

11/11 772-09-05 777295 REV.0

BRITÂNIA

DESDE 1956



Batedeira Orbitale

Movimento Planetário



MANUAL DE INSTRUÇÕES

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO



BRITÂNIA

0800-417644

sac@britania.com.br

ATENDIMENTO
AO CONSUMIDOR

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de um aparelho da linha Britânia.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções**, guardá-lo para eventuais consultas.

MEDIDAS IMPORTANTES 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*.
- 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.
- 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.
- Para se evitar o risco de choques elétricos, não mergulhar a batedeira em água ou outros líquidos. Isto poderá provocar acidentes pessoais ou 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.
- Não usar a bateadeira ao ar livre.

PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

CONHECENDO SUA BATEDEIRA

- 01.** Unidade motora.
- 02.** Corpo do aparelho.
- 03.** Botão de travamento e destravamento.
- 04.** Seletor de velocidades.
- 05.** Conector dos batedores.
- 06.** Tigela.
- 07.** Batedor para claras em neve e cremes leves
- 08.** Batedor para massas leves (bolos e tortas)
- 09.** Batedor para massas pesadas (pizzas, pães, pastéis, etc)



07



08



09

ANTES DE UTILIZAR SUA BATEDEIRA

Antes de montar a batedeira, lavar os batedores e a tigela com água morna e detergente neutro. Secá-los completamente.

Certificar-se de que o cordão elétrico esteja desconectado da tomada elétrica e que o seletor de velocidades esteja na posição "0"

1- Segurar a unidade motora e puxá-la para trás pressionando o botão de travamento.

2- Instalar o batedor de sua preferência.

5- Encaixar a tigela sobre a base. Para isso, segurar a base com uma das mãos e girar a tigela no sentido horário até o seu travamento.

6- Para abaixar a unidade motora pressionar o botão de travamento, segurar a unidade motora com a outra mão e soltar com cuidado para baixo .

UTILIZANDO SUA BATEDEIRA

•Assegurar-se de que o seletor de velocidades esteja na posição "0" e o plugue esteja desconectado da tomada elétrica.

•Pressionar o botão de travamento e destravamento, levante a unidade motora até ouvir um "clic".

•Encaixar a tigela sobre a base e girar no sentido horário para travar. Para retirar a tigela apenas gire em sentido anti-horário e retirar da base.

•Coloque o batedor, pressionando de baixo para cima, contra a mola do conector e gire-o para a direita. Para retirar o batedor do conector, gire-o para a esquerda e puxe-o para baixo.

•Para abaixar a unidade motora, segure a mesma, e pressionando o botão de travamento e destravamento, deixe -a descer suavemente até travar.

•Conecte o plugue a tomada elétrica e gire o seletor para a velocidade de sua preferência. A batedeira começará a funcionar.

Notas: Durante a operação, não introduzir facas, colheres de metal, garfos ou outros objetos na tigela.

• O tempo de operação não deverá exceder 6 minutos. Um intervalo de 10 minutos deverá ser observado entre dois ciclos consecutivos. Ao misturar massas que contenham fermento, sugerimos selecionar no início uma velocidade baixa e em seguida passar para uma velocidade maior para se obterem melhores resultados.

• Quando estiver acabado de bater, colocar o seletor de velocidades na posição "0" e retirar o plugue da tomada elétrica.

- Manter pressionado a botão de travamento e destravamento, liberar a unidade motora e puxá-la para trás até travá-la.
- Se necessário, pode-se retirar o excesso de massa dos batedores com uma espátula plástica ou de madeira.

Nota: Só remover os batedores se o seletor de velocidades estiver na posição "0" e o plugue estiver desconectado da tomada elétrica.

MISTURAR OU AMASSAR MASSAS:

- Após colocar os ingredientes, deve-se posicionar o seletor de velocidades na posição 1 por aproximadamente 10 segundos, na posição 2 por mais 10 segundos e por fim, em velocidade 3 por aproximadamente 3 minutos.
 - Ao colocar os ingredientes no recipiente, certifique-se que a quantidade máxima não seja excedida. A quantidade máxima de farinha é de 1500g.
- Nunca utilizar o batedor para clara em neve para bater massas.

CLARAS EM NEVE

Para bater claras em neve, após colocar os ingredientes, deve-se colocar o seletor de velocidades na posição 4-6 por aproximadamente 5 minutos. A quantidade máxima é de 24 ovos.

DICAS IMPORTANTES

- Ingredientes que foram gelados (resfriados), como, por exemplo, manteiga e ovos, deverão estar na temperatura ambiente antes de serem batidos. Retirar estes ingredientes da geladeira com antecedência.
- Para se evitar que pedaços de cascas ou ovos estragados sejam incorporados à massa, quebrar os ovos em um recipiente separado antes de misturá-los.
- Não bater a massa em excesso. Seguir sempre as indicações da receita. Só usar ingredientes secos combinados com outros. Usar as velocidades mais baixas quando for conveniente.
- Condições climáticas. A temperatura muda com as estações e a temperatura dos ingredientes e sua textura, variáveis de região para região, podem influir no tempo de funcionamento e nos resultados obtidos.
- Sempre começar a bater com velocidades baixas. Aumentar gradativamente a velocidade seguindo as indicações da receita.
- Quando preparar bolos adicione os ingredientes líquidos primeiramente depois os secos. Isso evita que a massa grude no fundo da tigela.

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.
- Passar um tecido levemente umedecido na superfície exterior da unidade motora e secá-la com um tecido macio e seco. Não utilize produtos abrasivos como álcool.
- Lavar a tigela e os batedores com água morna e detergente neutro e em seguida enxugá-los. Os batedores poderão ser lavados em um lava-louças. Nunca lavar a tigela no lava-louças.
- Limpar a base da batedeira com um pano umedecido.

Cuidado: A batedeira não deverá ser mergulhada em água ou outros líquidos.

PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE

Você pode contribuir para a proteção do meio ambiente.

Lembre-se de respeitar a legislação local: entregar seus equipamentos fora de uso em um centro de descartes.

RECEITAS

EMPADÃO DE FRANGO (MASSA PODRE)

2h 00min

8 a 10 porções

Utilizar o batedor de massas pesadas

Ingredientes massa:

500 g de farinha de trigo

3 ovos

200 g de manteiga (temperatura ambiente). Ou margarina, para a massa.

1 colher de sopa de manteiga ou margarina para a cobertura do empadão.

1 colher de chá de fermento em pó

1 colher de chá de sal

Modo de preparo da massa:

1. Coloque na tigela da batedeira a farinha, manteiga ou margarina e 2 ovos. Comece a bater na velocidade 1 até o trigo começar a misturar com os outros ingredientes depois coloque na velocidade 2 ou 3.

2. Quando a massa ficar bem misturada coloque o sal e o fermento, volte a bater até formar uma massa homogênea.

3. Se a massa ficar grudada na parede da tigela da batedeira desligue a batedeira e com uma colher empurre a massa para o centro da tigela, continue a bater a massa na mesma velocidade.

4. A massa não pode ficar muito quebradiça, caso aconteça, adicione um ovo e torne a bater. Reserve.

Ingredientes recheio:

2 cebolas

2 tomates

3 dentes de alho

1 xícara azeitona picadas (opcional)

2 xícaras de palmito (opcional)

1 lata de milho verde (opcional)

500g, peito de frango

1 copo de requeijão

Modo de preparo do recheio:

1. Cozinhe o frango e depois o desfie.

2. Pique as cebolas e os tomates amasse os dentes de alho.

3. Refogue a cebola e o alho por uns 5 minutos, adicione o frango e os tomates picados.

RECEITAS

4. Coloque sal a gosto.
5. Se preferir pode colocar salsa e cebolinha picadas a gosto.
6. Adicione azeitonas, palmito e o milho verde (opcional).
7. Abaixar o fogo e adicione o requeijão cremoso, misture bem.
8. Caso for preciso engrossar o recheio, adicione uma colher de sopa não muito cheia de amido de milho diluído em $\frac{1}{4}$ de um copo com água e misture.
9. Reserve o refogado.

Montagem:

1. Utilize uma forma de 25 ou 30 cm de diâmetro, de preferência uma forma que solte o fundo, não precisa untar.
2. Separe metade da massa e preencha o fundo e lateral da forma moldando a massa com os dedos.
3. Pincele a clara de um ovo sobre a massa do fundo e das laterais para proteger de vazamento.
4. Coloque o recheio sobre a massa.
5. Coloque o restante da massa sobre o recheio, formando uma tampa fechando o empadão.
6. Com um pincel, passe a gema de um ovo, misturado com a manteiga sobre a parte de cima da massa para dar cor e fazer uma casca.
7. Asse o empadão em forno pré-aquecido, a 190° , por cerca de 25 minutos. Espere uns dez minutos antes de desenformar da forma que solta o fundo.
8. Não aconselhamos desenformar o empadão de forma que não solte o fundo, pois isso poderá desmanchar o empadão.
9. Sirva em seguida.

PÃO DE QUEIJO

Aproximadamente 50 pães de queijo

Utilizar o batedor de massas pesadas

Ingredientes:

500g - de polvilho azedo

150g- de queijo parmesão ralado

½ colher de sopa de sal

½ copo de água +- 125 ml

½ copo de óleo vegetal +- 125 ml

1 copo de leite integral +- 250 ml

3 ovos

Modo de preparo:

Primeiro coloque o polvilho azedo na tigela da batedeira. Ferva a água, leite, óleo e o sal, em seguida despeje a mistura no polvilho azedo para escaldá-lo, bata na velocidade 2 ou 3. Quando a massa estiver uniforme, junte os ovos e o queijo parmesão ralado e bata entre a velocidade 3 e 5 até a massa ficar bem misturada, por mais ou menos 5 minutos.

Após isso faça bolinhas de acordo com seu gosto, mas não faça muito grande, pois correrá o risco de assar por fora e deixar cru por dentro.

Coloque em uma forma e leve ao forno por aproximadamente 45min em forno médio 180° a 200°C.

Dicas: Passe margarina ou manteiga nas mãos para a massa não grudar quando você estiver fazendo as bolinhas.

RECEITAS

MASSA PARA PIZZA

Aproximadamente 3 a 6 pizzas de 30cm cada

Utilizar o batedor de massas pesadas

Ingredientes massa:

- 1, 5 copos de água morna.
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco.
- 4,5 copos de farinha de trigo.
- 1 colher de chá de sal.
- 2 colheres das de sopa de óleo vegetal.
- 1 xícara de trigo para untar as formas

Modo de preparo:

Em um recipiente misture com uma colher a água morna junto com o fermento biológico seco até que ele dissolva.

Na tigela da batedeira misture todos os ingredientes secos e depois acrescente a mistura de água e fermento, ligue a batedeira na velocidade 2, quando a massa começar a ficar pesada adicione as duas colheres de óleo vegetal e alterne a velocidade entre a 2 a 3 e a 4, durante aproximadamente 5 minutos neste momento a massa deve estar no formato de uma bola.

Retire a massa da batedeira e a deixe descansar por aproximadamente uma hora e meia coberta com um pano, a massa deve dobrar de tamanho.

Após esse período de espera, pegue a massa e a corte no tamanho desejado polvilhe trigo sobre a superfície onde você irá abrir essa parte da massa e com um rolo abra a massa na espessura desejada. Coloque a massa aberta sobre a forma de assar e coloque o recheio de sua preferência.

Preparo do molho de tomate:

Em um liquidificador coloque 2 tomates cortados em 4, meia cebola sem casca, 2 dentes de alho descascados, um fio de azeite de oliva ou similar, sal a gosto. Bata tudo até que esteja bem misturado.

Dicas de recheios:

Calabresa

- 200g de queijo mussarela escamado
- 150g de lingüiça calabresa fatiada bem fina
- ½ cebola de cabeça fatiada
- ½ pimentão verde fatiado
- Azeitonas fatiadas a gosto

RECEITAS

Orégano a gosto

Montagem:

Espalhe o molho de tomate sobre a massa e coloque o queijo a calabresa fatiada, a cebola fatiada, o pimentão fatiado, as azeitonas e o orégano a gosto. Leve ao forno médio 180°C por 30 minutos ou até as bordas ficarem douradas. Sirva em seguida.

Peito de peru

Molho de tomate

100 g de mussarela fatiada

100 g de peito de peru defumado fatiado

2 xícaras (chá) de brócolis em buquês cozidos

2 colheres (sopa) de azeitonas pretas picadas

Queijo Cheddar em bisnaga a gosto

Montagem:

Espalhe o molho de tomate sobre a massa, coloque o queijo mussarela, o peito de peru defumado, as azeitonas fatiadas e o queijo Cheddar. Leve ao forno médio 180°C por 30 minutos ou até as bordas ficarem douradas. Sirva em seguida.

Quatro queijos

100g de mussarela em escamas

100g de Parmesão em escamas

50g de queijo Gorgonzola

150g de queijo tipo Catupiry

Orégano a gosto

.

Montagem:

1.Distribua o molho de tomate sobre a massa

2.Distribua os queijos uniformes sobre o molho até cobrir

3.Polvilhe orégano a gosto.

4.Leve ao forno com temperatura de 180°C por mais ou menos 30min ou até o queijo estiver derretido e a borda estiver dourada.

5.Sirva em seguida.

Chocolate

Ingredientes:

200g de chocolate picado de sua preferência.

100g de queijo mussarela em escamas.

RECEITAS

½ xícara de leite condensado.

Montagem:

Espalhe o queijo mussarela sobre a massa, despeje o leite condensado sobre o queijo e espalhe o chocolate já picado de sua preferência,

Leve ao forno pré-aquecido 180° por aproximadamente 25 minutos ou até que o chocolate esteja derretido e a borda esteja dourada. Sirva em seguida.

Dica: Se optar pelo chocolate branco, não coloque o leite condensado.

RECEITAS

NEGA MALUCA

60 minutos

Aproximadamente 15 fatias

Utilizar o batedor de massas leves

Ingredientes:

3 ovos

½ xícara de óleo vegetal

1 xícara de água quente

1,5 xícaras de açúcar

2 xícaras de trigo

1 xícara de chocolate em pó

1 pitada de sal

1 colher de chá de fermento em pó para bolo.

Modo de preparo:

Comece a bater os ovos, óleo, açúcar, trigo, chocolate em pó e o sal, por um minuto.

Em seguida coloque a água quente e bata por mais 2 minutos, e por último coloque o fermento em pó e bata por mais dois minutos ou até a massa ficar bem misturada.

Unte a forma com margarina, despeje a massa na forma e coloque no forno pré aquecido em 180° e deixe assar por aproximadamente 40 minutos. Após retirar o bolo do forno, faça furinhos com um garfo por toda a superfície do bolo para facilitar a entrada da cobertura. (Opcional).

Cobertura

1-lata de leite condensado.

3-colheres de sopa de chocolate em pó.

1-colher de sopa de margarina.

Modo de preparo:

Em uma panela junte todos os ingredientes misturando os em fogo médio sem parar até que a mistura comece a borbulhar e solte do fundo da panela. Em seguida despeje e espalhe sobre o bolo e deixe esfriar.

ROCAMBOLE

30 minutos

Aproximadamente 8 porções

Utilizar o batedor para claras em neve e cremes leves

Ingredientes

4 ovos (claras e gemas separadas)

1 xícara (chá) de açúcar

3 colheres (sopa) de água

1 pitada de sal

1 xícara (chá) de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

Margarina para untar

Açúcar de confeitiro ou coco ralado para cobrir.

Modo de preparo

1.Bata as claras em velocidade máxima até ficar em neve. (reserve).

2.Bata na velocidade 4 ou 5, as gemas com o açúcar até ficar esbranquiçado.

3.Acrescente a água, o sal, à farinha, o fermento e continue batendo

4.Adicione as claras batidas em neve e bata até obter uma mistura homogênea

5.Despeje em uma forma untada com a margarina e leve ao forno médio por 15 minutos

6.Espere esfriar, desenforme sobre um pano úmido e coloque o recheio de sua preferência (goiabada, doce de leite etc.), enrole cuidadosamente e salpique o açúcar de confeitiro ou coco ralada por cima.

RECEITAS

ROCAMBOLE DE CARNE RECHEADO COM CREME DE PRESUNTO E ERVILHA

30 minutos

8 a 10 porções

Utilizar o batedor de massas pesadas

Ingredientes

Rocambole

1 kg de carne moída

1 pacote de creme de cebola

2 ovos (1 para pincelar)

½ copo de farinha de trigo

Pimenta-do-reino a gosto

Recheio:

½ kg de presunto picado

1 pacote pequeno de ricota

1 caixinha de creme de leite

1 tablete de caldo de carne

Salsinha a gosto

1 dente de alho

1 lata de ervilhas

Modo de preparo Rocambole

1. Juntar todos os ingredientes na tigela da batedeira e bater com o batedor de massa pesada na velocidade 2, 3 ou 4 até a massa ficar homogênea.

Recheio:

1. Bata o alho, a salsinha, o caldo de carne e o creme de leite o liquidificador.

2. Coloque essa mistura na tigela da batedeira, acrescente o presunto picado, a ricota picada e bata na batedeira por aproximadamente 3 minutos na velocidade 4 e 5 ou até que o recheio fique homogêneo (utilize o batedor de massa leve).

3. Quando o recheio estiver homogêneo, desligue a batedeira, acrescente a ervilha e mecha delicadamente com uma colher para não desmanchar as ervilhas.

Montagem:

1. Estique a massa com o rolo sobre um plástico para receber o recheio.

2. Espalhe o recheio cuidadosamente sobre a massa de carne.

RECEITAS

3. Com a ajuda do plástico enrole a massa com cuidado até formar o rocambole, coloque-o sobre a forma de assar.
4. Pincele o rocambole com ovo.
5. Cubra a forma com papel alumínio, coloque em forno pré-aquecido a 200°C e deixe assar por 20 minutos.
6. Após retire o alumínio e deixe assar por mais 20 minutos para dourar.