

N°	MODIFICAÇÃO	POR	DATA
0	Arquivo Liberado	Ari Jr.	04-07-2012
1	Alteração da capa	Dieli	24-07-2012



www.philco.com.br

Philco
TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.



07/12 861-09-05 779542 REV. 1

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Batedeira
Paris
Inox N

www.philco.com.br/FaleConosco.aspx

ESTE DESENHO É PROPRIEDADE EXCLUSIVA DA BRITÂNIA ELETRDOMÉSTICOS LTDA. E NÃO PODERÁ SER UTILIZADO POR TERCEIROS

DES.	Ari Jr.	DATA	04-07-2012	TRATAMENTO	QUANTIDADE	
VERIF.	Diogo S.	DATA	04-07-2012	PRODUTO	TOL. Ñ ESPECIF.	ESCALA
APROV.	Kelly	DATA	04-07-2012	Batedeira Paris Inox N	ESTRUTURA	SEM ESCALA
Philco				TÍTULO	FOLHA	REV.
				Folheto de Instrução / User Manual	779542	1/1
				NÚMERO	861 09 05	

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de um produto Philco.

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 precisa ser guardado para eventuais consultas.

 **Antes de ligar o aparelho verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do aparelho.**

CUIDADOS

- Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano no cordão elétrico, no plugue nem em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, o usuário deverá procurar a *Assistência Técnica Autorizada*.
- Verificar se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta localizada no aparelho.
- Para se proteger contra o choque elétrico, o usuário não poderá mergulhar o cordão elétrico nem o plugue em água ou em outro líquido.
- Não ligar o aparelho sobre superfícies molhadas nem ligá-lo com as mãos úmidas.
- Não é recomendado o uso do aparelho por crianças, ou pessoas incapacitadas sem o devido acompanhamento.
- Evitar o contato e manter os cabelos, as roupas e outros utensílios longe das partes móveis do aparelho.
- Não pôr o dedo nem qualquer objeto dentro dos batedores, mesmo que o aparelho esteja desligado.
- Desligar e retirar o plugue da tomada elétrica quando não estiver usando o aparelho.
- Para desligar, posicionar a chave de velocidades na posição zero e retirar o plugue da tomada elétrica. Sempre desconectar segurando pelo plugue, nunca puxar pelo cordão elétrico.
- Este aparelho não foi projetado para ser utilizado 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.
- Quando for limpar o aparelho retirar o plugue da tomada elétrica.
- O uso de peças que não sejam originais do aparelho pode prejudicar o funcionamento dele e causar danos ao usuário e a ao produto, além de causar perda da garantia normal de fábrica.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, jamais tentar consertar o produto em casa. Caso necessário, o usuário deverá 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.

COMPONENTES

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| 1) Botão ejetor | 11) Batedores para massas leves |
| 2) Seletor de velocidades | 12) Batedores para massas Pesadas |
| 3) Corpo | 13) Pés antiderrapantes |
| 4) Plataforma | 14) Tigela em Inox |
| 5) Botão para retirar o Corpo | 15) Acessório Raspador |
| 6) Botão de inclinação da plataforma | |
| 7) Tampa da Tigela | |
| 8) Tigela de plástico | |
| 9) Peneira | |
| 10) Batedores para clara em neve | |



MONTAGEM

Antes de iniciar a montagem ou encaixar qualquer acessório, certifique-se que o aparelho esteja desligado e o plugue retirado da tomada elétrica.



- Encaixe o acessório batedor.
- Note que o batedor com a engrenagem deve ser inserido no orifício direito do aparelho.



- Encaixe primeiramente a parte frontal do corpo da batedeira na plataforma e puxe-a levemente para trás e para baixo até travar.



- Caso queira utilizar a tampa da tigela, ela deve ser montada neste momento, para isso, a tampa deve ser encaixada logo abaixo da plataforma.
- Note que existe guias na parte inferior da plataforma, onde será encaixada a tampa.

MONTAGEM



- Com a plataforma ainda levantada, encaixe a tigela à base.



- Aperte novamente o botão de inclinação da plataforma, segurando-a simultaneamente para baixar a plataforma. A tampa deverá encaixar perfeitamente sobre a tigela.



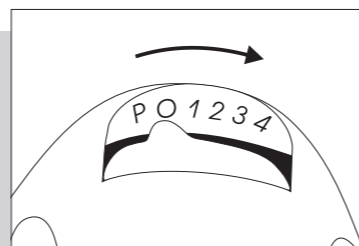
- Caso necessite utilizar o acessório raspador, encaixe-o no batedor esquerdo como mostrado na figura ao lado.
- **Obs.:** Este acessório serve para raspar as paredes da tigela durante o preparo da receita.
- Ele não deve ser utilizado com massas pesadas.
- Não utilizar a tampa da tigela juntamente com este acessório.
- O acessório deve ser utilizado somente com a tigela de Inox 4L.

MONTAGEM



- Para utilizar a peneira, encaixe-a primeiramente na plataforma e depois na tigela.

FUNCIONAMENTO



- Após o aparelho estar devidamente montado, conecte o plugue a tomada elétrica e desloque o botão de velocidades para a direita até a velocidade desejada.
- Note que a tigela começará girar automaticamente, proporcionando assim uma melhor mistura dos ingredientes.






DICAS

Algumas receitas começam com uma consistência líquida (leve) e com o tempo tornam-se mais pesadas, nesses casos comece com a velocidade mínima e vá aumentando progressivamente para a velocidade adequada a receita.

Você pode usar o recurso "Pulsar", para dar o "toque final" em receitas como chantilly.

DICAS DE USO

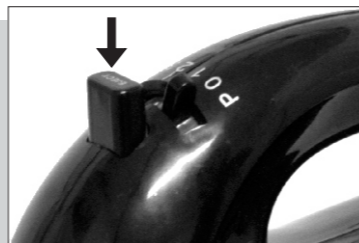
• Escolha a velocidade de acordo com a utilização necessária.

VELOCIDADE	FUNÇÃO	EXEMPLOS DE USO	USO CONTÍNUO
0	liga / desliga		tempo máximo
1 (baixa)	 misturar	misturar líquidos e alimentos secos	5 min
2 (média baixa)	 agitar	preparar molhos e pudins	8 min
3 (média)	 homogeneizar	misturar manteiga com açúcar, purês, biscoitos e glacês	6 min
4 (alta)	 bater	tortas, pães, pizzas, esfirras e sequilhos	8 min
4 (alta)	 bater cremes	claras em neve, suspiros e chantily	10 min
pulsar	pressionando o botão "pulsar" a velocidade da sua batedeira será elevada instantaneamente a potência máxima, esta função necessita que o botão permaneça pressionado durante o período de operação.		

Obs.: O tempo de duração da operação varia conforme a quantidade dos ingredientes e a consistência desejada.

Após o uso contínuo do aparelho é necessário deixá-lo em descanso por 15 minutos para seu resfriamento antes de operá-lo novamente.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO



- Antes de limpar o aparelho retire o plugue da tomada.
- O corpo do aparelho deve ser limpo com pano úmido e nunca imergido na água, as outras peças devem ser limpas normalmente com água e detergente.
- Remova os batedores para lavá-los. Para isso, deve-se retirar o corpo da plataforma e posteriormente pressionar o botão ejetor conforme figura ao lado.
- Não use produtos abrasivos, álcool, saponáceos, ou qualquer tipo de solvente, pois podem danificar o aparelho.