



imagem meramente ilustrativa

Philco

TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

MANUAL DE INSTRUÇÕES UNIFICADO

Batedeira Planetaria ***PHP500***

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.

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.
- 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.

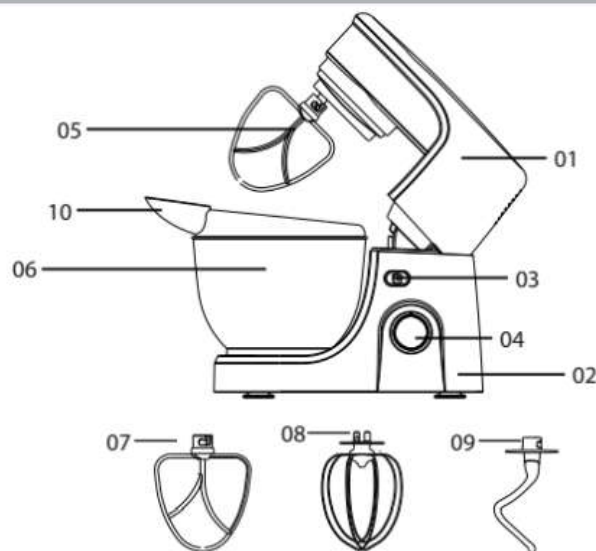
! ADVERTÊNCIA	
	<ul style="list-style-type: none">• Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.• Não usar adaptadores, benjamins ou T's.
• Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.	



03/17 2100-09-05 015287 Rev0

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 para claras em neve e cremes leves
08. Batedor para massas leves (bolos e tortas)
09. Batedor para massas pesadas (pizzas, pães, pastéis, etc)
10. Tampa anti-respingos



ANTES DE UTILIZAR 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.
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 .

UTILIZANDO 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 “clac”. (Figura 1)
- 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 2)
- 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 3)
- Para abaixar a unidade motora, segure a mesma, e pressionando o botão de travamento e destravamento, deixe -a descer suavemente até travar.
- 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.



Fig1

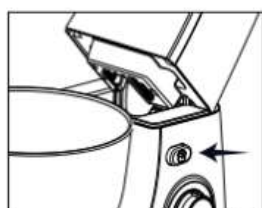


Fig2



Fig3



Fig4

MISTURAR OU AMASSAR MASSAS:

• 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 5 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.
- 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 os secos. Isso evita que a massa grude no fundo da tigela.



Fig5

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. Os batedores poderão ser lavados em um lava-louças. Nunca lavar a tigela no lava-louças.
- Limpar a base da batedeira com um pano umedecido.

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

RECEITA

Batedor de massas pesadas

Pão

Ingredientes:

- 1kg de farinha de trigo;
- 3 ovos;
- 600ml de água;
- 1 ½ colheres de sopa de fermento biológico seco.

Modo de Preparo:

- Coloque todos os ingredientes na bacia.
- Bata na sua batedeira utilizando o batedor de massa pesado, na velocidade máxima por 1 minuto.

- Após preparo, retire a massa da bacia e separe-a em três pedaços iguais.
- Forre uma superfície plana com farinha e sove a massa.
- Enrole e coloque na forma, repita para as três porções
- Deixe a massa descansar e crescer por cerca 30 minutos. Pré aqueça o forno por 15 minutos a 180°C, coloque as formas e deixe assar de 30 a 45 minutos.

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