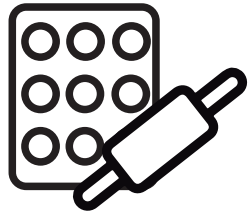
Receita

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 sequência 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.

7 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.
• 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** 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
ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
(47) 3431-0499
www.philco.com.br

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
01/21 1757-09-05 018561 Rev.11

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

Philco

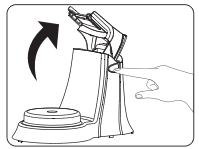
1 Instruções de Segurança

• 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 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.

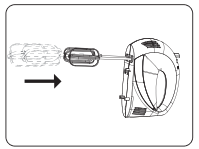
2 Componentes

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

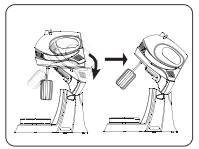
3 Montagem da batedeira



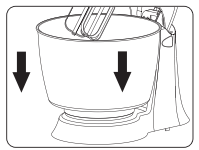
Aperte o botão de articulação e puxe a plataforma para cima.



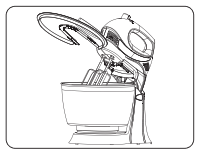
Segure a unidade motora. Encaixe e gire os batedores nos orifícios até encaixar.



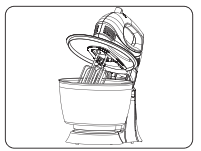
Posicione a unidade motora no topo da plataforma e encaixe a parte traseira no final da plataforma.



Encaixe a tigela na base.

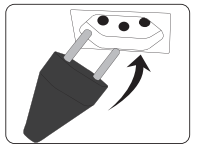


Encaixe a tampa anti respingo pouco antes dos batedores.

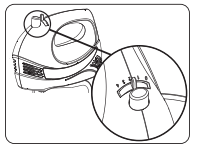


Esta peça deverá estar encaixada conforme a figura, sem cair ou mover.

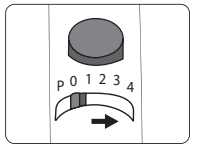
4 Utilização da batedeira



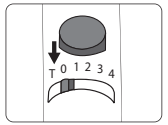
Coloque o plugue em uma tomada de mesma tensão do produto (127v ou 220v).



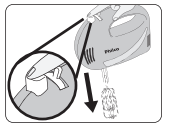
Para iniciar o funcionamento, basta selecionar a velocidade desejada.



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



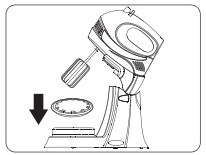
Selecione T para pulsar.



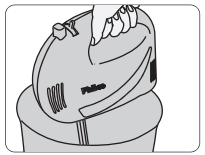
Para remover os batedores, basta apertar o botão ejetor.

5 Dicas e observações

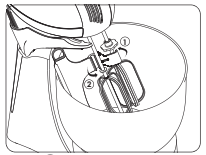
• A peneira não deve ser utilizada com outro acessório.
Este acessório serve para raspar as paredes da tigela durante o preparo da receita.
• Ele não deve ser utilizado com massas pesadas.
• Não utilizar a tampa da tigela juntamente com este acessório.
• O acessório deve ser utilizado somente com a tigela 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.



Se sua tigela for Inox, certifique-se que o disco está encaixado na base, antes de posicionar a tigela.

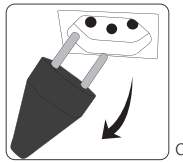


A batedeira também pode ser utilizada manualmente, sem utilização da base.

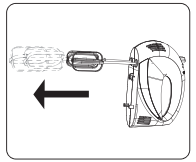


Caso necessite utilizar o acessório raspador, encaixe o acessório no batedor esquerdo.

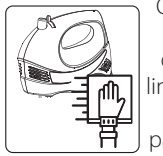
6 Limpeza da batedeira



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.

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.