



Nº	MODIFICAÇÃO	POR	DATA
0	Liberação de Arquivo	Amanda	03-03-2015

This page should not be printed.

This document is property of Britânia
AND CAN NOT BE USED BY A THIRD PARTY

PROJ.		DATA		MATERIAL	QUANTIDADE	
DES.	Amanda	DATA	03-02-2015	TRATAMENTO	TOL. Ñ ESPECIF.	ESCALA
VERIF.	Leandro	DATA	03-02-2015			SEM ESCALA
APROV.	Edina	DATA	03-02-2015	PRODUTO	ESTRUTURA	FOLHA
				Batedeira Paris VM	014476	1/1
				TÍTULO	NÚMERO	REV.
				Folheto de instruções - <i>User Manual</i>	1497-09-05	

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 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.

! 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



Imagens meramente ilustrativas

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.



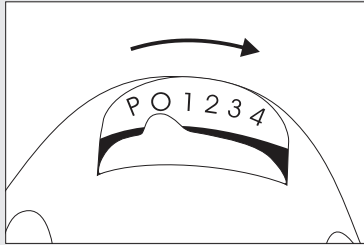
- Com a plataforma ainda levantada, encaixe a tigela à base.



- 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.
- Durante o funcionamento do aparelho, a tigela deve ser girada manualmente para proporcionar 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.





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.

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 (media 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.

RECEITAS

BOLO DE MILHO VERDE SIMPLES

- Ingredientes:
- 1 xícara (chá) de açúcar
 - 1/4 de xícara (chá) de leite
 - 2 espigas de milho debulhadass
 - 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.

PÃO DE QUEIJO

- 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 sequencia, na batedeira e bata por 90 segundos em velocidade máxima. Unte as forminhas e óleo e coloque a massa, leve ao forno por 20 minutos a 180°C.

www.philco.com.br



03/15 1.497-09-05 01.4476 Rev.0



Philco
TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

