

CERTIFICADO DE GARANTIA

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:

ELETOPORTÁTEIS

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.

COR IMPRESSÃO Preto	Rua Dona Francisca, 12340 Bairro Pirabeiraba- Joinville/SC CEP 89.239-270 IE 254.861.652
TAMANHO 295*185mm	INDUSTRIA BRASILEIRA 10/24 2100 00 05 01001107 Rev11



Philco

Philco

MANUAL DE INSTRUÇÕES



IMAGEM APENAS ILUSTRATIVA

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 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 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 cabo 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.

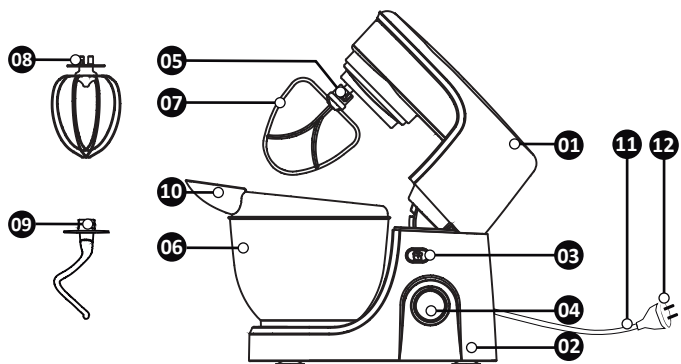
• Não deixe o cordão elétrico pendente de bordas de mesas ou balcões, nem tocar superfícies aquecidas, como fogões.

• Não utilize a batedeira ao ar livre.

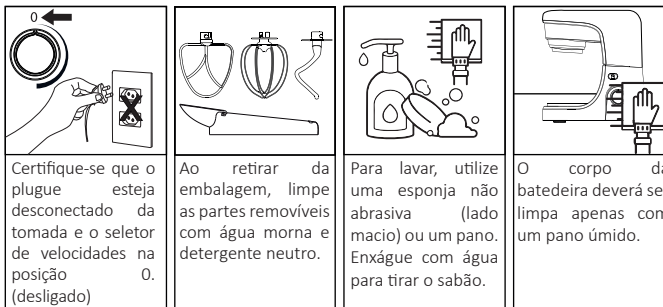
02. COMPONENTES

Este é um manual único, e corresponde a todas as versões da linha de batedeiras planetárias. 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.

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



03. ANTES DO PRIMEIRO USO



04. INSTRUÇÕES DE USO



DICAS DE UTILIZAÇÃO

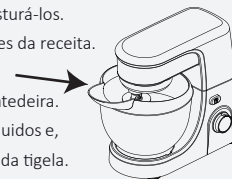
• Para evitar que pedaços de casca ou ovos estragados sejam incorporados à massa, quebre os ovos em um recipiente separado antes de misturá-los.

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

• Para auxiliar no preparo, você pode utilizar o dosador.

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

• Ao preparar bolos, adicione primeiro os ingredientes líquidos e, depois, os secos. Isso evita que a massa grude no fundo da tigela.



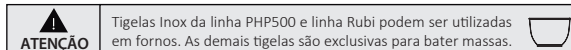
05. BATEDORES

• Jamais utilize o batedor de claras em neve para preparar massas.

• Após adicionar os ingredientes, inicie o processo com a velocidade mínima por cerca de 10 segundos, aumentando gradualmente.

• Para bater claras em neve, após adicionar os ingredientes, ajuste o seletor na velocidade máxima por aproximadamente 5 minutos.

• Evite o uso de altas velocidades ao 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.

• 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.