

CERTIFICADO DE GARANTIA

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*	90 Dias
Garantia adicional*	270 Dias
Garantia total**	360 Dias

*A garantia legal é de 90 dias e tem seu início na data de aquisição do produto.

**A garantia total é a soma da garantia legal mais a garantia adicional.

A Fabricante prestará serviços de Assistência Técnica, tanto os gratuitos quanto os remunerados, somente nas localidades onde mantiver Postos Autorizados. 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.

COR IMPRESSÃO
Preto

BRITANIA ELETRODOMESTICOS S.A
Rua Vergílio Prochnow, 200 Bloco B
Joinville/SC | CEP 89239-195
Insc. Est. 257.125.566
CNPJ 76.492.701/0011-29
INDÚSTRIA BRASILEIRA
04/24 2100-09-05 01000786 Rev.10



(47) 3431-0499
www.philco.com.br

Philco

MANUAL DE INSTRUÇÕES



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA.

Philco

BATEDEIRA
PLANETÁRIA

**PARABÉNS, VOCÊ
ACABA DE ADQUIRIR
UM PRODUTO DE
QUALIDADE PHILCO!**

O APARELHO
DESTINA-SE
SOMENTE PARA
USO DOMÉSTICO

Para garantir o melhor desempenho e durabilidade de seu produto, recomendamos que leia todo o manual antes de utilizá-lo e guarde-o para eventuais consultas.

Este é um manual unificado e atende todas as versões da linha de Batedeiras Planetárias PHP500 e Rubi. Algumas funcionalidades, acessórios e cores podem variar de acordo com o produto adquirido. Verifique os componentes específicos incluídos em seu modelo na caixa unitária do produto.

Advertência

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

- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.



01 INSTRUÇÕES 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, a fim de evitar riscos.

• Este aparelho não foi projetado para ser utilizado 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 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.

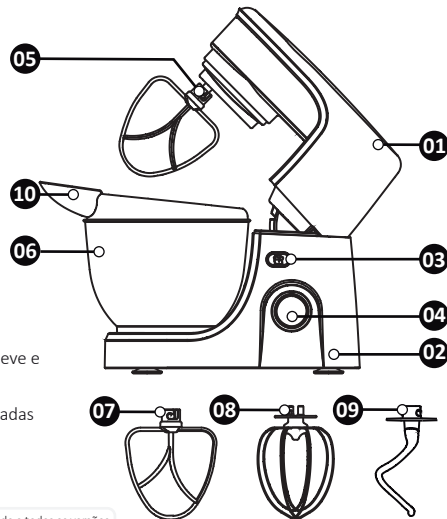
• A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

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

• Não usar a batedeira ao ar livre.

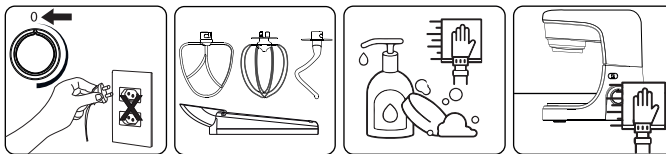
02 COMPONENTES

- 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 de massas leves (bolos e tortas).
- 08 Batedor para claras em neve e cremes leves.
- 09 Batedor para massas pesadas (pizzas, pães, pastéis, etc)
- 10 Dosador



Este é um manual único, e corresponde a todas as versões da linha de batedeiras planetárias PHP500. Por este motivo, algumas funcionalidades, acessórios e cores (nas instruções e imagens) podem variar de acordo com o modelo adquirido. Verifique os componentes específicos incluídos em seu modelo na caixa unitária do produto.

03 ANTES DO PRIMEIRO USO



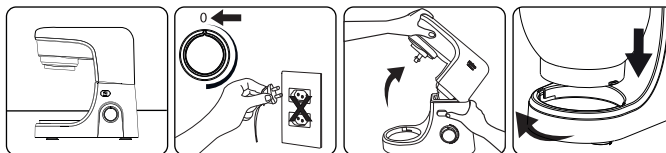
Certifique-se que o plugue esteja desconectado da tomada e o seletor de velocidades na posição 0. (desligado)

Ao retirar da embalagem, limpe as partes removíveis com água morna e detergente neutro.

Para lavar, utilize uma esponja não abrasiva (lado macio) ou um pano. Enxágue com água para tirar o sabão.

O corpo da batedeira deverá ser limpa apenas com um pano úmido.

04 INSTRUÇÕES DE USO

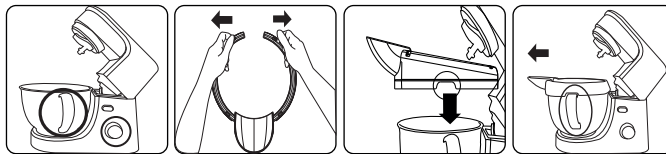


Coloque a batedeira em um local plano e seguro.

Verifique se o plugue está fora da tomada e o seletor de velocidades está na posição de desligado (seta no zero).

Segure a unidade motora e aperte o botão indicado para mover a unidade motora para cima.

Encaixe a tigela sobre a base e gire em sentido anti-horário.

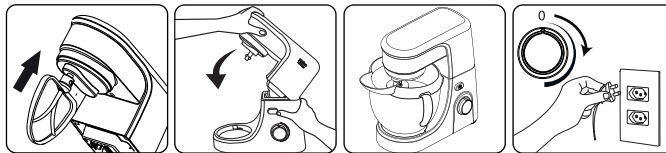


Para tigelas com alça, verifique se a alça está do mesmo lado que o seletor de velocidades.

Segure e afaste as alças do dosador com as duas mãos não deixando passar de 1 cm.

Antes de encaixar o dosador, certifique-se que o rebaixo está de acordo com a alça da tigela.

O dosador deverá ficar nesta posição, com a alça e o dosador encaixados e o bico na direção da figura.



Coloque o batedor, pressionando de baixo para cima, contra a mola do conector e gire-o para a direita.

Segure a unidade motora e aperte o botão indicado para mover a unidade motora para baixo.

Montagem completa.

Para ligar a batedeira, colocar o plugue em uma tomada e girar o seletor de velocidades para a velocidade desejada.

DICAS DE UTILIZAÇÃO

• Para evitar que pedaços de cascas ou ovos estragados sejam incorporados à massa, quebrar os ovos em um recipiente separado antes de misturá-los.

• Não bata a massa em excesso. Seguir sempre as indicações da receita.

• Para auxiliar no preparo, pode-se utilizar o dosador. (Figura 5)

• A temperatura pode influenciar no tempo de uso da batedeira.

• Sempre começar a bater com velocidades baixas e 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.



Figura 5

05 BATEDORES

• Ao colocar os ingredientes no recipiente, certifique-se que a quantidade máxima não seja excedida.

• 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 5min.

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

• Não utilizar velocidades altas para bater massas.

⚠ Atenção:

Tigelas Inox da linha PHP500 e linha Rubi podem ser utilizadas em fornos. As demais tigelas são exclusivas para bater massas.

06 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 a tigela e batedores na máquina de lavar louças

• Limpar a base da batedeira com um pano umedecido.

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

07 RECEITA

Pão Caseiro

Ingredientes

- 750g de farinha
- 75g de azeite de oliva
- 390mL de água morna
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento

Modo de preparo

- Coloque todos os ingredientes na tigela e misture na velocidade máxima por aproximadamente um minuto ou até que a massa fique uniforme.
- Após o preparo, retire a massa da tigela e separe-a em três pedaços iguais.
- Enrole a massa e coloque na forma e cubra com papel filme, repita para as três porções.
- Deixe a massa descansar e crescer por aproximadamente uma hora.
- Retire o papel filme
- Preeaqueça o forno por 15 minutos a 180°C, coloque as formas no forno e deixe assar de 30 a 45 minutos.



O tempo de utilização não deverá exceder 4 minutos. Faça intervalos de 10 minutos entre os ciclos de 4 minutos de utilização.