

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.

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.

BRITÂNIA
DESDE 1956



Imagem meramente ilustrativa.

BRITÂNIA | BATEDEIRA PLANETÁRIA
DESDE 1956 | BBP710

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

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.

O APARELHO DESTINA-SE SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

⚠ 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.



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

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

BRITÂNIA ELETRÔNICOS S.A.
Rua Vergílio Pronchnow, 200 - Bairro Pirabeiraba - Joinville/SC
CEP 89.239-195 - Insc. Est. 254.861.660 - CNPJ 07.019.308/0001-28
INDÚSTRIA BRASILEIRA
02/24 14275-09-05 01000684 Rev.01

1 Instruções de Segurança

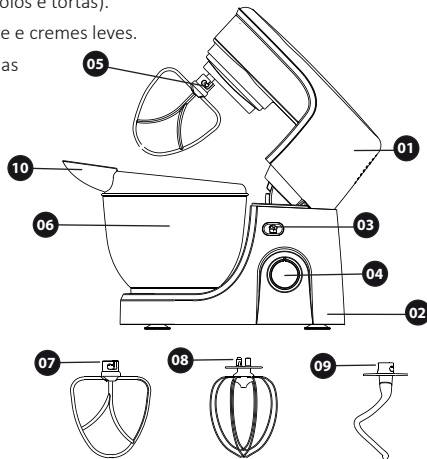
- Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir uma peça danificada, procurar a Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.
- Este aparelho não foi projetado para ser utilizada por pessoas (incluindo crianças) 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.

- Não usar a batedeira para usos diferentes daqueles a que se destina.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.
- Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tentar consertar o aparelho. Se necessário, levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.
- Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou balcões ou tocar superfícies aquecidas, como, por exemplo, fogões.
- Nunca mergulhe o corpo e o cabo da batedeira na água ou em outros líquidos. Isto poderá causar acidentes pessoais e danos ao produto.
- 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.
- Não usar a batedeira ao ar livre.
- Mantenha este produto armazenado (ou guardado) em local limpo, seco e seguro.

2 Componentes

- 01 Unidade motora.
- 02 Corpo do aparelho.
- 03 Botão de travamento e destravamento.
- 04 Seletor de velocidades.
- 05 Conector dos batedores.
- 06 Tigela.
- 07 Batedor de massas leves (bolos e tortas).
- 08 Batedor para claras em neve e cremes leves.
- 09 Batedor para massas pesadas (pizzas, pães, pastéis, etc).
- 10 Dosador.



3 Antes do primeiro uso

Antes de usar sua batedeira planetária pela primeira vez, siga os seguintes passos:



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 deve ser limpo apenas com um pano úmido.

4 Dicas de utilização

- Para evitar que pedaços de cascas ou ovos estragados sejam incorporados à massa, quebrar os ovos em um recipiente separado antes de misturá-los.
- Não bata a massa em excesso. Seguir sempre as indicações da receita.
- Para auxiliar no preparo, pode-se utilizar o dosador. (Figura 5)
- A temperatura pode influenciar no tempo de uso da batedeira
- Sempre começar a bater com velocidades baixas e aumentar gradativamente a velocidade seguindo as indicações da receita.
- Quando preparar bolos adicione os ingredientes líquidos primeiramente depois os secos. Isso evita que a massa grude no fundo da tigela.

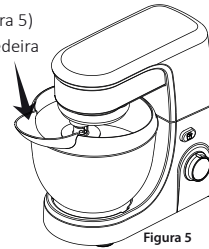


Figura 5

5 Utilizando os batedores

- Ao colocar os ingredientes no recipiente, certifique-se que a quantidade máxima não seja excedida.
- Nunca utilizar o batedor para clara em neve para bater massas.
- Para bater claras em neve, após colocar os ingredientes, deve-se colocar o seletor de velocidades na

velocidade máxima por aproximadamente 5 minutos.

- Após colocar os ingredientes, deve-se utilizar velocidade mínima por aproximadamente 10 segundos, e ir aumentando lentamente.
- Não utilizar velocidades altas para bater massas.

6 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.
- Passar um tecido levemente umedecido na superfície exterior da unidade motora e secá-la com um tecido macio e seco. Não utilize produtos abrasivos como álcool.

- Lavar a tigela e os batedores com água morna e detergente neutro e em seguida enxugá-los. Nunca lavar a tigela e batedores na máquina de lavar louças.

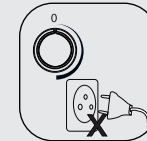
- Limpar a base da batedeira com um pano umedecido.

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

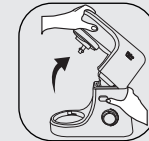
7 Utilizando a batedeira



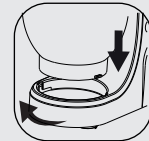
Coloque a batedeira em um local plano e seguro.



Verifique se o plugue está fora da tomada e o seletor de velocidades está com a seta no 0 (desligado).



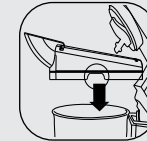
Segure a unidade motora e aperte o botão indicado para mover a unidade motora para cima.



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



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.



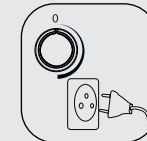
Coloque o batedor, pressionando de baixo para cima, contra a mola do conector e gire-o para a direita.



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



Montagem completa.



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



Gire o seletor de velocidades na velocidade desejada.



Ao terminar a utilização, retorne o seletor de velocidades para a velocidade 0 e retire o aparelho da tomada.

8 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

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

Após o preparo, deixe sua batedeira esfriar a temperatura ambiente antes de refazer a receita.