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, 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
07/20 3307-09-05 010142 Rev.3

BRITÂNIA

• Manual de Instrução •

Batedeira Planetária BBP520 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.

500W Potência

Movimento Planetário

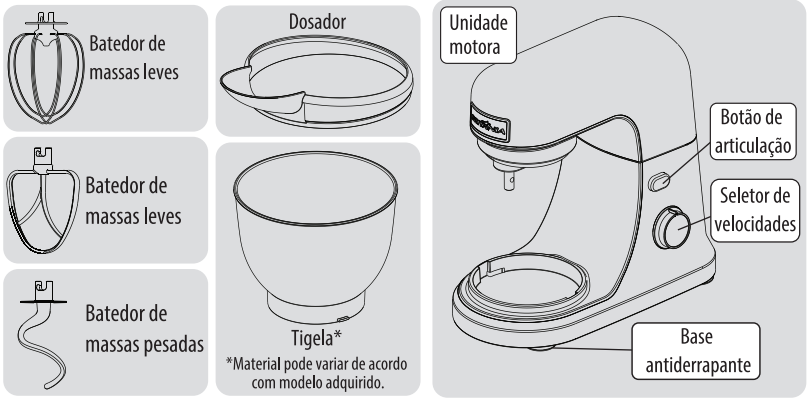
11 velocidades + Turbo

Este manual de instruções é unificado e atende a **todas batedeiras planetárias BBP520 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.

1 Instruções de Segurança

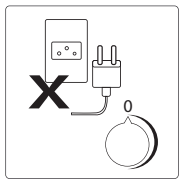
• Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir uma peça danificada, procurar a Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.
• Este aparelho não foi projetado para ser utilizada por pessoas (incluindo crianças) 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.
• 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.
• Mantenha este produto guardado em um local limpo, seco e seguro.

2 Componentes



3 Montagem e Utilização

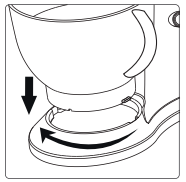
Coloque sua batedeira em local plano e seguro.



Verifique se o plugue está fora da tomada e o seletor de velocidades na posição 0 (desligado).

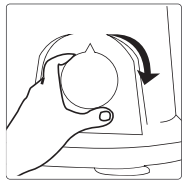
Segure a unidade motora e aperte o botão de articulação (conforme imagem acima) para que se mova para cima.

Coloque o batedor de sua preferência, posicionando no encaixe e depois girando até travar.


Posicione a tigela acima da base e depois gire em sentido horário.

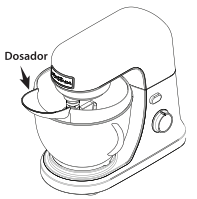
Encaixe o dosador conforme imagem acima.

Segure a unidade motora e empurre para baixo, apertando o botão de articulação (conforme imagem acima).


Para iniciar o movimento, ligue o produto à tomada e gire o seletor de velocidades em sentido horário.

4 Dicas de Uso

• 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 tempo de funcionamento ou resultados obtidos.



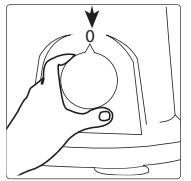
ATENÇÃO - As tigelas Inox da Batedeira Planetária BBP520 podem ser utilizadas em fornos. As demais tigelas são de uso **exclusivo** para bater massas.

Advertência

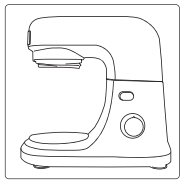
Não seguir as instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.
• Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
• Não utilizar adaptadores, benjamins ou T's.

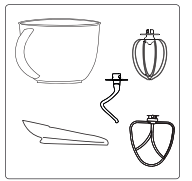
• O tempo de utilização não deverá exceder 4 minutos. Faça intervalos de 10 minutos entre ciclos de 4 minutos de utilização.
• Ao misturar massas que contenham fermento, sugerimos iniciar a velocidade pela mais baixa e aumentar gradativamente, para conseguir melhores resultados..
• Logo que acabe de 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 botão 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.

5 Limpeza



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.

A batedeira nunca deverá ser mergulhada em água ou outros líquidos.

6 Receita

Pão Caseiro

Ingredientes
• 750g de farinha de trigo
• 75g de azeite de oliva
• 390ml de água morna
• 1 colher (chá) de sal
• 1 colher (chá) de açúcar
• 1 colher (sopa) de fermento

Após o preparo, deixe sua batedeira esfriar à temperatura ambiente antes de utilizar 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.