

## 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 tradicionais 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, comece a misturá-los em uma velocidade baixa e, em seguida, aumente a velocidade.
- Para obter uma consistência aerada ou de creme, principalmente ao bater claras em neve, selecione a velocidade 5.
- Use o ajuste turbo para ingredientes que exigem uma mistura rápida ou maior precisão (por exemplo, quando o chantili estiver quase pronto).

## Limpeza

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

**Não lave as partes de plástico na lava-louças.**

- 1 Desligue o aparelho da tomada.
- 2 Limpe o motor, a base e o suporte com um pano macio e úmido.

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

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

*Nota: Os batedores também podem ser lavados na lava-louças.*

## Para guardar o aparelho

- 1 Enrole o cordão elétrico na parte de trás do aparelho e prenda a extremidade solta com o clipe para fixação (fig. 13).

## Garantia e assistência técnica

Se você precisar de informações ou assistência técnica, visite o site da Philips em [www.philips.com.br](http://www.philips.com.br) ou entre em contato com a Central de Atendimento ao Cliente Philips no seu país (o telefone está disponível no folheto de garantia mundial). Se não houver uma Central de Atendimento ao Cliente no seu país, dirija-se a um revendedor local Philips.

## 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. 14).

## 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 tem como objetivo atender plenamente o consumidor, proporcionando a garantia na forma aqui estabelecida.

1. 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.
2. 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.
3. Constatado o eventual defeito de fabricação, o consumidor deverá entrar em contato com a Assistência Técnica Autorizada mais próxima.
4. Nas demais localidades onde não exista Assistência Técnica Autorizada as despesas de transportes do produto correm por conta do consumidor.
5. No prazo de garantia as partes, peças e componentes eventualmente defeituosos, serão trocados gratuitamente, assim como a mão de obra aplicada.
6. Esta garantia fica extinta se ocorrer uma das hipóteses a seguir:
  - a) Se o defeito for ocasionado pelo uso não domiciliar ou mau uso e em desacordo com as recomendações do manual de instruções do produto,
  - b) Se o produto foi examinado, alterado, adulterado, fraudado, ajustado ou consertado por oficina ou pessoa não autorizada pelo fabricante,
  - c) Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original,
  - d) Se ocorrer a ligação deste produto em voltagem diversa da indicada no produto,
  - e) Se o número de série que identifica o produto, estiver de alguma forma adulterado ou rasurado,
  - f) Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza.
7. Não está coberta por esta garantia a mudança ou alteração de voltagem do produto.

PHILIPS DO BRASIL LTDA.

AV. OTTO SALGADO, 250 - DISTR. INDUSTRIAL CLÁUDIO GALVÃO NOGUEIRA  
VARGINHA - MINAS GERAIS - CEP 3700-970 - CX. POSTAL 311 - CNPJ(MF) 61 086 336/0144-06  
INDÚSTRIA BRASILEIRA - MARCA REGISTRADA

RI7110



**PHILIPS**



[www.philips.com.br](http://www.philips.com.br)

100% recycled paper  
100% papier recyclé

4222.002.6312.2

**CIC** Centro de Informações  
ao Consumidor  
Grande SP: (11) 2121 0203  
Demais localidades: 0800 701 0203

## Receita

Use a batedeira e a tigela de 3,5 L sem a base. Para preparar esta receita, serão necessários batedores em espiral em vez dos tradicionais. Você pode encomendar um par de batedores em espiral aos representantes Philips autorizados com os códigos de serviço 3144 e 3145. Entre em contato com a Central de Atendimento ao Cliente Philips para encontrar o representante mais próximo.

### Pão toscano

Ingredientes:

- 1.000 g de farinha de trigo
- 450 ml de água morna
- 75 ml de óleo
- 1 colher de sopa de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 10 g de fermento seco
- 1 colher de sopa de alecrim desidratado
- 30 g de azeitonas pretas ou verdes sem caroços

- 1 Coloque a farinha de trigo, a água, o sal, o açúcar, o óleo e o fermento na tigela.
- 2 Misture todos os ingredientes na velocidade 5 por 60 segundos.
- 3 Coloque a tigela com a mistura na geladeira por 60 minutos.
- 4 Corte as azeitonas em pedaços pequenos.
- 5 Retire a mistura da geladeira e adicione o alecrim e as azeitonas.
- 6 Misture os ingredientes por 10 segundos no ajuste turbo.
- 7 Leve o pão toscano ao forno em uma fôrma de 35 cm, a uma temperatura de 180°C por 30 minutos.

*Nota: Como esta mistura é pesada, é importante deixar a batedeira esfriar por 60 minutos após o uso.*

# PORTUGUÊS DO BRASIL

## Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para aproveitar ao máximo o suporte oferecido pela Philips, registre o produto em [www.philips.com.br](http://www.philips.com.br).

## Descrição geral (fig. 1)

- A** Botão liga/desliga e seletor de velocidade (cinco opções de velocidade + turbo)
- B** Botão para ejetar
- C** Motor
- D** Cordão elétrico com plugue
- E** Clipe para fixação do cordão elétrico
- F** Batedores
- G** Suporte
- H** Tigela de 3,5 L
- I** Base
- J** Botão de liberação do suporte
- K** Alavanca de liberação da batedeira

## Importante

Leia este manual atentamente 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 voltagem indicada é a mesma da tomada.
- Não use o aparelho se o cordão elétrico, o conector ou outras partes estiverem danificadas.
- Se o cordão elétrico estiver danificado, deverá ser substituído pela Philips, por uma das assistências técnicas autorizadas da Philips ou por técnicos igualmente qualificados 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 pequenas devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.

### Cuidado

- Sempre insira os batedores no aparelho antes de conectá-lo à tomada elétrica.
- Abaixe os batedores na direção da tigela com os ingredientes antes de ligar o aparelho.
- 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. O uso dos mesmos invalida a garantia.
- Não deixe o aparelho funcionando por mais de 10 minutos sem interrupção. Se quiser processar uma quantidade grande de ingredientes, espere o aparelho esfriar antes de continuar.
- As partes de plástico deste aparelho não são próprias para lava-louças. Não lave-as na lava louças.

### Campos eletromagnéticos

Este aparelho Philips 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.

## Utilização do aparelho

### Misturar sem a base

- 1** Insira os batedores no aparelho (você ouvirá um 'clique') e, se necessário, gire-os levemente (fig. 2).

Insira o batedor com o anel azul na abertura maior e o batedor com o anel marrom na abertura menor.

- 2** Insira o conector 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 a quantidade e os tempos de processamento corretos, consulte a tabela 'Quantidades e tempos de processamento' abaixo.

- 4** Abaixe os batedores na direção da tigela com os ingredientes e ligue o aparelho.

- Se quiser parar um pouco de misturar, desligue o aparelho e deixe-o (com os batedores encaixados) na posição de descanso antes de continuar (fig. 3).

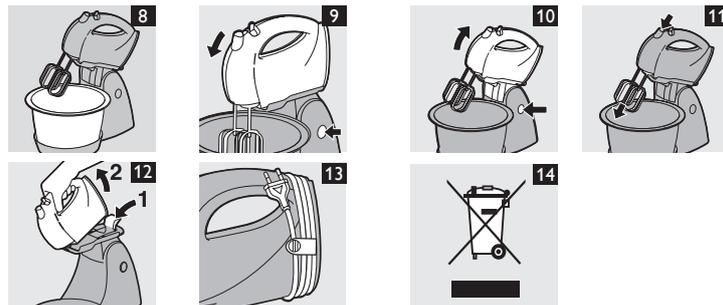
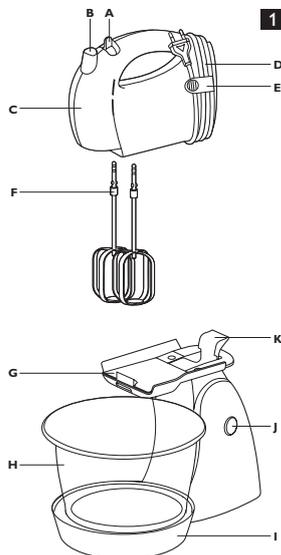
- 5** Quando terminar de misturar, desligue o aparelho e retire o conector da tomada.

- 6** Pressione o botão para ejetar os batedores e retire-os da batedeira (fig. 4).

### Misturar na base

- 1** Coloque a batedeira na base (fig. 5).

Primeiro coloque a frente da batedeira no encaixe na parte frontal do suporte e pressione a parte traseira da batedeira para baixo (você ouvirá um 'clique').



- 2** Pressione o botão de liberação do suporte e incline-o junto da batedeira para trás (fig. 6).

- 3** Insira os batedores no aparelho (você ouvirá um 'clique') e, se necessário, gire-os levemente (fig. 7).

Insira o batedor com o anel azul na abertura maior e o batedor com o anel marrom na abertura menor.

- 4** Insira o conector na tomada elétrica.

- 5** Coloque os ingredientes na tigela.

- Para obter melhores resultados, coloque primeiro os ingredientes líquidos na tigela e, em seguida, acrescente os secos.
- Para a quantidade e os tempos de processamento corretos, consulte a tabela 'Quantidades e tempos de processamento' abaixo.

- 6** Coloque a tigela na base. (fig. 8)

- 7** Pressione o botão de liberação do suporte e desloque-o horizontalmente junto da batedeira de modo que os batedores fiquem na direção da tigela quando forem abaixados (fig. 9).

- 8** Ligue a batedeira.

- 9** Quando terminar de misturar, desligue o aparelho e retire o conector da tomada.

- 10** Pressione o botão de liberação do suporte e incline-o junto da batedeira para trás (fig. 10).

- 11** Pressione o botão para ejetar os batedores e retire-os da batedeira (fig. 11).

- 12** Pressione a alavanca de liberação da batedeira na parte traseira do suporte (1) e retire a batedeira do suporte (2) puxando-a para cima (fig. 12).

### Quantidades e tempos de processamento

Receitas	Quantidades	Tempo
Batedores para waffles, panquecas etc.	750 g (aprox.)	3 minutos (aprox.)
Molhos, cremes e sopas leves	750 g (aprox.)	3 minutos (aprox.)
Maionese	3 gemas de ovo (aprox.)	10 minutos (aprox.)
Batatas purê	750 g (máx.)	3 minutos (máx.)
Chantili	500 g (máx.)	5 minutos (máx.)
Claras em neve	5 claras de ovo (máx.)	3 minutos (aprox.)
Mistura para bolo	750 g (aprox.)	3 minutos (aprox.)