar superfícies aquecidas, como fogões.

• Não utilize a batedeira ao ar livre.

02. COMPONENTES

Este é um manual único, e corresponde a todas as versões da linha de batedeiras planetárias. Por este motivo, algumas funcionalidades, acessórios e cores (nas instruções e imagens) podem variar de acordo com o modelo adquirido. Verifique os componentes específicos incluídos em seu modelo na caixa unitária do produto.

01. Unidade motora.

08. Batedor para claras em neve e cremes leves.

02. Corpo do aparelho.

09. Batedor para massas pesadas (pizzas, pães, pastéis, etc)

03. Botão de travamento e destravamento.

10. Dosador

04. Seletor de velocidades.

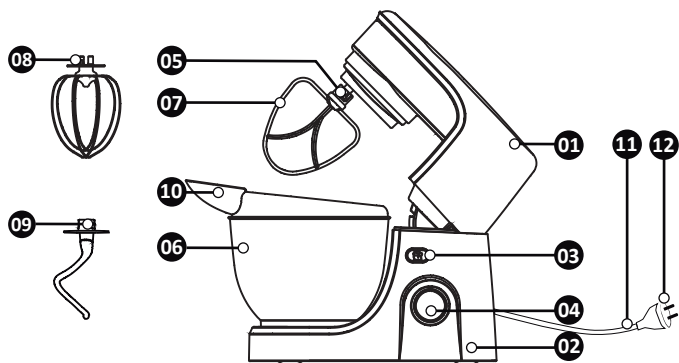
11. Cordão Elétrico

05. Conector dos batedores.

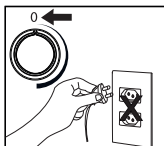
12. Plugue

06. Tigela.

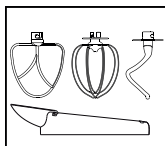
07. Batedor de massas leves (bolos e tortas).



03. ANTES DO PRIMEIRO USO



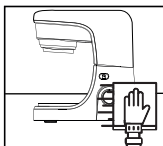
Certifique-se que o plugue esteja desconectado da tomada e o seletor de velocidades na posição 0. (desligado)



Ao retirar da embalagem, limpe as partes removíveis com água morna e detergente neutro.

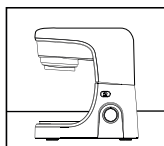


Para lavar, utilize uma esponja não abrasiva (lado macio) ou um pano. Enxágue com água para tirar o sabão.

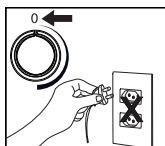


O corpo da batedeira deverá ser limpa apenas com um pano úmido.

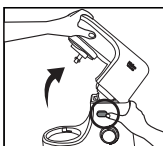
04. INSTRUÇÕES DE USO



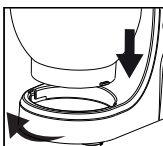
Coloque a batedeira em um local plano e seguro.



Verifique se o plugue está fora da tomada e o seletor de velocidades está na posição de desligado (seta no zero).



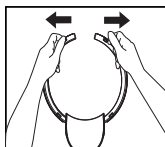
Segure a unidade motora e aperte o botão indicado para mover a unidade motora para cima.



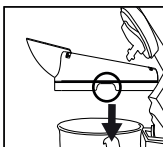
Encaixe a tigela sobre a base e gire em sentido anti-horário.



Para tigelas com alça, certifique-se de que a alça esteja posicionada no mesmo lado do seletor de velocidades.



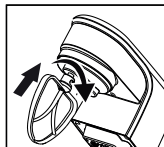
Segure e afaste as alças do dosador com as duas mãos não deixando passar de 1 cm.



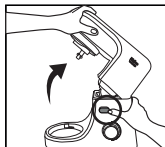
Antes de encaixar o dosador, certifique-se que o rebaixo está de acordo com a alça da tigela.



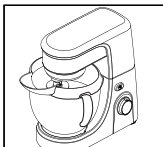
Posicione o dosador com o encaixe da alça e o bico na direção oposta conforme imagem.



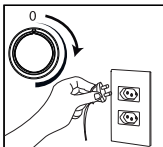
Coloque o batedor, pressionando de baixo para cima, contra a mola do conector e gire-o para a direita.



Segure a unidade motora e aperte o botão indicado para mover a unidade motora para baixo.



Montagem completa.



Para ligar a batedeira, coloque o plugue em uma tomada e gire o seletor de velocidades para a velocidade desejada.

DICAS DE UTILIZAÇÃO

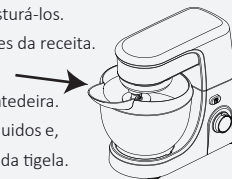
• Para evitar que pedaços de casca ou ovos estragados sejam incorporados à massa, quebre os ovos em um recipiente separado antes de misturá-los.

• Não bata a massa em excesso. Siga sempre as indicações da receita.

• Para auxiliar no preparo, você pode utilizar o dosador.

• A temperatura pode influenciar no tempo de uso da batedeira.

• Ao preparar bolos, adicione primeiro os ingredientes líquidos e, depois, os secos. Isso evita que a massa grude no fundo da tigela.



05. BATEDORES

• Jamais utilize o batedor de claras em neve para preparar massas.

• Após adicionar os ingredientes, inicie o processo com a velocidade mínima por cerca de 10 segundos, aumentando gradualmente.

• Para bater claras em neve, após adicionar os ingredientes, ajuste o seletor na velocidade máxima por aproximadamente 5 minutos.

• Evite o uso de altas velocidades ao bater massas.



ATENÇÃO

Tigelas Inox da linha PHP500 e linha Rubi podem ser utilizadas em fornos. As demais tigelas são exclusivas para bater massas.



06. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

• Certifique-se que o seletor de velocidades esteja na posição "0", retire o plugue da tomada elétrica e deixe a batedeira esfriar completamente antes de limpá-la.

• Passe um pano levemente umedecido na superfície externa da unidade motora e seque-a com um pano macio e seco. Não utilize produtos abrasivos, como álcool.

• Lave a tigela e os batedores com água morna e detergente neutro. Em seguida, seque-os.

• Nunca lave a tigela e os batedores na máquina de lavar louças.

• Limpar a base da batedeira com um pano umedecido.

Cuidado: A batedeira não deverá ser mergulhada em água ou outros líquidos.

07. RECEITA

Pão Caseiro

Ingredientes

750g de farinha

75g de azeite de oliva

390mL de água morna

1 colher de chá de sal

1 colher de chá de açúcar

1 colher de sopa de fermento

Modo de preparo

- Coloque todos os ingredientes na tigela e misture na velocidade máxima por aproximadamente um minuto ou até que a massa fique uniforme.

- Após o preparo, retire a massa da tigela e separe-a em três pedaços iguais.

- Enrole a massa e coloque na forma e cubra com papel filme, repita para as três porções.

- Deixe a massa descansar e crescer por aproximadamente uma hora.

- Retire o papel filme

- Preeaqueça o forno por 15 minutos a 180°C, coloque as formas no forno e deixe assar de 30 a 45 minutos.



O tempo de utilização não deverá exceder 4 minutos. Faça intervalos de 10 minutos entre os ciclos de 4 minutos de utilização.