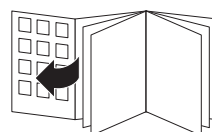
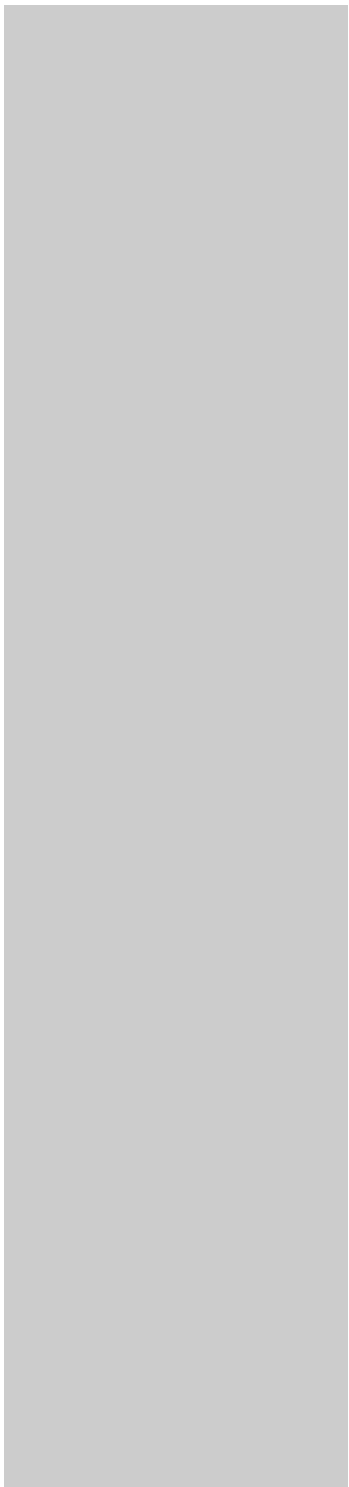


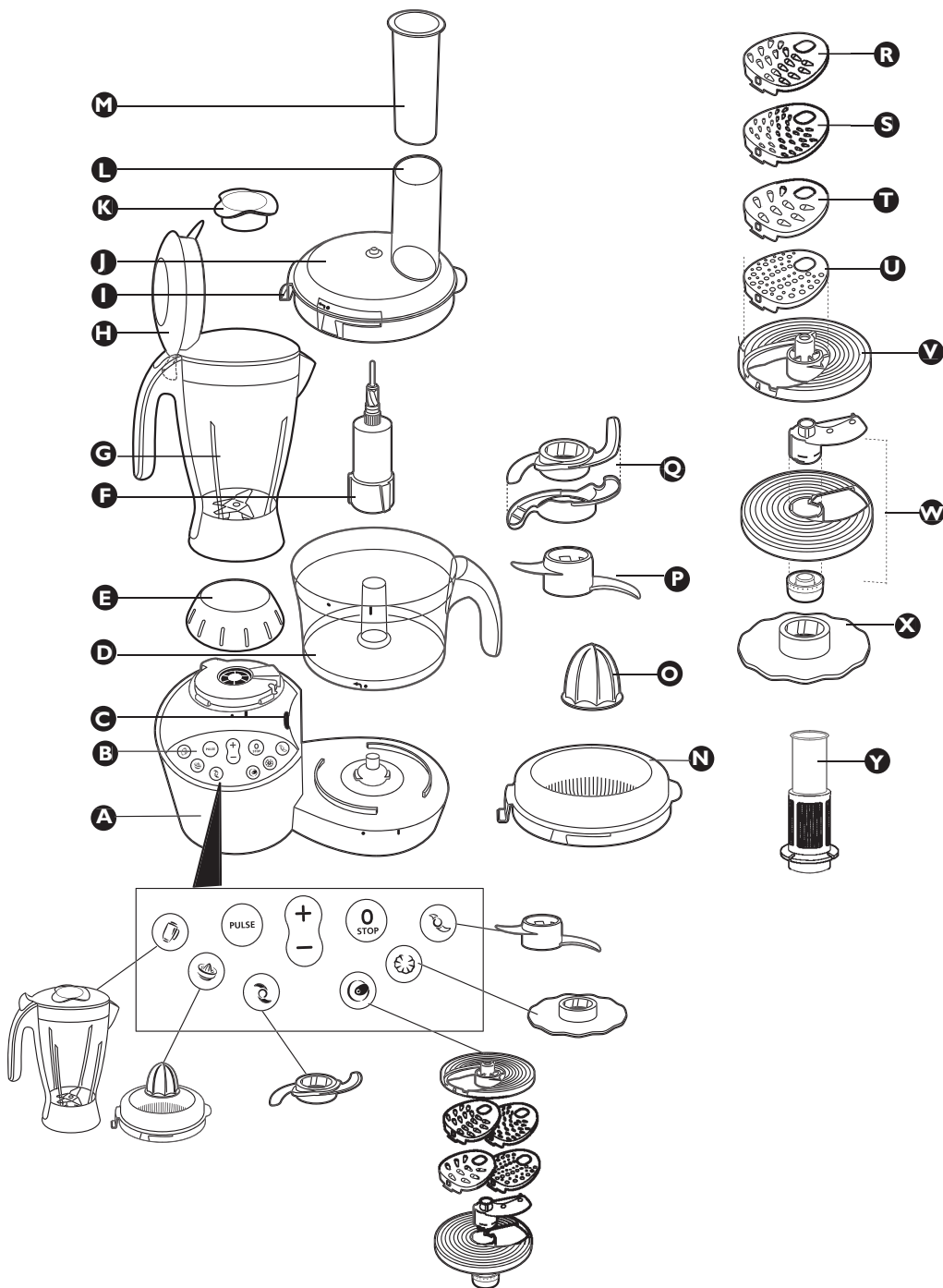
Receitas e Instruções de Uso

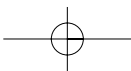
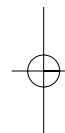
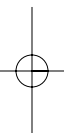
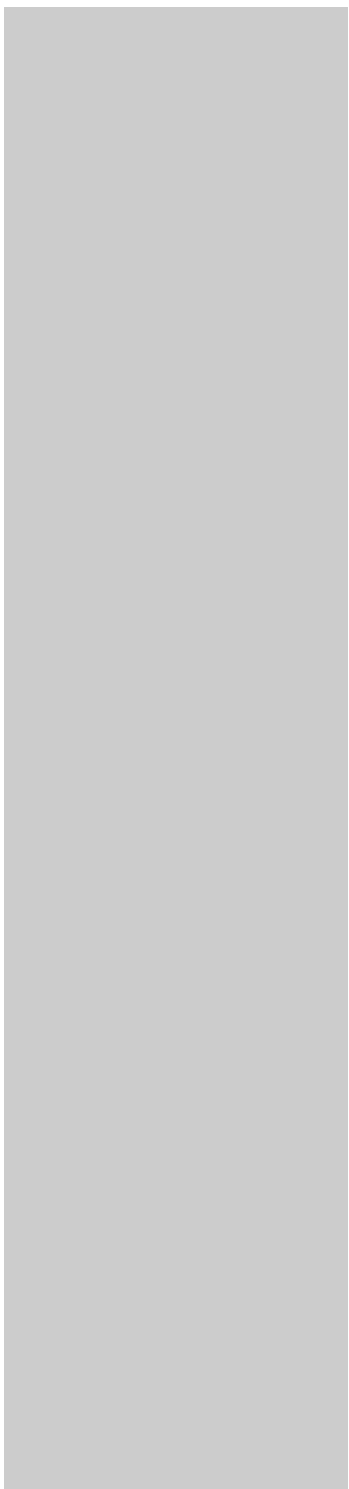


RI7743

WALITA







PORTUGUÊS 6

RI7743

6 PORTUGUÊS

Peças e Acessórios:

- A** Base
- B** Painel de controle
- C** Trava de segurança
- D** Tapa do corpo
- E** Jarra
- F** Eixo
- G** Copo do liqüidificador
- H** Tapa do copo
- I** Trava de acionamento
- J** Tapa da jarra
- K** Sobretampa
- L** Bocal
- M** Pilão
- N** Peneira do espremedor
- O** Castanha do espremedor
- P** Batedor de massas
- Q** Faca metálica + proteção
- R** Lâmina para ralar fino
- S** Lâmina para ralar médio
- T** Lâmina para picar grosso
- U** Lâmina para picar extra fino
- V** Disco plástico
- W** Disco fatiador ajustável
- X** Disco emulsificador
- Y** Filter

Introdução

Este aparelho está equipado com um sistema de segurança. Este sistema interrompe automaticamente o funcionamento no caso de ocorrer o sobre aquecimento no aparelho.

Se o aparelho deixar repentinamente de funcionar:

- 1** Retire o plugue da tomada.
- 2** Deixe o aparelho esfriar durante 60 minutos.
- 3** Recoloque o plugue na tomada.
- 4** Ligue o aparelho novamente.

Por favor, entre em contato com uma autorizada Walita se o fusível sistema de segurança disparar muitas vezes.

ATENÇÃO : Para evitar situações graves, este aparelho nunca deverá estar ligado a um estabilizador.

Importante

- ▶ Leia estas instruções cuidadosamente e observe as ilustrações antes de utilizar o aparelho.
- ▶ Guarde este manual para uma eventual consulta futura.
- ▶ Antes de ligar o aparelho, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem da tomada (110 – 127V ou 220-240V).
- ▶ Nunca utilize acessórios, partes ou componentes que não sejam as que acompanham o aparelho. A sua garantia perderá a validade se forem usados acessórios ou peças de outras origens.
- ▶ Não utilize o aparelho se o fio, plugue ou outras partes e componentes estiverem danificados.
- ▶ Se o cordão ou plugue danificar, este deve ser substituído somente pela Assistência Técnica Autorizada WALITA, a fim de evitar riscos de acidente.
- ▶ Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, lave muito bem todas as peças que ficarão em contato com os alimentos.
- ▶ Não exceda as quantidades e os tempos de preparação indicados na tabela.
- ▶ Não exceda o volume máximo indicado na jarra ou no copo do liquidificador.
- ▶ Desligue o aparelho imediatamente após a sua utilização. Nunca utilize os dedos ou um objeto (por ex. uma espátula) para empurrar os ingredientes no bocal com o aparelho em funcionamento. Apenas o pilão deve ser utilizado para essa finalidade.
- ▶ Nunca coloque os dedos ou qualquer objeto (por ex. uma espátula) dentro do copo do liquidificador sem desligar primeiro o aparelho.
- ▶ Mantenha fora do alcance das crianças.
- ▶ Nunca deixe o aparelho funcionar sem supervisão.
- ▶ Coloque a tampa da jarra, na posição correta.
- ▶ A trava de segurança ficará desbloqueada e o aparelho poderá ser ligado. A base e a tampa do corpo apresentam setas. A máquina só funciona se a seta da base estiver alinhada à seta da jarra.
- ▶ Antes de retirar os acessórios, desligue o aparelho.
- ▶ Desligue sempre o aparelho utilizando o botão STOP.
- ▶ Aguarde até que todas as peças em movimento parem antes de retirar a tampa do aparelho.
- ▶ A tampa do corpo só pode ser retirada se a tampa do copo ou a jarra também tiverem sido retiradas.
- ▶ Nunca mergulhe a base do aparelho na água ou em qualquer outro líquido, nem enxague sob a torneira. Use apenas um pano úmido para limpá-la.
- ▶ Retire a proteção da faca sempre que se for usá-la.
- ▶ Deixe os ingredientes quentes esfriarem antes de processá-los (temperatura máxima 80°C).

8 PORTUGUÊS

- ▶ Se for bater no liquidificador um líquido que esteja quente ou que produza espuma, não coloque mais do que 1 litro no copo, para evitar transbordamentos.
- ▶ Desligue o aparelho da tomada imediatamente após a sua utilização.
- ▶ Para saber os tempos de utilização, consulte a tabela deste manual.

Atenção : não é possível utilizar a jarra do processador se o copo do liquidificador estiver encaixado ou se tampa do corpo não estiver colocada corretamente.

Utilizando o aparelho

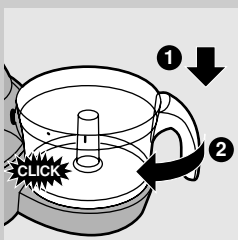
Smart Process Control

Este aparelho está equipado com o Smart Process Control que assegura um processamento ideal dos alimentos e excelentes resultados finais. Cada botão de processamento está associado a uma velocidade pré-programada que representa o processamento ideal para um acessório específico. A velocidade pode ser aumentada ou diminuída em três passos, pressionando-se o botão + ou -. Se for pressionado o botão 'pulse', o aparelho trabalhará na velocidade máxima. Quando for solto, o aparelho irá parar ou retornar à velocidade selecionada anteriormente.

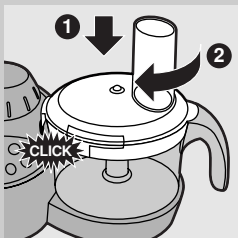
O processamento poderá ser sempre interrompido utilizando-se o botão 'Stop'.

Se o mesmo botão for pressionado novamente no espaço de 40 segundos, o processo recomeçará do ponto onde foi interrompido.

Jarra



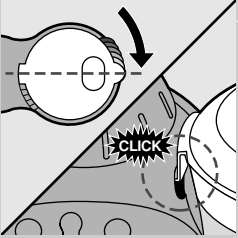
- 1** Coloque a jarra na base do processador, gire a alça na direção da seta até ouvir um clique.



- 2** Coloque a tampa na jarra. Gire a tampa na direção da seta até ouvir um clique (é preciso fazer alguma força).

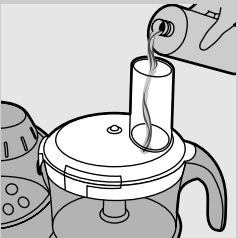
Trava de segurança integrada

► A base, a jarra e a tampa possuem setas indicativas. O aparelho só funcionará se a seta da base estiver alinhada com a seta da jarra.

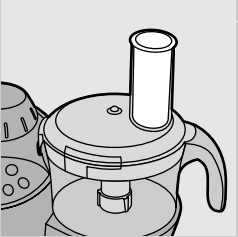


- 1 Certifique-se que a seta da tampa e a seta da jarra fiquem juntas alinhadas. O apêndice da tampa completa a forma da alça.

Bocal e pilão



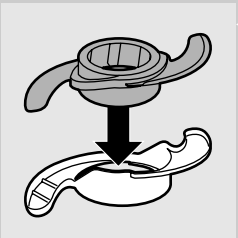
- 1 Use o bocal para adicionar ingredientes líquidos ou sólidos. Use o pilão para empurrar os ingredientes sólidos dentro do bocal.



- 2 O pilão também poderá ser usado para vedar o bocal.

Faca metálica

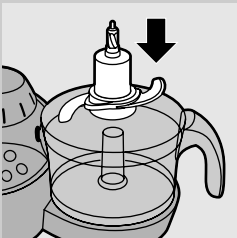
► A faca metálica pode ser usada para picar, misturar, bater e preparar purês.



- 1 Retire a proteção da faca.

A bordas da faca são muito afiadas. Evite toca-las!

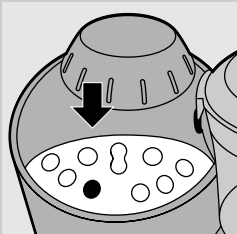
10 PORTUGUÊS



2 Coloque o eixo na jarra e encaixe a faca sobre ele.

3 Coloque os ingredientes na jarra. Corte previamente os alimentos em pedaços com cerca de 3 x 3 x 3 cm. Ponha a tampa na jarra.

4 Introduza o pilão no bocal.

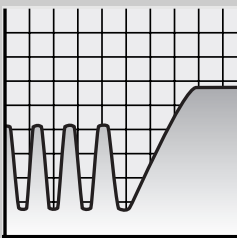
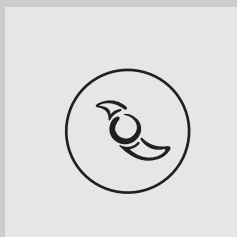


5 Pressione o botão " picar " no painel de controle.

- O processamento inicia-se com 4 " pulses" para que os ingredientes (por ex. cebolas ou frutos secos) fiquem bem picados.
- Em seguida, a velocidade aumenta até a máxima e o processamento continua até que se pressione o botão 'STOP'.

▶ Pressione o botão "-" para baixar a velocidade..

▶ O processamento pode ser interrompido em qualquer momento durante os " pulses", bastando pressionar o botão 'STOP'.



DICAS

- ▶ Se for picar cebola, desligue o aparelho no final dos quatro " pulses " para evitar que fique demasiadamente fina.
- ▶ Não deixe o aparelho trabalhar durante muito tempo quando estiver picando queijo (duro). O queijo pode aquecer demasiadamente e começar a derreter, formando grumos.
- ▶ Não use a lâmina para picar ingredientes muito duros, como grãos de café, açafraão, noz moscada e cubos de gelo, porque poderá danificar a afiação.

Se os alimentos ficarem presos na lâmina ou nas paredes da jarra :

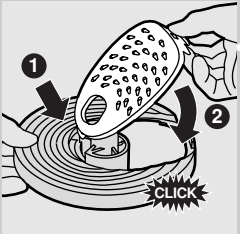
1 Desligue o aparelho.

2 Retire a tampa da jarra.

3 Retire os ingredientes da lâmina ou das paredes da jarra com uma espátula.

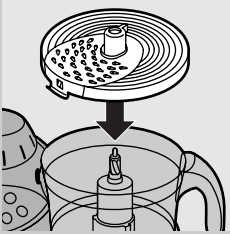
Lâminas

Nunca processe ingredientes duros, como cubos de gelo, utilizando as lâminas.



- 1** Coloque a lâmina selecionada no disco plástico, antes de encaixá-lo no eixo.

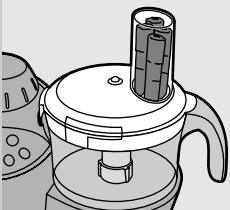
A borda das lâminas é muito afiada. Evite tocar!



- 2** Encaixe o disco plástico dentro da jarra.

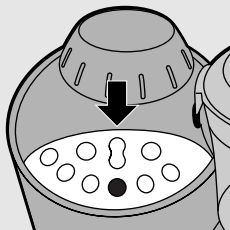
- 3** Coloque a tampa da jarra.

- 4** Coloque os ingredientes dentro do bocal.



- 5** Encha o bocal para obter melhores resultados.

Quando tiver que processar grandes quantidades de alimentos, faça-o por etapas, em pequenas quantidades de cada vez, esvaziando a jarra entre os processamentos.

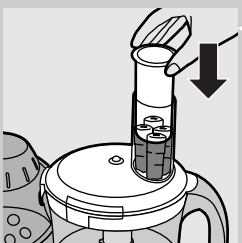
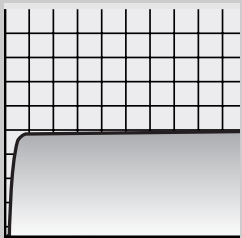


- 6** Selecione o botão cortar e fatiar no painel de controle.

Durante o processamento a velocidade aumenta imediatamente até atingir a velocidade ideal, garantindo um ótimo resultado final. A velocidade de processamento pode ser aumentada até 3 vezes, pressionando-se o botão "+", e reduzida até 3 vezes, pressionando-se o botão "-".

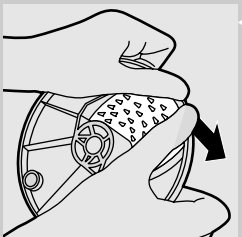


12 PORTUGUÊS



7 Pressione levemente os ingredientes com o pilão.

► Se for picar vegetais macios ou frutas, a velocidade pode ser reduzida em até três vezes, pressionando-se o botão “-”, para evitar que os legumes e a frutas sejam reduzidos a purê.

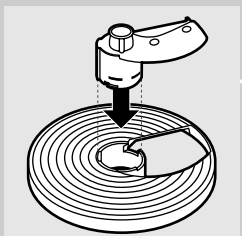


8 Para retirar a lâmina do disco plástico, segure no disco com a mão, com a parte inferior virada na sua direção. Empurre a borda com os polegares para desencaixar a lâmina.

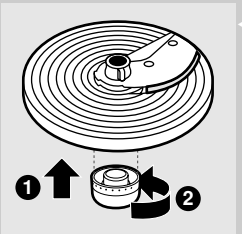
Disco fatiador ajustável

O disco fatiador ajustável permite fatiar ingredientes com a espessura desejada.

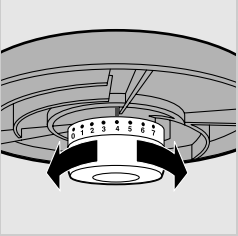
Atenção: a borda da lâmina é muito afiada.



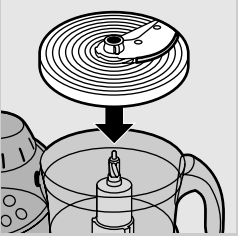
1 Introduza a lâmina na parte superior do disco plástico.



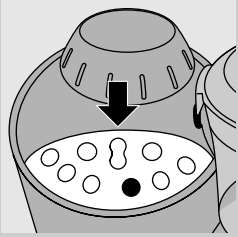
2 Encaixe o botão na parte inferior do disco e gire-o no sentido anti horário (●) para travá-lo.



3 Gire o botão de ajuste para regular a espessura desejada.



4 Encaixe o disco fatiador ajustável no eixo.

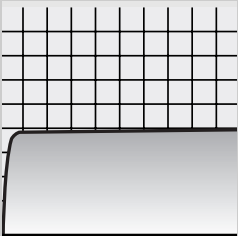


5 Feche a tampa e coloque os ingredientes no bocal.

6 Selecione o botão cortar e fatiar no painel de controle.

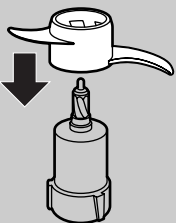
7 Se for necessário, empurre os ingredientes levemente com o pilão.

▶ Se for picar vegetais macios ou frutas, a velocidade pode ser reduzida em até três vezes, pressionando-se o botão “-”, para evitar que os legumes e a frutas sejam reduzidos a purê.



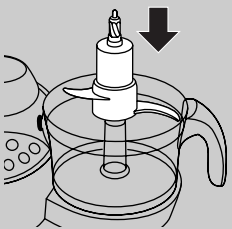
Batedor de massas

O batedor de massas pode ser usado para o preparo de massa pesadas, como tortas, pães, pizzas etc.



1 Encaixe o batedor de massas no eixo.

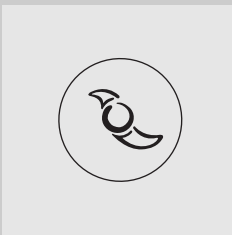
14 PORTUGUÊS



2 Coloque a jarra na base do aparelho, gire a alça na direção da seta e encaixe o eixo no centro da jarra.

3 Coloque os ingredientes na jarra.

4 Tampe a jarra.

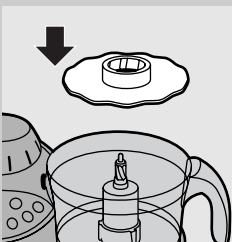


5 Pressione o botão de massar pesada no painel de controle.

O aparelho aumenta gradualmente a velocidade nos primeiros 10 segundos até à velocidade máxima. O aparelho continua a trabalhar nesta velocidade até que seja pressionado o botão 'stop'. A velocidade pode diminuir em até vezes, pressionando-se o botão-, Se o botão +/- não alterar a velocidade, isto significa que mesma já se encontra no máximo ou no mínimo.

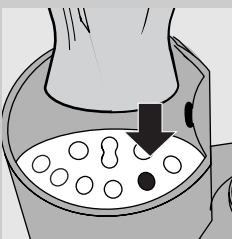
Disco emulsificador

Este disco é utilizado para o preparo de maionese, chantilly e claras em neve.

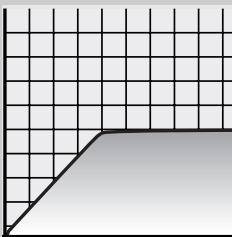


1 Encaixe o disco emulsificador no eixo e encaixe o eixo no interior da jarra.

2 Coloque os ingredientes na jarra e tampe.



3 Pressione o botão de emulsificar. O aparelho aumenta a velocidade até atingir a velocidade adequada para este tipo de processamento. O aparelho continua a trabalhar nesta velocidade até que o botão 'stop' seja pressionado. A velocidade pode ser reduzida em até 3 vezes, pressionando-se o botão- e aumentada pressionando-se o botão +.



Dicas

- ▶ Se pretender bater claras em neve, certifique-se que os ovos estejam à temperatura ambiente.
- ▶ Retire os ovos da geladeira pelo menos meia hora antes do preparo.
- ▶ Todos os ingredientes para o preparo da maionese deverão estar à temperatura ambiente.

O óleo pode ser adicionado através do pequeno orifício no fundo do pilão.

- ▶ Se for preparar chantilly, o creme de leite deve ser retirado da geladeira na hora do preparo. Respeite o tempo de preparo indicado na tabela. O creme de leite não deve ser batido demasiadamente

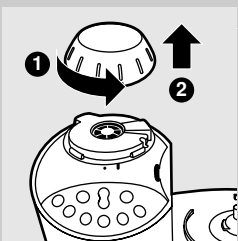
Use a função 'pulse' para controlar melhor o processamento.

Liquidificador

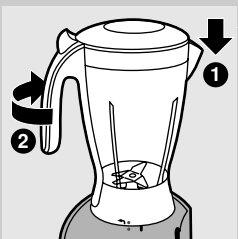
O liquidificador pode ser usado para:

- Bater líquidos, vitaminas, sucos de frutas, molhos, sopas, drinks etc..
- Misturar ingredientes leves, como massa para panquecas ou maionese.
- Reduzir ingredientes cozidos a purê, para preparar comida para bebês, por exemplo.

- ▶ O aparelho pode ser usado com ou sem o liquidificador encaixado na base. Se usar o aparelho sem o liquidificador, este não funcionará se a tampa do corpo não estiver devidamente colocada sobre a base.



- 1** Para colocar o copo, retire a tampa do corpo.

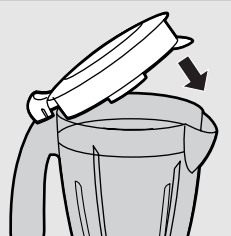


- 2** Coloque o copo sobre a base, girando na direção da seta até fixá-lo. A alça deverá ficar posicionada do lado esquerdo. Note que o copo de liquidificador pode ser montado somente nesta posição.

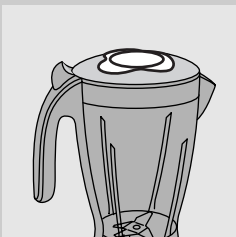
Não faça demasiada pressão na alça do copo .

- 3** Coloque os ingredientes dentro do copo .

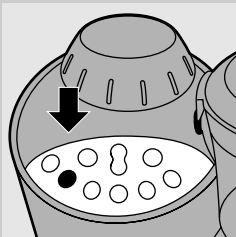
16 PORTUGUÊS



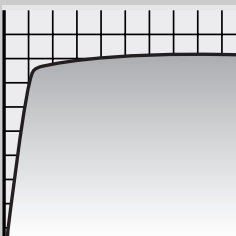
4 Feche a tampa.



5 Antes de começar o trabalho, coloque a sobretampa.



6 Pressione o botão liquidificador no painel de controle. O liquidificador começará a funcionar. A velocidade aumentará até ao máximo. O aparelho continuará a trabalhar nesta velocidade até que o botão STOP seja pressionado. Durante o processamento, a velocidade pode ser reduzida em até três vezes, pressionando-se o botão -.



Dicas

- ▶ Coloque os ingredientes líquidos no copo através do orifício da tampa.
- ▶ Quanto mais tempo o aparelho ficar em funcionamento, mais triturado ficarão os alimentos.
- ▶ Corte previamente os ingredientes sólidos em pedaços menores, antes de colocá-los no copo. Se pretender processar uma grande quantidade, processe pequenas quantidades de cada vez.
- ▶ Ingredientes duros, como grão de soja, para leite de soja, devem ficar de molho em água antes de serem processados.
- ▶ Para picar cubos de gelo, coloque-os dentro do copo, feche a tampa e use a função "pulse".

Se os ingredientes ficarem aderidos às paredes do copo :

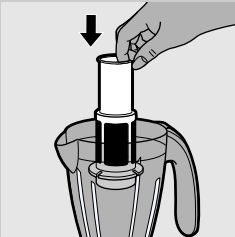
- 1** Desligue o aparelho e retire o plugue da tomada.
- 2** Abra a tampa.
- 3** Use uma espátula para soltar os ingredientes das paredes do copo.

Mantenha a espátula a uma distância segura das lâminas (cerca de 2 cm).

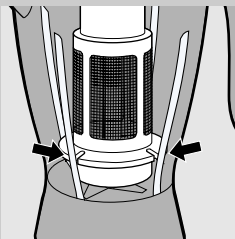
- ▶ Se não ficar satisfeita com os resultados, utilize o " pulse " .Pode-se tentar obter melhores resultados mexendo os ingredientes com uma espátula (com o aparelho desligado), ou retirando uma pequena quantidade para processar menos ingredientes de cada vez.
- ▶ Em alguns casos os ingredientes são mais fáceis de bater se acrescentar um pouco de líquido, ou suco de limão no caso das frutas.

Acessório Filter

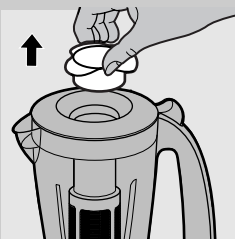
- ▶ Você pode usar o filtro para obter molhos cremosos, sucos de frutas frescas ou coquetéis. Todas as sementes e cascas ficarão retidas no filtro.



- 1** Certifique-se que o copo esteja desmontado da base do aparelho antes de montar o acessório filter no copo.



- 2** Somente após a montagem correta do acessório filter no copo, é que o conjunto deve ser montado no aparelho.



- 3** Retire a sobre-tampa, tomando o cuidado de manter a tampa no lugar para não desposicionar o filtro.

18 PORTUGUÊS



4 Coloque os ingredientes no filtro, através do orifício da tampa.

5 Adicione água ou outro líquido.

Não encha o filtro acima da altura da peneira (parte metálica).

6 Coloque a sobre-tampa e ligue o aparelho. Pressione o botão função liquidificar em casos de receitas leves como sucos de frutas, coquetéis e deixe o aparelho funcionar por no máximo 40 segundos.

Caso deseje voce pode reduzir a velocidade pressionando a tecla (-).



7 Desligue o aparelho e sem remover a tampa retire a jarra da unidade motora e despeje o conteúdo pelo bico do copo.

8 Para obter um melhor resultado, coloque o copo com os ingredientes restantes de volta no aparelho e deixe-o ligado por mais alguns segundos.

9 Despeje o resto do conteúdo da jarra.

Dicas

Especialmente ao processar grandes quantidades, recomenda-se não colocar todos os ingredientes no filtro de uma vez. Comece com uma pequena quantidade, deixe o aparelho funcionar por alguns segundos, desligue-o, esvazie a jarra e adicione, então, mais um pouco de ingredientes. Repita este procedimento até completar o processamento de todos os ingredientes.

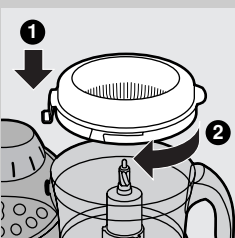
Para preparar leite de soja:

Deixe os grãos de soja de molho por cerca de 4 horas antes de processar. Processe, no máximo, 75 g de grãos de soja (peso seco) com, no máximo 600 ml de água. Use a função "liquidificar" na máxima velocidade. Para isso basta pressionar o botão com a indicação de (+). Para mais detalhes: veja o capítulo "Receitas".

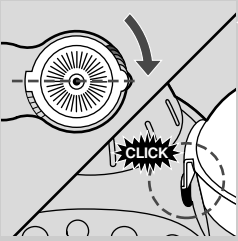
Para preparar sucos de frutas ou coquetéis: Adicione aproximadamente 300 ml de água (ou outro líquido) a 150g de frutas. Novamente pressione a função liquidificar.

Espremedor

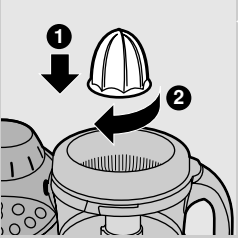
O espremedor pode ser usado para todo o tipo de frutas cítricas.



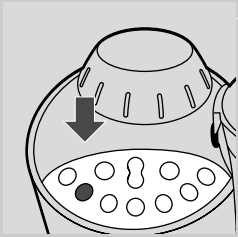
1 Coloque a jarra sobre a base e coloque a peneira sobre a jarra.



- 2** Gire a peneira na direção da seta até que o pino da trava de segurança encaixe na base.

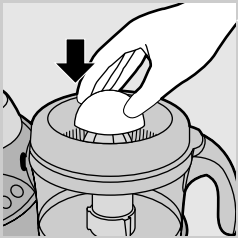


- 3** Coloque a castanha pressionando-a ligeiramente para baixo.



- 4** Pressione o botão espremedor no painel de controle.

A velocidade pode ser aumentada em até 3 vezes, pressionando-se o botão +. O processamento será iniciado e só será interrompido pressionando-se o botão STOP.

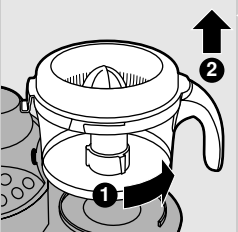


- 5** Corte a fruta ao meio e pressione cada metade sobre a castanha em movimento.

Dicas

- ▶ Interrompa o processamento para retirar o excesso de polpa da peneira.

Quando o fizer, desligue o aparelho e retire a jarra juntamente com a peneira e a castanha.



- ▶ Depois de usar, retire a jarra juntamente com os acessórios do espremedor para evitar que o suco escorra sobre o aparelho.

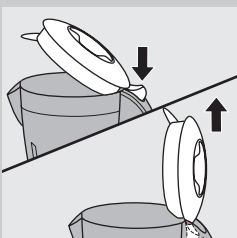
20 PORTUGUÊS

Limpeza

Antes de proceder à limpeza da base desligue o aparelho, retirando o plugue da tomada.

- 1** Limpe a base com um pano úmido. Não mergulhe na água nem enxague sob a torneira.
- 2** Lave sempre as peças que entram em contato com os alimentos com água quente e detergente logo após a sua utilização.

A jarra, a tampa da jarra, o pilão e os acessórios (exceto o copo do liquidificador) também podem ser lavados na máquina de lavar louça.



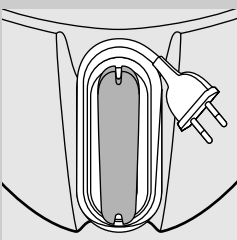
- ▶ **Para retirar a tampa, abra e puxe para cima.**

A tampa só deve ser retirada para ser limpa.

Lave a faca metálica, a faca do liquidificador e as lâminas com muito cuidado. Tratam-se de peças muito afiadas e cortantes!

Tenha o cuidado de não deixar as lâminas e as bordas dos discos entrarem em contato com objetos duros para evitar que se danifiquem.

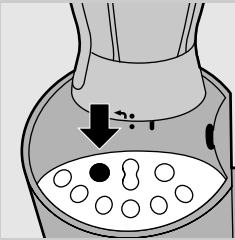
Certos ingredientes podem causar a descoloração da superfície dos acessórios. Isso não tem qualquer efeito negativo, até porque a descoloração normalmente desaparece passado algum tempo.



- ▶ **Enrole o (excesso) de fio à volta do encaixe na parte de trás do aparelho.**

Limpeza rápida do liquidificador

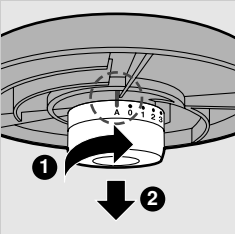
- 1** Coloque água quente (não mais de 0.5 litros) e um pouco de detergente líquido dentro do copo.
- 2** Feche a tampa.



3 Lique o aparelho, pressionando algumas vezes o botão 'pulse'.

4 Retire o copo e enxague com água limpa.

Para limpar o disco fatiador ajustável:

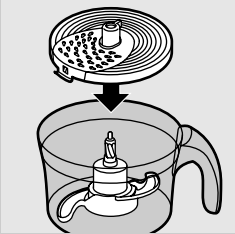


1 Gire o botão de ajuste para a direita para poder retirar a lâmina.

O disco, a lâmina e o botão de ajuste podem ser lavados em água quente com detergente ou na máquina de lavar louça.

Armazenagem

Micro Store (para guardar acessórios)



▶ Encaixe os acessórios (faca metálica, lâminas) no eixo e guarde-os na jarra. Sempre finalize com o disco plástico .

Informações e Assistência

Se necessitar de informações ou se tiver algum problema, por favor visite a página da Walita em www.walita.com.br ou contate o Centro de Informação ao Consumidor.

22 PORTUGUÊS

Resolução de problemas

Problema	Resolução
O aparelho não liga.	Gire a jarra/ou a tampa para a direita até ouvir um clique. Verifique se as setas da jarra e da tampa estão alinhados exatamente um em frente ao outro. Certifique-se que a tampa do corpo está colocada corretamente.
O aparelho parou subitamente.	O sistema automático de corte de corrente provavelmente interrompeu o fornecimento de energia porque o aparelho sofreu um sobreaquecimento. 1) Desligue da tomada. 2) Deixe o aparelho esfriar durante 60 segundos. 3) Volte a ligar o plugue na tomada 4) Volte a ligar o aparelho.
Pressionado o botão de processamento errado.	Pressione o botão correto para o processamento que pretende efetuar.
O processamento não começa do princípio depois de ser reiniciado	Este aparelho está equipado com uma função de memorização. Se fizer a reinicialização do aparelho no espaço de 40 segundos, o processamento começará no ponto em que foi interrompido. Se quiser que comece tudo do princípio: 1) Selecione outro processamento por alguns instantes (por ex. o botão 'pulse'). 2) Em seguida, pressione o botão STOP. 3) Pressione o botão de processamento certo para recomear.
O Copo Líquidificador e a Jarra ou Tigela estão colocadas mas apenas a batedeira funciona.	Se o copo do Líquidificador e a Tigela ou Jarra estiverem colocados corretamente, apenas a copo funcionará. Se quiser usar o Jarra ou a Tigela, deverá retirar o copo do liquidificador e no seu lugar colocar a tampa do corpo.
O botão +/- não responde a determinadas aplicações.	O motor já atingiu o seu limite físico, isto é, quando está preparando a massa ou quando a velocidade atingiu um nível em que já não é possível reduzir mais.

Funções, acessórios e aplicações

Função	Acessório	Aplicação	Tempos
		Picar, misturar, formar purê	10 - 60 seg.
		Picar ralar	10 - 60 seg.
		Cortar	10 - 60 seg.
		Bater, picar	60 - 180 seg.
		Bater, emulsionar, misturar	10 - 60 seg.
		Bater, formar purê	10 - 60 seg.
		Espremer cítricos	Depende da quantidade

Quantidades e tempos de preparação

Ingredientes e Resultados	Quantidade Máx.	Botão/Acessório	Procedimento	Aplicações
Maçãs, cenouras, aipo	500 g	☉ / ☉	Corte os legumes em pedaços que caibam dentro do copo. Encha o copo com os pedaços e pique-os empurrando levemente com o pilão.	Saladas, legumes crus
Maçãs, cenouras, aipo - cortar	500 g	☉ / ☉	Corte os legumes em pedaços que caibam dentro do copo. Encha o copo com os pedaços	Saladas, legumes crus
Massa leve (panquecas) - bater	750 ml de leite	☉ / ☉	Despeje primeiro o leite no copo e depois acrescente os ingredientes sólidos. Misture tudo durante 1 minuto. Se for necessário, repita a receita mais duas vezes. Depois pare por alguns minutos para deixar o aparelho esfriar até atingir a temperatura ambiente.	Panquecas, waffles
Pão ralado - picar	100 g	☉ / ☉	Use pão duro, crocante	Pratos, Empanados e Pratos Gratinados
Massa de manteiga (creme de manteiga) - bater	300 g	☉ / ☉	Use manteiga amolecida para obter melhores resultados.	Sobremesas, Coberturas
Queijo (parmesão) - ralar	200 g	☉ / ☉	Use um pedaço de Parmesão sem casca e corte-o em pedaços com cerca de 3 x 3 cm.	Guarnições, Sopas, molhos, Pratos, Gratinados
Queijo (Gouda) - ralar	200 g	☉ / ☉	Corte o queijo em pedaços que caibam no bocal. Empurre levemente com o pilão.	Molhos, pizzas, Pratos Gratinados, Fondues
Chocolate - ralar	200 g	☉ / ☉	Use chocolate simples e duro.. Parta-o em pedaços de 2 cm.	Guarnições, Molhos, Doces, Pudins, Mousses
Ervilhas, feijão cozidos - reduzir a purê	250 g	☉ / ☉	Use ervilhas ou feijão cozidos. Se necessário, junte um pouco de líquido para melhorar a Consistência da mistura.	Purês, sopas
Legumes e carne cozidos - reduzir a purê	500 g	☉ / ☉	Para um purê mais grosso junte apenas um pouco de líquido. Para um purê mais fino, Continue a juntar líquido até obter uma mistura mais rala.	Papinhas para Bebês e Crianças
Pepinos - cortar	2 pepinos	☉ / ☉	Coloque o pepino no tubo e empurre para baixo com Cuidado.	Saladas, Guarnições
Massa pesada (para pão) - bater	500 g de farinha	☉ / ☉	Coloque a farinha, o óleo e o sal. Misture água morna com o fermento e açúcar. Despeje na jarra e bata a massa durante cerca de 90 Segundos. deixe levedar durante 30 minutos.	Pão

24 PORTUGUÊS

Ingredientes e Resultados	Quantidade Máx.	Botão/Acessório	Procedimento	Aplicações
Massa (para pizza) - bater	700 g de farinha	🌀 / 🌀	Siga o mesmo procedimento descrito para a massa de pão. Bata a massa durante 1 minuto. e servindo-se do batedor de massas pesada.	Pizza
Massa leve (biscoitos) - bater	300 g de farinha	🌀 / 🌀	Use margarina fria e corte-a em cubos com 2 cm. Coloque a farinha na jarra e junte a margarina. Bata a massa até ficar a esfarelar. Em seguida, junte água fria e continue a bater. Desligue assim que a massa Começar a formar uma bola. Deixe a massa 30 minutos na geladeira antes de continuar o processo.	Torta de maçã, biscoitos, flans de frutas
Massa (Levedar) - amassar	500 g de farinha	🌀 / 🌀	Misture o fermento biológico, a água morna e um pouco de açúcar numa tigela à parte. Coloque todos os Ingredientes na jarra e bata a massa até ficar macia sem grudar nas paredes da tigela (cerca de 1 minuto). deixe a massa crescer durante 30 minutos.	Pão fino
Claras - bater	4 claras de ovo	🌀 / 🌀	Use as claras à temperatura ambiente. Nota: use pelo menos 2 claras.	Pudins, suflés, merengues.
Frutas (maçãs, bananas, etc.) - bater	500 g	🌀 / 🌀	Sugestão: junte um pouco de sumo de limão para evitar que a fruta oxide. Junte algum líquido para obter um purê macio.	Molhos, compotas, pudins, papinhas de bebê.
Frutas (maçãs, bananas) - picar	500 g	🌀 / 🌀	Sugestão: junte um pouco de sumo de limão para evitar a oxidação da fruta.	Molhos, compotas, pudins, papas de bebê.
Alho - picar	300 g	🌀 / 🌀	Descasque o alho. Pressione o botão 'pulse' várias vezes para evitar que o alho fique demasiado picado. Use pelo Menos 150 gr:	Guarnições, Recheios
Ervas aromáticas (por ex.: salsa) - picar	50 g como mínimo.	🌀 / 🌀	Lave e seque os condimentos antes de os picar.	Molhos, sopas, guarnições, manteiga de ervas
Sucos (por ex.: papaia, melancia, pera, goiaba) - bater	500 gr. (quantidade de total)	🌀 / 🌀	Junte água ou outro líquido (opcional) para obter um bom suco.	Sucos de fruta
Maionese - emulsificar	3 ovos	🌀 / 🌀	Todos os ingredientes devem estar à temperatura ambiente. Nota: use pelo menos um ovo grande, dois ovos pequenos ou duas gemas de ovo. Coloque o ovo e um pouco de vinagre dentro da jarra e vá juntando o Óleo aos poucos.	Saladas, guarnições e molhos para grelhados
Carne (limpa e 500 gr. Magra) - picar	500 g	🌀 / 🌀	Retire os nervos e os ossos. corte a carne em cubos de 3 cm. Pressione o botão 'pulse' para obter um picado mais grosseiro.	Bifes tár-tar, hamburgers, almôndegas
Carne, peixe, aves - picar	400 g		Retire os nervos e os ossos. Corte a carne em cubos de 3 cm. prima o botão 'pulse' para obter um picado mais grosseiro.	Bifes tár-tar, hamburgers, almôndegas.

Ingredientes e Resultados	Quantidade Máx.	Botão/Acessório	Procedimento	Aplicações
Batidos – bater	500 ml de leite	Ⓜ / Ⓜ	Reduza a fruta a purês (por ex. bananas, morangos) com açúcar, leite e um pouco de gelo e misture bem.	Batidos
Massa (bolos) – bater	4 ovos	Ⓜ / Ⓜ	Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente. Bata a Manteiga amolecida com o Açúcar até obter uma mistura macia e cremosa. Junte o leite, os ovos e a farinha.	Vários bolos
Frutos secos – picar	250 g	Ⓜ / Ⓜ	Use o botão 'pulse' para picar grosseiramente. Interrompa o processamento assim que obtiver o resultado pretendido.	Saladas, pudins, pasta de amêndoa
Cebola – picar	500 g	Ⓜ / Ⓜ	Descasque as cebolas e corte-as em 4 partes. Pare o processamento após 2 'pulses' para ver o resultado.	Saladas, refogados, guarnições
Cebolas – cortar	300 g	Ⓜ / Ⓜ	Descasque as cebolas e corte-as em pedaços que caibam no bocal. Nota: use pelo menos 100 gr.	Saladas, refogados, guarnições
Aves – picar	200 g	Ⓜ / Ⓜ	Retire todos os nervos e ossos. Corte a carne em cubos de 3 cm. Use o botão 'pulse' para picar mais grosseiramente.	Carne picada
Sopas – bater	500 ml	Ⓜ / Ⓜ	Legumes cozidos.	Sopas, molhos
Creme de leite – batido	500 ml	Ⓜ / Ⓜ	Use creme de leite recém retirado da geladeira. Nota: use pelo menos 1.25 ml de creme de leite. O chantilly ficará pronto em cerca de 20 segundos.	Guarnições, Coberturas

Receitas**Pasta de abobrinha**

Ingredientes:

2 abobrinhas

3 ovos cozidos

1 cebola pequena

1 colher de sopa de óleo

salsa a gosto

2-3 colheres de sopa de creme de leite

sumo de limão, sal, pimenta, curry, páprica

- ▶ *Lave e seque as abobrinhas e pique-as finamente com a lâmina de ralar fino na jarra. Despeje em um prato, tempere com sal e deixe em repouso durante 15 minutos para que o sal extraia o líquido da massa das abobrinhas. Corte a cebola em 4 pedaços e pique-a finamente junto com o dente de alho e a salsa.*
- ▶ *Coloque o preparado de abobrinhas sobre um pano limpo e esprema todo o líquido. Coloque um pouco de óleo numa frigideira e refogue ligeiramente a cebola e o alho picados. Junte um pouco do preparado de abobrinhas. Deixe o líquido evaporar. Deixe a mistura refogada esfriar um pouco. Descasque os ovos e pique-os utilizando a faca metálica e o Pulsar. Acrescente os outros ingredientes, tempere e bata até obter um creme.. Sirva sobre fatias de pão branco torrado.*

Quiche de alho porró

Ingredientes para a massa:

20 gr de fermento biológico

6 colheres de sopa de água morna

250 gr de farinha de trigo (ou farinha de trigo integral)

uma pitada de sal

1 colher de sopa de mel

100 gr de manteiga

Ingredientes para o recheio:

500 gr de alho porró

óleo vegetal

4 ovos

500 gr de creme de leite

sal, pimenta, 1-2 colheres de sopa de farinha (se necessário)

- ▶ *Dissolva o fermento na água morna. Coloque todos os ingredientes na jarra e bata até obter uma massa consistente. Deixe a massa crescer durante 30 minutos.*
- ▶ *Corte o alho porró com o disco regulável (posição 3). Coloque um pouco de óleo numa frigideira e refogue o alho porro durante alguns minutos. Deite o resto dos ingredientes no liquidificador e bata tudo até obter um creme consistente. Junte 1-2 colheres de farinha para engrossar.*

PORTUGUÊS

- ▶ *Unte uma forma com um diâmetro de 24 cm e forre o fundo e os lados uniformemente com a massa. Espalhe o preparado de alho porro sobre a massa e despeje o restante dos ingredientes por cima. Leve ao forno previamente aquecido durante cerca de 40 minutos, a 180°C. Pode ser servido quente ou frio.*

Goulash húngaro

Ingredientes

- 1 colher de sopa de óleo
- 1 cebola média
- 1 colher de chá de pápri ca
- 400 gr de bife ou porco
- 1 pimentão verde
- 1 tomate
- sal
- 200 gr de cenouras
- 300 gr de batatas

- ▶ *Corte a carne em cubos de 2 cm. Descasque a cebola e pique-a na jarra usando a faca metálica. Lave o pimentão e retire as sementes. Corte em rodela com o disco regulável. Descasque o tomate, retire as sementes e corte em tiras finas. Refogue a cebola no óleo. Retire do fogo e salpique a páprica, junte a carne e volte ao fogo forte durante alguns minutos, mexendo sempre. Junte o pimentão, o tomate e o sal a gosto, cubra a frigideira e deixe a apurar no seu próprio molho em fogo brando até ficar macio.*
- ▶ *Enquanto isso, descasque e corte as cenouras com o disco regulável. Descasque e corte as batatas em cubos. Junte-as à carne e coloque água fria suficiente para a quantidade de sopa que pretende fazer (cerca de 1,2 litros). Deixe apurar até ficar macio. Se for necessário, junte um pouco mais de sal.*
- ▶ *Sirva quente. Pode guarnecer com anéis de pimentão verde.*

Torta de morangos

Ingredientes

- 100 gr de margarina
- 100 gr de açúcar
- 3 gemas de ovo
- 240 gr de farinha
- 100 gr de coco ralado

Recheio:

- 80 gr de açúcar
- 2 colheres de chá de suco de limão
- 400 gr de cream cheese
- 500 gr de morangos

Cobertura:

- 500 gr de morangos

28 PORTUGUÊS

250 ml de água
120 gr de açúcar
60 gr de amido de milho

Decoração:

250 gr de creme de leite

- ▶ *Aqueça o forno a 180°C. Bata a margarina e o açúcar na jarra com a faca metálica até obter um creme macio. Junte as gemas, misture a farinha e o coco ralado.*
- ▶ *Forre uma forma com a massa, e pique com um garfo. Leve para assar durante 15 a 20 minutos até ficar dourada. Deixe esfriar. Coloque na jarra o açúcar, o sumo de limão e o cream cheese e com auxílio da faca metálica bata até ficar cremoso. Espalhe sobre a massa fria. Coloque uma parte dos morangos (em pé) sobre a torta. Leve a geladeira. Prepare o glacê. Bata os restantes morangos com água e o açúcar no liquidificador. Dissolva a maizena em 125 ml do preparado de morangos. Leve ao fogo até fer ver. Quando fer ver, junte a maizena dissolvida mexendo sempre. Despeje o glacê quente sobre os morangos e leve a geladeira durante 2 horas. Cubra com o creme de leite batido em chantilly, formando picos.*

Milkshake de frutas frescas

Ingredientes

100 gr de bananas ou de morangos
200 ml de leite
50 gr de sorvete de creme
açúcar granulado a gosto

- ▶ *Descasque as bananas ou lave os morangos. Corte a fruta em pedaços pequenos. Coloque todos os ingredientes no copo liquidificador. Bata até formar espuma.*
- ▶ *Você poderá usar qualquer fruta de as preferência para preparar seu Milkshake.*

Coroa de Pão com Avelãs

Ingredientes para a massa:

250 ml de leite
30 gr de fermento biológico
75 gr de açúcar
500 gr de farinha peneirada
1 colher de chá de sal
100 gr de manteiga amolecida

Recheio:

250 gr de avelãs picadas
100 gr de açúcar
1 colher (chá) de açúcar vanile.
125 ml de creme de leite

- ▶ *Aqueça o forno a 200 ° C. Bata o leite, o fermento e o açúcar na jarra durante 15 segundos com o batedor de massas. Junte farinha, sal, manteiga e o ovo. Bata esta mistura durante 2 minutos.*
- ▶ *Coloque a massa numa tigela à parte, cubra com um pano úmido e deixe a massa crescer num local aquecido durante 20 minutos.*
- ▶ *Pique as avelãs com a faca metálica. Misture os ingredientes para o recheio. Estenda a massa em forma de retângulo. Cubra-a com o preparado de avelãs e enrole em forma de anel. Coloque o anel numa assadeira untada. Deixe crescer por mais 20 minutos. Pincele com um pouco de gema de ovo batida e leve ao forno pré aquecido a 200 ° C. Deixe assar durante 25 a 30 minutos*

Bolo de chocolate

Ingredientes

140 gr de manteiga amolecida
 110 gr de açúcar
 140 gr de chocolate ao leite
 6 claras de ovo
 6 gemas de ovo
 110 gr de açúcar granulado
 140 gr de farinha

Recheio:

200 gr de geléia de damasco

Cobertura:

125 ml de água
 300 gr de açúcar
 250 gr de chocolate meio amargo ralado
 chantilly, se desejar

- ▶ *Pré -aqueça o forno a 160 ° C. Bata a manteiga com o açúcar com a faca metálica. Derreta o chocolate e misture-o. Junte as gemas uma a uma e misture tudo até ficar cremoso. Bata as claras com o açúcar granulado até obter em picos firmes. Junte as claras ao preparado anterior e mexa cuidadosamente. Misture a farinha com uma espátula. Despeje numa forma (24 cm de diâmetro) untada. Leve para assar durante uma hora a 160 ° C.*
- ▶ *Nos primeiros 15 minutos a porta do forno deve ficar ligeiramente entreaberta. Deixe o bolo esfriar um pouco dentro da forma . Depois desenforme-o sobre uma grade para esfriar. Corte o bolo ao meio, na horizontal, cubra uma das metades com _ da geléia de damasco e volte a unir as duas partes do bolo. Aqueça o restante da compota até ficar em xarope e espalhe-a sobre o bolo. Prepare a cobertura. Ferva a água, junte açúcar e o chocolate e leve ao fogo brando. Mexa sempre até obter uma consistência macia e que se possa espalhar. Cubra o bolo e deixe esfriar. Sirva o bolo com um chantilly.*

30 PORTUGUÊS

Sopa de brócolis (para 4 pessoas)

Ingredientes

- 50 gr de queijo Gouda
300 gr de brócolis cozidos (talos e flor)
água do cozimento do brócolis
2 batatas cozidas cortadas
2 cubos de caldo
2 colheres de sopa de creme de leite
curry
sal
pimenta
noz moscada

- ▶ *Rale o queijo. Coloque na jarra o brócolis, as batatas cozidas e um pouco da água do cozimento e com auxílio da faca metálica forme um purê. Coloque o purê, o restante líquido e os cubos de caldo num medidor e complete até 750 ml. Transfira a sopa para uma panela e leve para ferver mexendo sempre. Junte o queijo e tempere com curry, sal, pimenta e noz moscada. Por fim junte o creme de leite.*

Pizza

Ingredientes para a massa:

20 gr de fermento biológico
200 ml de água morna
400 gr de farinha
1 colher de chá de sal
40 g de óleo

Para a cobertura:

1 lata de molho de tomate pronto
1 colher de sopa de mistura Italiana de ervas aromáticas (secas ou frescas)
1 cebola
2 dentes de alho
sal e pimenta
açúcar

Sugestões para cobertura:

azeitonas, salame, alcachofras, cogumelos, anchovas, lingüiça calabresa, queijo Muzzarella, pimentões, queijo ralado e azeite a gosto.

- ▶ *Dissolva o fermento na água morna. Coloque o batedor de massa na jarra. Coloque todos os ingredientes da massa na jarra e tampe. Selecione o processo bater. Bata a massa durante cerca de 1 minuto até se formar uma bola macia. Divida a massa em duas bolas. Cubra-as com um pano úmido e deixe levedar durante 30 minutos.*
- ▶ *Pique as cebolas e o alho com a faca metálica no processador e refogue numa frigideira até ficar transparente. Junte o tomate e as ervas aromáticas e deixe ferver durante 10 minutos. Tempere com sal, pimenta e um pouco de açúcar. Deixe esfriar um pouco.*

- ▶ Aqueça o forno a 250 ° C.
- ▶ Estenda as massas sobre a mesa de trabalho polvilhada com farinha e faça duas bases redondas de 35 cm de diâmetro. Coloque em assadeiras. Espalhe a cobertura sobre as pizzas, deixando as bordas livres. Leve ao forno por 10 minutos. Retire, cubra com os ingredientes desejados e volte ao forno por mais 10 minutos. Retire do forno, espalhe um pouco de queijo ralado, enfeite com azeitonas regue azeite e sirva.
- ▶ Leve ao forno a cozer durante 12 a 15 minutos.

Fritada de legumes e batata

Ingredientes

1 ovo

50 ml de leite

1 colher de sopa de farinha

1 colher de chá de salsa

sal e pimenta

2 batatas grandes (cerca de 300 gr)

100 gr de cenouras

150 gr de aipo

50 gr de sementes de girassol ou 2 colheres de sopa de milho cozido, em grãos

óleo para fritar

- ▶ Com a faca metálica, misture o ovo, o leite, a farinha, a salsa, o sal e a pimenta.
- ▶ Rale as batatas descascadas, as cenouras raspadas e o aipo limpo com a lâmina de ralar média e junte ao preparado de ovo. Misture os legumes, o preparado de ovo e as sementes de girassol ou os grãos de milho em uma tigela.

Pão (branco)

Ingredientes:

400 gr de farinha

15 gr de manteiga ou de margarina amolecida

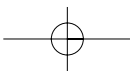
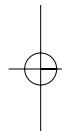
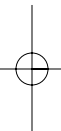
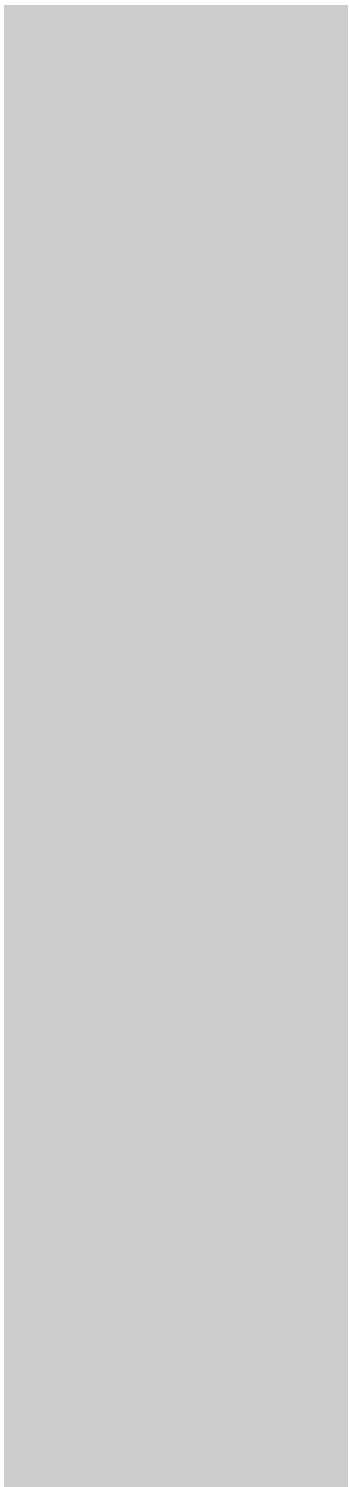
25 gr de fermento biológico

220 ml de água

10 gr de sal

10 gr de açúcar

- ▶ Coloque o batedor de massa na jarra. Coloque a farinha, o sal e a margarina ou a manteiga, junte o fermento dissolvido em água morna. Tampe a jarra. Pressione o botão de 'amassar' e bata a massa até formar uma bola.
- ▶ Retire a massa da tigela, divida em duas partes. Coloque numa tigela maior, cubra com uma toalha húmida e deixe a crescer em local quente durante 20 minutos. Abra cada parte da massa e enrole no formato de um pão, coloque em uma assadeira untada e deixe crescer mais 20 minutos.
- ▶ Leve ao forno pré-aquecido a 200°C durante cerca de 35 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 WALITA 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. divisão WALITA

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

