

## 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](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 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.



(47) 3431-0300  
[www.britania.com.br](http://www.britania.com.br)

## 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 adquiridos na caixa unitária do produto.

## 01. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

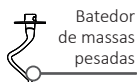
- Não utilize o aparelho se houver danos no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir peças danificadas, procure a Assistência Técnica Autorizada para evitar riscos.
- Para evitar choques elétricos, não mergulhe o cabo elétrico, o plugue ou o aparelho em água ou qualquer outro 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



Batedor de massas delicadas



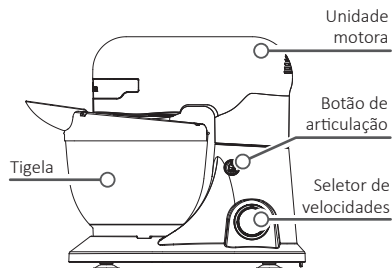
Batedor de massas pesadas



Batedor de claras em neve



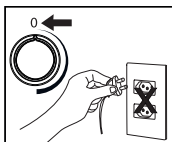
Batedor de massas leves



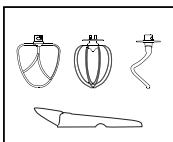
Este é um manual unificado e atende todas as versões da linha de batedeiras planetárias.

## 03. ANTES DO PRIMEIRO USO

### LIMPEZA



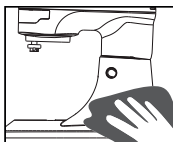
Certifique-se que o plugue esteja desconectado da tomada e o seletor de velocidades na posição 0. (desligado)



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

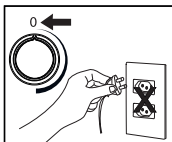


Para lavar, utilize uma esponja não abrasiva (lado macio) ou um pano. Enxágue com água para tirar o sabão.

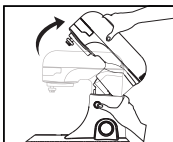


O corpo da batedeira deverá ser limpa apenas com um pano úmido.

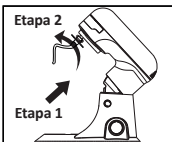
## 04. MONTAGEM



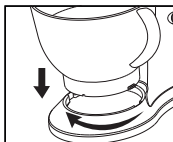
Certifique-se que o plugue esteja desconectado da tomada e o seletor de velocidades na posição 0. (desligado)



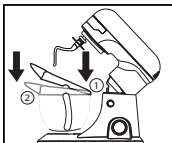
Com a batedeira em um local plano, segure a unidade motora e aperte o botão de articulação para move-la para cima.



Para encaixar o batedor, pressione-o de baixo para cima contra a mola do conector e gire para a direita até fixá-lo.



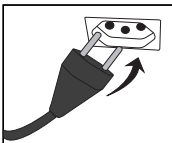
Mantenha a parte superior da batedeira inclinada para cima. Em seguida, encaixe a tigela sobre a base e gire-a no sentido horário até fixar.



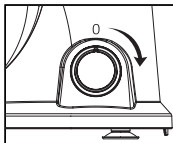
Encaixe o dosador seguindo os passos da imagem acima.



Segure a unidade motora e aperte o botão indicado para move-la para baixo.



Para ligar a batedeira, insira o plugue na tomada de mesma tensão do produto (127V/220V).



Gire o seletor de velocidades para a velocidade desejada e em sentido anti-horário para desligar.



### ATENÇÃO

Antes da montagem e uso da batedeira, recomendamos que realize uma limpeza no produto de acordo com as instruções do **Tópico 3 - Antes do primeiro uso.**

## 05. 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.**

### 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 a abertura funcional.
- 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.
- 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.
- O tempo de utilização não deverá exceder 4 minutos. Faça intervalos de 10 minutos entre ciclos de 4 minutos.



### ATENÇÃO

As tigelas de aço inoxidável da Batedeira Planetária (apenas para os modelos compatíveis) podem ser utilizadas no forno. As demais tigelas devem ser usadas exclusivamente para bater massas.

## 06. 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.



### 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.



**COR IMPRESSÃO**  
Azul

Rua Dona Francisca, 12340 - Bairro Pirabeiraba, Joinville/SC  
CEP 89.239-270 | IE 254.861.652

**TAMANHO**  
210x200mm

**INDUSTRIA BRASILEIRA**  
04/25 4108 00 05 01001377 Rev3