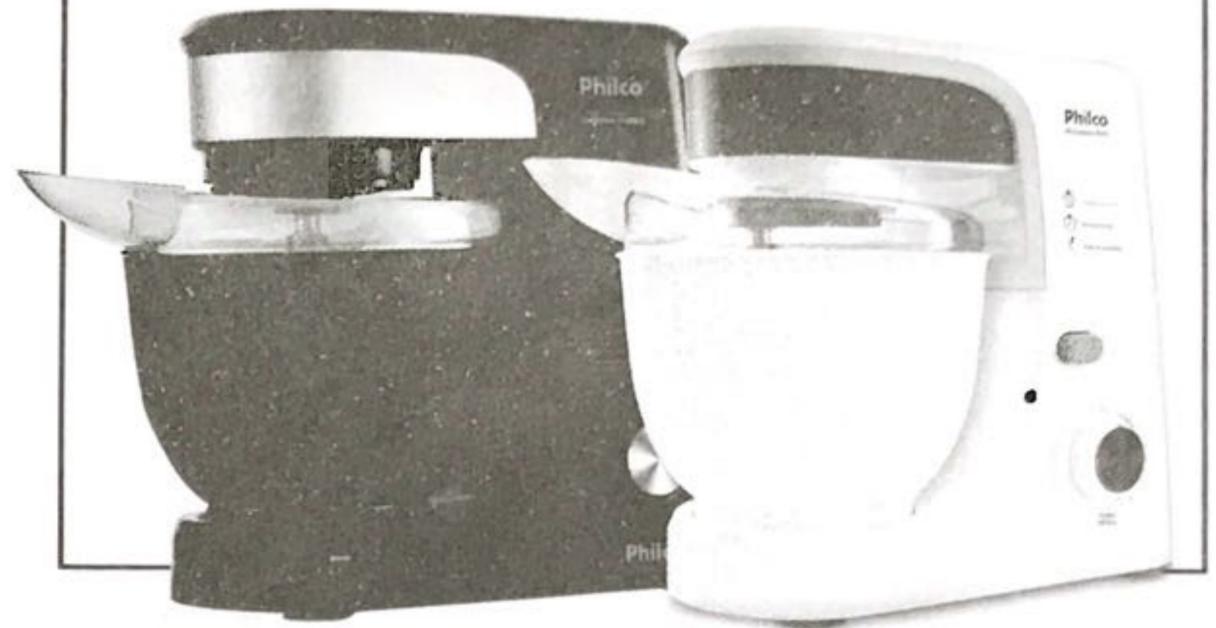


Philco

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.

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

•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.

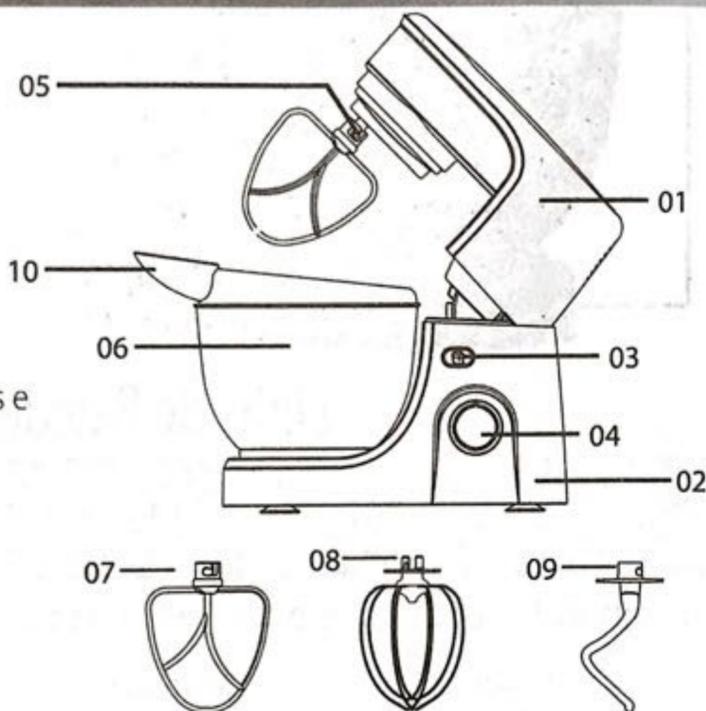
•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

•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**.



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.

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).



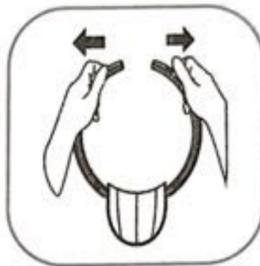
Segure a unidade motora e aperte o botão indicado para mover a unidade motora para cima.



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.



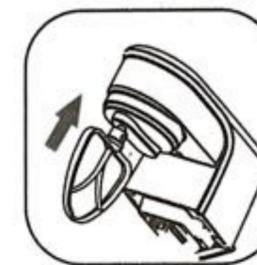
Segure e afaste as alças do dosador com as duas mãos não deixando passar de 1 cm.



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.



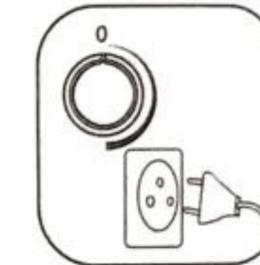
Coloque o batedor, pressionando de baixo para cima, contra a mola do conector e gire-o para a direita.



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

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.

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

⚠️ 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.



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, tanto 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.



(47) 3431-0499
www.philco.com.br

Philco

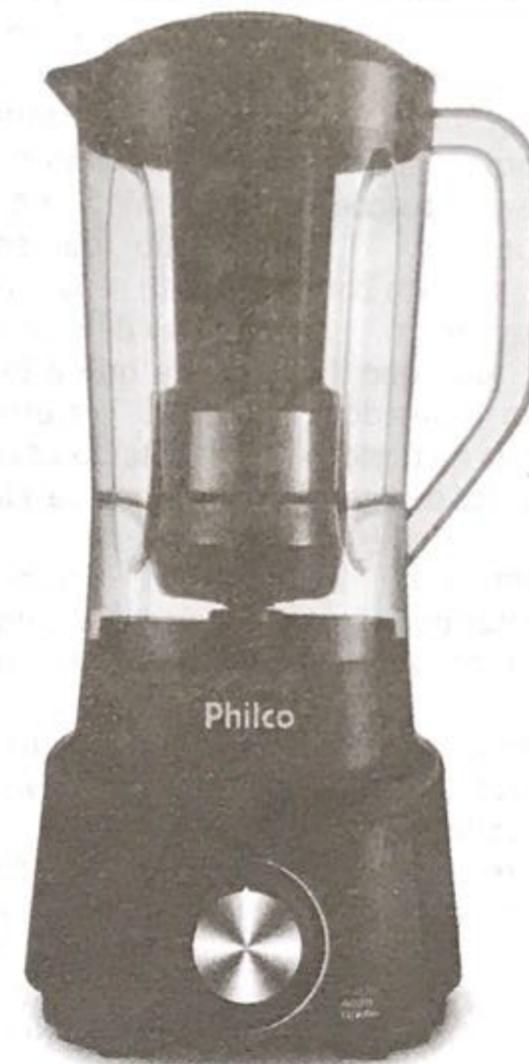
Britânia Eletrodomésticos
Rua Vergílio Porchnow, 200
Pirabeiraba- Joinville/SC
CEP: 89239-195
Insc. Est. 254.861.660
CNPJ 07.019.308/0001-28

09/18 2100-09-05 016523 Rev9

Philco

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Philco



LIQUIDIFICADOR
PLQ830 WINE

PARABÉNS, VOCÊ ACABA DE ADQUIRIR UM PRODUTO DE QUALIDADE PHILCO!
Para garantir o melhor desempenho e durabilidade de seu produto, recomendamos que leia todo o manual antes de utilizá-lo e guarde-o para eventuais consultas.

O APARELHO DESTINA-SE SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

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.



1 Instruções de Segurança

- O uso de acessórios não recomendados para este aparelho poderá causar acidentes pessoais.
- Não usar o aparelho ao ar livre.
- Desligar o aparelho antes de mudar seus acessórios ou de se aproximar de suas partes móveis.
- Não deixar que o cordão elétrico fique pendente de mesas e balcões, ou tocar superfícies aquecidas.
- Evitar todo e qualquer contato com os componentes em movimento.
- Sempre certificar-se de que o aparelho foi totalmente montado e de que a sua tampa esteja na posição correta e bem travada antes de ligar o aparelho.
- As temperaturas em volta do aparelho podem aumentar quando o mesmo estiver em operação tenha cuidado ao manusear.
- 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.
- Seja extremamente cuidadoso quando manusear as lâminas especialmente enquanto estiver montando, desmontando e limpando, pois as lâminas são muito afiadas.
- Nunca posicione o aparelho perto de saídas de gás ou próximo de áreas com grande intensidade de calor como fornos e fogões.
- Caso o alimento fique preso não utilizar os dedos para empurrá-los. Sempre desligar o aparelho e desconectar o seu plugue da tomada elétrica. Em seguida, desmontar o aparelho para retirar o alimento que ficou preso.
- 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.
- O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a tensão da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma tensão.
- Não utilizar adaptadores e benjamins, sempre ligar o produto direto a uma tomada com o padrão NBR5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um electricista habilitado.
- Tomar cuidado se líquidos quentes forem colocados no processador de alimentos ou liquidificador pois eles podem ser ejetados do aparelho de forma repentina.
- Não usar o aparelho se o cordão elétrico, o plugue ou parte do aparelho estiver danificado. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a Assistência Técnica Autorizada a fim de evitar riscos.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhar o cordão elétrico, o plugue nem o aparelho em água ou em outro líquido.
- Desconectar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver em uso, antes de limpá-la ou de instalar seus acessórios.
- Sempre colocar o aparelho sobre uma superfície plana e estável, longe de fontes de calor.
- Depois de usar o aparelho, deixar os controles eletrônicos para a posição "0". Certificar-se de que o motor parou completamente antes de retirar a tampa.

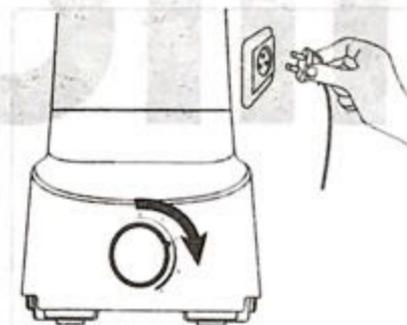
2 Componentes



3 Funcionamento



Encaixe o copo na unidade motora.



Coloque o plugue na tomada e gire o seletor de velocidades no sentido horário.

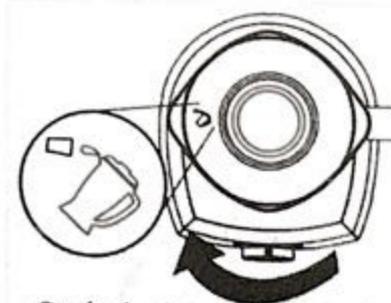


Gire no sentido anti-horário para utilizar a função "Pulsar/Auto-limpeza/Ice"

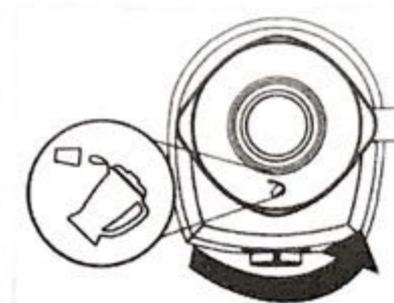
4 Utilização da tampa



Posicione e gire a tampa de acordo com o encaixe destacado acima.



O símbolo posicionado para o lado do bico da jarra, indica a posição para servir, sem necessidade de retirar a tampa.



O símbolo posicionado contrário ao lado do bico da jarra, indica a posição fechada.

5 Advertência de Uso

• É importante antes da primeira utilização efetuar o procedimento de limpeza, verifique o item limpeza para maiores detalhes.

• Para servir o suco ou vitamina direto do copo mantenha a tampa encaixada com a abertura posicionada à saída da jarra.

• Quando utilizar o filtro com frutas muito duras e fibrosas corte as em cubos e adicione aos poucos através da sobre tampa, isso facilitará a liquidificação.

• Alimentos duros ou mais consistentes devem ser adicionados em pedaços pequenos, através da abertura da sobretampa com o aparelho em funcionamento.

• Quando moer castanhas recomendamos a utilização das velocidades 2 a 3.

• Não adicionar mais de uma xícara de alimentos sólidos em grãos e não ultrapassar um minuto de operação.

• Para triturar gelo, colocar um copo com água e acrescentar as pedras moderadamente com o aparelho em funcionamento.

• Não coloque quantidades exageradas de gelo para triturar, pois os mesmos podem danificar as lâminas.

• Não ligar o aparelho com o copo vazio.

• Não usar produtos abrasivos, saponáceos e outros, pois podem danificar o aparelho.

• O filtro deve ser usado apenas para preparar sucos. Para outros usos, o filtro deve ser retirado para não prejudicar o desempenho do produto.

• Quando utilizar o filtro, não ultrapassar a capacidade máxima de 750ml.

• Sempre acrescentar líquido durante a utilização do produto para fazer suco, principalmente com alimentos fibrosos, como manga, vegetais, entre outros.

Importante!

Não utilizar qualquer tipo de objeto para empurrar o alimento contra as facas com o produto ligado. Caso o alimento fique fora do alcance das facas (bloqueado no copo ou filtro, adicionar líquido). Se ainda assim não for possível processar o alimento, desligar o aparelho e desconectar o plugue da tomada para retirar ou movimentar o alimento bloqueado.

Nunca deixe o produto em funcionamento sem supervisão. A cada 2 minutos de operação é necessário uma pausa de pelo menos 10 minutos, antes de utilizar novamente.

6 Limpeza e Conservação

Função Autolimpeza

• Colocar aproximadamente 500 ml de água fria ou morna.

• Acrescentar detergente.

• Girar o seletor para a posição "PULSAR / AUTO LIMPEZA" por alguns segundos.

• Enxaguar o copo em água corrente.

Observação: Para receitas mais gordurosas usar água morna com detergente e repetir a operação.

Limpeza da base

• Desligar o aparelho e retirar o plugue da tomada elétrica.

• Para limpar, utilizar apenas um pano limpo e seco ou levemente umedecido com água.

Observação: Não utilizar solventes, substância químicas ou mergulhar em líquidos.



Não lavar em lava louças



Utilizar somente detergente.



Não lavar em lava louças



Limpar apenas com um pano úmido.

7 Utilização do Filtro

1. Com o aparelho desligado, coloque o filtro no interior do copo, encaixando nas guias.

2. Pressione levemente contra o fundo do copo.

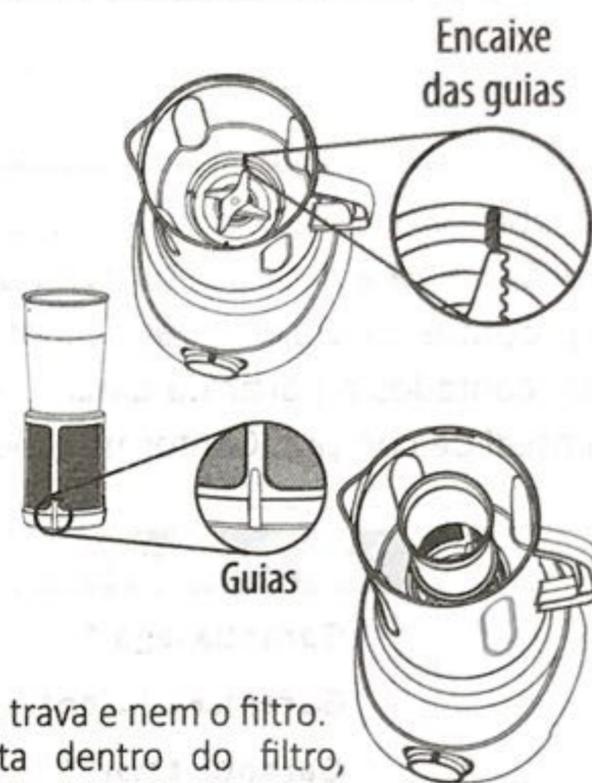
3. Coloque a tampa, encaixando ao filtro.

4. Retire a sobretampa e quando for fazer sucos, coloque os pedaços de fruta picadas dentro do filtro, no máximo até a altura da tela metálica.

5. Acrescentar água, encaixar a sobretampa transparente e ligar o aparelho durante alguns segundos.

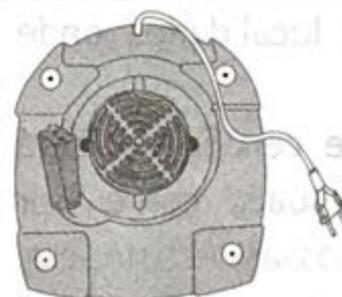
6. Retirar o suco sem tirar a tampa com trava e nem o filtro.

7. Se sobrarem pedacinhos de fruta dentro do filtro, acrescentar um pouco de água e repetir a operação.

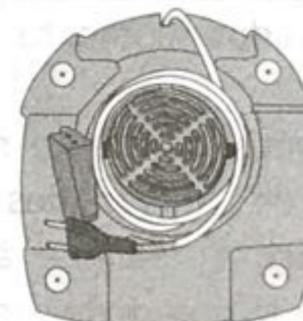


8 Porta Fio

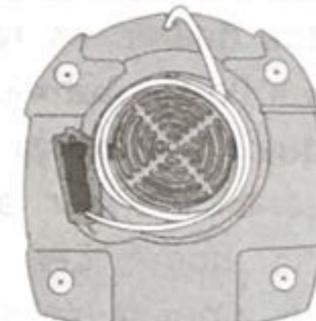
O produto contém um compartimento para enrolar e guardar o cordão após cada uso. Desmonte o copo da unidade motora antes de guardá-lo.



Localize a parte inferior da unidade motora.



Enrole o fio no compartimento central.



Encaixe o plugue no compartimento.

Receita

Suco de Cenoura com Limão

Ingredientes

- 550g de cenoura cortada em cubos
- 850ml de água
- 1 limão
- Açúcar

Modo de preparo

Adicione a cenoura e a água no liquidificador e bata na velocidade máxima por dois minutos.

Peneire o suco, esprema o limão no suco e adoce a gosto.

CERTIFICADO DE GARANTIA

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.

•A Fabricante prestará serviços de Assistência Técnica, tantos os gratuitos quanto os remunerados, somente nas localidades onde mantiver Postos Autorizados.

Para que você exerça a garantia constante neste certificado, será necessário informar alguns de seus dados pessoais, como por exemplo: nome, CPF, endereço e telefone às nossas Assistências Técnicas, a fim de que seja aberta ordem de serviço. Em cumprimento à Lei Geral de Proteção de Dados, a Britânia informa que estes dados poderão ser compartilhados com nossos prestadores de serviço, somente quando necessário para a conclusão do atendimento em garantia.

•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.

Rua Vergílio Prochnow,
200, Bloco B - Joinville - SC
CEP 89239.270

Insc. Est. 257.125.566
CNPJ 76.492.701/0011-29

INDÚSTRIA BRASILEIRA

08/22 5197-09-05 01000014 Rev. 0