

Philco



MANUAL DE INSTRUÇÕES
BATEDEIRAS PLANETÁRIAS PBP1200 TURBO INOX



Philco

INTRODUÇÃO

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

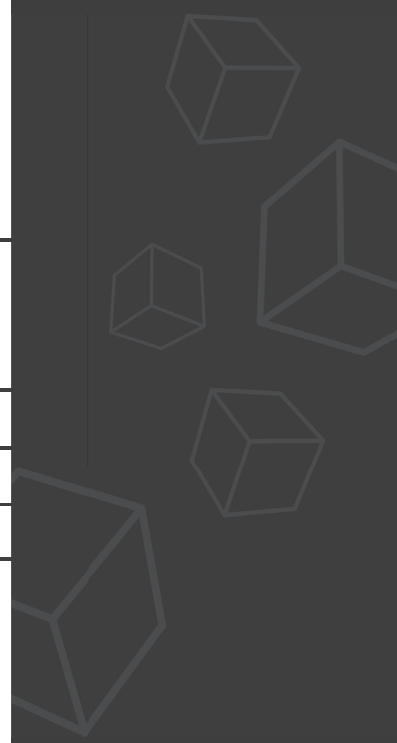
OPERAÇÃO

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

RECEITAS

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), entre em contato com o nosso 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

CUIDADOS DIÁRIOS

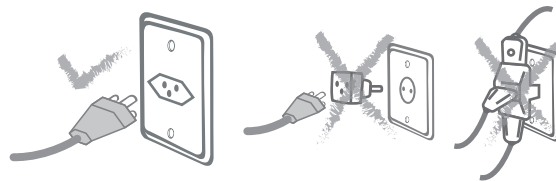
manual.

- 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 bateadeira 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.

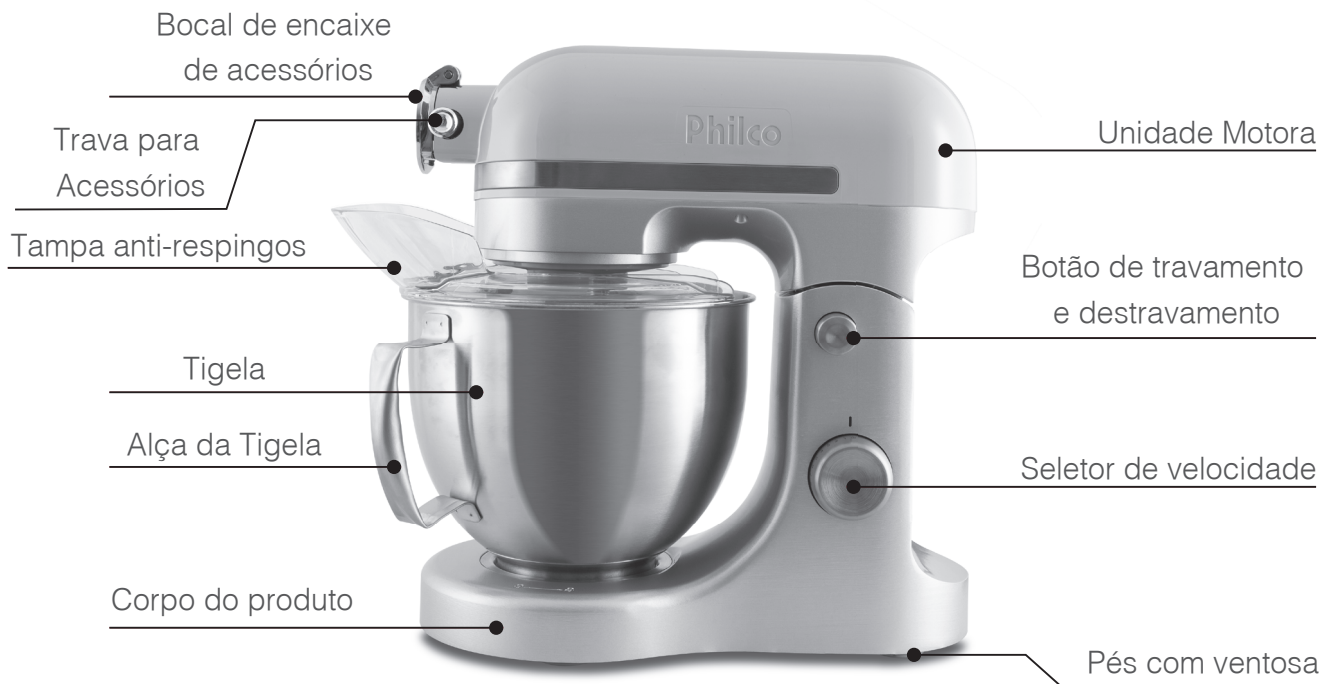
ADVERTÊNCIA



- 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.

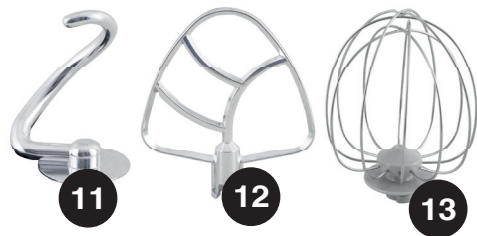
•Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

COMPONENTES



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.

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 "0"

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

02. Instalar o batedor de sua preferência.

03. 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  .

04. 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

OPERAÇÃO



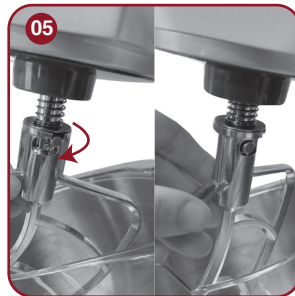
UTILIZANDO A SUA BATEDEIRA

- Usar a Batedeira em um local plano e seguro.
- Assegurar-se de que o seletor de velocidades esteja na posição "0" e o plugue esteja desconectado da tomada elétrica.
- Pressionar o botão de travamento e destravamento, levante a unidade motora até ouvir um "clic".
- 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 retire da base.
- Encaixar a tampa anti-respingos sobre a tigela.
- 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.

- O tempo de operação não deverá exceder 4 minutos. Um intervalo de 10 minutos deverá ser observado entre dois ciclos consecutivos. Ao misturar massas que contenham fermento,



UTILIZANDO A SUA BATEDEIRA

sugerimos selecionar no início uma velocidade baixa e em seguida passar para uma velocidade maior para se obterem melhores resultados.

- 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.

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.



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

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

- 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 e girar sentido horário.
- 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.



- 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.



PÃO FRANCÊS

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 250°C;
7. Fazer um corte superficial e levar para assar com papel alumínio por 25min.;
8. Retirar o papel e deixar dourar



PIZZA DETROIT

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:

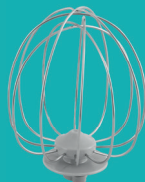
1. Primeiro adicione a muçarela, depois o molho de tomate e fatias de pepperoni.
2. Leve ao forno pre aquecido por 40 minutos a 200C
3. Finalize com folhas de manjeriçom



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. 180°C

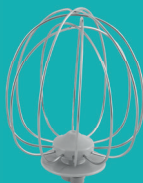
Dica: sirva com sorvete e calda de chocolate



MERENGUE SUÍÇO

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

Ingredientes:

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



Imagens meramente ilustrativas

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 180°C de 10 a 15 min.

CUPCAKE DE CHOCOLATE

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 180°C 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:

1- 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 bateadeira PBP1200 tem acessórios que podem ser vendidos separadamente, MOEDOR DE CARNE e LÂMINAS DE FATIAR E RALAR.

MOEDOR DE CARNE

(para funcionamento consulte 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 consulte 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*	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, 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.

Philco

BRITÂNIA ELETRÔNICOS S.A

Rua Dona Francisca, 12.340 - Bairro Pirabeiraba - Joinville/SC
CEP 89.239-270 - Insc. Est. 254.861.660 - CNPJ 07.019.308/0001-28
FABRICADO NA CHINA

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR PHILCO (47) 3431-0499

Philco
www.philco.com.br