



Nº	MODIFICAÇÃO	POR	DATA
0	Liberação de Arquivo	Ari Jr	18-12-2014

This page should not be printed.

This document is property of Britânia
AND CAN NOT BE USED BY A THIRD PARTY

PROJ.		DATA		MATERIAL	QUANTIDADE	
DES.	Julia M.	DATA	30-03-2015	TRATAMENTO	TOL. Ñ ESPECIF.	ESCALA
VERIF.	Alexandre	DATA	30-03-2015			SEM ESCALA
APROV.	Fernanda C.	DATA	30-03-2015	PRODUTO	ESTRUTURA	FOLHA
				Batedeira PH600 Turbo	752006	1/1
				TÍTULO	NÚMERO	REV
				Folheto de instruções - <i>User Manual</i>	1629-09-05	



Philco

TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

PH600 TURBO

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. 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.

! ADVERTÊNCIA

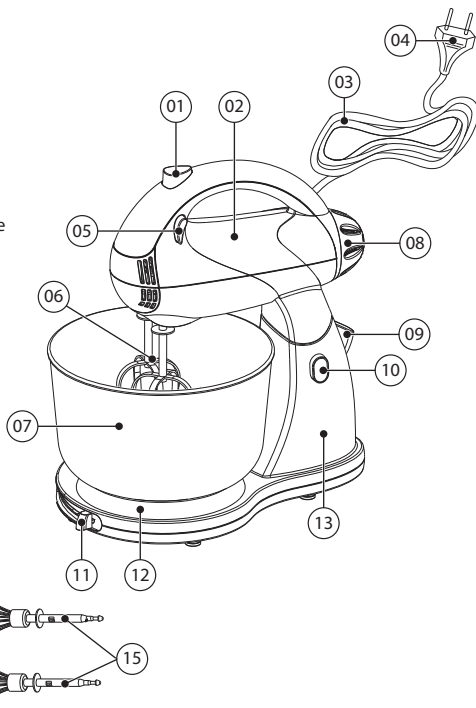


- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

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

COMPONENTES

01. Botão turbo;
02. Unidade motora;
03. Cordão elétrico;
04. Plugue;
05. Botão ejetor dos batedores;
06. Batedores para massas leves;
07. Tigela;
08. Seletor de velocidades;
09. Botão para desengate da unidade motora;
10. Botão de travamento da unidade motora;
11. Chave deslizante para ajuste de posição das tigelas;
12. Base giratória;
13. Base do aparelho;
14. Batedores para massas pesadas;
15. Batedores para claras em neve.



ANTES DE USAR SUA BATEDEIRA

Antes de montar a batedeira, lavar os batedores e a tigela com água quente (morna). 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- Encaixar a unidade motora na base da batedeira, como indicado na Fig. 1. Ouvir-se-á um "clique" quando a unidade motora estiver na posição correta.

Nota: Para retirar a unidade motora da base pressionar com firmeza o botão para desencaixe da unidade motora e puxá-la na direção indicada pela flecha (Fig.2).

2- Segurar a unidade motora e puxá-la para trás pressionando o botão de travamento (Fig.3).

3- Instalar os batedores de sua preferência. Os batedores para massas leves e os batedores para claras em neve poderão ser instalados em quaisquer dos orifícios, pois são idênticos.

4- Posicionar a chave deslizante de acordo com a tigela que for utilizar. Se for utilizar a tigela que acompanha o produto, posicionar a chave na posição indicada pela figura com a tigela maior. Da mesma forma, se for utilizar outra tigela menor, posicionar a chave na posição com a figura da tigela menor.

Nota: Para mover a chave, primeiro pressioná-la de cima para baixo e só depois deslizá-la lateralmente.

5- Encaixar a tigela sobre a base giratória. Para isso, segurar a base giratória com uma das mãos e girar a tigela no sentido horário até o seu travamento.

6- Para abaixar a unidade motora pressionar o botão de travamento, segurar a unidade motora com a outra mão e soltar com cuidado para baixo (Fig. 4).

BATEDORES PARA MASSAS PESADAS.

Ao instalar os batedores para massas pesadas deve ser observada a posição correta para montagem dos mesmos (fig. 5). Observar as indicações localizadas nas laterais da unidade motora, próximas ao encaixe dos batedores.

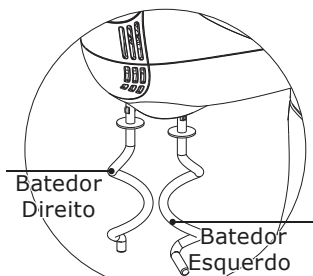


Fig. 5

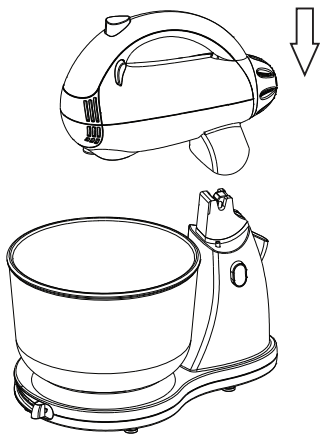


Fig.1

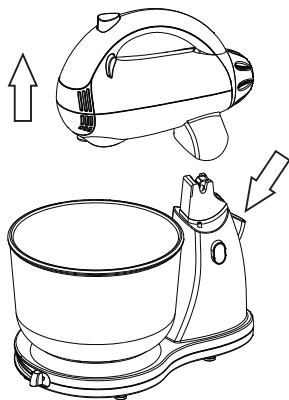


Fig.2

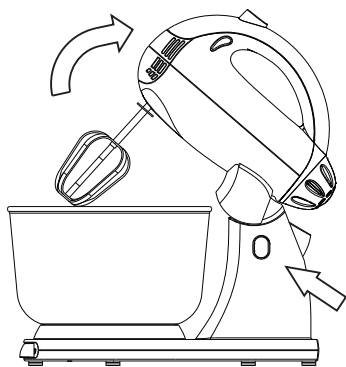


Fig.3

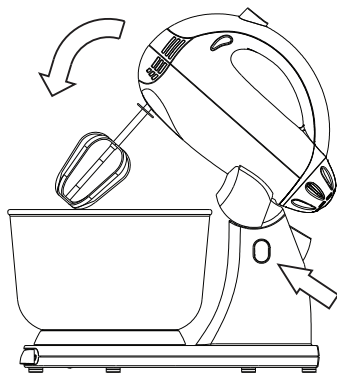


Fig.4

USANDO SUA BATEDEIRA

1- Assegurar-se de que o seletor de velocidades esteja na posição "0" e conectar o cordão elétrico à tomada elétrica.

2- Girar o seletor para a velocidade de sua preferência. A batedeira começará a funcionar. A velocidade máxima será atingida se o botão turbo for pressionado a qualquer momento.

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

Dependendo da viscosidade da massa que estiver sendo preparada, a tigela poderá não girar automaticamente. Neste caso pode ser necessário girar a tigela manualmente.

Como a tigela gira livremente, recomenda-se controlar manualmente a velocidade de rotação da tigela quando esta se tornar muito alta, evitando assim que a massa respingue.

3- 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.

4- Quando estiver acabado de bater, colocar o seletor de velocidades na posição "0" e retirar o plugue da tomada elétrica.

5- Manter pressionado o botão de travamento, liberar a unidade motora e puxá-la para trás até travá-la.

6- Se necessário, pode-se retirar o excesso de massa dos batedores com uma espátula plástica ou de madeira.

7- Segurar os batedores com uma das mãos e pressionar firmemente com a outra o botão ejetor para soltá-los.

Nota: Só remover os batedores se o seletor de velocidades estiver na posição "0" (desligado).

RECEITA

Massa de Pizza

Ingredientes:

- 285ml de água;
- 400g de farinha de trigo;
- 1 pitada de sal;

Modo de preparo:

- Colocar todos os ingredientes na tigela da batedeira utilizando o acessório para massa pesada.
- Selecionar a velocidade máxima por 1min e 50seg.

- Retirar a massa e em superfície enfarinhada abrir a massa em formato redondo na espessura e tamanho de sua preferência
- Levar ao forno a 180°C por 20 minutos.
- Retirar e montar a pizza com a cobertura de sua preferência e retornar ao forno por mais 25 minutos a 180°C.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- 1- Retirar o plugue da tomada elétrica e deixar a batedeira esfriar completamente antes de limpá-la.
- 2- Passar um tecido levemente umedecido na superfície exterior da unidade motora e secá-la com um tecido macio e seco.
- 3- Lavar a tigela e os batedores com água quente e sabão e em seguida enxugá-los. Os batedores poderão ser lavados em um lava-louças. Nunca lavar a tigela no lava-louças.
- 4- Limpar a base da batedeira com um pano umedecido.

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

DICAS IMPORTANTES

- 1- 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.
- 2- 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.
- 3- 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.
- 4- 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.
- 5- Sempre começar a bater com velocidades baixas. Aumentar gradativamente a velocidade seguindo as indicações da receita.

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

