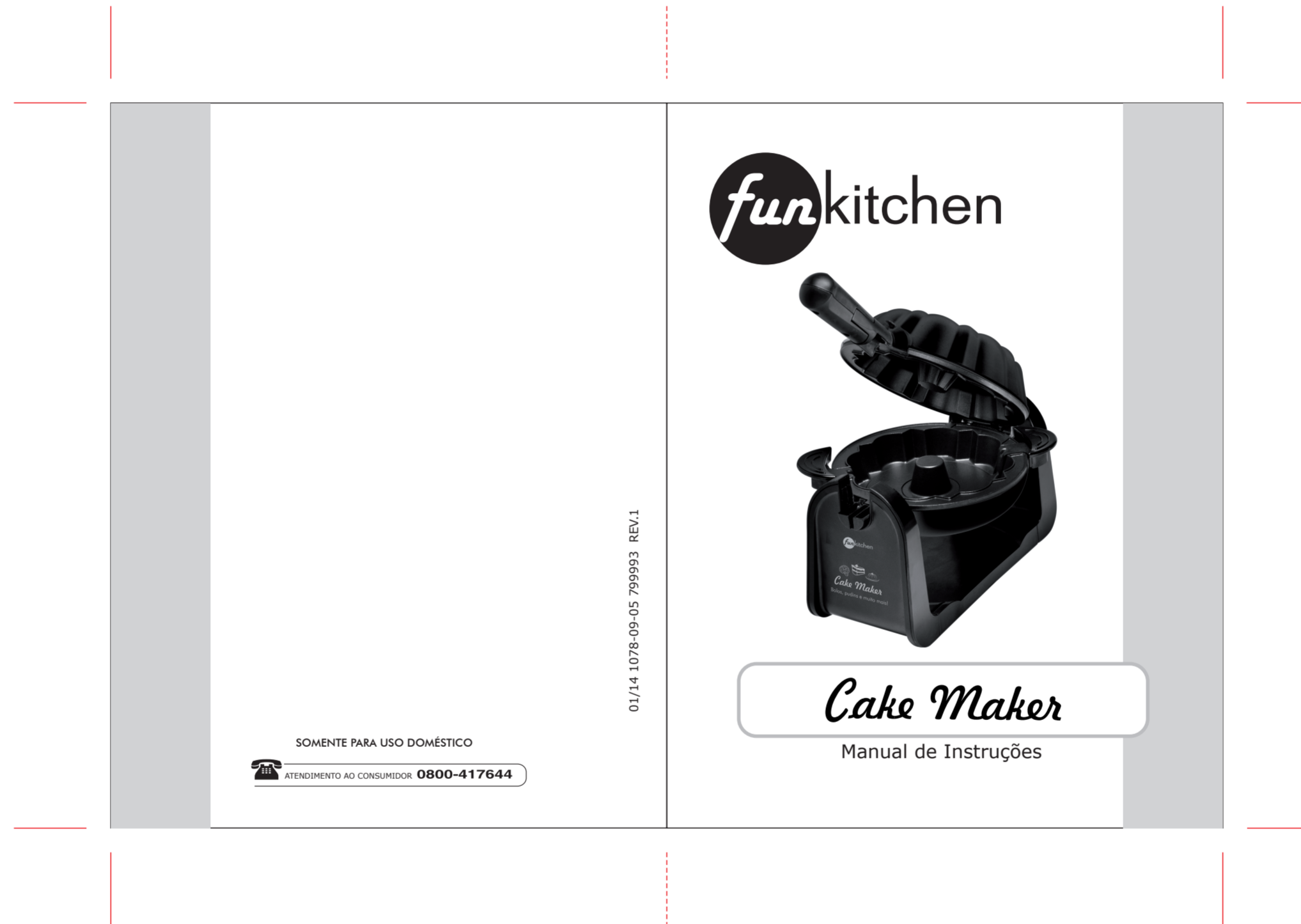


0	Liberação do Arquivo	Ari Jr	17-07-2013
1	Retirar logo Philco	Elaine	09-01-2013



PROJ.		DATA		MATERIAL	QUANTIDADE	
DES.	Elaine	DATA	09-01-2014	TRATAMENTO	TOL. N ESPECIF.	ESCALA
VERIF.	Diogo	DATA	09-01-2014	PRODUTO	ESTRUTURA	FOLHA
APROV.	Jéssica	DATA	09-01-2014	CAKE MAKER	799993	
				TITULO	NÚMERO	
				User Manual	1078-09-05	

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da *Cake Maker Fun Kitchen*

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.

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

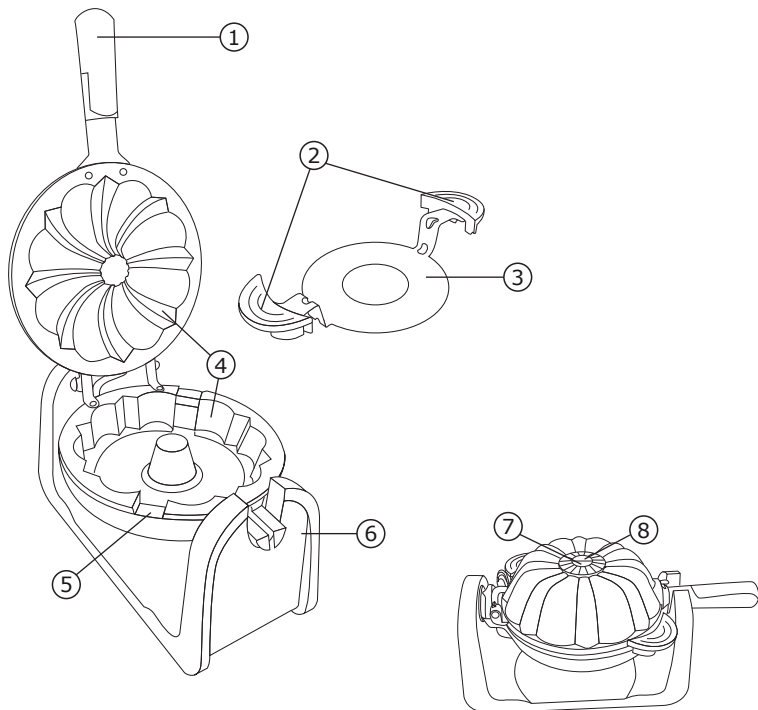
MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- 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.
- Não tocar nas superfícies quentes. Segurar o aparelho por seus pegadores ou alças.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhar o cordão elétrico, o plugue nem o aparelho em água ou em outro líquido.
- Manter o aparelho fora do alcance das crianças, especialmente quando ele estiver em uso.
- Retirar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado ou mesmo antes de limpá-lo. Deixar o aparelho esfriar antes de instalar ou remover seus componentes e também antes de limpá-lo.
- Não usar o aparelho se o cordão elétrico ou o plugue estiverem danificados.
- O uso de acessórios não recomendados para este aparelho poderá causar acidentes pessoais.
- Este aparelho não foi projetado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais, mentais reduzidas, ou por aquelas sem 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.
- Não usar o aparelho ao ar livre.
- Não colocar o aparelho perto de bocas de gás, elétricas e nem de um forno ou fogão ligado.

- O aparelho não foi projetado para ser operado por um timer externo ou por um controle remoto separado.
- O máximo cuidado deverá ser observado quando o usuário tiver que transportar o aparelho contendo óleo ou outros líquidos quentes.
- Para desligar, retirar o plugue da tomada elétrica.
- Não utilizar o aparelho para fins diferentes dos previstos neste Manual de Instrução.
- 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.

COMPONENTES

- 01. Alça dobrável
- 02. Alças do acessório para desenformar
- 03. Acessório para desenformar
- 04. Placas antiaderentes
- 05. Encaixe do acessório para desenformar
- 06. Corpo do aparelho
- 07. Luz indicadora de funcionamento
- 08. Luz indicadora de aquecimento



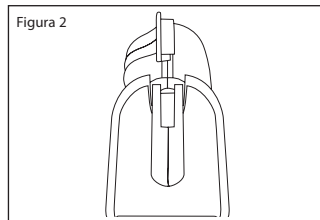
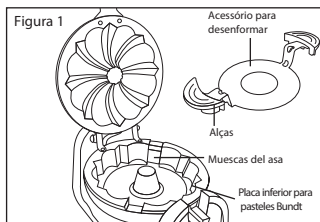
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Remover todos os materiais de embalagem.
- Colocar o aparelho sobre uma superfície plana e limpa.
- Antes de usar o aparelho pela primeira vez, levante a pega da tampa para expor a bandeja removível para bolos. Retire o acessório segurando pelas alças.
- Lave a bandeja de bolo com um detergente neutro. Enxágüe bem e seque antes usar.
- Limpe placas antiaderentes com um pano úmido para remover a poeira e depois seque. Limpe as superfícies exteriores e da base com um pano macio levemente úmido ou esponja.

ATENÇÃO: Tenha cuidado para evitar a entrada de água no corpo do aparelho. Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.

Abra o aparelho e insira o acessório para desenformar. Alinhe as alças do acessório com os entalhes do corpo (Veja figura 1), e certifique-se de que esteja devidamente encaixado. Feche o aparelho, gire o aparelho para a posição vertical e abaixe o cabo dobrável. (Ver Figura 2).

NOTA: Se o acessório para desenformar não estiver instalado corretamente, o corpo do aparelho não irá girar.



INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e limpa.

IMPORTANTE: Certifique de que o acessório para desenformar esteja devidamente encaixado.

Abra o produto segurando pela alça dobrável, levante-a para expor as placas antiaderentes.

Use um pincel ou uma toalha de papel para aplicar uma camada generosa de óleo ou margarina nas placas antiaderentes.

AVISO: O aparelho é projetado para operar sempre utilizando o acessório para desenformar. Para evitar danos à unidade ou ferimentos em pessoas, nunca adicione a massa na unidade sem antes certificar-se de que o acessório esteja devidamente encaixado.

Feche o produto.

Ligue o aparelho a uma tomada elétrica. A luz vermelha indicadora de funcionamento irá acender.

NOTA: Quando o aparelho é aquecido pela primeira vez, ele pode libertar uma breve fumaça ou odor. É normal e deve desaparecer depois de um ou dois usos. Isso não afeta a segurança do aparelho. No entanto, uma vez que pode afetar o sabor do primeiro bolo preparado no aparelho, é recomendável eliminá-lo.

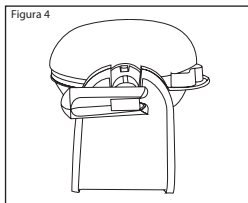
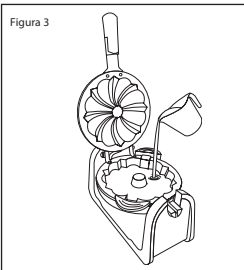
Após aproximadamente 3 minutos, a luz verde acende, indicando que a unidade está pré-aquecida e pronta para ser utilizada.

Abra o produto segurando pela alça dobrável, levante-a para expor as placas antiaderentes.

Adicione a massa na parte inferior das placas antiaderentes (Figura 3).

NOTAS: Não despeje a mistura sobre o centro das placas. A quantidade de massa exigida pode variar de acordo com a consistência da massa. Observe a quantidade de massa necessária para cada receita, para usá-los no futuro. Feche o aparelho, e gire a alça dobrável em 180°, as luzes indicadoras de funcionamento devem ficar voltadas para baixo (Figura 4).

IMPORTANTE: O tempo de cozimento irá variar, massas leves, contendo mais açúcar ficam douradas mais rapidamente.



Após o término do cozimento, gire novamente a alça dobrável em 180° e abra cuidadosamente. Utilize as alças laterais do acessório para desenformar.

NOTA: Se desejar assar mais bolos, limpe o acessório para desenformar e instale-o novamente. Sempre espere até que a luz fique verde antes de adicionar mais massa.

Quando terminar o cozimento, após retirar o bolo, desconecte o cabo de alimentação da tomada elétrica e deixe o aparelho esfriar.

Não limpe a unidade até que esfrie completamente.

LIMPEZA

- Após o uso, remover o plugue da tomada elétrica. Esperar esfriar para limpar.
- Secar o interior e as bordas das placas antiaderentes com papel, pano limpo seco ou levemente umedecido com água.
- Se for difícil remover qualquer sujeira, colocar um pouco de óleo vegetal morno sobre a placas antiaderentes e remover após 5 minutos, quando estiver mais fácil de ser retirado.
- Cuidado para que a umidade ou óleo não entre nas resistências.
- Não usar solventes ou qualquer outra substância química.
- Não remover nenhuma sujeira remanescente com objetos duros (metal). Eles podem danificar o material antiaderente das placas antiaderentes.
- Para limpar a parte externa do aparelho, utilizar apenas pano seco ou levemente umedecido com água.

Bolo tipo Queijadinha*Ingredientes:*

½ lata de leite condensado;
2 ovos;
½ de leite;
½ xícara de farinha de trigo;
2 colheres de sopa de açúcar;
50g de coco ralado;
50g de queijo ralado (parmesão, mussarela ou prato);
1 colher de chá de fermento químico em pó.

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador exceto o fermento, após ficar homogêneo acrescente o fermento e mexa com uma colher, pré aqueça a maquina de bolo por 2 minutos, coloque a massa e feche a maquina e gire a alça dobrável em 180°.

Tempo de preparo de 12 a 15 minutos.

Bolo de Limão*Ingredientes:*

3 ovos, separar clara e gema;
2 ½ xícaras de açúcar;
2 colheres de sopa de margarina;
1 ½ de xícara de farinha de trigo;
1 lata de creme de leite sem soro;
2 colheres de chá de raspas de casca de limão;
1 colher de fermento químico em pó.
1/2 xícara de suco de limão.

Modo de preparo:

Bata as claras em neve e reserve. Bata 2 xícaras de açúcar, as gemas de ovo e a margarina. Junte o creme de leite sem soro e a farinha de trigo e bata novamente, acrescente as claras em neve e metade do suco de limão e misture bem, coloque as raspas de limão e o fermento e misture com uma colher. Pré aqueça a maquina de bolo por 2 minutos, coloque a massa e feche a maquina e gire a alça dobrável em 180°.

Tempo de preparo de 15 a 18 minutos.

Bolo de Fubá*Ingredientes*

½ xícara de óleo de soja;
1 xícara de açúcar;
1 xícara de fubá;
½ xícara de farinha de trigo;
½ xícara de leite;
½ colher de sopa de fermento químico em pó.

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto o fermento, adicione a massa o fermento e misture com uma colher. Pré aqueça a maquina de bolo por 2 minutos, coloque a massa e feche a maquina e gire a alça dobrável em 180°. Tempo de preparo de 15 a 18 minutos.

Bolo de chocolate*Ingredientes:*

1 xícara de farinha de trigo;
1 xícara de açúcar;
150g de manteiga derretida;
2 ovos;
1 colher de chá de essência de baunilha;
½ xícara de leite;
3 colheres de sopa de cacau em pó;
1 colher de chá de fermento químico em pó;
1 colher de chá de sal;
1 pitada de bicarbonato de sódio.

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto o fermento, adicione a massa o fermento e misture com uma colher. Pré aqueça a maquina de bolo por 2 minutos, coloque a massa e feche a maquina e gire a alça dobrável em 180°. Tempo de preparo de 15 a 18 minutos.

Pudim

Ingredientes:

- 3 xícaras de leite
- 3 xícaras de açúcar
- 3 ovos
- 2 xícaras de trigo
- 1 colher de maizena
- 1 colher de manteiga

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Pré aqueça a máquina de bolo por 2 minutos, coloque a massa no produto e feche-o.

Tempo de preparo de 15 à 20 minutos.