

BLACK+DECKER™

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Leia as instruções antes de usar o produto.



PLAN2000P

Batedeira Planetária

Orbitale
Inox



SUMÁRIO

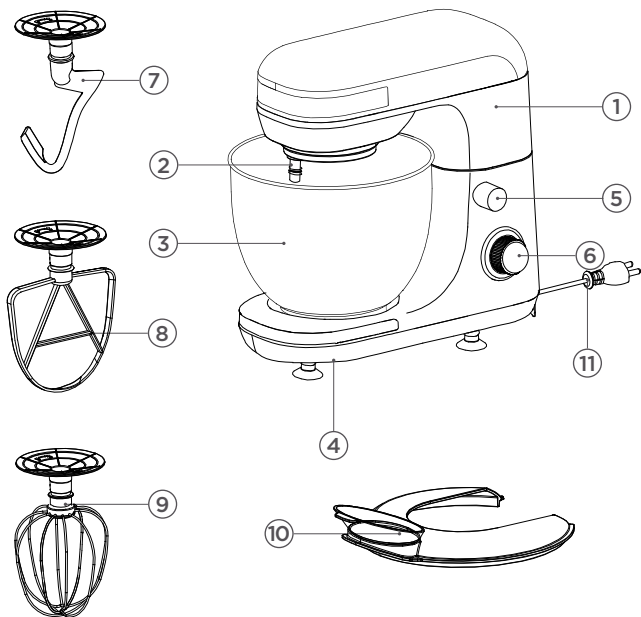
Introdução	2
Conhecendo o produto	3
Precauções importantes	4
Antes de usar a PLAN2000P	7
Como utilizar a PLAN2000P	8
Guia de preparo	9
Dicas de preparo	10
Limpeza e manutenção	10
Guia de soluções de problemas	11
Receitas	12
Garantia	18

INTRODUÇÃO

Preparar diversos tipos de bolos, tortas, pães e sobremesas agora ficou mais fácil com a batedeira planetária **PLAN2000P Orbitale Inox** da **BLACK+DECKER!** Seu motor silencioso e potente é ideal para preparo de pães e massas pesadas! Ela conta com um batedor de massas leves em inox e dois **batedores metálicos** para massas médias e pesadas com revestimento antiaderente, que facilita a limpeza! Sua **tigela em aço inox de 5 litros** possui alta capacidade para fazer massas maiores, além de ser muito durável! Ela conta com **início inteligente e 8 velocidades**, que permitem ajustar desde o preparo suave de massas delicadas até a potência necessária para o preparo de pães. Sua base com ventosas proporciona estabilidade no preparo, e a tampa com abertura permite adicionar ingredientes de forma segura, além de evitar sujar a bancada. Com a **BLACK+DECKER**, preparar massas fica fácil!

CONHECENDO O PRODUTO

- 1 Pedestal
- 2 Conector dos batedores
- 3 Tigela com encaixe de segurança
- 4 Base com ventosas
- 5 Botão de destravamento
- 6 Botão seletor de velocidades
- 7 Misturador para massas pesadas
- 8 Misturador para massas médias
- 9 Batedor para massas leves
- 10 Tampa com abertura
- 11 Cabo elétrico




PRECAUÇÕES IMPORTANTES



ATENÇÃO! Antes de usar a Batedeira Planetária PLAN2000P, leia atentamente todas as instruções. Mantenha este manual guardado para referências futuras.


1. Retire cuidadosamente o produto da embalagem.
2. Antes de utilizá-lo, 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 utilizar 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 deste produto por pessoas que não tenham lido esse manual e que não tenham orientação de como utilizá-lo.
6. Antes de ligá-lo na rede elétrica, certifique-se de que a tensão de sua tomada corresponde à 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 à 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 à 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 utilize o produto ao ar livre.
11. Não toque nas partes em movimento. Mantenha mãos, roupas, cabelos longe dos batedores durante a operação para reduzir risco de ferimentos e evitar danos ao aparelho.
- 12. Nunca coloque ou retire os batedores com o produto ligado.**

13. Verifique se o seletor de velocidades está na posição “” (desligado) antes de inserir o plugue na tomada.

14. Nunca introduza qualquer utensílio na tigela enquanto o produto estiver em funcionamento. Se for necessário mexer a mistura manualmente, com o aparelho desligado, utilize uma espátula plástica.

15. Não utilize ingredientes congelados; para melhores resultados, use-os em temperatura ambiente.

16. Nunca deixe o produto em funcionamento sem supervisão.

17. Ao término do uso, mova o seletor para a posição desligado “”. Aguarde o motor parar completamente antes de desmontar os acessórios. Remova o plugue da tomada.

18. Mantenha o aparelho sempre desconectado da rede elétrica quando não estiver em uso ou quando estiver recebendo qualquer tipo de reparo ou manutenção.

19. Nunca puxe o fio para desligá-lo da tomada; segure o plugue e puxe-o.

20. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar acidentes.

21. Nunca desmonte o aparelho. Consertos devem ser realizados exclusivamente por uma Assistência Técnica Autorizada

BLACK+DECKER.

22. Não use aparelhos elétricos próximos a líquidos inflamáveis ou em ambientes com gases explosivos.

23. Não utilize o produto 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 por uma Assistência Técnica Autorizada **BLACK+DECKER**, a fim de evitar riscos.

24. Quando não estiver em uso, guarde o aparelho em local seco e seguro. Não guardar em locais úmidos ou sobre superfícies quentes. Mantenha-o longe de superfícies ou objetos que emitam calor ou de aquecimento a gás, tais como fogões, fornos elétricos ou microondas.

25. Não permita que o fio elétrico entre em contato com superfícies quentes e nem o deixe pendurado sobre a borda da mesa ou bancada. Ao conectar à rede elétrica, cuide para que esteja em posição segura, evitando que alguém pise ou tropece nele.
26. Nunca utilize os fios de extensão não recomendados pela **BLACK+DECKER**. Se houver necessidade, procure orientação em uma Assistência Técnica Autorizada **BLACK+DECKER** ou consulte o guia para utilização de fios de extensão (na seção “Limpeza e Manutenção”).
27. Para evitar sobrecarga na instalação elétrica, não utilize outro aparelho de alto consumo de energia no mesmo circuito.
28. Para evitar o risco de choques elétricos, não mergulhe o aparelho em água ou qualquer outra substância líquida, nem o manuseie com as mãos molhadas. Isso pode causar danos ao produto ou ferimentos graves.
29. O aparelho não deve ser operado por meio de temporizador externo ou controle remoto.
30. Mantenha o produto sempre limpo e em bom estado de conservação. É recomendável fazer manutenção periódica em uma Assistência Técnica Autorizada **BLACK+DECKER**.
31. 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).
32. Não use o produto para qualquer outra finalidade que não seja a recomendada pela **BLACK+DECKER**.
33. Não sobrecarregue o aparelho. Esse 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 de garantia.
34. Caso o aparelho apresente algum problema, leve-o a uma Assistência Técnica Autorizada **BLACK+DECKER** para revisão, conserto ou ajustes.

ANTES DE USAR A PLAN2000P



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

1. Retire o produto da embalagem, colocando-o sobre uma superfície estável, horizontal e nivelada.

2. Remova qualquer tipo de adesivo ou plástico do produto e dos acessórios.

3. Faça a higienização dos acessórios conforme a seção “Limpeza e Manutenção”.

4. Pressione o botão de destravamento (Figura 01) para erguer automaticamente a parte superior do pedestal.

5. Posicione a tigela na base do pedestal e gire-a no sentido horário até travar (Figura 02).

6. Escolha o batedor correto para o tipo de preparo desejado (ver seção “Guia de preparo”).

7. Encaixe-o no conector, pressionando-o para cima e rotacione no sentido horário (Figuras 02 e 03).

NOTA: Assegure-se que o batedor está encaixado corretamente no conector. Caso contrário, ele pode se soltar durante o uso.

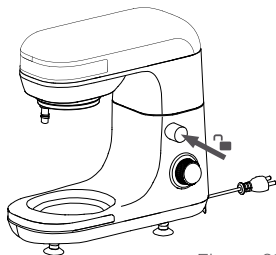


Figura 01

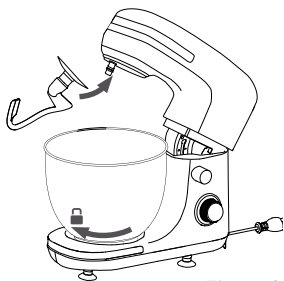


Figura 02

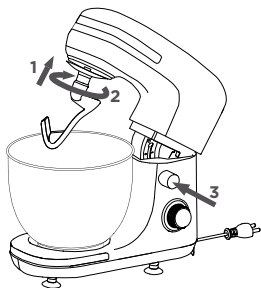


Figura 03



Figura 04

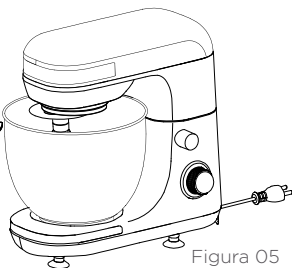


Figura 05

8. Pressione o botão de destravamento (Figura 03) e empurre a parte superior do pedestal para baixo até ouvir um “clique”.

9. Insira o bocal na tampa anti respingos (Figura 04). Encaixe a tampa sobre a tigela (Figura 05).

10. Sua batedeira está pronta para uso (Figura 06).

11. Antes de ligar o plugue na tomada, verifique se a tensão é a mesma indicada no aparelho.

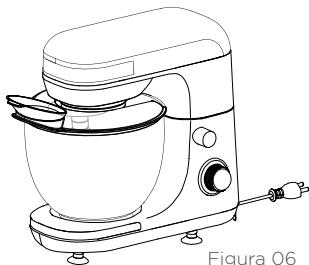


Figura 06

COMO UTILIZAR A PLAN2000P

1. Antes de ligá-la na tomada, verifique se a tensão é a mesma indicada no aparelho. Confira se o seletor de velocidades está na posição “⏻” (desligado).

2. Insira os ingredientes, conforme a receita.

3. Utilize o **início inteligente** para ajudar a homogeneizar a mistura, e depois gire o botão gradativamente até a velocidade desejada.




ATENÇÃO! Não insira facas, garfos, colheres, ou qualquer utensílio na tigela durante o funcionamento. Risco de ferimentos e danos ao produto

4. O tempo máximo de operação não deve exceder 7 minutos por vez, com um tempo de descanso de mínimo 20 minutos entre 2 ciclos consecutivos.

5. Ao preparar massas com fermento biológico, inicie o preparo na velocidade 1 ou 2 e depois aumente para velocidades altas para obter um bom resultado.

NOTA: Durante o preparo de massas pesadas, é possível que um pouco de farinha fique “parada” na parede da tigela. Neste caso, desligue a batedeira, remova a tampa anti respingos, erga a parte superior do pedestal e utilize uma espátula para remover esta farinha, misturando-a à massa.


6. Quando terminar de bater a massa/mistura, gire o botão de velocidades para “” (desligado) e tire o plugue da tomada.

7. Pressione o botão para destravar e erguer a parte superior do pedestal.

CUIDADO: Antes de pressionar o botão de destravamento (ou seja, antes de erguer a parte superior do pedestal), **certifique-se que o batedor esteja alinhado com o centro do pedestal na parte da frente ou de trás.** Ao erguer a parte superior do pedestal, se o batedor estiver nas laterais, ele pode se “enroscar” na tigela, dificultando a abertura. Para evitar isso, gire o botão de velocidades até o 1, deixe o batedor girar novamente por alguns segundos até atingir uma das posições ideais. Em seguida, pressione o botão para erguer o pedestal e remover a tigela/acessórios.

8. Se necessário, remova o excesso de massa dos batedores utilizando uma espátula plástica.

9. Remova o batedor pressionando-o para cima e girando-o no sentido anti-horário (figura 07).

CUIDADO: Antes de remover o batedor, o seletor de velocidades deve estar na posição “” (desligado) e o plugue desconectado da tomada.

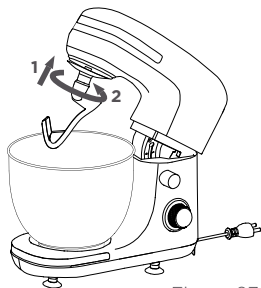


Figura 07

GUIA DE PREPARO

VELOCIDADE	TIPO DE MISTURA	TEMPO DE MISTURA	QUANTIDADE
Batedor para massas leves			
1-2	Misturar ingredientes	30-50 segundos	450g (ideal)/800g de farinha (máx.)
2-3	Claras em neve	2-3 minutos	4 claras de ovo (aprox.)
3	Sopas	3 minutos	1,5 litro (aprox.)
Batedor para massas médias			
1-6	Massas de bolos e tortas	5-7 minutos	450g (ideal)/1500g de massa (máx.)
Batedor para massas pesadas			
6-8	Massas pesadas	Até 7 minutos	500g (ideal)/800g de farinha e 286ml (ideal)/480ml de água (máx.)

NOTA:


Os tempos de processamento e as quantidades variam de acordo com o volume ocupado pelos ingredientes na tigela, de forma que os tempos desta tabela servem apenas como referência.

Por conta da sua construção, esta batedeira necessita de **no mínimo 2 claras** para que o batedor consiga processar adequadamente.

DICAS DE PREPARO

1. Ingredientes refrigerados, tais como manteiga e ovos, devem estar a temperatura ambiente antes de iniciar o preparo. Retire-os com antecedência do refrigerador.
2. Para eliminar a possibilidade de cair casca de ovo ou acrescentar um ovo estragado à mistura, parta os ovos separadamente em uma tigela e acrescente-os à mistura um a um.
3. Não passe do ponto batendo demais a mistura. Cuidado para misturar os alimentos até o ponto recomendado na receita. Acrescente os ingredientes secos à massa aos poucos, e bata até a mistura ficar homogênea, sempre usando velocidade baixa.
4. A textura da massa e o tempo de preparo podem variar de acordo com a temperatura ambiente.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Certifique-se que o seletor esteja na posição “” (desligado). Retire o plugue da tomada e deixe a batedeira esfriar completamente antes de limpá-la.
2. **Pedestal:** limpe com um pano úmido, e em seguida seque com um pano seco. **CUIDADO: Jamais use produtos de limpeza abrasivos ou submerja o produto em água.**
3. **Tigela, batedores e tampa:** mergulhar em água morna com sabão neutro para limpar completamente. Secar cuidadosamente. Podem ser lavados também em lava-louças. Nunca use esponjas de aço, escovas de aço ou água sanitária para limpar os acessórios.

GUIA DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Batedeira não liga ao girar o botão de velocidades	Plugue fora da tomada.	Verifique se o plugue está bem encaixado na tomada.
	Parte superior do pedestal erguida.	Abaixe a parte superior do pedestal até ouvir o clique.
Batedores não giram	Massa muito seca. Batedores mal encaixados.	Umedecer a massa. Verificar se os batedores estão devidamente encaixados.
Conteúdo da tigela respingando ou transbordando	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 batedor 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 5 M

DE 5 A 10 M

Tripolar

3 x 1,0 mm²

3 x 1,5 mm²



MERENGUE DE FRUTAS VERMELHAS

🕒 10 minutos

🍽️ 8 porções

Nível: Fácil

INGREDIENTES

- 1 embalagem de creme de leite fresco bem gelado
- 4 col. sopa de açúcar refinado
- 1 col.chá de essência de baunilha
- 300 g de morangos lavados e secos
- 300 g de frutas vermelhas lavadas e secas
- 300 g de suspiro

MODO DE PREPARO

Bata o creme de leite fresco na **PLAN2000P** em velocidade baixa, até começar a encorpar. Adicione aos poucos o açúcar e continue batendo. Sem parar de bater, adicione a essência de baunilha. Aumente a velocidade e bata até obter a consistência de chantily.

SUGESTÃO DE MONTAGEM

Em um refratário, coloque uma camada de morango, acrescente o chantily e o suspiro, repita com frutas vermelhas, e termine com chantily.

PÃO CASEIRO INTEGRAL

🕒 2 horas

🍞 3 pães

Nível: Médio

INGREDIENTES

1 ovo

1 colher (chá) de açúcar

1 colher (chá) de sal

3 colheres (sopa) de
óleo de girassol

200ml de água morna

200ml de leite morno

30g de fermento fresco

500g de farinha de trigo integral
(o quanto for necessário)

Grãos e castanhas a gosto

MODO DE PREPARO

Mistura, na vasilha da **PLAN2000P**, o ovo, o açúcar, o sal e o fermento, até que fique homogêneo.

Acrescente o óleo, o leite e a água e comece a bater. Então, adicione a farinha aos poucos, até que a massa desgrude da tigela.

Continue batendo por mais 5-7 minutos. Deixe a massa descansar por 10 minutos e então bata por mais 4 minutos. Acrescente os grãos se desejar e misture.



Unte uma bancada com óleo e espalhe com papel toalha, para a massa não grudar. Coloque a massa sobre a bancada e divida em 3 partes iguais. Boleie esta massa. Coloque as 2 mãos sobre a massa e faça movimentos circulares, fazendo um pouco de compressão, para retirar o ar que já se formou dentro da massa. Com auxílio de um rolo, abra-a em um retângulo de 40 cm x 10cm. Enrole-a como se fosse um

rocambolo, fazendo um pouco de pressão para que se espalhe e dê o formato ao pão. Unte uma forma de 40cm x 30cm com óleo de girassol e papel toalha e acomode os pães, separados uns dos outros. Deixe crescer até ficar um pouco mais que o dobro do tamanho. Asse no forno **FT50** pré-aquecido a 180°C até dourar.

DICA

Você pode utilizar o forno elétrico **FT50** da **BLACK+DECKER** nesta receita!



PIZZA DE BATEDEIRA

🕒 1h 30

🍷 2 pizzas

Nível: Médio

INGREDIENTES

MASSA

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 30g de fermento biológico fresco
- Farinha de trigo até dar o ponto

DICA

Você pode utilizar o forno elétrico

FT50 da **BLACK+DECKER**

nesta receita!

RECHEIO

- 1 xícara (chá) de molho de tomate
- 200g de presunto processado
- 200g de muçarela processada
- 50g de parmesão processado
- 3 tomates cortados em rodellas finas
- 1 cebola cortada em fatias finas
- 3 ovos cozidos picados
- Orégano e sal a gosto



MODO DE PREPARO

MASSA

Coloque na **PLAN2000P** os ovos, o leite, o óleo, o açúcar, o sal e o fermento. Bata com o batedor de massa pesada, acrescente a farinha aos poucos e continue batendo até formar uma massa lisa e homogênea. Despeje a massa em uma superfície plana e, se necessário, adicione mais farinha. Sove bem a massa até poder abrir com um rolo. Forre duas formas para pizza, fure

a massa com um garfo, deixe crescer e leve para pré-assar no forno **FT50** por 10 minutos.

RECHEIO

Espalhe uma camada de molho e acrescente os demais ingredientes em camadas: presunto, muçarela, queijo parmesão, cebola, ovos e tomates. Por último, salpique orégano a gosto.

Leve ao forno a 180°C até dourar e derreter o queijo.

GARANTIA TOTAL DE UM ANO

CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA

1. 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.
2. 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.
3. A **BLACK+DECKER** obriga-se a prestar os serviços acima referidos, tanto os gratuitos como os remunerados, somente nas localidades onde mantiver postos de assistências técnicas autorizadas **BLACK+DECKER**.
 - 3.1 Postos de Serviços Autorizados são aqueles credenciados pela **BLACK+DECKER** e indicados pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor (0800 703 46 44). 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**.
 - 3.2 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.
4. O comprador/consumidor, residente em outra localidade, que não tenha posto autorizado **BLACK+DECKER** terá que entrar em contato com a **Central de Atendimento** através do telefone gratuito **0800 7034644** 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.
5. 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.
6. Produto exclusivo para uso doméstico.
7. 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:

1. Utilizar o produto em desacordo, sem estrita observância das especificações técnicas constantes deste manual ou fornecida por escrito pela **BLACK+DECKER**.
2. Mau uso.
3. Se ficar constatado que foram incorporados ao produto peças e componentes não originais, ou acessórios inadequados não recomendados pela **BLACK+DECKER**.
4. Peças com desgaste natural.
5. Reparos efetuados por postos não autorizados da **BLACK+DECKER**.
6. 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.
7. Utilizar o produto para uma finalidade a qual ela não foi projetada.
8. 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**.
9. 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.
10. 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

Serviço quando necessário, 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.

PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE - COLETA SELETIVA



Produtos marcados com este símbolo não devem ser descartados com o lixo doméstico normal.



Estes produtos contêm materiais que podem ser recuperados ou reciclados, reduzindo a demanda por matérias-primas. Recicle os produtos elétricos de acordo com as legislações locais.

Importado por:

Black & Decker do Brasil Ltda.

ROD. BR 050 s/n KM 167 L. 05, Parte Q. 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.blackdecker.com.br
0800 703 46 44