

Certificado de Garantia - Philco

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.
OBS.: 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.



Philco

Britânia Eletrodomésticos
Rua Vergílio Porchnow, 200
Pirabeiraba- Joinville/SC
CEP: 89239-195
Insc. Est. 254.861.660
CNPJ 07.019.308/0001-28

09/18 2100-09-05 016523 Rev9

Philco

Manual de Instruções



Linha de Batedeiras

PHP500 | Rubi

Parabéns! Você acaba de adquirir uma batedeira de qualidade Philco!

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 quiser, seja qual for a consistência de seus ingredientes.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, leia atentamente as instruções. Após a leitura, guarde o manual para eventuais consultas.

ESTE APARELHO DESTINA-SE EXCLUSIVAMENTE A USO DOMÉSTICO

Informações de Segurança

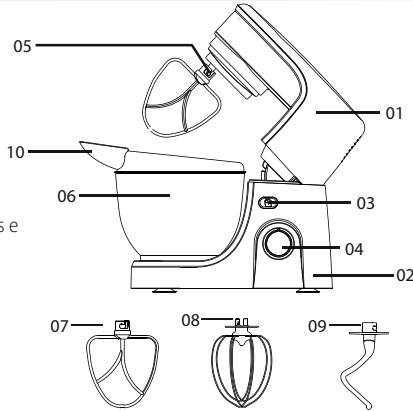
- Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir uma peça danificada, procurar a Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.
- Este aparelho não foi projetado para ser utilizada por pessoas (incluindo crianças) 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.
- 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.
- 02. Corpo do aparelho.
- 03. Botão de travamento e destravamento.
- 04. Seletor de velocidades.
- 05. Conector dos batedores.
- 06. Tigela.
- 07. Batedor de massas leves (bolos e tortas).
- 08. Batedor para claras em neve e cremes leves.
- 09. Batedor para massas pesadas (pizzas, pães, pastéis, etc)
- 10. Dosador



Antes de utilizar sua batedeira

Antes de usar sua batedeira planetária pela primeira vez, faça os seguintes passos:



Certifique-se que o plugue esteja desconectado da tomada e o seletor de velocidades na posição **0**. (desligado)



Ao retirar da embalagem, limpe as partes removíveis com **água morna e detergente neutro**.

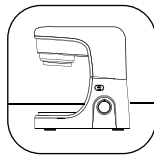


Para lavar, utilize uma esponja não abrasiva (lado macio) ou um pano. Enxágue com água para tirar o sabão.

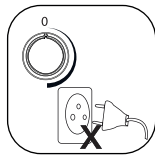


O corpo da batedeira deverá ser limpa apenas com um **pano úmido**.

Utilizando a batedeira



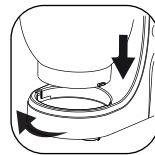
Coloque a batedeira em um local plano e seguro.



Verifique se o plugue está fora da tomada e o seletor de velocidades está na posição de desligado (seta no zero).



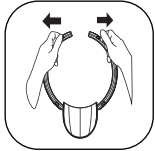
Segure a unidade motora e aperte o botão indicado para mover a unidade motora para cima.



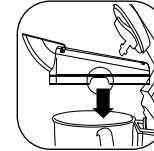
Encaixe a tigela sobre a base e gire em sentido anti-horário.



Para tigelas com alça, verifique se a alça está do mesmo lado que o seletor de velocidades.



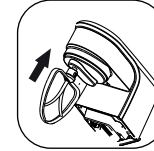
Segure e afaste as alças do dosador com as duas mãos não deixando passar de 1 cm.



Antes de encaixar o dosador, certifique-se que o rebaixo está de acordo com a alça da tigela.



O dosador deverá ficar nesta posição, com a alça e o dosador encaixados e o bico na direção da figura.



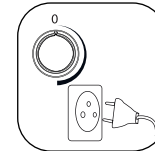
Coloque o batedor, pressionando de baixo para cima, contra a mola do conector e gire-o para a direita.



Segure a unidade motora e aperte o botão indicado para mover a unidade motora para baixo



Montagem completa.



Para ligar a batedeira, colocar o plugue em uma tomada e girar o seletor de velocidades para a velocidade desejada.

Dicas de Utilização

- Para evitar que pedaços de cascas ou ovos estragados sejam incorporados à massa, quebrar os ovos em um recipiente separado antes de misturá-los.
- Não bata a massa em excesso. Seguir sempre as indicações da receita.
- Para auxiliar no preparo, pode-se utilizar o dosador. (Figura 5)
- A temperatura pode influenciar no tempo de uso da batedeira.
- Sempre começar a bater com velocidades baixas e aumentar gradativamente a velocidade seguindo as indicações da receita.
- Quando preparar bolos adicione os ingredientes líquidos primeiramente depois os secos. Isso evita que a massa grude no fundo da tigela.

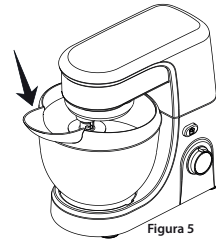


Figura 5

Utilizando os batedores

- 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.
- Para bater claras em neve, após colocar os ingredientes, deve-se colocar o seletor de

- velocidades na velocidade máxima por aproximadamente 5 minutos.
- Após colocar os ingredientes, deve-se utilizar velocidade mínima por aproximadamente 10 segundos, e ir aumentando lentamente.
- Não utilizar velocidades altas para bater massas.



Atenção: Tigelas Inox da linha PHP500 e linha Rubi podem ser utilizadas em fornos. As demais tigelas são exclusivas para bater massas.

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 a tigela e batedores na máquina de lavar louças
- Limpar a base da batedeira com um pano umedecido.

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

Receita

Pão Caseiro

- 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

- 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.

Modo de preparo

- Coloque todos os ingredientes na tigela e misture na velocidade máxima por aproximadamente um minuto ou até que a

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



Atenção!

Este manual de instruções é unificado e atende a todas as batedeiras da **linha PHP500 e linha Rubi**. Algumas funcionalidades podem não estar presentes no produto adquirido. Verifique a caixa unitária do produto, quais acessórios acompanham cada modelo e efetue a montagem de acordo com o produto adquirido.

ADVERTÊNCIA

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

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

