

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de mais um produto de nossa linha.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, o **usuário deve ler atentamente as instruções a seguir**. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções. Ele deve ser guardado para eventuais consultas.

NOTA: É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece em virtude do aquecimento dos materiais e dos componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

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.
- 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

feito 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.

! ADVERTÊNCIA

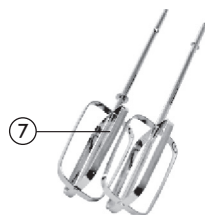


• Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
• Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

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

COMPONENTES

01. Botão ejetor
02. Seletor de velocidades
03. Decoração lateral
04. Plataforma
05. Botão de inclinação da plataforma
06. Tigela
07. Batedores para massas leves
08. Pés antiderrapantes
09. Base



MONTAGEM

Antes de iniciar a montagem ou encaixar qualquer acessório, certifique-se que o aparelho esteja desligado e o plugue retirado da tomada elétrica.

- Encaixe primeiramente a parte frontal do corpo da batedeira na plataforma e puxe-a levemente para trás e para baixo até travar.
- Encaixe o acessório batedor.
- Com a plataforma ainda levantada, encaixe a tigela à base.
- Aperte novamente o botão de inclinação da plataforma, segurando-a simultaneamente para baixar a plataforma.



FUNCIONAMENTO







- Após o aparelho estar devidamente montado, conecte o plugue a tomada elétrica e desloque o botão de velocidades para a direita até a velocidade desejada.
- Note que a tigela começará a girar automaticamente, proporcionando assim uma melhor mistura dos ingredientes.

- Algumas receitas começam com uma consistência líquida (leve) e com o tempo tornam-se mais pesadas, nesses casos comece com a velocidade mínima e vá aumentando progressivamente para a velocidade adequada a receita.
- Você pode usar o recurso "Pulsar", para dar o "toque final" em receitas como chantilly.

DICAS DE USO

Escolha a velocidade de acordo com a utilização necessária.

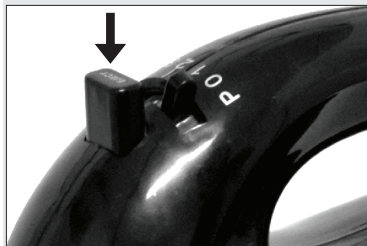
VELOCIDADE	FUNÇÃO	EXEMPLOS DE USO	USO CONTÍNUO
0	liga / desliga		tempo máximo
1 (baixa)	 misturar	misturar líquidos e alimentos secos	5 min
2 (média baixa)	 agitar	preparar molhos e pudins	8 min
3 (média)	 homogeneizar	misturar manteiga com açúcar, purês, biscoitos e glacês	6 min
4 (alta)	 bater massas leves	bater massas leves e fofas, claras em neve, suspiros e chantili	10 min

pulsar
pressionando o botão "pulsar" a velocidade da sua batedeira será elevada instantaneamente a potência máxima, esta função necessita que o botão permaneça pressionado durante o período de operação.

Obs.: O tempo de duração da operação varia conforme a quantidade dos ingredientes e a consistência desejada.

Após o uso contínuo do aparelho é necessário deixá-lo em descanso por 15 minutos para seu resfriamento antes de operá-lo novamente.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO



- Antes de limpar o aparelho retire o plugue da tomada.
- O corpo do aparelho deve ser limpo com pano úmido e nunca imergido na água, as outras peças devem ser limpas normalmente com água e detergente.
- Remova os batedores para lavá-los. Para isso, deve-se retirar o corpo da plataforma e posteriormente pressionar o botão ejetor conforme figura ao lado.
- Não use produtos abrasivos, álcool, saponáceos, ou qualquer tipo de solvente, pois podem danificar o aparelho.

RECEITAS

BOLO DE MILHO VERDE SIMPLES

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/4 de xícara (chá) de leite
- 2 espigas de milho debulhadas
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 ovos
- 3/4 de xícara (chá) de manteiga

Modo de preparo:

Aqueça o forno em temperatura média. No liquidificador, bata o milho com o leite até ficar homogêneo. Reserve. Na batedeira Paris, bata o açúcar com a manteiga até obter um creme claro. Junte os ovos e bata bem. Ponha o milho reservado, a farinha, o fermento e bata até obter

uma mistura homogênea. Coloque na forma e leve ao forno por 30 minutos ou até que, ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo. Deixe esfriar, desenforme e polvilhe o açúcar em seu bolo de milho.

Rendimento:

Rende 10 porções e demora cerca de 30 a 45 minutos para ficar pronto.



07/15 1641-09-05 014471 Rev.1



Philco
TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Batedeira
Paris 