

Nº	MODIFICAÇÃO	POR	DATA
0	Liberação de Arquivo	Ari Jr	16-02-2017

**This page should not be printed.**

This document is property of Britannia  
AND CAN NOT BE USED BY A THIRD PARTY


DES.	Ari Jr	PRODUTO	CÓD. COMERCIAL	TAMANHO
VERIF.	Paulo	<b>Batedeira Planetaria PHP500</b>	-	<b>200X210MM</b>
APROV.	Leandro		ESTRUTURA	COR IMPRESSÃO
MARCA		TÍTULO	CÓD. DESENHO	REV.
		Folheto de instruções - <i>User Manual</i>	2100-09-05	0



imagem meramente ilustrativa

# Philco

TEM COISAS QUE SO A PHILCO FAZ PRA VOCE.

## MANUAL DE INSTRUÇÕES UNIFICADO

### Batedeira Planetaria PHP500

#### INTRODUÇÃO

Parabéns você acaba de adquirir uma bateadeira 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 bateadeira na água ou em outros líquidos. Isto poderá

causar acidentes pessoais e danos ao produto.

- Não usar a bateadeira 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 bateadeira ao ar livre.

#### ⚠️ ADVERTÊNCIA



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

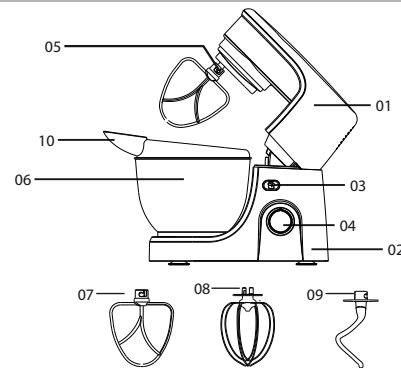
**• Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.**



03/17.21.00-09-05 015.287 Rev.0

#### 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. Tampa anti-respingos



#### ANTES DE UTILIZAR SUA BATEIDEIRA

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 "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.



Fig1

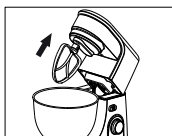


Fig2

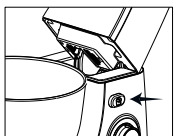


Fig3

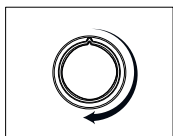


Fig4

### 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.

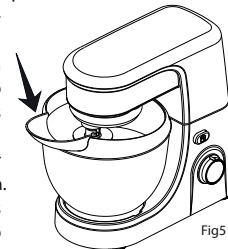


Fig5

### 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

#### 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.