

# Philco

MANUAL DE INSTRUÇÕES - UNIFICADO  
WAFFLE MAKER PWM03



# 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**. Recomendamos 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), entre em contato com o nosso SAC em horário comercial.

**SAC PHILCO: (47) 3431-0499**

## INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de um aparelho da linha Philco.

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.

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

## MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Não utilizar o produto quando ele apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.
- Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a voltagem da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma voltagem. Retirar o plugue da tomada elétrica depois de usar o aparelho.
- Não utilizar adaptadores ou benjamins. Sempre ligar o produto direto a uma tomada com o padrão NBR5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um eletricista habilitado.
- Não tocar nas superfícies aquecidas.
- Nunca desligar o aparelho puxando pelo fio. Segurar firmemente o plugue e então puxar para desconectar.
- Não ligar o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos.
- Para se proteger contra o risco de choques elétricos, não mergulhar o plugue, o cordão elétrico ou o corpo do aparelho em água ou em outros líquidos.
- 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.
- Uma atenção constante será necessária durante o funcionamento do aparelho. Não deixar que este seja utilizado por crianças ou perto delas.

- Sempre retirar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado e antes de limpá-lo. Deixar o produto esfriar antes de limpá-lo.
- Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou perto de superfícies aquecidas.
- Não usar o aparelho ao ar livre.
- Não colocar o aparelho perto de bocas (queimadores) a gás ou elétricas ou perto de fornos aquecidos.
- Guardar estas instruções para futuras consultas.
- O uso de acessórios que não sejam originais do aparelho pode prejudicar o funcionamento, causar danos ao usuário e ao produto, além de perda da garantia.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar, o usuário deverá levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.
- Este produto não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

**ESTE APARELHO É DESTINADO APENAS PARA USO DOMÉSTICO**

## SÍMBOLOS



Superfície quente

## COMPONENTES

- 1.Alça;
- 2.Chapas ;
- 3.Luz verde indicadora de aquecimento;
- 4.Seletor de temperatura;
- 5.Luz vermelha indicadora de funcionamento;
- 6.Plugue;
- 7.Cordão elétrico;
- 8.Base do aparelho;
- 9.Corpo do aparelho.



## FUNCIONAMENTO



Não toque nas superfícies metálicas. Devido às altas temperaturas alcançadas, o contato com as partes metálicas podem causar queimaduras. Utilize sempre a alça para manusear o aparelho.

## FUNCIONAMENTO

- Antes de usar o produto pela primeira vez, limpar a superfície das chapas com um pano úmido e deixe secar bem.
  - Conectar o plugue na tomada, a luz vermelha e a verde acenderão, indicando que o aparelho está ligado.
  - Passar manteiga, margarina ou óleo para untar as chapas, utilize um pano ou papel toalha para untar.
  - Ajustar o seletor de temperatura até o nível desejado (ler item **SELETOR DE TEMPERATURA** para maiores informações).
  - Aguardar alguns instantes até que as chapas aqueçam.
  - A luz indicadora de aquecimento (verde) irá apagar.
  - Derramar a massa de waffle na chapa, procurando cobrir toda a superfície, dependendo da receita a ser preparada.
- NOTA:** Tomar cuidado para não derramar a massa fora das chapas pois pode infiltrar no interior do aparelho causando danos.
- Fechar cuidadosamente e aguardar o preparo.
- NOTA:** Durante o preparo, dependendo do tipo da massa, o waffle poderá crescer rapidamente, levantando um pouco a chapa superior. A luz de aquecimento (verde) irá acender e apagar algumas vezes, isso indica o funcionamento do termostato e que o mesmo está controlando a temperatura.
- Ao término do preparo retirar os waffles, usar utensílios de madeira ou plástico para não danificar as chapas antiaderentes.
  - Depois de usar desconectar o plugue da tomada, aguardar o aparelho esfriar e proceder a limpeza.

## SELETOR DE TEMPERATURAS

- Este equipamento possui um seletor de temperatura, podendo ser ajustado para cada tipo de receita.
- Caso o usuário desejar obter um waffle mais dourado e com um tempo menor de preparo, selecionar temperaturas mais elevadas.
- Abaixo segue tabela com dicas de preparo referente à posição de temperatura selecionada.

ESCALA	FAIXA TEMPERATURA	APLICAÇÃO
1 e 2	50°C – 100°C *	Aquecimento de <i>waffle</i>
3 até 6	100°C – 170°C *	Preparo lento, deixando os <i>waffles</i> mais claros
7	170°C – 220°C *	Preparo rápido, deixando os <i>waffles</i> mais dourados

\*Temperaturas meramente indicativas.

## RECEITA DE WAFFLE TRADICIONAL

### **Ingredientes:**

- 1 xícara de leite;
- 1 xícara de farinha de trigo;
- 1 colher (cha) de açúcar;
- 2 colheres rasas (sopa) de manteiga derretida;
- 1 ovo inteiro.

### **Modo de fazer:**

Em um recipiente, misturar a farinha, leite, açúcar, manteiga derretida e a gema.

Bater a clara em neve e adicionar a massa. Misturar até ficar homogeneia. Acrescentar o fermento e misturar novamente.

Com o aparelho pré-aquecido, despejar uma camada fina de mistura suficientemente apenas para cobrir as chapas.

### **Dicas:**

Os waffles podem ser servidos com geléia, mel, chantily, manteiga, requeijão e creme de chocolate.

## WAFFLE DE CHOCOLATE

### **Ingredientes:**

- 1 xícara de farinha de trigo;
- 1/4 colher (chá) de sal;
- 2 colheres (chá) de açúcar;
- 60g de chocolate ao leite em pedaços médios;
- 110ml de leite;
- 1 clara de ovo;
- 1 gema de ovo;
- 2 colheres (sopa) de manteiga derretida;
- ½ colher (chá) de essência de baunilha;
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó;

### **Modo de fazer:**

Peneirar todos os ingredientes secos em uma bacia. Acrescentar o leite, a gema de ovo e a baunilha aos ingredientes e bata até que fiquem bem misturados. Derreta juntos a manteiga e o chocolate no microondas ou fogão, misturando depois na massa e acrescente o fermento. Bata a clara em neve, despeje 1/4 na massa para dar liga e, então, pouco a pouco, acrescente suavemente o resto da clara à massa. Com o aparelho preaquecido, despejar uma camada fina de mistura suficientemente apenas para cobrir as chapas. Servir salpicando com açúcar ou canela em pó ou coberto com creme gelado de baunilha e molho de chocolate.

## WAFFLE DE BATATA COM BACON

### **Ingredientes:**

- 3 xícaras de batata ralada;
- 3 ovos batidos;
- 1 colher (chá) de sal;
- 1 1/2 xícara de farinha de trigo;
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó;
- ½ xícara de óleo de soja;
- 1 xícara de bacon em cubos pequenos;
- 1 colher (sopa) de amido de milho;

### **Modo de fazer:**

Frite o bacon e reserve.

Em outro recipiente, misture os ovos, o óleo, a farinha, o amido de milho e o fermento. Misture tudo muito bem. Acrescente o bacon frito bem sequinho e as batatas escaldadas e raladas, e por último, 2 colheres de sopa da gordura do bacon. Misture e com o aparelho já preaquecido, despejar uma camada fina de mistura suficientemente apenas para cobrir as chapas.

## WAFFLE PÃO DE QUEIJO

### **Ingredientes:**

- 2 ovos
- ½ xícara de óleo
- 1 ½ xícara de leite
- 100g de queijo parmesão ralado
- 1 colher (chá) de sal
- 2 ½ xícaras de polvilho doce

### **Modo de fazer:**

Bata os seguintes ingredientes no liquidificador, os ovos, o leite, o óleo, metade do queijo ralado e o sal.

Com o liquidificador em funcionamento, adicionar lentamente o polvilho e o restante do queijo ralado.

Com o aparelho preaquecido, despejar uma camada fina de mistura suficientemente apenas para cobrir as chapas.

### **Dica:**

Coloque pouca massa no aparelho, para evitar que a mesma esorra na hora do preparo.

## WAFFLE DE BANANA

### **Ingredientes:**

- 2 xícaras de farinha de trigo;
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó;
- 3 colheres (sopa) de margarina derretida;
- 250ml de leite;
- 2 banana picada;
- 3 ovos;
- 4 colheres de açúcar;
- 1 colher (chá) de sal;

### **Modo de fazer:**

Junte em um recipiente todos os ingredientes secos.

Em outro recipiente, misturar o ovo inteiro, a margarina derretida, o leite e a banana picada. Acrescente esta mistura líquida com os ingredientes secos e misture bem.

Com o aparelho preaquecido, despejar uma camada fina de mistura suficientemente apenas para cobrir as chapas.

## WAFFLE DE LEITE CONDENSADO

### **Ingredientes:**

- 1 xícara de margarina derretida,
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 6 ovos, claras e gemas separadas
- 1 ½ xícaras de açúcar
- 1 lata de leite condensado

### **Modo de fazer:**

Junte em um recipiente a farinha, as gemas, o açúcar e o leite condensado.

Adicione a margarina derretida e misture até a massa ficar homogênea.

Bata as claras em neve e misture delicadamente à massa e mexa bem.

Com o aparelho preaquecido, despeje uma camada fina de mistura suficientemente apenas para cobrir as chapas.

## WAFFLE COM PEDAÇOS DE CHOCOLATE

### **Ingredientes:**

- 2 ovos
- 4 colheres (sopa) de açúcar;
- 1 xícara de farinha de trigo;
- 1 xícara de chocolate em barras (picado);
- ½ xícara de leite;
- ½ xícara de amido de milho;
- 2 colheres (sopa) de manteiga derretida;
- 2 colheres (sopa) de fermento químico;
- 1 colher (chá) de canela em pó.

### **Modo de fazer:**

Junte em um recipiente os ingredientes, exceto o chocolate picado e o fermento. misture bem, até formar uma massa homogênea.

Adicione a margarina derretida e misture até a massa ficar homogênea.

Bata as claras em neve e misture delicadamente à massa e mexa bem.

Adicione o chocolate e o fermento e misture utilizando uma colher.

Com o aparelho preaquecido, despeje uma camada fina de mistura suficientemente apenas para cobrir as chapas.

# 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*	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.

- Os controles remotos terão garantia legal de 90 dias, mais 90 dias de garantia adicional, totalizando 180 dias.
- 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](http://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

**BRITÂNIA ELETRODOMÉSTICOS S.A**

Rua Hans Dieter Schmidt, 3303 - Bloco 3 - Zona Industrial Norte - Joinville - SC - CEP 89219-504  
Inscr. Est 24.784.565-8 CNPJ 76.492.701/0014-71

FABRICADO NA CHINA

