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

(47) 3431-0300
www.britania.com.br
ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

BRITÂNIA ELETRÔNICOS S.A
Rua Dona Francisca, 12.340 - Bairro Pirabeiraba - Joinville/SC
CEP 89.239-270 - Insc. Est. 254.861.660 - CNPJ 07.019.308/0001-28
INDUSTRIA BRASILEIRA
07/21 3307-09-05 018978 Rev.4

MANUAL DE INSTRUÇÕES

BRITÂNIA
DESDE 1956

BATEDEIRAS
BBP520 Turbo

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.
Este é um manual unificado e atende todas as versões da linha de batedeiras BBP520. Algumas funcionalidades, acessórios e cores podem variar de acordo com o produto adquirido. Verifique os componentes adquiridos na caixa unitária do produto.

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.

1 Instruções de Segurança

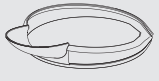
• Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir uma peça danificada, procurar a Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.
• Este aparelho não foi projetado para ser utilizada por pessoas (incluindo crianças)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

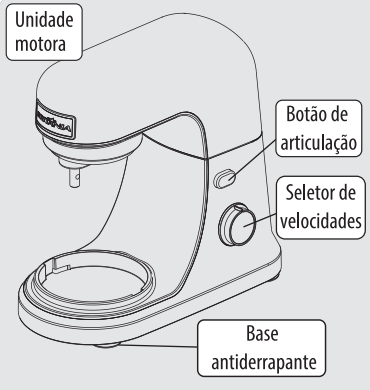
Batedor de claras em neve

Batedor de massas leves

Batedor de massas pesadas


Dosador

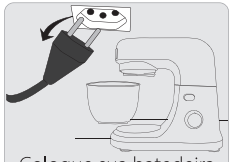
Tigela*
*Material pode variar de acordo com modelo adquirido.



Este é um manual unificado e atende todas as versões da linha de Batedeiras BBP520. Algumas funcionalidades, acessórios e cores podem variar de acordo com o produto adquirido. Verifique os componentes adquiridos na caixa unitária do produto.

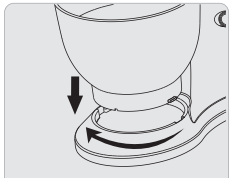
3 Montagem da batedeira

ATENÇÃO - Antes de utilizar sua Batedeira Planetária, recomendamos que realize uma limpeza de acordo com as instruções do tópico **5 - Limpeza.**


Coloque sua batedeira em local plano e seguro. Mantenha o produto desligado.

Segure a unidade motora e aperte o botão de articulação para que se mova para cima.

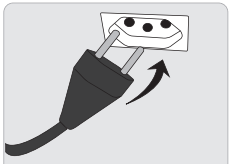
Coloque o batedor de sua preferência, posicionando no encaixe e depois girando até travar.


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

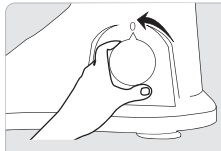
Encaixe o dosador conforme imagem acima.

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

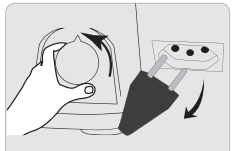
4 Utilização da batedeira


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

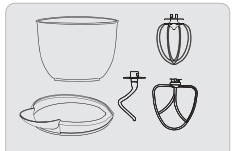
Gire o seletor de velocidades para a posição desejada.


Gire o seletor de velocidades em sentido anti-horário para desligar.

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.

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

6 Advertência de Utilização

• 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 BBP520 podem ser utilizadas em fornos. As demais tigelas são de uso **exclusivo** para bater massas.

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 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.

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