

Quantidades e tempos de processamento

Receita	Quantidade	Tempo
Massa para waffles ou panquecas	750g	3 minutos
Molhos, cremes e sopas leves	750g	3 minutos
Maionese	3 gemas	15 minutos
Batatas purê	750g	3 minutos
Chantili	500g	3 minutos
Claras em neve	5 claras	3 minutos
Mistura para bolo	750g	3 minutos

Limpeza

Nunca use palhas de aço, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos, como querosene ou acetona, para limpar o aparelho.

Não coloque a batedeira e o pedestal na lava-louças.

1 Desligue a batedeira e desconecte-a da tomada.

2 Limpe a batedeira e o pedestal com um pano macio umedecido.

Perigo: Não mergulhe a batedeira em água ou em qualquer outro líquido nem lave em água corrente.

3 Limpe os batedores e a tigela com água morna e um pouco de detergente.

Armazenamento

1 Coloque os batedores nas aberturas de armazenamento do pedestal. Coloque a batedeira e a tigela no pedestal (fig. 10).

2 Guarde o aparelho em um local seco, longe da luz solar direta e de outras fontes de calor.

Compra de acessórios

Para adquirir acessórios para este aparelho, dirija-se até um revendedor Philips Walita ou entre em contato com a Central de Atendimento ao Cliente Philips Walita. Caso você tenha dificuldade em adquirir acessórios para o seu aparelho, entre em contato com a Central de Atendimento ao Cliente Philips Walita do seu país (o número de telefone se encontra no folheto de garantia mundial). Ou se preferir, acesse www.philips.com.br/suporte para obter informações sobre onde comprar acessórios.

Meio ambiente

- Não descarte o aparelho com o lixo doméstico no final de sua vida útil. Leve-o a um posto de coleta oficial para que possa ser reciclado. Com esse ato, você ajuda a preservar o meio ambiente (fig. 11).

Garantia e assistência técnica

Caso você precise de informações ou assistência técnica, acesse a página da Philips Walita em www.philips.com.br/suporte ou entre em contato com a Central de Atendimento ao Consumidor Philips Walita do seu país (o telefone está disponível no folheto de garantia mundial). Caso não haja uma Central de Atendimento ao Cliente no seu país, entre em contato com um revendedor local Philips Walita.

Receita

Bolo de frutas

Ingredientes:

- 180g de tâmaras
- 500g de ameixas secas
- 60 g de amêndoas
- 80g de nozes
- 80 g de passas escuras
- 60g de passas brancas
- 370g de farinha de centeio integral fina
- 130g de farinha de trigo
- 100g de açúcar cristal mascavo
- 600g de soro de leite
- Uma pitada de sal
- 20g de fermento em pó

1 Corte as tâmaras, as ameixas secas, as amêndoas e as nozes em pedaços pequenos.

2 Na ordem mencionada abaixo, coloque todos os ingredientes na tigela fornecida.

- tâmaras, ameixas secas, amêndoas e nozes
- 300g de soro de leite
- farinha de centeio integral fina, farinha de trigo, passas e passas brancas
- açúcar cristal mascavo, fermento em pó e sal
- 300g de soro de leite

3 Misture todos os ingredientes por 25 segundos na velocidade máxima. Para processar mais porções, deixe o aparelho esfriar por 15 minutos antes de continuar o processamento.

4 Leve o bolo de frutas ao forno em uma forma para bolo de 35cm a uma temperatura de 180°C por 40 minutos.

CERTIFICADO DE GARANTIA

ATENÇÃO

Este certificado é uma vantagem adicional oferecida ao consumidor; porém, para que o mesmo tenha validade é imprescindível que seja apresentada a competente NOTA FISCAL de compra do produto.

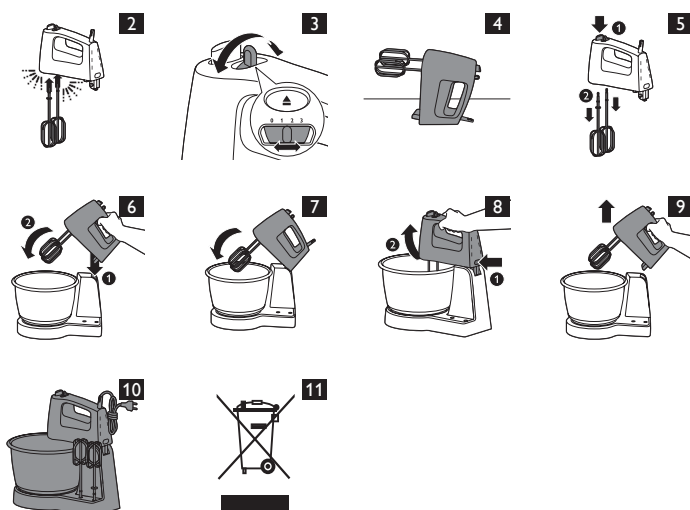
Com este produto, a Philips Walita tem como objetivo atender plenamente o consumidor, proporcionando a garantia na forma aqui estabelecida.

- Esta garantia é complementar à legal e estipula que todas as partes e componentes, ficam garantidos integralmente contra eventuais defeitos de peças ou de fabricação que venham a ocorrer no prazo de 2 (dois) anos a partir da data de entrega do produto ao consumidor, conforme expresso na nota fiscal de compra.
- Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando o prazo de validade, contado a partir da 1ª aquisição.
- Constatado o eventual defeito de fabricação, o consumidor deverá entrar em contato com a Assistência Técnica Autorizada mais próxima.
- Nas demais localidades onde não exista Assistência Técnica Autorizada as despesas de transportes do produto correm por conta do consumidor.
- No prazo de garantia as partes, peças e componentes eventualmente defeituosos, serão trocados gratuitamente, assim como a mão de obra aplicada.
- Esta garantia fica extinta se ocorrer uma das hipóteses a seguir:
 - Se o defeito for ocasionado pelo uso não domiciliar ou mau uso e em desacordo com as recomendações do manual de instruções do produto,
 - Se o produto foi examinado, alterado, adulterado, fraudado, ajustado ou consertado por oficina ou pessoa não autorizada pelo fabricante,
 - Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original,
 - Se ocorrer a ligação deste produto em tensão diversa da indicada no produto,
 - Se o número de série que identifica o produto, estiver de alguma forma adulterado ou rasurado,
 - Por casos fortuitos ou de força maior; bem como aqueles causados por agentes da natureza.
- Não está coberta por esta garantia a mudança ou alteração de tensão do produto.

PHILIPS DO BRASIL LTDA.
AV. OTTO SALGADO, 250 - DISTR. INDUSTRIAL CLÁUDIO GALVÃO NOGUEIRA
VARGINHA - MINAS GERAIS - CEP 37066-440 - CX. POSTAL 311 - CNPJ(MF) 61 086 336/0144-06
INDÚSTRIA BRASILEIRA - MARCA REGISTRADA

CIC Centro de Informações ao Consumidor

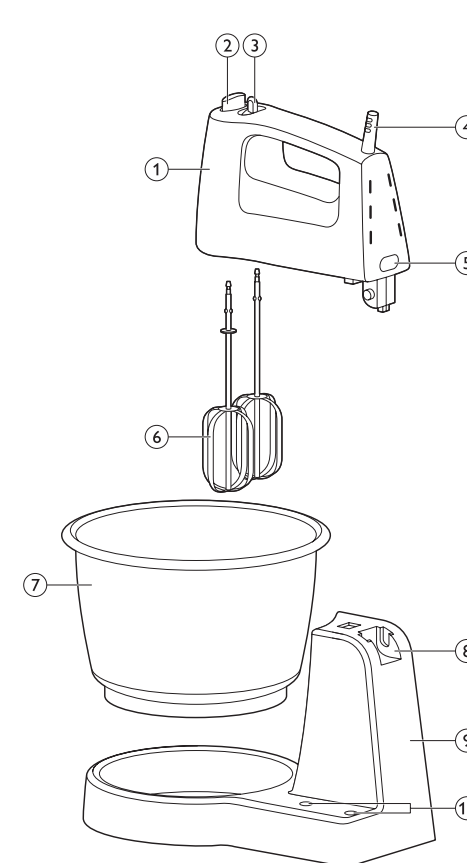
Grande SP: (11) 2121 0203
Demais localidades: 0800 701 0203



RI7000



**PHILIPS
WALITA**



100% papel reciclado

www.philips.com.br

4222.005.0362.1

Introdução

Parabéns pela sua compra e seja bem-vindo à Philips Walita! Para aproveitar ao máximo o suporte oferecido pela Philips Walita, registre seu produto em www.philips.com.br/walita.

Descrição geral (fig. 1)

- 1 Batedeira
- 2 Botão ejetor
- 3 Seletor de velocidades de 3 posições/posição desliga
- 4 Cordão elétrico com plugue
- 5 Botão de liberação da batedeira
- 6 Batedores para massas leves
- 7 Tigela (3,9L)
- 8 Encaixe da batedeira
- 9 Pedestal
- 10 Aberturas de armazenamento para batedores

Importante

Leia atentamente este manual do usuário antes de usar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Perigo

- Não mergulhe o motor na água nem lave-o em água corrente.

Aviso

- Antes de ligar o aparelho, verifique se a tensão indicada é a mesma da tomada.
- Não use o aparelho se o cordão elétrico, o plugue ou outras partes estiverem danificadas.
- Se o cordão elétrico estiver danificado, deverá ser substituído pela Philips Walita, por uma assistência técnica autorizada ou por um técnico qualificado para evitar situações de risco.
- Este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou pouca experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
- Crianças devem ser supervisionadas para que elas não brinquem com o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho funcionando sem vigilância.

Atenção

- Sempre insira os batedores na batedeira antes de conectá-la à tomada elétrica.
- Antes de ligar a batedeira, abaixe os batedores até a tigela com os ingredientes.
- Desconecte a batedeira da tomada antes de remover os batedores para fazer a limpeza.
- Este aparelho destina-se somente a uso doméstico.
- Nunca use acessórios ou peças de outros fabricantes ou que não sejam especificamente recomendados pela Philips Walita. Se você usá-los, sua garantia não será mais válida.
- Não deixe o aparelho funcionando por mais de 10 minutos sem interrupção. Para processar uma quantidade grande de ingredientes, espere o aparelho esfriar antes de continuar.
- Não exceda os limites de quantidade e o tempo de processamento indicados.
- Não coloque a batedeira e o pedestal na lava-louças.
- Não use dois tipos de batedores diferentes para misturar os ingredientes.

Campos eletromagnéticos (EMF)

Este aparelho Philips Walita atende a todos os padrões relacionados a campos eletromagnéticos. Se manuseado adequadamente e de acordo com as instruções deste manual do usuário, a utilização do aparelho é segura baseando-se em evidências científicas atualmente disponíveis.

Antes da primeira utilização

Limpe todas as partes que entram em contato com o alimento antes de usar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo 'Limpeza').

Utilização do aparelho

Misturar sem a base

Batedores para massas leves

- 1** Insira os batedores na batedeira (você ouvirá um "clique"). Se necessário, gire levemente os batedores enquanto os encaixa (fig. 2).
- 2** Insira o plugue na tomada elétrica.
- 3** Coloque os ingredientes na tigela.
 - Para obter melhores resultados, coloque primeiro os ingredientes líquidos na tigela e, em seguida, acrescente os secos.
 - Para saber os limites de quantidade e os tempos de processamento corretos, consulte o capítulo "Quantidade e tempos de processamento".
- 4** Abaixе os batedores até os ingredientes e selecione uma velocidade adequada (de 1 a 3) para ligar o aparelho.
 - Comece a misturar os ingredientes usando uma velocidade baixa para evitar que respinguem. Em seguida, selecione uma velocidade mais alta (fig. 3).
 - Caso você queira parar um pouco de misturar, desligue o aparelho e deixe-o (com os batedores encaixados) na posição de descanso antes de continuar (fig. 4).
- 5** Ao concluir o preparo, mova o seletor de velocidade até a posição 0 e remova o aparelho da tomada.
- 6** Pressione o botão para ejetar os batedores e retire-os da batedeira (fig. 5).

Misturar no pedestal

- 1** Insira os batedores na batedeira (você ouvirá um "clique"). Se necessário, gire levemente os batedores enquanto os encaixa (fig. 2).
- 2** Coloque a batedeira na base (fig. 6). Encaixe a parte posterior da batedeira na abertura do pedestal e abaixe-a (você ouvirá um "clique").
- 3** Insira o plugue na tomada elétrica.
- 4** Coloque os ingredientes na tigela.
 - Para obter melhores resultados, coloque primeiro os ingredientes líquidos na tigela e, em seguida, acrescente os secos.
 - Para saber os limites de quantidade e os tempos de processamento corretos, consulte a tabela "Quantidade e tempos de processamento".
- 5** Coloque a tigela no pedestal.
- 6** Mova a batedeira na posição horizontal de modo que os batedores sejam abaixados até os ingredientes (fig. 7).

Coloque a batedeira na posição horizontal somente com a batedeira desligada.

- 7** Ligue a batedeira.
- 8** Quando terminar de misturar, desligue o aparelho e retire o plugue da tomada.
- 9** Pressione o botão de liberação da batedeira (1) e incline o aparelho para trás (2) (fig. 8).
- 10** Levante a batedeira para removê-la do pedestal (fig. 9).
- 11** Pressione o botão para ejetar os batedores e retire-os da batedeira (fig. 5).

Dicas

- O uso da base é ideal para misturar grandes quantidades. Para processar uma quantidade pequena, recomendamos que você use uma tigela pequena e segure a batedeira com as mãos.
- Use os batedores para misturar massa de panqueca e waffle, bolo de caixa, cremes, coberturas, pudins instantâneos, sopas e molhos, e para bater claras em neve, ovos e maionese. Use-os também para preparar purê de batatas e chantili.
- Para evitar que os ingredientes respinguem quando você usar os batedores, comece a misturá-los em uma velocidade baixa e, em seguida, aumente a velocidade.

