

0	Liberação do Arquivo	Ari Jr	17-07-2013



www.philco.com.br

Philco
TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.



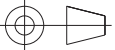
0800 645 8300

www.philco.com.br/FaleConosco.aspx

07/13.1074-09-05 789975 REV.0

Manual de Instruções

Bolo Express
Bolo em 15 minutos

PROJ.		DATA		MATERIAL	QUANTIDADE	
DES.	Ari Jr	DATA	17-07-2013	TRATAMENTO	TOL. N ESPECIF.	ESCALA
VERIF.	Diogo	DATA	17-07-2013	PRODUTO	ESTRUTURA	FOLHA
APROV.	Jéssica	DATA	17-07-2013	Bolo Express	789975	
Philco				TÍTULO	NÚMERO	
				User Manual	1074-09-05	0

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de um aparelho da linha Philco.

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.
- Somente para uso doméstico.
- 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

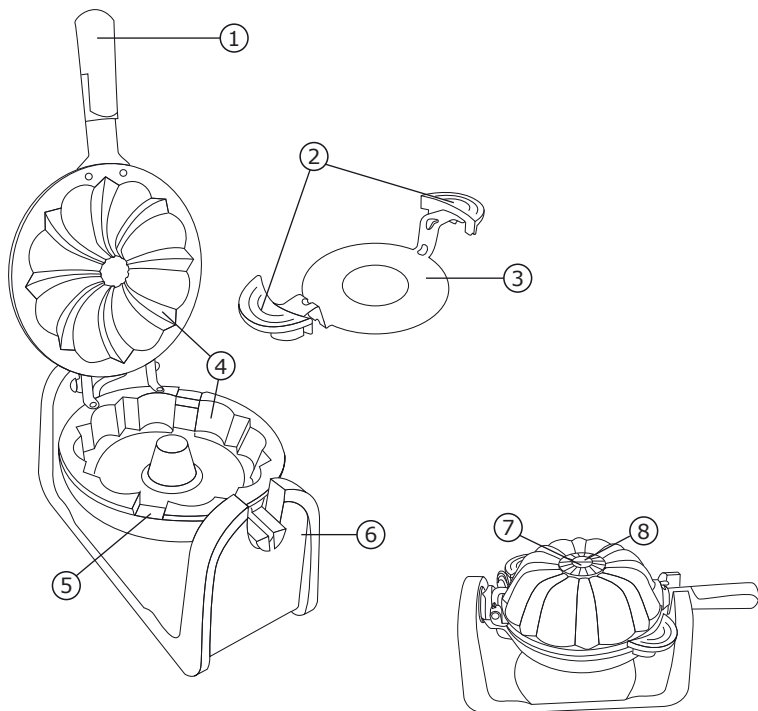
04.Placas antiaderentes

05.Encaixe do acessório para
desenformar

06.Corpo do aparelho

07.Luz indicadora de funcionamento

08.Luz indicadora de aquecimento



ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

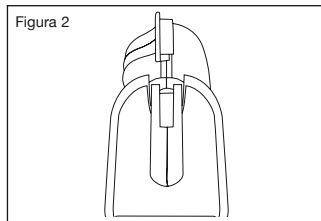
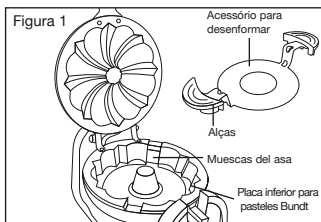
- Remover todos os materiais de embalagem.
- Colocar o aparelho sobre uma superfície plana e limpa.
- Antes de usar o aparelho pela primeira vez, levante a pega da tampa para expor a bandeja removível para bolos. Retire o acessório segurando pelas alças.
- Lave a bandeja de bolo com um detergente neutro. 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 pronto 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.

Figura 3

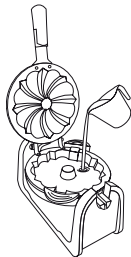
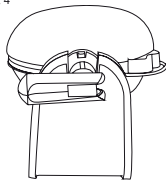


Figura 4



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 as 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 xicara 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 o 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 xicaras de açúcar;
2 colheres de sopa de margarina;
1 ½ de xicara 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 xicara de suco de limão.

Modo de preparo:

Bata as claras em neve e reserve. Bata 2 xicaras 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 o 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 o 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 o maquina e gire a alça dobrável em 180°. Tempo de preparo de 15 a 18 minutos.