

Philco



Batedeira

Paris



Manual de Instruções

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da batadeira **Paris**.

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 precisa ser guardado para eventuais consultas.



Antes de ligar o aparelho verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do aparelho.

CUIDADOS

- Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano no cordão elétrico, no plugue nem em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, o usuário deverá procurar a *Assistência Técnica Autorizada*, a fim de evitar riscos.
- Verificar se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta localizada no aparelho.
- Para se proteger contra o choque elétrico, o usuário não poderá mergulhar o cordão elétrico nem o plugue em água ou em outro líquido.
- Não ligar o aparelho sobre superfícies molhadas nem ligá-lo com as mãos úmidas.
- Não é recomendado o uso do aparelho por crianças, ou pessoas incapacitadas sem o devido acompanhamento.
- Evitar o contato e manter os cabelos, as roupas e outros utensílios longe das partes móveis do aparelho.
- Não pôr o dedo nem qualquer objeto dentro dos batedores, mesmo que o aparelho esteja desligado.
- Desligar e retirar o plugue da tomada elétrica quando não estiver usando o aparelho.
- Para desligar, posicionar a chave de velocidades na posição zero e retirar o plugue da tomada elétrica. Sempre desconectar segurando pelo plugue, nunca puxar pelo cordão elétrico.
- Este aparelho não foi projetado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e responsável pela sua segurança.
- As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
- Quando for limpar o aparelho retirar o plugue da tomada elétrica.
- O uso de peças que não sejam originais do aparelho pode prejudicar o funcionamento dele e causar danos ao usuário e ao produto, além de causar perda da garantia normal de fábrica.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, jamais tentar consertar o produto em casa. Caso necessário, o usuário deverá 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.

COMPONENTES

- 1) Botão ejetor
- 2) Seletor de velocidades
- 3) Decoração lateral
- 4) Plataforma
- 5) Botão de inclinação da plataforma
- 6) Tigela
- 7) Batedores para massas leves
- 8) Pés antiderrapantes
- 9) Base

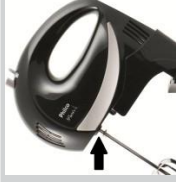


MONTAGEM

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



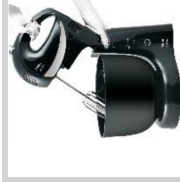
- Encaixe primeiramente a parte frontal do corpo da batedeira na plataforma e puxe-a levemente para trás e para baixo até travar.



- Encaixe o acessório batedor.



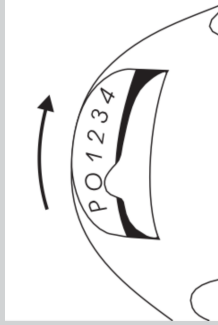
- Com a plataforma ainda levantada, encaixe a tigela à base.



- Aperte novamente o botão de inclinação da plataforma, segurando-a simultaneamente para baixar a plataforma.

FUNCIIONAMENTO

- 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.
- Durante o funcionamento do aparelho, a tigela deve ser girada manualmente para proporcionar assim uma melhor mistura dos ingredientes.



DICAS

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	tortas, pães, pizzas, esfirras e sequilhos	8 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.

RECEITAS

BOLO DE MILHO VERDE SIMPLES

Ingredientes:

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

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.



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.



SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO