

02/13 867-09-05 779731 REV.2



0800 645 8300

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

Philco



Batedeira
PLANET DUO

Manual de Instruções

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da Batedeira Planet Duo.

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.

MEDIDAS IMPORTANTES 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.

Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, 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.

- 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.

- Para se evitar o risco de choques elétricos, não mergulhar a batedeira em água ou outros líquidos. Isto poderá provocar acidentes pessoais ou 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.

CONHECENDO SUA BATEDEIRA

- 01. Unidade motora.
- 02. Corpo do aparelho.
- 03. Botão de travamento e destravamento .
- 04. Seletor de velocidades.
- 05. Conector dos batedores.
- 06. Tijela.
- 07. Base antiderrapante .

- 08. Batedores para massas leves e tortas.
- 09. Batedores para claras em neve e cremes.
- 10. Batedores para massas pesadas (pizzas, pães, pastéis, etc).
- 11. Copo do Liquidificador



ANTES DE UTILIZAR SUA BATEDEIRA

Antes de montar a batedeira, lavar os batedores e a tigela com água morna e detergente neutro. Secá-los completamente.

Certificar-se de que o cordão elétrico esteja desconectado da tomada elétrica e que o seletor de velocidades esteja na posição "0"

- 1- Segurar a unidade motora e puxá-la para trás pressionando o alavanca de travamento.
- 2- Instalar o batedor de sua preferência.
- 5- 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.
- 6- Para abaixar a unidade motora pressionar a alavanca de travamento, segurar a unidade motora com a outra mão e soltar com cuidado para baixo .

UTILIZANDO SUA BATEDEIRA

- Assegurar-se de que o seletor de velocidades esteja na posição "0" e o plugue esteja desconectado da tomada elétrica.
- Pressionar a alavanca de travamento e destravamento, levante a unidade motora até ouvir um "clic".
- A tigela deve ser fixada ao aparelho por meio de rosca.
- 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.
- Para abaixar a unidade motora, segure a mesma, e pressionando a alavanca 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.

Notas: Durante a operação, não introduzir facas, colheres de metal, garfos ou outros objetos na tigela.

- O tempo de operação não deverá exceder 6 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 a alavanca 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 "0" e o plugue estiver desconectado da tomada elétrica.

MISTURAR OU AMASSAR MASSAS:

- Após colocar os ingredientes, deve-se posicionar o seletor de velocidades na posição 1 por aproximadamente 10 segundos, na posição 2 por mais 10 segundos e por fim, em velocidade 3 por aproximadamente 3 minutos.
 - Ao colocar os ingredientes no recipiente, certifique-se que a quantidade máxima não seja excedida. A quantidade máxima de farinha é de 1500g.
- 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 posição 4-6 por aproximadamente 5 minutos. A quantidade máxima é de 24 ovos.

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.
- 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.

UTILIZANDO O LIQUIDIFICADOR

- Antes de montar o copo do liquidificador, certifique-se que o produto esteja desligado e o plugue desconectado da rede elétrica.

Utilizando o Liquidificador

- 1 - Adicione os alimentos conforme receita;
- 2 - Encaixe a tampa e a sobre tampa no copo;
- 3 - Selecione uma velocidade desejada conforme tipo de alimento a ser preparado.

NOTA:

- A função liquidificador não deve ser utilizada ao mesmo tempo do funcionamento da batedeira. A utilização das duas funções pode causar danos ao aparelho.
- O liquidificador só ligará após colocada a tampa.

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, os batedores e o copo do liquidificador 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.

PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE

Você pode contribuir para a proteção do meio ambiente.

Lembre-se de respeitar a legislação local: entregar seus equipamentos fora de uso em um centro de descartes.