

A Fabricante solicita ao consumidor a leitura prévia do Manual de Instruções para a melhor utilização do produto. A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados sob efeito de garantia.

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 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, 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.
- 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.



ADVERTÊNCIA

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

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



COR IMPRESSÃO
Preto

Rua Dona Francisca, 12340
Bairro Pirabeiraba - Joinville/SC
CEP 89.239-270 | IE 254.861.652

TAMANHO
210*200mm

INDUSTRIA BRASILEIRA
01/25 6613 00 05 01001299 Rev1



Imagens meramente ilustrativas.

BATEDEIRA
PLANETÁRIA

O APARELHO
DESTINA-SE
SOMENTE PARA
USO DOMÉSTICO

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

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.** Algumas funcionalidades, acessórios e cores podem variar de acordo com o produto adquirido. Verifique os componentes na caixa unitária do produto.

01. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

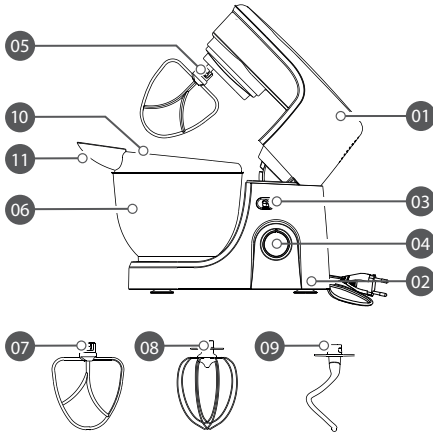
- Não utilize o aparelho se houver danos no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir peças danificadas, procure a Assistência Técnica Autorizada para evitar riscos.
- Para evitar choques elétricos, não mergulhe o cordão elétrico, o plugue ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido. Isso pode causar acidentes pessoais ou danos ao produto.
- Este aparelho não foi projetado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- Desligue o aparelho antes de conectá-lo ou desconectá-lo da tomada elétrica. Nunca

puxe pelo cordão elétrico para desconectar. Segure firmemente o plugue e então puxe para desconectá-lo. Retire o plugue da tomada ao limpar o aparelho ou ao instalar acessórios.

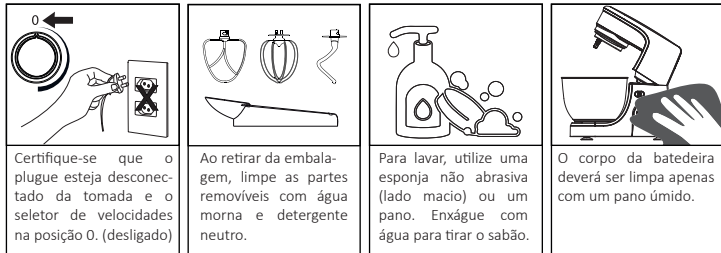
- Evite todo contato com as partes móveis do aparelho. Mantenha as mãos, tecidos, espátulas e outros utensílios longe dos batedores durante o funcionamento para evitar acidentes pessoais ou danos ao aparelho.
- Utilize a batedeira apenas para os fins a que se destina. Não use para outros propósitos.
- Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tente consertar o aparelho. Se necessário, leve-o à Assistência Técnica Autorizada.
- Não deixe o cordão elétrico pendente de bordas de mesas ou balcões, nem tocar superfícies aquecidas, como fogões.
- Não utilize a batedeira ao ar livre.

02. COMPONENTES

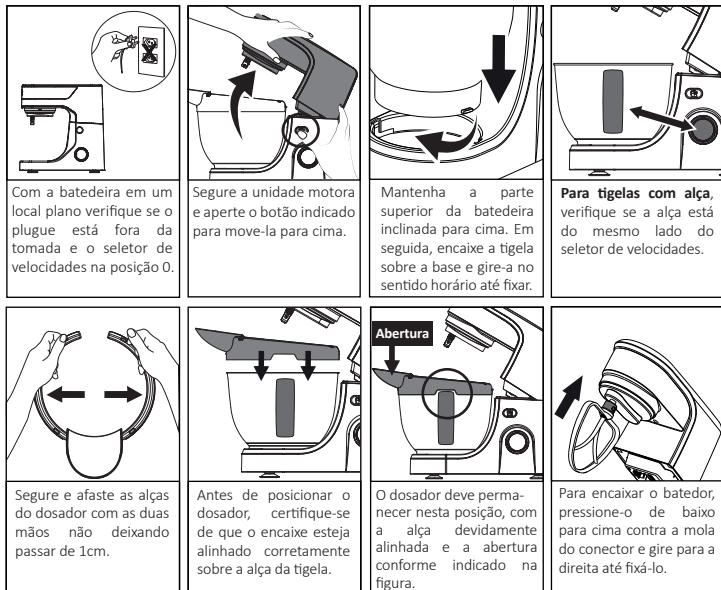
01. Unidade motora.
02. Corpo do aparelho.
03. Botão de travamento e destravamento.
04. Seletor de velocidades.
05. Conector dos batedores.
06. Tigela.
07. Batedor de massas leves (bolos e tortas).
08. Batedor para claras em neve e cremes leves.
09. Batedor para massas pesadas (pizzas, pães, pastéis, etc)
10. Dosador
11. Abertura funcional
12. Plugue e cordão elétrico



03. ANTES DO PRIMEIRO USO



04. INSTRUÇÕES DE USO



ATENÇÃO

Tigelas Inox podem ser utilizadas em fornos. As demais tigelas são exclusivas para bater massas.



DICAS DE USO

- Para evitar que pedaços de cascas ou ovos estragados sejam incorporados à massa, quebre os ovos em um recipiente separado antes de misturá-los.
- Não bata a massa em excesso. Siga sempre as instruções da receita.
- Para facilitar o preparo, utilize o dosador (veja a figura ao lado).
- A temperatura ambiente pode influenciar o tempo de uso da batedeira.
- Sempre comece a bater a massa em velocidades baixas, aumentando gradativamente conforme as orientações da receita.
- Ao preparar bolos, adicione primeiro os ingredientes líquidos e, em seguida, os secos. Isso ajuda a evitar que a massa grude no fundo da tigela.



05. BATEDORES

- Nunca utilize o batedor de claras em neve para preparar massas.
- Após adicionar os ingredientes, inicie o processo na velocidade mínima por aproximadamente 10 segundos e aumente gradualmente.
- Para bater claras em neve, ajuste o seletor na velocidade máxima por cerca de 5 minutos após adicionar os ingredientes.
- Evite utilizar altas velocidades ao bater massas, pois isso pode comprometer a textura.
- Certifique-se de que a quantidade máxima não seja excedida ao colocar os ingredientes no recipiente.

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.
- Passe um pano levemente umedecido na superfície externa da unidade motora e seque-a com um pano macio e seco. Não utilize produtos abrasivos, como álcool.
- Lave a tigela e os batedores com água morna e detergente neutro. Em seguida, seque-os.
- Nunca lave a tigela e os 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.