

• 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 dos secos. Isso evita que a massa grude no fundo da tigela.

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. Nunca lavar os batedores e a tigela na máquina lava-louças.

• Limpar a base da batedeira com um pano umedecido.

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

RECEITA

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
- Preaqueça o forno por 15 minutos a 180°C, coloque as formas no forno e deixe assar de 30 a 45 minutos.

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

05

CERTIFICADO DE GARANTIA

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	630 Dias
GARANTIA TOTAL**	720 Dias

*A GARANTIA LEGAL É DE 90 DIAS E TÊM 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, tantos os gratuitos quanto os

06

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, ao Posto Autorizado mais próximo conforme relação em anexo. 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.).

07

fun kitchen

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Batedeiras Space Max



fun kitchen

ATENDIMENTO AO
CONSUMIDOR

(47) 3431-0499
www.philco.com.br

Rua Vergílio Prochnow,
200, Bloco B - Joinville - SC
CEP 89239-270
Insc. Est. 257.125.566
CNPJ 76.492.701/0011-29
INDÚSTRIA BRASILEIRA

03/19 3108-09-05 016049 Rev.2

! 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.

INTRODUÇÃO

Parabéns você acaba de adquirir uma batedeira Philco! Com ela, você consegue melhor rendimento e obtém sempre misturas uniformes, finas e macias, no ponto que você quiser, seja qual for a consistência dos ingredientes. Use a Batedeira Planetária como uma grande aliada na sua cozinha.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções, guardá-lo para eventuais consultas.

SOMENTE 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.

• 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 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.

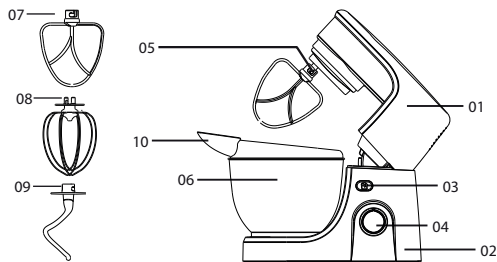
01

• 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.

COMPONENTES

- | | |
|--|--|
| 01. Unidade motora. | 07. Batedor de massas leves (bolos e tortas). |
| 02. Corpo do aparelho. | 08. Batedor para claras em neve e cremes leves. |
| 03. Botão de travamento e destravamento. | 09. Batedor para massas pesadas (pizzas, pães, pastéis, etc) |
| 04. Seletor de velocidades. | 10. Tampa anti-respingos |
| 05. Conector dos batedores. | |
| 06. Tigela plástica / inox / vidro | |



ATENÇÃO: Este manual de instruções é unificado e atende a todas batedeiras da Space Max. Algumas funcionalidades podem não estar presentes no produto adquirido. Verifique na caixa unitária quais acessórios acompanham cada modelo e efetue a montagem de acordo com produto adquirido.

ANTES DE USAR SUA BATEDEIRA

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 "Desligado"

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

02

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 o botão de travamento, segurar a unidade motora com a outra mão e soltar com cuidado para baixo.

UTILIZAÇÃO SUA BATEDEIRA

• Usar a Batedeira em um local plano e seguro

• Assegurar-se de que o seletor de velocidades esteja na posição "Desligado" e o plugue esteja desconectado da tomada elétrica.

• Pressionar o botão de travamento e destravamento, levante a unidade motora até ouvir um "clic".

• Encaixar a tigela sobre a base e girar no sentido horário para travar. Para retirar a tigela apenas gire em sentido anti-horário e retirar da base. (Figura 1)

• Encaixar a tampa anti-respingos sobre a tigela.

• 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. (Figura 2)

• Para abaixar a unidade motora, segure a mesma, e pressionando o botão de travamento e destravamento, deixe -a descer suavemente até travar. (Figura 3)

• Conecte o plugue a tomada elétrica e gire o seletor para a velocidade de sua preferência. A batedeira começará a funcionar. (Figura 4)

Nota: 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, 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 "Desligado" 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.

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

Atenção: Não apertar o botão de articulação com o produto ligado.

03

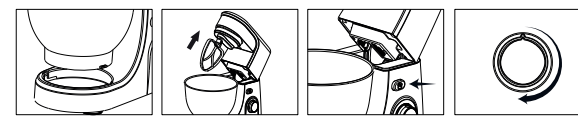


Figura 1

Figura 2

Figura 3

Figura 4

MISTURAR OS AMASSAR MASSAR

• Após colocar os ingredientes, deve-se utilizar velocidade mínima por aproximadamente 10 segundos, e ir aumentando lentamente.

NOTA: Não utilizar velocidades altas para bater massas.

• Ao colocar os ingredientes no recipiente, certifique-se que a quantidade máxima não seja excedida.

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 velocidade máxima por aproximadamente 2 minutos.

DICAS IMPORTANTES

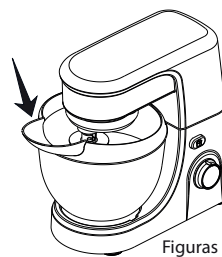
• Ingredientes que foram gelados (resfriados), como, por exemplo, manteiga e ovos, deverão estar na temperatura ambiente antes de serem batidos. Retirar estes ingredientes da geladeira com antecedência.

• 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.

• Para auxiliar no preparo, pode-se utilizar a tampa anti-respingos. (Figura 5)

• 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.



Figuras 5

04