


Nº	MODIFICAÇÃO	POR	DATA
0	Liberação de Arquivo	Bel	26-09-2018
1	Correção de informações em "UTILIZANDO O APARELHO", retirada da palavra "planetária" na pág. 01	Bel	21-11-2018
2	Inclusão de informação sobre não colocar a tigela em fornos ou fogões	Ari	31-07-2019
3	Retirada de informações sobre tigela Inox e batedor de massas pesadas	Ari	08-08-2019
4	Alteração do layout e alteração de informação sobre botão de articulação.	Ari	07-02-2020
5	Alteração de informação sobre encaixe da tigela	Ariadne	05-11-2020

**Esta página não deverá ser impressa**

Este documento é uma propriedade Britânia Eletrodomésticos  
e NÃO PODE SER USADA POR TERCEIROS.

**This page should not be printed.**

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

DES.	Ariadne	PRODUTO <b>Batedeira PBT510P</b>	CÓD. COMERCIAL	TAMANHO
VERIF.	Consenso		-	295x185 mm
APROV.	Leandro		ESTRUTURA <b>018490</b>	COR IMPRESSÃO Preto
MARCA		TÍTULO	CÓD. DESENHO	REV.
		Folheto de instruções - <i>User Manual</i>	2675-09-05	5

7 Certificado de Garantia de Eletrodomésticos

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:

Eletrodomésticos	
Garantia legal	90 dias
Garantia adicional	180 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 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](http://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

Rua Vergílio Porchnow, 200  
Pirabeiraba- Joinville/SC  
CEP: 89239-195  
Insc. Est. 254.861.660  
CNPJ 07.019.308/0001-28  
11/20 2675-09-05 018490 Rev.5

Philco

Manual de Instruções



Linha  
Batedeiras  
PBT510

Parabéns, você acaba de adquirir uma batedeira de qualidade Philco!

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se guardar o manual para eventuais consultas.



PLATAFORMA  
BASCULANTE



4 VELOCIDADES



500W  
DE POTÊNCIA

Produto de uso exclusivamente doméstico



Atenção

Este manual de instruções é unificado e atende a todas batedeiras da Linha PBT510. Algumas funcionalidades podem não estar presentes no produto adquirido. Verifique na caixa unitária quais acessórios acompanham cada modelo e efetue a montagem de acordo com produto adquirido.

## 1 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 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.
- O produto deve estar sempre desligado (posição "0") 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.

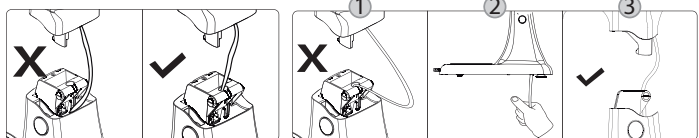
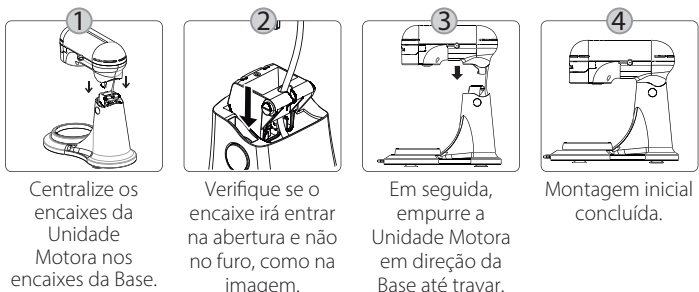
## 2 Componentes



\*Características como cor ou material podem variar de acordo com o modelo. Consulte a caixa do produto para verificar estas características e realize a montagem de acordo.

## 3 Antes de utilizar sua batedeira

Retire os componentes cuidadosamente colocando-os sobre uma superfície plana. Lave e seque os itens removíveis e limpe o corpo da batedeira somente com um pano úmido.

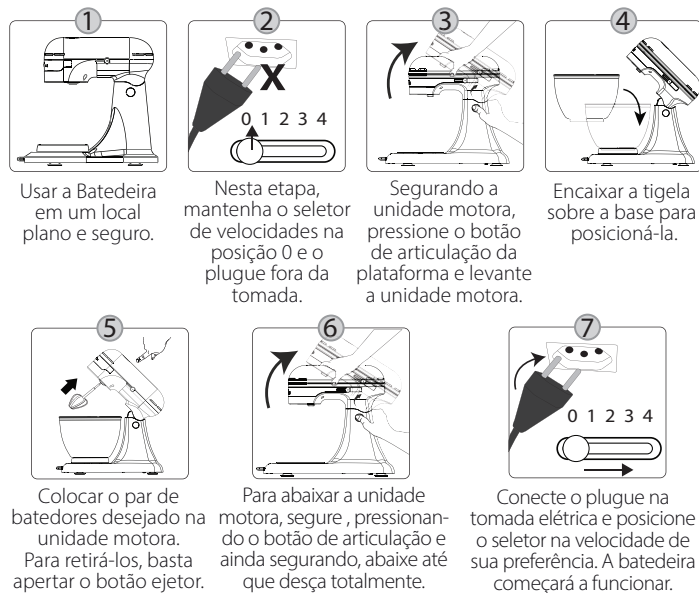


O cordão de alimentação deverá estar posicionado corretamente para encaixar a base e a unidade motora. Caso não esteja, posicione o fio no encaixe como nas figuras acima.

Caso haja excesso do cordão de forma que possa atrapalhar a montagem (1), puxe o cordão na saída da base (2), até que esteja o fio levemente esticado como na imagem (3).

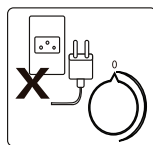
**A base não é móvel.** Uma vez montada no alojamento, ela não deverá ser desmontada. Caso haja necessidade, entre em contato com a Assistência técnica autorizada mais próxima.

## 4 Montagem dos acessórios



## 5 Limpeza e Manutenção

Realize este procedimento antes de realizar a primeira utilização e após cada uso.



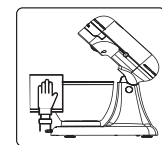
Certifique-se que o plugue esteja desconectado da tomada e o seletor de velocidades na posição **0**. (desligado)



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**.



**Atenção** As **tigelas de Inox** são próprias para fornos. As demais tigelas da linha devem ser utilizadas somente para bater massas.



## Receita

### Pão de Queijo

#### Ingredientes

- 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

- Encaixe o batedor de massas leves na batedeira
- Coloque os ingredientes na batedeira e bata por 90 segundos.
- Unte as forminhas com óleo e coloque a massa nas mesmas.
- Leve ao forno por 20 minutos a 180°C.

## Nota

Após outro preparo, deixe sua batedeira esfriar a temperatura ambiente antes de fazer a receita.

## 6 Dicas de Utilização

- 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 tiver acabado de bater, colocar o seletor de velocidades na posição "0" e retirar o plugue da tomada elétrica.
- Manter pressionado o botão de articulação da plataforma, segurar a unidade motora e levantá-la até subir totalmente.

- Se necessário, pode-se retirar o excesso de massa dos batedores com uma espátula plástica ou de madeira.
- Só remover os batedores se o seletor de velocidades estiver na posição "0" e o plugue estiver desconectado da tomada elétrica.
- Atenção: Não apertar o botão de ajuste da plataforma com o produto ligado.**
- Ao colocar os ingredientes no recipiente, certifique-se que a quantidade máxima não seja excedida.
- Nunca utilizar o batedor para clara em neve para outras funções.
- Para bater claras em neve, após colocar os ingredientes, deve-se colocar o seletor de velocidades na velocidade máxima por aproximadamente 4 minutos.