

TABELA DE BATEDORES

VELOCIDADE	TIPO DE MISTURA	QUANT.	TEMPO	BATEDORES
Pulsar	Misturar ingredientes			
Alta	Ovo	4	3 min	Massa leve
Média	Farinha	250g	7 min	Massa média
	Ovo	5	7 min	
	Açúcar	100g	7 min	
	Manteiga	50g	7 min	
Baixa	Amendoim	50g	7 min	Massa pesada
	Farinha	1050g	7 min	
	água	756g	7 min	

LIMPEZA DO PRODUTO

1- Certifique-se que o seletor esteja na posição “0”, retire o plugue da tomada elétrica e deixe a batedeira esfriar completamente antes de limpá-la.

Corpo do Produto: limpe com um pano úmido, e em seguida seque com um pano seco. Jamais use produtos de limpeza abrasivos ou imersa o produto na água.

Tigela e tampa protetora de respingos: Lave com as mãos, então seque cuidadosamente. Nunca use esponjas de aço, escovas de aço ou água sanitária para limpar o produto.

Batedores: Lave com as mãos e seque cuidadosamente.

2- Com a parte superior da batedeira levantada, retire o batedor do conector e gire no sentido anti-horário em seguida destrave a tampa, remova a tigela e lave as partes móveis em água corrente com sabão neutro. Para melhores resultados remova todos os resíduos de massas dos vãos entre as saliências do batedor.

3- Passe um pano levemente umedecido na superfície externa do corpo do produto e em seguida seque com um pano macio e seco.

4- Não utilize produtos abrasivos como álcool, por exemplo.

GUIA DE SOLUÇÕES E POSSÍVEIS PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Batedores não giram	Massa muito seca. Batedores mal encaixados.	Umedecer a massa. Verificar se os batedores estão devidamente encaixados.
Conteúdo da tigela respingando	Volume máximo da tigela ultrapassado.	Reduzir a quantidade de ingredientes de acordo com a recomendada.
	Velocidade dos batedores inadequada.	Reduzir a velocidade da batedeira.
Vibração excessiva	Superfície de apoio desnivelada ou irregular ou bater em inadequado.	Colocar o produto em uma superfície lisa e nivelada. Substituir os batedores.

GUIA PARA UTILIZAÇÃO DE FIOS E EXTENSÃO DOS PRODUTOS BLACK&DECKER

TIPO DE FIO	ATÉ 5m	DE 5 A 10m
Paralelo	2 x 1,0 mm ²	2 x 1,5 mm ²



Pão Caseiro de Ervas

Ingredientes:

1kg de farinha de trigo
1/2 litro de água morna
1 ovo inteiro
30g ou 2 colheres de (sopa) de fermento biológico
¼ de xícara (chá) de óleo
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de sal
1 cebola média processada
½ xícara (chá) de cheiro verde
2 colheres (sopa) de orégano
1 dente de alho

Modo de Preparo:

Processa a cebola, o alho, o orégano, o cheiro verde e o óleo no Mini Processador da Black & Decker e reserve. Em seguida dissolva o fermento no açúcar. Na tigela da Batedeira Planetária coloque a metade da farinha, em seguida os condimentos processados e o açúcar com o fermento. Ligue a batedeira em velocidade baixa, com o batedor para massas médias, vá alternando farinha e a água morna ate dar o ponto de sovar. Aumente a velocidade e sove bem a massa até soltar da tigela. Em seguida modele os pães e deixe descansar por 1 hora ou até dobrar de tamanho. Antes de colocar para assar, pincele os pães com ovo batido e orégano. Asse em forno pré aquecido na temperatura de 180 a 200 graus por 40 minutos ou até dourar.

Pão Australiano

Ingredientes

2 xícaras de farinha de trigo comum
2 xícaras de farinha de trigo integral
2 colheres (sopa) de cacau em pó
4 colheres (sopa) de açúcar mascavo
1/4 de xícara de melado ou mel
2 tabletes de fermento fresco ou 1 colher de sopa (rasa) de fermento biológico seco (10gr)
1 1/2 colheres de sopa de manteiga ou margarina derretida
1 1/4 xícaras de água morna
1 pitada generosa de sal
Fubá para polvilhar

Modo de Preparo:

Dissolva o fermento em pó em metade da água morna e com o açúcar mascavo. Coloque todos os ingredientes secos (farinhas, cacau, sal) na tigela da batedeira. Faça um buraco no meio e junte o líquido do fermento, a manteiga (ou margarina) e o melado (ou mel). Comece a misturar para incorporar. Enquanto sova, vá juntando o restante da água morna aos poucos, até a massa começar a ficar homogênea (sem grudar).

Coloque em uma travessa, cubra com filme plástico e deixe em lugar protegido e quente para crescer a massa por 1 hora. Sove novamente e modele os pães a seu gosto. Polvilhe com o fubá e faça cortes na diagonal com uma faca. Arrume os pães em uma assadeira grande e deixe crescer por mais 1 hora. Aqueça o forno a 180 graus e asse os pães por uns 30 minutos. Deixe esfriar sobre uma grade



GARANTIA

CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA

- Desde que observadas rigorosamente as instruções deste manual e respeitadas as disposições legais aplicáveis, a Black & Decker do Brasil Ltda. assegura ao proprietário consumidor deste aparelho, garantia contra defeito de peças ou de fabricação que nele se apresentar no período de um ano, contados a partir da data de emissão da nota fiscal de compra.
- A Black & Decker restringe sua responsabilidade unicamente na substituição gratuita de peças que apresentarem defeito de fabricação, exceto as que estiverem com desgaste natural durante a vigência da garantia.
- A Black & Decker obriga-se a prestar os serviços acima referidos, tanto os gratuitos como os remunerados, somente nas localidades onde mantiver postos de Assistência Técnica Autorizadas Black & Decker.
 - Postos de Serviços Autorizados são aqueles credenciados pela Black & Decker e indicados pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor (0800 703 4644). Os profissionais que atendem o consumidor nesses postos são treinados periodicamente pela própria Black & Decker e estão obrigados a utilizar apenas peças originais e a recomendar somente materiais e acessórios aprovados pela própria Black & Decker.
 - Postos de Serviços não autorizados são os que não estão credenciados pela Black & Decker do Brasil e, portanto, não são indicados pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor. Os profissionais destes postos não são treinados, nem fiscalizados pela Black & Decker, que sobre eles não tem nenhuma responsabilidade.
- O comprador/consumidor, residente em outra localidade, que não tem posto autorizado Black & Decker terá que entrar em contato com a Central de Atendimento através do telefone gratuito (0800 703 4644) para as devidas orientações quanto ao envio do produto para um posto autorizado da marca. Através deste contato se for determinado o envio do produto via correios, ou transportadora, a Black & Decker não se responsabiliza pelos riscos de transporte.
- A Black & Decker do Brasil reserva-se o direito de alterar as especificações técnicas e as características do produto por desenvolvimento técnico, sem prévio aviso.
- Produto exclusivo para uso doméstico.
- Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um dispositivo externo ou sistema de controle remoto separado.

NOTA: Para efeito da prestação de serviço em garantia, deverá ser apresentada a cópia legível da nota fiscal de compra do aparelho a assistência técnica autorizada, pois a mesma será recolhida. Acessórios substituíveis pelo consumidor podem ser encontrados nas Assistências Técnicas Autorizadas Black & Decker.

HIPÓTESES QUE ACARRETAM A PERDA DA GARANTIA

O consumidor perderá totalmente a garantia prevista neste certificado nas seguintes hipóteses:

- Utilizar o produto em desacordo, sem estrita observância das especificações técnicas constantes deste manual ou fornecida por escrito pela Black & Decker.
- Mau uso.
- Se ficar constatado que foram incorporados ao produto peças e componentes não originais, ou acessórios inadequados não recomendados pela Black & Decker.
- Peças com desgaste natural.
- Reparos efetuados por postos não autorizados da Black & Decker.
- A Black & Decker declara a garantia nula e sem efeito se este aparelho sofrer dano resultante de acidente, de uso abusivo e também se utilizado em tensão elétrica imprópria ou sujeita a flutuações excessivas. Utilizar o produto para uma finalidade a qual ela não foi projetada. Uso excessivo constatado pelos postos de assistência técnica autorizada ou ainda se apresentar sinais de violação, ajuste ou conserto por pessoa não autorizada pela Black & Decker.
- Nos demais casos que, de acordo com a lei e com este manual caracterizam desobediência do consumidor ou usuário às regras de segurança e conservação do produto.
- A garantia estendida, se houver, é uma forma de seguro, paga pelo consumidor, regulamentada pela SUSEP (Superintendência de Seguros Privados). Consiste na manutenção do produto após o vencimento da garantia legal (90 dias) ou garantia contratual (prazo estipulado pelo fabricante). **O consumidor deve ficar atento, pois o fabricante não responde por esta garantia estendida. Esta garantia é de responsabilidade da empresa que contrata o seguro.**

SERVIÇOS OU REPAROS

Quando necessário, o serviço deve ser executado por uma Assistência Técnica Autorizada Black & Decker.

A Black & Decker possui uma das maiores redes de serviços do país, com técnicos treinados para manter e reparar toda a linha de produtos Black & Decker. Ligue 0800 7034644 ou consulte nosso site www.blackedecker.com.br para saber qual é a assistência mais próxima da sua localidade.

Importado por:
Black & Decker do Brasil Ltda.
ROD. BR 050 s/n KM 167 LO 05, Parte QU 1
Bairro Distrito Industrial II - CEP 38064-750 - Uberaba - MG
Inscrição sob o nº do CNPJ: 53.296.273/0001-91
I.E.: 701.948.711.00-98
Fabricado na China

Conheça toda a linha de produtos da Black & Decker! Visite nosso site:



www.blackedecker.com.br
0800 703 46 44

BLACK+DECKER™

Manual de Instruções Linha de Batedeiras Planetárias

Leia as instruções antes de usar o produto



PLAN1000P



PLAN1000V



PLAN1000B

1 ano de garantia

Modelos **PLAN1000B**
PLAN1000P
PLAN1000V
Batedeira Planetária

BATEDEIRA PLANETÁRIA

As Batedeiras Planetárias da linha PLAN1000 da Black & Decker são adequadas para o preparo de diversos tipos de massas. Possuem uma aparência robusta e o movimento planetário, que permite movimentos simultâneos ao redor e próximo as paredes da tigela, proporcionando assim uma mistura mais homogênea.



PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Antes de usar a sua Batedeira Planetária da linha PLAN1000 leia atentamente a todas as instruções.

Mantenha este manual guardado para referências futuras.

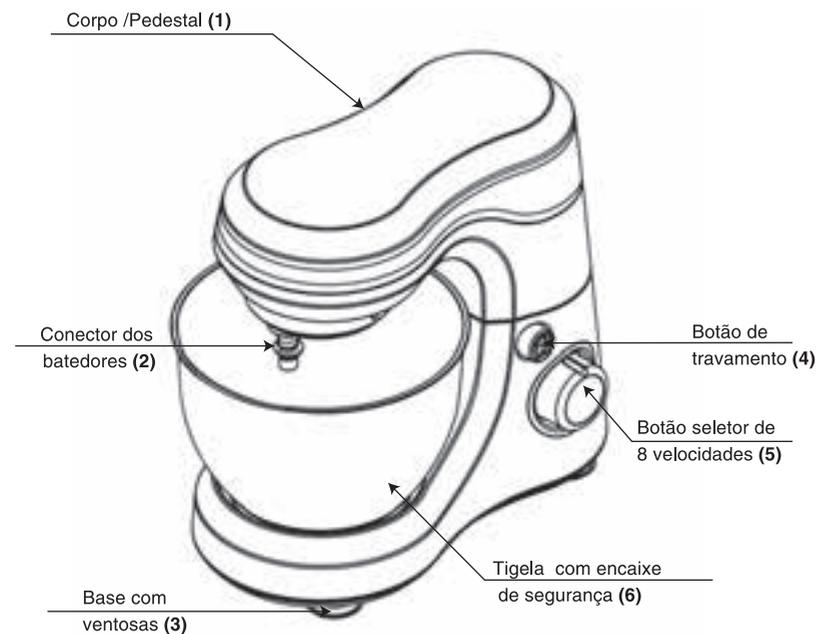
⚠ ATENÇÃO Não deixar esse produto ao alcance de crianças!

1. Tire cuidadosamente o produto da embalagem.
2. Antes de utilizar o produto, verifique a existência de danos ou defeitos nas peças. Verifique se existem peças partidas, interruptores danificados ou quaisquer outros problemas que afetem o funcionamento do aparelho.
3. Caso haja alguma parte defeituosa ou danificada, não utilize o aparelho. Leve-o a uma Assistência Técnica Autorizada Black & Decker.
4. Não remova nem troque peças por outras que não estejam especificadas nesse manual.
5. Evite o manuseio desse produto por pessoas que não tenham lido esse manual e que não tenham orientação de como utilizá-lo.
6. Antes de ligar o produto na rede elétrica certifique-se de que a tensão elétrica de sua tomada corresponde à tensão indicada na etiqueta do aparelho.
7. Certifique-se de que a instalação elétrica e as tomadas de sua residência estejam em perfeito estado e em tensão adequada para que os aparelhos não sofram danos elétricos.
8. Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
9. Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
10. Não use o produto ao ar livre.
11. Não toque nas partes em movimento.
12. Nunca coloque ou retire os batedores com o produto ligado
13. Verifique se o seletor de velocidades está na posição "0" (desligado), antes de inserir o plugue na tomada.
14. Nunca introduza qualquer utensílio na tigela, enquanto o produto estiver em funcionamento. Caso realmente seja necessário, use uma espátula que acompanha o produto, com o aparelho desligado.
15. Para não provocar eventuais danos, nunca lave os acessórios deste aparelho

em lava louças.

16. No processo de massas pesadas não deixe o produto ligado por mais de 20 minutos sem interrupções. É aconselhável acompanhar o processo enquanto a massa esta sendo misturada. Para melhor resultado inicie o processo com os ingredientes líquidos, e em seguida vá adicionando os demais ingredientes, de acordo com a receita
17. Não utilize ingredientes congelados, e para melhores resultados use os ingredientes em temperatura ambiente.
18. Mantenha o aparelho sempre desconectado da rede de energia elétrica quando não estiver em uso ou quando estiver recebendo qualquer tipo de reparo ou manutenção.
19. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho podem causar acidentes.
20. Não use o produto para qualquer outra finalidade que não seja a recomendada pela Black & Decker.
21. Nunca desmonte o aparelho. Consertos devem ser realizados exclusivamente por uma Assistência Técnica Autorizada Black & Decker.
22. Não guarde o produto em locais úmidos ou sobre superfícies quentes.
23. Não limpe com esponjas de aço as partes elétricas. Isso poderá rompê-las e deixá-las expostas, resultando em choques elétricos.
24. Não sobrecarregue o aparelho. Este produto é voltado exclusivamente para o uso doméstico e não para o uso industrial ou profissional. Use-o de acordo com as instruções para obter melhor desempenho. O uso indevido implica na perda da garantia.
25. Não use aparelhos elétricos próximos a líquidos inflamáveis ou em ambientes em que tenham gases explosivos.
26. Não utilize o aparelho se o mesmo aparentar partes danificadas como fios descascados ou conectados em tomada que não apresente condições de funcionamento. Caso o cordão de alimentação esteja danificado, deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada para tal, a fim de evitar riscos.
27. Nunca puxe o fio para desligá-lo da tomada; segure o plugue e puxe-o.
28. Não permita que o fio elétrico entre em contato com superfícies quentes e nem deixe-o pendurado sobre a borda da mesa ou balcão.
29. Tome cuidado para que o fio conectado à rede elétrica esteja em posição segura, evitando que alguém pise ou tropece nele.
30. Nunca utilize fios de extensão não recomendados pela Black & Decker.
31. Se houver necessidade, procure orientação em um Serviço Autorizado Black & Decker ou consulte o guia para utilização de fios de extensão (no final desse manual).
32. Para evitar sobrecarga na instalação elétrica, não utilize outro aparelho de alto consumo de energia no mesmo circuito.
33. Para evitar o risco de choques elétricos, não mergulhe o aparelho em água ou qualquer outra substância líquida e nem o manuseie com as mãos molhadas.
34. O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou controle remoto separado.
35. Quando o aparelho não estiver em uso, guarde-o em local seco e seguro.
36. Mantenha o produto sempre limpo e em bom estado de conservação. É recomendável fazer manutenção periódica em uma Assistência Técnica Autorizada Black & Decker.
37. Para se desfazer de um aparelho fora de uso jamais o incinere ou queime. Isso pode causar acidentes graves (incêndio, estouro ou liberação de gases).
38. Caso o aparelho apresente algum problema, leve-o a uma Assistência Técnica Autorizada Black & Decker para revisão, conserto ou ajustes.
39. O tempo de operação não deve exceder 1 minuto e após dois ciclos contínuos, descanse o produto por 20 minutos, para as receitas indicadas no manual.
40. Mantenha longe de superfícies ou objetos que emitam calor, como fogões, fornos elétricos ou microondas.

CONHECENDO A BATEDEIRA PLANETÁRIA



Batedor para massas Leves (7)



Batedor para massas Médias (8)



Batedor para massas Pesadas (9)



Tampa com abertura para adição de ingredientes (10)

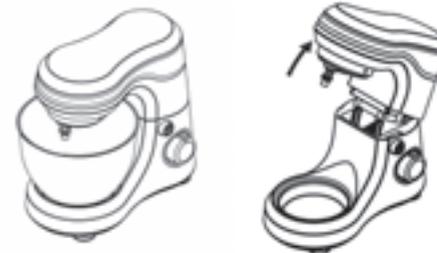


Espátula (11)

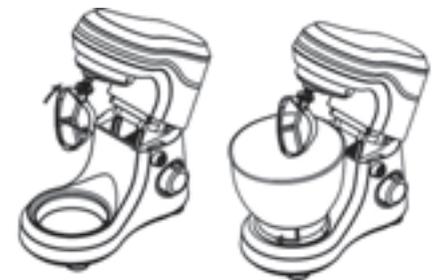
COMO UTILIZAR

Importante: Todo o processo de montagem e desmontagem de seu aparelho deve ser feito com o produto desligado e o plugue desconectado da tomada.

- 1- Tire o produto da embalagem colocando-o em uma superfície estável, horizontal e nivelada.
- 2- Antes de ligar o produto na tomada, verifique se a voltagem é a mesma indicada no aparelho.
- 3- Levante o pedestal do produto apertando o botão destravamento (4) e encaixe a tampa com a abertura para adição de ingredientes (10) no sentido anti-horário, até que trave .



- 4- Utilize o batedor correto para cada tipo de massa, encaixe o batedor no conector (Fig-2) e rotacione no sentido horário.



- 5- Encaixe a tigela no pedestal e gire no sentido horário até ouvir um click.



- 6- Abaixe o pedestal pressionando o botão de travamento e destravamento(4).
- 7- Acione o botão de velocidades(5).
- 8- Para alterar a velocidade durante o funcionamento, basta movimentar o botão seletor para a posição desejada, de 1 a 8.
- 9- Para encerrar ou interromper a operação da batedeira, mova o seletor de velocidade para a posição "0".