

CERTIFICADO DE GARANTIA ELETROPORTÁTEIS

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	270 Dias
GARANTIA TOTAL**	360 Dias

*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.

•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 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 do manual.
- 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.

⚠ 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.



12/18 3385-09-05 010851 Rev.3

Philco

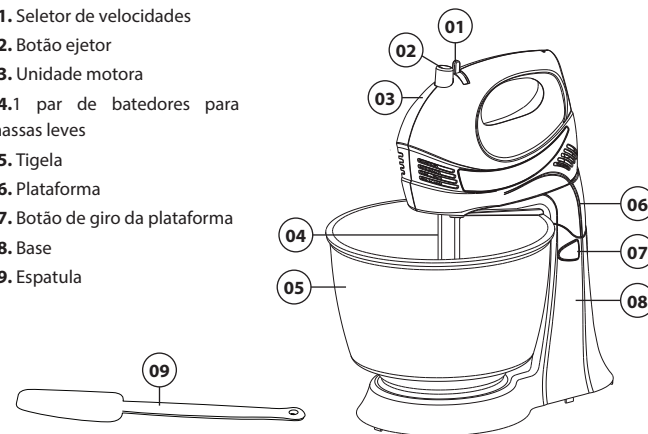


MANUAL DE INSTRUÇÕES
Unificado

Batedeiras
MAXX

COMPONENTES

01. Seletor de velocidades
02. Botão ejetor
03. Unidade motora
- 04.1 par de batedores para massas leves
05. Tigela
06. Plataforma
07. Botão de giro da plataforma
08. Base
09. Espatula



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

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 Maxx 01 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.

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 desconnectá-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.

• 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.

DICAS ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Limpar o exterior do produto com um pano limpo para remover resíduos de fabricação e de embalagem.

2. Lavar os batedores com esponja suave e detergente neutro. Não utilizar produtos abrasivos, álcool, saponáceos ou solventes. Isto pode danificar o produto.

UTILIZANDO O APARELHO

ATENÇÃO: Antes de conectar o plugue na tomada elétrica, certificar-se de que o botão seletor de velocidades esteja na posição "0".

1. Levantar a plataforma pressionando o botão de giro (figura 1).

2. Ajustar os batedores nos orifícios

existentes no fundo da unidade motora até travá-los (figura 2).

3. Encaixar a unidade motora na plataforma da batedeira. Para isso, encaixar o engate da unidade motora na plataforma e girar a unidade no sentido vertical para baixo (figura 3).

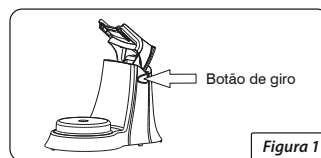


Figura 1

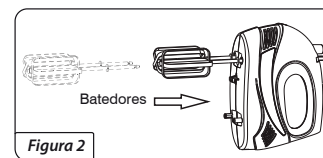


Figura 2

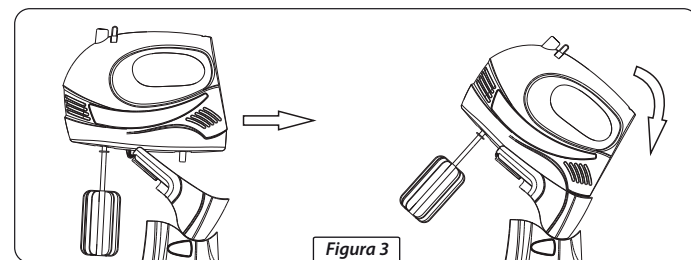


Figura 3

4. Encaixar a tigela na base da batedeira, centralizar o pino da tigela com o furo na base (figura 4).

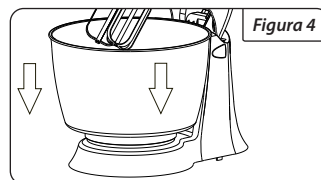


Figura 4

5. Apertar o botão de giro da plataforma para baixar a unidade motora e deixá-la na posição de trabalho (figura 5).

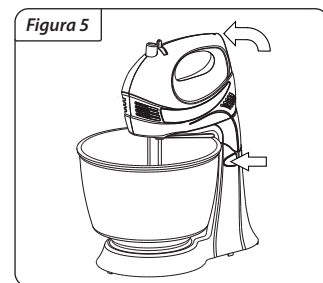


Figura 5

6. Para ligar a batedeira, basta girar o botão de velocidades para a direita nas velocidades de 1 a 4 ou para esquerda quando a necessidade for a utilização da função Turbo (T) (figura 6).

7. Após a utilização do aparelho, posicionar o seletor de velocidades em "0" (Desl.) e então levantar novamente a unidade motora pressionando o botão de giro da plataforma (figura 1).

8. Para retirada dos batedores, basta pressionar o botão ejetor (figura 6).

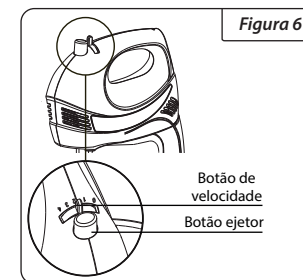


Figura 6

DICAS

Turbo: pressionando-se o botão "(T)" (turbo) a velocidade da batedeira será elevada instantaneamente à potência máxima. Ao se utilizar essa função, será necessário pressionar o botão durante todo o período de operação.

Ex.: Misturas rápidas.

Tempo máximo de operação: 15 minutos com intervalo de 10 minutos.

Aguardar o resfriamento antes de continuar o uso do aparelho.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

• Após o uso e antes de limpar, é preciso retirar o plugue da tomada elétrica.

• Os batedores devem ser removidos para serem lavados.

• A unidade motora deve ser limpa com um pano úmido. Os batedores devem ser lavados com água e detergente; não utilizar produtos abrasivos, álcool saponáceos nem solventes, pois eles podem danificar o aparelho.

• Nunca se deve imergir a unidade motora do produto em água.

RECEITA

Receita pão de queijo

- 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 ingredientes na batedeira e bata por 90 segundos em velocidade máxima.
- Unte as forminhas com óleo e coloque a massa nas mesmas.
- Leve ao forno por 20 minutos a 180°C.