Philco



MANUAL DE INSTRUÇÕES

BATEDEIRAS PLANETÁRIAS PBP1200 TURBO INOX


Philco
POWER 1200W
TURBO INOX

Philco

INTRODUÇÃO

02 RECOMENDAÇÕES
02 CUIDADOS DIÁRIOS
04 ATERRAMENTO
05 COMPONENTES
06 COMPONENTES ACESSÓRIOS

OPERAÇÃO

07 ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ
08 UTILIZANDO A BATEDEIRA
09 MISTURANDO AS MASSAS

11 LIMPEZA E MANUTEÇÃO

12 RECEITAS

19 ACESSÓRIOS

Philco

PARABÉNS PELA ESCOLHA DE MAIS UM PRODUTO DE NOSSA LINHA!

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

O APARELHO DESTINA-SE SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO



LEIA O MANUAL

⚠ ATENÇÃO

É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece em virtude do aquecimento dos materiais e dos componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.



Para ter acesso ao manual digital (em PDF) acesse o QR Code ou entre em contato com o SAC em horário comercial
SAC PHILCO: (47) 3431-0499

RECOMENDAÇÕES

Os símbolos no Manual de Instruções, estão interpretados como descritos à seguir:



Nota: Recomendações sobre o funcionamento, para melhor utilização.



Atenção / Cuidado: Práticas que podem resultar em acidentes ou riscos.



Importante / Aviso: Recomendações que garantem a segurança do usuário



Dica: Conselhos para utilização e melhor funcionamento.

CUIDADOS DIÁRIOS

• 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 dos descritos nesse

manual.

• 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.

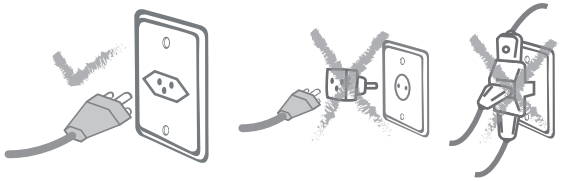
• A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

• Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou balcões ou tocar superfícies aquecidas, como, por exemplo, fogões.

• Não usar a batedeira ao ar livre.

ATERRAMENTO

Este aparelho deverá ser conectado a uma tomada aterrada; o aterramento diminuirá o risco de choque elétrico. O plugue deverá ser inserido em uma tomada elétrica que tenha sido aterrada conforme as normas e padrões vigentes. Verificar com um eletricista qualificado ou com o serviço de Assistência Técnica Autorizada se houver dúvidas quanto ao aterramento do aparelho. Não modificar o plugue fornecido com o aparelho se não conseguir encaixá-lo na tomada elétrica. Mandar instalar uma tomada elétrica apropriada por um eletricista qualificado.



Qualquer serviço de manutenção ou de reparos só deverá ser efetuado por um técnico credenciado. Não tentar consertar o produto por conta própria.

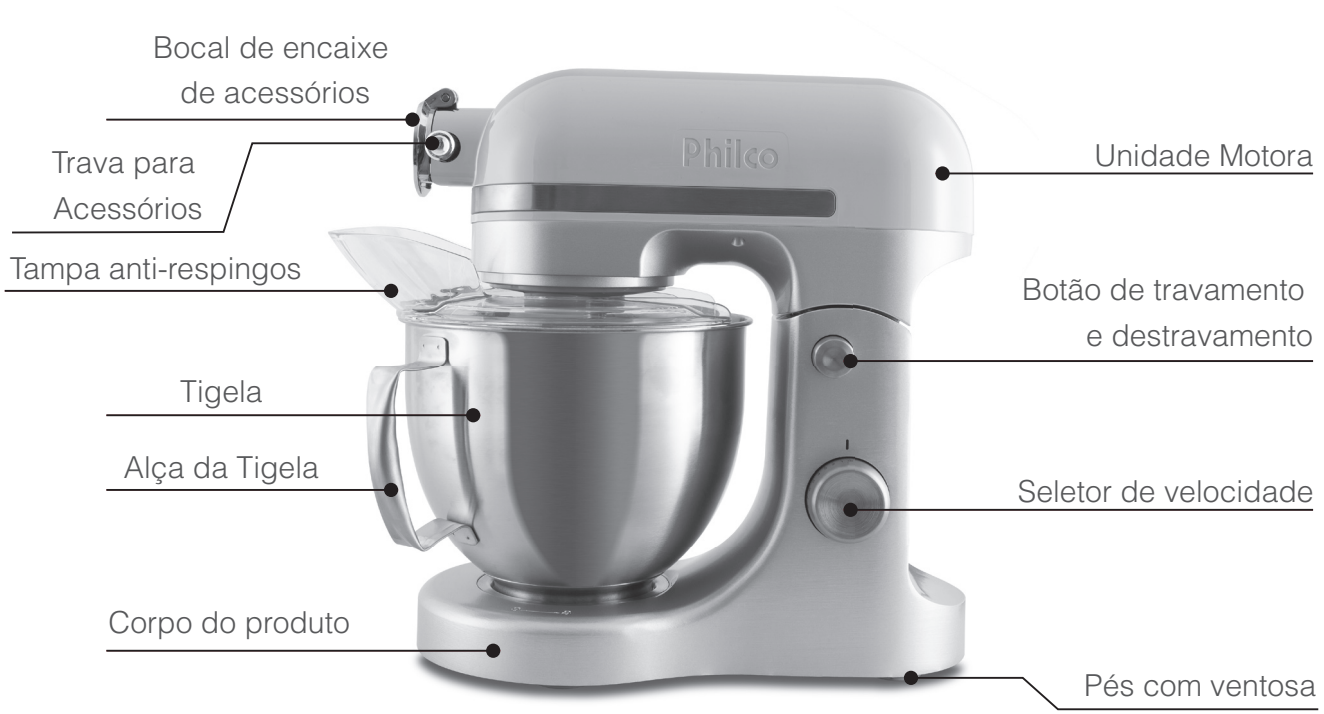
⚠ ADVERTÊNCIA



- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.
- Ligar o plugue em uma tomada com aterramento efetivo, conforme norma NBR5410.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

•Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

COMPONENTES



Imagens meramente ilustrativas

COMPONENTES - ACESSÓRIOS

OS ACESSÓRIOS DO 01 AO 09 SÃO VENDIDOS SEPARADAMENTE DA BATEDEIRA











01 - Ralador grosso
02 - Fatiador
03 - Ralador fino
04 - Suporte para raladores
05 - Pilão
06 - Suporte para moedor
07 - Moedor de carne grosso
08 - Moedor de carne fino
09 - Moedor de carne médio
10 - Funil para fazer linguiça
11 - Batedor de massas pesadas
12 - Batedor de massas leves
13 - Batedor de claras
14 - Cone para fazer linguiça

Imagens meramente ilustrativas

ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

Antes de usar a Batedeira Planetária pela primeira vez, remova todo o material de embalagem e limpe as partes removíveis com água morna e detergente neutro. Para lavar, utilize uma esponja não abrasiva ou um pano. Enxágue completamente para remover o resíduo de sabão. Seque completamente antes de usar. O corpo da Batedeira deverá ser limpo apenas com um pano úmido.Certificar-se de que o cordão elétrico esteja desconectado da tomada elétrica e que o seletor de velocidades esteja na posição “O”

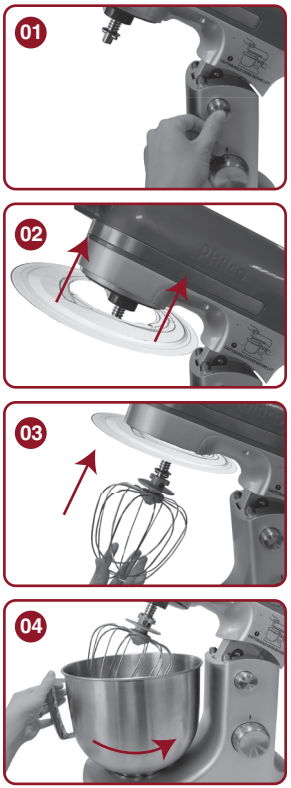
01. Segurar a unidade motora e puxá-la para trás pressionando o botão de travamento.

02. Encaixar a tampa posicionando o encaixe plástico e pressionando contra o bocal

03. Instalar o batedor de sua preferência.

04. 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, observar as abas de encaixe na tigela travar e destravar pelas marcações .

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



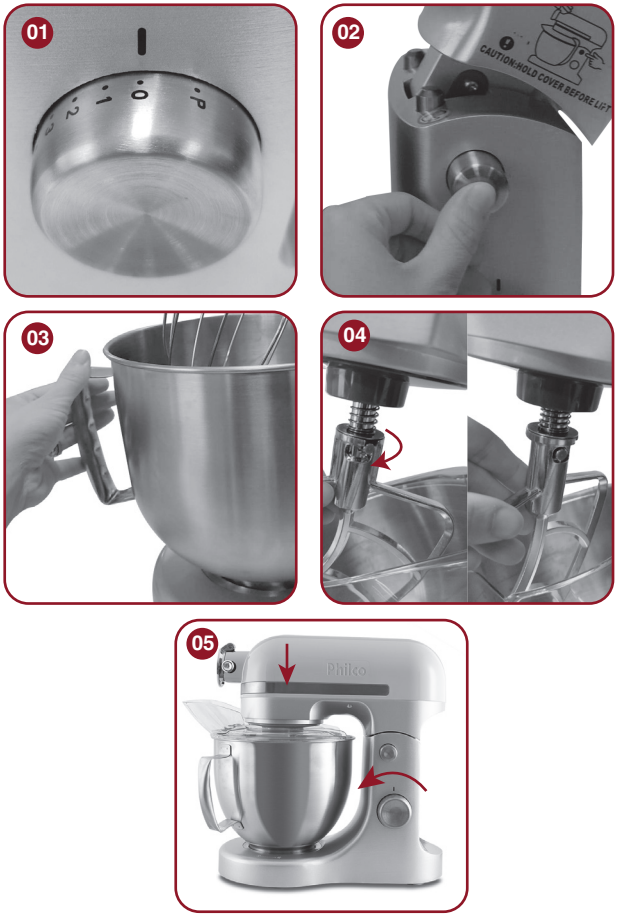
Imagens meramente ilustrativas

UTILIZANDO A SUA BATEDEIRA

• Usar a Batedeira em um local plano e seguro.
• Assegurar-se de que o seletor de velocidades esteja na posição “O” 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 tampa anti-respingos;
• 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.
• 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.
• Conecte o plugue a tomada elétrica e gire o seletor para a velocidade de sua preferência. A batedeira começará a funcionar.

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

• 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.



Imagens meramente ilustrativas

UTILIZANDO A SUA BATEDEIRA

• 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.

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

Não apertar o botão de travamento/destravamento com o produto ligado.

Utilize sempre o batedor ideal para cada tipo de mistura conforme tabela, assim você obterá sempre melhores resultados.

MISTURANDO AS MASSAS

A batedeira possui três tipos de batedores diferentes, um para misturas pesadas como massas para pães, outro para misturas médias como massas de bolos e outro para misturas leves como claras em neve.

BATEDOR	RECEITA
	PÃO
	PIZZA
	BOLO
	CUPCAKE
	PÃO DE MEL
	CHANTILLY
	CREME DE CONFEITEIRO
	CLARA EM NEVE

Imagens meramente ilustrativas

• Após colocar os ingredientes, deve-se utilizar velocidade mínima por aproximadamente 10 segundos, e ir aumentando lentamente.



Não utilizar velocidades altas para bater massas.
Nunca utilizar o batedor para clara em neve para bater massas.

• Para bater claras em neve, após colocar os ingredientes, deve-se colocar o seletor de velocidades na velocidade máxima por aproximadamente 2 minutos.



• 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.



• Para auxiliar no preparo, pode-se utilizar a tampa anti-respingos.
• Para encaixar o anti-respingo é só encaixa-lo no bocal do corpo do aparelho.
• 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.



A batedeira conta com um sistema de proteção interrompe o funcionamento opós 10min. consecutivos de operação.
Portanto, após esse tempo, caso necessário continuar o processo, é preciso mover o seletor de velocidades para a posição “0” e mover novamente para a posição de velocidade determinada anteriormente.

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. Nunca lavar os batedores e a tigela na máquina lava-louças.
• Limpar a base da batedeira com um pano umedecido.

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



Imagens meramente ilustrativas

PÃO FRANCÊS



Imagens meramente ilustrativas

Ingredientes
500g farinha
10g fermento biológico seco
2 colheres manteiga ou banha
300ml água gelada
10g sal
5g açúcar



Modo de preparo:
Colocar todos os ingredientes na tigela da batedeira
1. Sovar na batedeira por alguns minutos;
2. Descansar 30 min;
3. Dividir a massa em porções de 90g a 110g;
4. Fazer a primeira dobra, esticar a massa e enrolar, deixar descansar por 15min.;
5. Fazer a segunda dobra, esticar a massa, enrolar e deixar descansar por 2h;
6. Preaquecer o forno 250ºC;
7. Fazer um corte superficial e levar para assar com papel alumínio por 25min.;
8. Retirar o papel e deixar dourar

PIZZA DETROIT



Imagens meramente ilustrativas



Massa - Ingredientes
1 xícara de água morna
3 xícara de farinha de trigo
10g fermento biológico seco
1 colher sopa açúcar
1 colher chá de sal
1 colher sopa de azeite

Modo de preparo:

Colocar todos os ingredientes na tigela da batedeira

1. Deixe sovar na batedeira com o batedor gancho por alguns minutos até a massa desgrudar da tigela.
2. Deixe descansar por 40min.
3. Abra a massa com a ponta dos dedos direto em uma assadeira quadrada.

Cobertura - Ingredientes
250g Muçarela ralada
200ml de molho de tomate
100g pepperoni

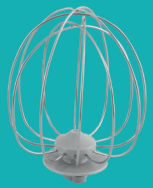
Modo de preparo:

1. Primeiro adicione a muçarela, depois o molho de tomate e fatias de pepperoni.
2. Leve ao forno pre aquecido por 40 minutos a 200C
3. Finalize com folhas de manjericão

BROWNIE DE CHOCOLATE



Ingredientes:
350g chocolate meio amargo
220g de manteiga
4 ovos grandes
240g açúcar
80g farinha



Modo de preparo:
1. Bater os ovos com o açúcar até triplicar de volume.
2. Derreter o chocolate com a manteiga no micro-ondas.
3. Colocar no creme de ovos já batidos.
4. Finalize com a farinha de trigo e mexa com uma espátula.
5. Disponha em uma forma untada e leve para assar forno pré aquecido por 40 min. 180ºC
Dica: sirva com sorvete e calda de chocolate

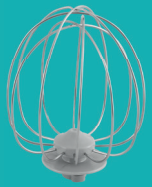
Imagens meramente ilustrativas

MERENGUE SUÍÇO



Imagens meramente ilustrativas

Ingredientes:
3 claras
1 xícara (chá) de açúcar



Modo de Preparo:

1. Leve uma panela pequena com água ao fogo médio ela servirá de base para o banho-maria.

2. Numa tigela pequena, junte o açúcar às claras, encaixe a tigela na panela e mexa com um batedor de arame, por cerca de 4 minutos, até ficar liso **cuidado para não cozinhar as claras**.

3. Para ter certeza de que está no ponto, com uma colher retire uma porção da mistura e com a ponta dos dedos verifique se as claras estão aquecidas e sem grãozinhos de açúcar.

4. Você pode também fazer este procedimento direto na panela sem o banho-maria, é mais rápido, mas o risco das claras cozinharem é maior.

5. Transfira para a tigela da batedeira e bata em velocidade alta até esfriar e formar um merengue firme.

Transfira para um pote e sirva a seguir. Este merengue é ótimo para comer com tortas e frutas.

COOKIES



Imagens meramente ilustrativas

Ingredientes:



200g manteiga sem sal
120g açúcar
140g açúcar mascavo
2 ovos
1 colheres (chá) essência de baunilha
300g farinha de trigo
1 pitada de sal
1colher (chá) bicarbonato de sódio
270g chocolate meio amargo picado ou em gotas

Modo de preparo:

1. Misture bem o açúcar com a manteiga até ficar bem cremoso e quase não sentir os grãos de açúcar.
2. Junte os ovos incorpore bem e junte a essência.
3. Misture a farinha com o sal e o bicarbonato e junte delicadamente na massa, mexa até incorporar toda a farinha. Faça as bolinhas e disponha na assadeira.
Forno pré aquecido 180ºC de 10 a 15 min.

CUPCAKE DE CHOCOLATE



Imagens meramente ilustrativas

Ingredientes:



4 ovos
250g de açúcar
200g de farinha de trigo
180g de iogurte natural
50ml de leite
80g de cacau em pó
2 colheres de chá de fermento
1 colher de chá de bicarbonato
200g de manteiga derretida

Modo de preparo:

1. Coloque todos os ingredientes secos na tigela da batedeira.
2. Adicione os ovos, o iogurte, o leite e misture bem até que a massa fique homogênea.
3. Distribua a massa em forminhas para cupcakes.
4. Leve para assar em forno preaquecido à 180ºC e asse por cerca de 25 minutos ou até estar firme.

RECEITAS

RECEITAS PADRÃO DE TESTE EM LABORATÓRIO

BATEDEIRA

Ingredientes:
1200g de farinha de trigo
960g de água

Modo de preparo:
Juntar todos os ingredientes e misturar batendo com o batedor de massas pesadas por no max. 4min.

RALADOR

Ingredientes:
500g de cenoura
Ralar por 2 minutos, desligar por 2 minutos.
Tempo máximo de operação 4 minutos.

TEMPOS MÁXIMOS DE OPERAÇÃO

ACESSÓRIO	TEMPO MÁXIMO
MASSAS PESADAS	5 MINUTOS
MASSAS MÉDIAS	3 MINUTOS
MASSAS LEVES	2 MINUTOS

A batedeira PBP1200 tem acessórios que podem ser vendidos separadamente, MOEDOR DE CARNE e LÂMINAS DE FATIAR E RALAR.

MOEDOR DE CARNE

(para funcionamento cunsulte guia rápido que acompanha o acessório)

Com esse acessório você pode fazer vários preparos:

- moer carne (fina, média e grossa);
- purê de batata;
- linguiça caseira;
- moer temperos;



LÂMINAS DE FATIAR E RALAR

(para funcionamento cunsulte guia rápido que acompanha o acessório)

Com esse acessório você pode fazer vários preparos:

- ralar queijos e embutidos;
- ralar e fatiar legumes;



Imagens meramente ilustrativas

CERTIFICADO DE GARANTIA ELETROPORTÁTEIS

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*	3 Meses
Garantia adicional	9 Meses
Garantia total**	12 Meses

*A garantia legal é de 3 meses e tem seu início na data de aquisição do produto.
**A garantia total é a soma da garantia legal mais a garantia adicional.

• Os controles remotos terão garantia legal de 3 meses, mais 3 meses garantia adicional, totalizando 6 meses.
• Os acessórios terão somente garantia legal de 3 meses.
• A Fabricante prestará serviços de Assistência Técnica, tantos os gratuitos quanto os remunerados, somente nas localidades onde mantiver Postos Autorizados.
Para que você exerça a garantia constante neste certificado, será necessário informar alguns de seus dados pessoais, como por exemplo: nome, CPF, endereço e telefone às nossas Assistências Técnicas, a fim de que seja aberta ordem de serviço. Em cumprimento à Lei Geral de Proteção de Dados, a Britânia informa que estes dados poderão ser compartilhados com nossos prestadores de serviço, somente quando necessário para a conclusão do atendimento em garantia.
• 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.philco.com.br ou através do SAC (47) 3431-0499. 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 ELETRODOMÉSTICOS S.A.
Rua Hans Dieter Schmidt, 3303 Bloco 3 - Zona Industrial Norte - Joinville/SC - CEP 89219-504
Insc. Est. 24.784.565-8 - CNPJ 76.492.701/0014-71
FABRICADO NA CHINA

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOS PHILCO (47) 3431-0499

Philco

www.philco.com.br

09/26 3311-09-05 053401023 053401040 053402041 053401042 053401039 769562 Rev.5