



Philco

TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Batedeira Power Chef

Movimento Planetário



INTRODUÇÃO

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.

NOTA: 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.

ESTE APARELHO DESTINA-SE EXCLUSIVAMENTE A USO DOMÉSTICO

INSTRUÇÕES 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.
- 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.
- Para se evitar o risco de choques elétricos, não mergulhar a batedeira em água ou outros líquidos. Isto poderá provocar acidentes pessoais ou 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.
- O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a tensão da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma tensão.
- Não utilizar adaptadores e 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 eletricitista habilitado.
- 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.
- 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.
- Para se evitar o risco de choques elétricos, não mergulhar a batedeira em água ou outros líquidos. Isto poderá provocar acidentes pessoais ou 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.
- O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a tensão da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma tensão.
- Não utilizar adaptadores e 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 eletricitista habilitado.



ADVERTÊNCIA

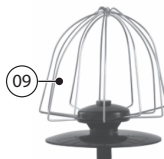
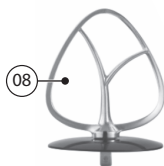


- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

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

COMPONENTES

- 01.** Unidade motora.
- 02.** Corpo do aparelho.
- 03.** Alavanca de travamento e destravamento.
- 04.** Seletor de velocidades.
- 05.** Conector dos batedores.
- 06.** Tijela.
- 07.** Base antiderrapante.
- 08.** Batedores para claras em neve e cremes.
- 09.** Batedores para massas pesadas (pizzas, pães, pastéis, etc).
- 10.** Batedores para massas leves e tortas.



ANTES DE UTILIZAR A SUA BATEDEIRA

Antes de montar a batedeira, lavar os batedores e a tigela com água morna e detergente neutro. Secá-los completamente.

Certificar-se de que o cordão elétrico esteja desconectado da tomada elétrica e que o seletor de velocidades esteja na posição "0"

1. Segurar a unidade motora e puxá-la para trás pressionando o alavanca de travamento.
2. Instalar o batedor de sua preferência.
3. 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.
4. Para abaixar a unidade motora pressionar a alavanca de travamento, segurar a unidade motora com a outra mão e soltar com cuidado para baixo .

UTILIZANDO A SUA BATEDEIRA

- Assegurar-se de que o seletor de velocidades esteja na posição "0" e o plugue esteja desconectado da tomada elétrica.
- Pressionar a alavanca de travamento e destravamento, levante a unidade motora até ouvir um "clic".
- A tigela deve ser fixada ao aparelho por meio de rosca.
- 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 a alavanca de travamento e destravamento, deixe -a descer suavemente até travar.
- Conecte o plugue a tomada elétrica e gire o seletor para a velocidade de sua preferência. A batedeira começará a funcionar.

Notas: *Durante a operação, não introduzir facas, colheres de metal, garfos ou outros objetos na tigela.*

- O tempo de operação não deverá exceder 6 minutos. Um intervalo de 10 minutos deverá ser observado entre dois ciclos consecutivos. Ao misturar massas que contenham fermento, sugerimos selecionar no início uma velocidade baixa e em seguida passar para uma velocidade maior para se obterem melhores resultados.
- Quando tiver acabado de bater, colocar o seletor de velocidades na posição "0" e retirar o plugue da tomada elétrica.
- Manter pressionado a alavanca 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.

Nota: *Só remover os batedores se o seletor de velocidades estiver na posição "0" e o plugue estiver desconectado da tomada elétrica.*

MISTURAR OU AMASSAR MASSAS

- Após colocar os ingredientes, deve-se posicionar o seletor de velocidades na posição 1 por aproximadamente 10 segundos, na posição 2 por mais 10 segundos e por fim, em velocidade 3 por aproximadamente 3 minutos.
 - Ao colocar os ingredientes no recipiente, certifique-se que a quantidade máxima não seja excedida. A quantidade máxima de farinha é de 1500g.
- Nunca utilizar o batedor para clara em neve para bater massas.

CLARAS EM NEVE

Para bater claras em neve, após colocar os ingredientes, deve-se colocar o seletor de velocidades na posição 4-6 por aproximadamente 5 minutos. A quantidade mínima é de 3 ovos e a máxima de 24 ovos.

DICAS IMPORTANTES

- 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.
- 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.

Batedor de massas leves

Pão de queijo

Ingredientes:

- 500g de polvilho azedo
- 300ml de leite
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 ovos
- 200g de queijo ralado
- 1 colher (chá) de sal

Modo de preparo:

- Coloque os ingrediente em sequência na batedeira e bata por 90 segundos em velocidade máxima.
- Unte as forminhas e óleo e coloque a massa, leve ao forno por 20 minutos a 180°C.
- Retire com cuidado para não se queimar e sirva.

Bolo de chocolate e uva-passas

Ingredientes

- 350g de farinha de trigo
- 250g de açúcar
- 6 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 6 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 50g de nozes trituradas
- 50g de uvas-passa
- 2 ovos
- 200ml de leite
- 1 colher (sopa) de fermento

Modo de preparo:

- Coloque os ingredientes - menos o fermento - na tigela e bata em velocidade máxima por 1 minuto.
- Adicione o fermento e misture levemente na massa.
- Coloque a massa em uma forma untada com óleo e farinha de trigo e leve para assar em temperatura de 170°C em 45 minutos.
- Retire com cuidado para não se queimar e sirva.

Batedor de massas pesadas

Pão

Ingredientes:

- 1kg de farinha de trigo;
- 3 ovos;
- 600ml de água;
- 1 ½ colheres de sopa de fermento biológico seco.

Modo de Preparo:

- Coloque todos os ingredientes na bacia.
- Bata na sua Batedeira Power Chef utilizando o batedor de massa pesado, na velocidade máxima por 1 minuto.
- Após preparo, retire a massa da bacia e separe-a em três pedaços iguais.
- Forre uma superfície plana com farinha e sove a massa.
- Enrole e coloque na forma, repita para as três porções
- Deixe a massa descansar e crescer por cerca 30 minutos. Pré aqueça o forno por 15 minutos a 180°C, coloque as formas e deixe assar de 30 a 45 minutos.

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

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. Os batedores poderão ser lavados em um lava-louças. Nunca lavar a tigela no lava-louças.
- Limpar a base da batedeira com um pano umedecido.

Cuidado: *A batedeira não deverá ser mergulhada em água ou outros líquidos.*

PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE

Você pode contribuir para a proteção do meio ambiente.

Lembre-se de respeitar a legislação local: entregar seus equipamentos fora de uso em um centro de descartes.

www.philco.com.br



0800 645 8300