BLACK+DECKER®

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Leia as instruções antes de usar o produto.

PLAN2000P

Batedeira Planetária

Orbitale *Inox*

1 ANO DE GARANTIA

SUMÁRIO

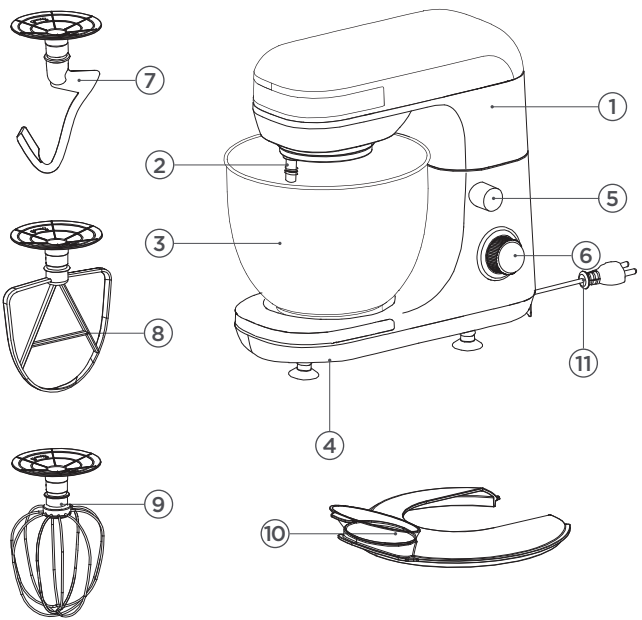
Introdução	2
Conhecendo o produto	3
Precauções importantes	4
Antes de usar a PLAN2000P	7
Como utilizar a PLAN2000P	8
Guia de preparo	9
Dicas de preparo	10
Limpeza e manutenção	10
Guia de soluções de problemas	11
Receitas	12
Garantia	18

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.

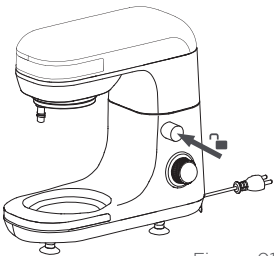


Figura 01

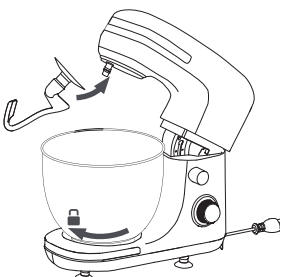


Figura 02

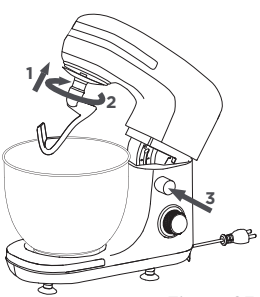


Figura 03

Figura 04

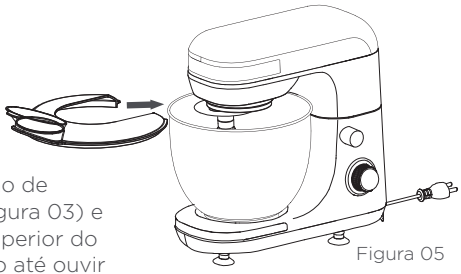


Figura 05

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.

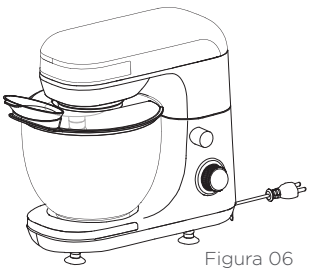


Figura 06

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, dificultado 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.

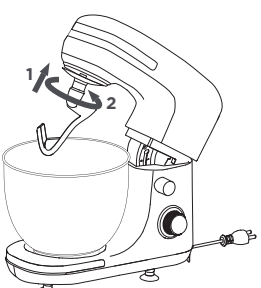


Figura 07

GUIA DE PREPARO

VELOCIDADE	TIPO DE MISTURA	TEMPO DE MISTURA	QUANTIDADE
Batedor para massas leves			
6-7	Misturar ingredientes	30-50 segundos	450g (ideal)/800g de farinha (máx.)
7-8	Claras em neve	2-3 minutos	4 claras de ovo (aprox.)
8	Sopas	3 minutos	1,5 litro (aprox.)
Batedor para massas médias			
1-6	Massas de bolos e tortas	5-7 minutos	450g (ideal)/1000g de massa (máx.)
Batedor para massas pesadas			
1-3	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: imergir 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 mm^2	3 x 1,5 mm^2

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 auxilio de um rolo, abra-a em um retângulo de 40 cm x 10cm. Enrole-a como se fosse um rocambole, 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

RECHEIO

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

DICA

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

MODO DE PREPARO

MASSA:

Coloque na **PLAN2000P** os ovos, o leite, o óleo, o áçúcar, 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.

Nota - Receitas para teste de laborátorio

Para versão 127V: 960g de açúcar de malte e 66g de amendoim, ligado por 13s em máxima velocidade.

Para versão 220V: 1249g de açúcar de malte e 62g de amendoim, ligado por 13s em máxima velocidade.

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.

2.1 – Para eletrodomésticos são considerados acessórios os batedores, tampas, trava da tampa, tigelas, coletores de gordura, espátulas, grelhas, pegador, filtros, jarras, lâminas, mangueiras, escovas, bocais de cantos e frestas, alça, botões, rodas. Esses itens possuem garantia reduzida de 03 (três) meses.

2.2 - Peças de desgaste natural: filtro hepa, botões, alça, cestas. Esses itens possuem garantia reduzida de 03 (três) meses.

2.3 – Para produtos a bateria (Lithium) é desejável que a bateria seja carregada ao menos uma vez a cada 06 meses.

2.4 - Para os produtos que utilizam pilha: item não incluso na embalagem.

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 conforme item 2.2.

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. Baterias possuem garantia somente para defeitos de fabricação. A garantia não será válida para problemas de desgaste natural de uso, ou seja, a bateria a cada carga perde um ciclo de vida e com o uso e cargas frequentes esses ciclos se esgotam, isso caracteriza um desgaste natural. O posto autorizado também analisará a situação geral da bateria, se existe quebra, mau uso, disposição prolongada ao meio ambiente, exposição a alta temperatura e armazenamento inadequado. Vide item 2.3 de condições gerais de garantia.

10. 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

11. 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 e reparos devem ser executados por uma assistência técnica autorizada. 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.blackanddecker.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-KM 167, Lo 05, Parte Q1, Distrito Industrial II - Uberaba -MG-38064-750 / 53.296.273/0001-91 -IE 70.1948711.00-98
Black & Decker do Brasil Ltda
Rod. BR 050-KM 167, Lo 05, Blobo B - Distrito Industrial II - Uberaba -MG-38064-750 / 53.296.273/0032-98 -IE 70.1948711.03-30
Fabricado na China

Conheça toda a linha de produtos da **BLACK+DECKER.**

Visite nosso site:

www.blackanddecker.com.br
0800 703 46 44