

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, 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 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



BRITANIA

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 4764-09-05 018699 Rev.0

BRITANIA

Manual de Instruções



Batedeiras BBP700 TURBO

Parabéns, você acaba de adquirir sua bateadeira Planetária 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.

Este é um manual unificado e atende todas as versões da linha de bateadeiras planetárias BBP700 Turbo.

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 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

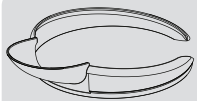
demais utensílios longe dos batedores durante o funcionamento para evitar o risco de acidentes pessoais ou danos ao aparelho.

- 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



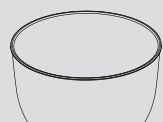
Batedor de claras leves



Dosador



Batedor de massas leves

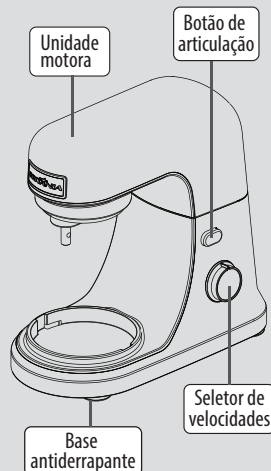


Tigela*

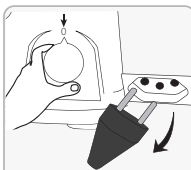
*Material pode variar de acordo com modelo adquirido.



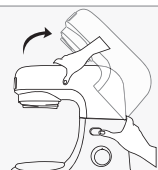
Batedor de massas pesadas



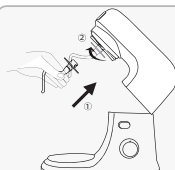
3 Montagem e Funcionamento



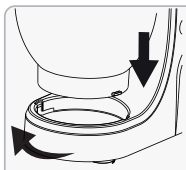
Verifique se o plugue está fora da tomada e o seletor de velocidades está na posição de desligado (posição "0").



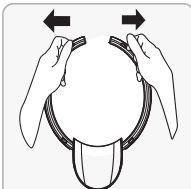
Segure a unidade motora e aperte o botão indicado para mover a unidade motora para cima.



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



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



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



Encaixe o dosador na borda superior da tigela, conforme imagem acima.



Segure a unidade motora e empurre para baixo, apertando o botão de articulação.



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

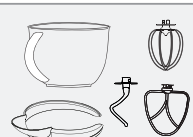
4 Limpeza



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.

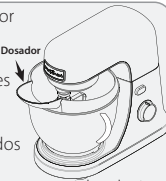


Para limpar os itens removíveis, lave com detergente e esponja e depois enxágue.

O corpo da batedeira nunca deverá ser mergulhada em água ou outros líquidos.

5 Montagem

- 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.
- 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 auxílio de uma espátula.
- 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.



ATENÇÃO - As tigelas Inox da Batedeira Planetária BBP700 podem ser utilizadas em fornos. As demais tigelas são de uso **exclusivo** para bater massas.

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

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 180° 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.

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