Certificado de Garantia – Philco

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.
OBS.: Os acessórios terão somente garantia legal de 90 dias

A Fabricante prestará serviços de Assistência Técnica, tantos 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.

Philco
ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

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

Philco

Britânia Eletrodomésticos
Rua Vergílio Porchnow, 200
Pirabeiraba- Joinville/SC
CEP: 89239-195
Insc. Est. 254.861.660
CNPJ 07.019.308/0001-28

09/18 2100-09-05 016523 Rev9

Philco

Manual de Instruções

Linha de Batedeiras

PHP500 | Rubi

Parabéns! Você acaba de adquirir uma batedeira de qualidade Philco!

Parabéns, você acaba de adquirir uma batedeira **PHILCO**! Com ela você consegue melhor rendimento e obtém sempre misturas uniformes, finas e macias, no ponto que quiser, seja qual for a consistência de seus ingredientes.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, leia atentamente as instruções. Após a leitura, guarde o manual para eventuais consultas.

ESTE APARELHO DESTINA-SE EXCLUSIVAMENTE A USO DOMÉSTICO

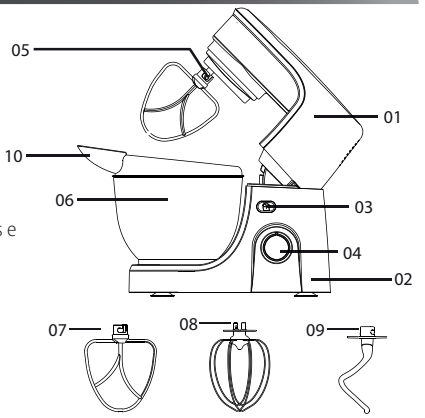
Informações de Segurança

•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 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 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.

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



Antes de utilizar sua batedeira

Antes de usar sua batedeira planetária pela primeira vez, faça os seguintes passos:

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

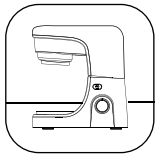
Ao retirar da embalagem, limpe as partes removíveis com **água morna** e **detergente neutro**.

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.**

Atenção!
Este manual de instruções é unificado e atende a todas as batedeiras da **linha PHP500** e **linha Rubi**. Algumas funcionalidades podem não estar presentes no produto adquirido. Verifique a caixa unitária do produto, quais acessórios acompanham cada modelo e efetue a montagem de acordo com o produto adquirido.

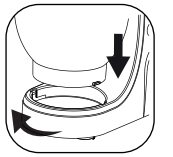
Utilizando a batedeira



Coloque a batedeira em um local plano e seguro.

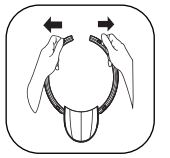
Verifique se o plugue está fora da tomada e o seletor de velocidades está na posição de desligado (seta no zero).

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.

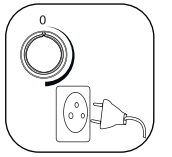
Antes de encaixar o dosador, certifique-se que o rebaixo está de acordo com a alça da tigela.

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.

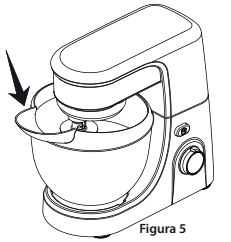


Figura 5

Utilizando os 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 5 minutos.
•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.

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.

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
- Preaqueça o forno por 15 minutos a 180°C, coloque as formas no forno e deixe assar de 30 a 45 minutos.

Após o preparo, deixe sua batedeira esfriar a temperatura ambiente antes de refazer a receita.

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.