

## 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, 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 Prochnow,  
200, Bloco B - Joinville - SC  
CEP 89239.270  
Insc. Est. 257.125.566  
CNPJ 76.492.701/0011-29  
**INDÚSTRIA BRASILEIRA**

# Philco

## Manual de Instruções

BOLO

TORTA

PUDIM

MOUSSE

Batedeiras  
**PARIS**



**Parabéns, você acaba de adquirir sua batedeira de qualidade Philco!**

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **leia atentamente as instruções** a seguir e guarde para eventuais consultas.

**Este manual de instruções é unificado** e atende a todas batedeiras da Linha Paris. Alguns componentes ou funcionalidades podem não estar presentes no produto adquirido. Verifique na caixa unitária quais acessórios acompanham o modelo adquirido.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico

06/20 1757-09-05 017933 Rev.10

## 1 Componentes



\*Este é um manual unificado e atende todas as versões da Linha Paris. Consulte os componentes adquiridos na caixa do produto.

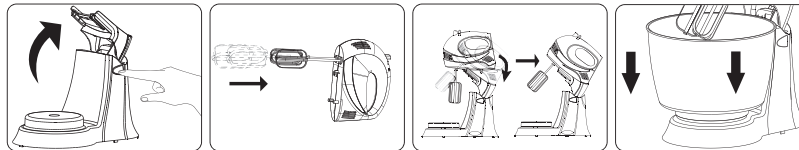
## 2 Instruções de Segurança

- 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.

- 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.

## 3 Antes de Utilizar

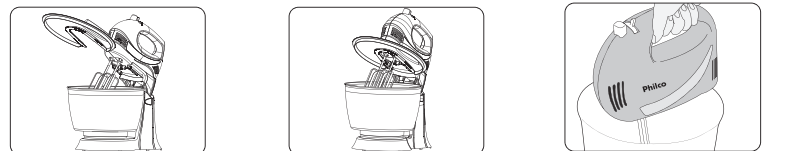


Aperte o botão de articulação e puxe a plataforma para cima.

Segure a unidade motora. Encaixe e gire os batedores nos orifícios até encaixar.

Posicione a unidade motora no topo da plataforma e encaixe a parte traseira no final da plataforma.

Encaixe a tigela na base.

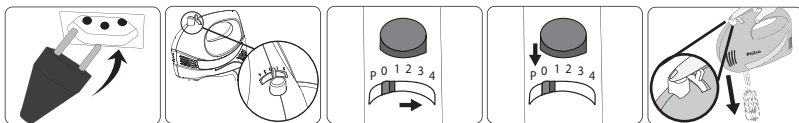


Encaixe a tampa anti respingo pouco antes dos batedores.

Esta peça deverá estar encaixada conforme a figura, sem cair ou mover.

A batedeira também pode ser utilizada manualmente, sem utilização da base.

## 4 Utilizando a batedeira



Coloque o plugue em uma tomada de mesma tensão do produto (127v ou 220v).

Para iniciar o funcionamento, basta selecionar a velocidade desejada.

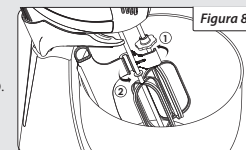
Selecione a velocidade 0 para desligar e 1-4 para as velocidades sendo 4 a mais alta.

Selecione P para pulsar.

Para remover os batedores, basta apertar o botão ejetor.

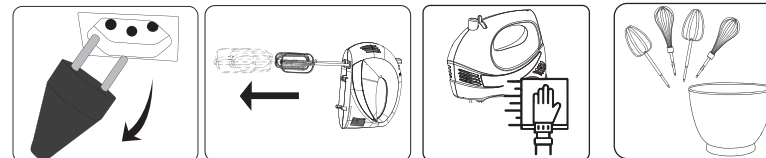
## Atenção

- A peneira não deve ser utilizada com outro acessório.
- Caso necessite utilizar o acessório raspador, encaixe-o no batedor esquerdo como mostrado na figura 8. Este acessório serve para raspar as paredes da tigela durante o preparo da receita.
- Ele não deve ser utilizado com massas pesadas.
- Não utilizar a tampa da tigela juntamente com este acessório.
- O acessório deve ser utilizado somente com a tigela de 4L.
- Tempo máximo de utilização: 15 minutos com intervalos de 10 minutos.
- Recomendamos iniciar a receita com velocidades mais baixas e aumentar gradativamente conforme a massa fique uniforme.



## 5 Limpeza

- Os batedores devem ser removidos para serem lavados.
- Não utilizar produtos abrasivos, álcool saponáceos nem solventes, pois eles podem danificar o aparelho.
- Nunca se deve imergir o corpo do produto em água.



Antes de limpar a batedeira, tire o aparelho da tomada.

Os batedores devem ser removidos para serem lavados.

O corpo da batedeira deverá ser limpa apenas com um pano úmido.

Limpe as partes removíveis com água morna e detergente neutro.

## 6 Receita

### PÃO DE QUEIJO CASEIRO

#### 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

Coloque os ingredientes em seqüência na batedeira e bata por 90 segundos. Unte forminhas com óleo e coloque a massa e depois leve ao forno por 20 minutos a 180°C.