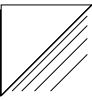
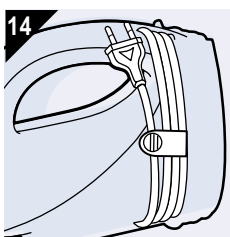
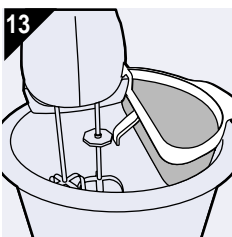
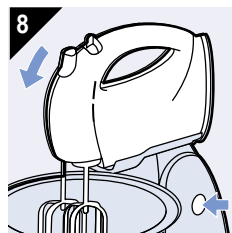
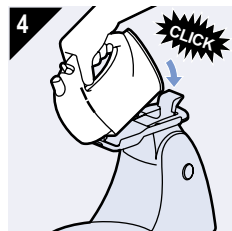
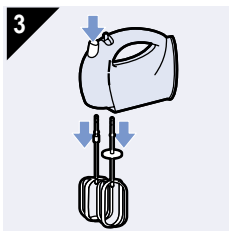
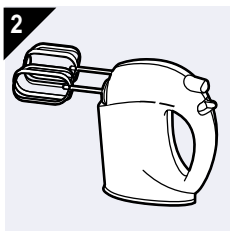
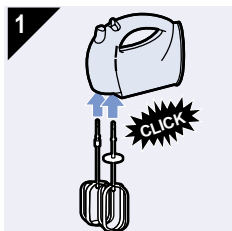


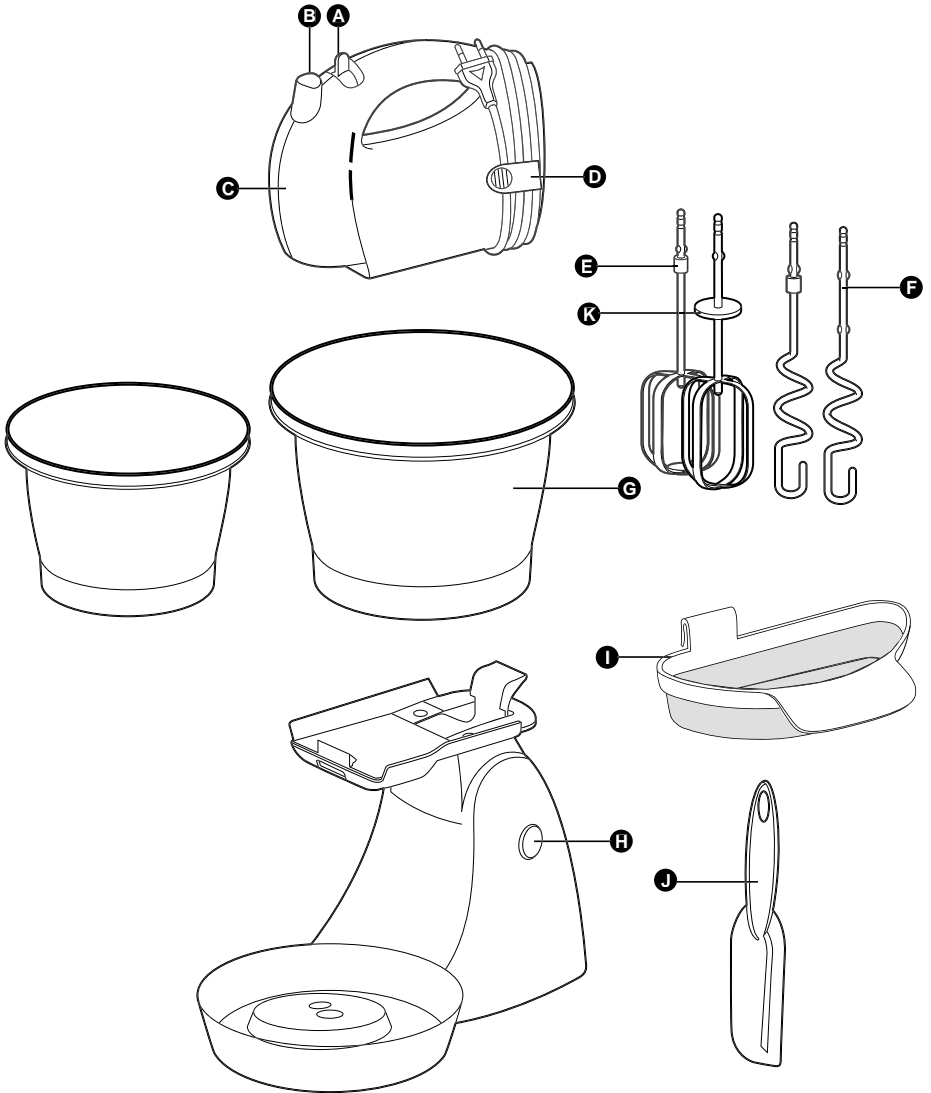
RI7115, RI7110



WALITA







RI7115, 7110

PORTUGUÊS 6

Descrição Geral

- A** Interruptor "On/Off" (ligar/desligar), seletor de 5 velocidades e pulsar.
- B** Botão ejetor
- C** Motor
- D** Fio com prendedor
- E** Batedores com disco de fricção
- F** Misturadores (apenas no mod. RI7115)
- G** Tigela + Tampa (3,5 L mod. RI 7115, RI7110)
Tigela + Tampa (1,8 L mod. RI 7115, RI7110)
- H** Pedestal com botão para liberar o braço móvel
- I** Peneira (apenas no mod. RI 7115)
- J** Espátula (apenas no mod. RI7115)
- K** Disco de vibração (apenas no mod. RI7115)

Importante

- ▶ Antes de ligar o aparelho, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem do local (115-127V ou 220-240V).
- ▶ Coloque sempre as os batedores ou os misturadores (apenas no mod. RI7115) no aparelho antes de ligar na tomada elétrica.
- ▶ Abaixar os batedores ou os misturadores sobre os ingredientes antes de ligar o aparelho.
- ▶ A tigela rotativa foi especialmente concebida para grandes quantidades. Para processar quantidades pequenas, aconselha-se a utilização manual do aparelho, com a tigela pequena.
- ▶ Desligue o aparelho antes de retirar os batedores ou os misturadores e antes de proceder a limpeza.
- ▶ Não deixe o aparelho trabalhar mais do que 10 minutos sem interrupção. Se pretender processar grandes quantidades de ingredientes, deixe esfriar primeiro antes de continuar o trabalho.
- ▶ Nunca mergulhe o motor dentro da água nem enxágüe sob a torneira.
- ▶ Não lave as peças na máquina de lavar louça.
- ▶ Não use ao mesmo tempo diferentes tipos de batedores para preparar as suas receitas (por ex.: batedor com misturador, etc.).
- ▶ Se o fio se danificar, só deverá ser substituído pela Philips ou por um concessionário autorizado pela Philips, uma vez que as reparações por pessoal não qualificado poderão ser extremamente danosas para o usuário.

Utilização

Manualmente

- 1** Introduza os batedores ou os misturadores no colarinho de plástico da batedeira fazendo coincidir o anel azul com a abertura mais larga e o anel branco com a abertura mais estreita. (fig. 1).
- 2** Ligue o aparelho à tomada elétrica.
- 3** Coloque os ingredientes na tigela.
Para obter bons resultados, coloque primeiro os ingredientes líquidos na tigela e depois os sólidos.
- 4** Coloque os batedores ou os misturadores sobre os ingredientes e ligue o aparelho. (Vide seção 'Sugestões').

Se quiser interromper o processamento por alguns instantes, desligue o aparelho e coloque-o sobre a base (com batedores ou os misturadores acoplados) até recomençar o trabalho (fig. 2).

Para informação sobre quantidades e tempos, por favor consulte a seção 'Quantidades e tempos de preparação'.

5 Quando terminar o trabalho, desligue o aparelho e pressione o botão ejetor para soltar os batedores ou misturadores (fig. 3).

Com o pedestal

A tigela rotativa foi especialmente concebida para grandes quantidades. Para processar quantidades pequenas, aconselha-se a utilização manual do aparelho, com a tigela pequena.

1 Coloque o aparelho sobre o pedestal (fig. 4).

Comece por encaixar o aparelho no gancho do braço e faça pressão para baixo ('clique!').

2 Aperte o botão do pedestal e levante o aparelho acoplado ao braço para trás (fig. 5).

3 Coloque os batedores ou os misturadores (apenas no mod. RI71 I 15) no aparelho. Ao fazê-lo, poderá ser necessário girar ligeiramente os batedores ou os misturadores (fig. 6).

Introduza os batedores ou os misturadores no colarinho de plástico da batedeira fazendo coincidir o anel azul com a abertura mais larga e os anel branco com a abertura mais estreita.

4 Ligue o aparelho à tomada elétrica.

5 Coloque os ingredientes na tigela.

Para obter bons resultados, comece por colocar os ingredientes líquidos na tigela e só depois os sólidos.

6 Coloque a tigela no pedestal (fig. 7).

7 Pressione o botão do pedestal e leve o aparelho para a posição horizontal de modo que os batedores ou os misturadores fiquem sobre os ingredientes (fig. 8)

8 Ligue o aparelho. Consulte o capítulo 'Sugestões'.

Para informação sobre as quantidades e os tempos, por favor consulte seção 'Quantidades e tempos de preparação'.

9 Quando terminar o trabalho, desligue o aparelho, aperte o botão do pedestal e levante o aparelho acoplado ao braço para trás (fig. 9).

10 Desligue o aparelho da tomada elétrica.

11 Pressione o botão de ejetor para soltar os batedores ou os misturadores e retire-os para fora do aparelho (fig. 10).

12 O aparelho pode ser destacado do pedestal na posição horizontal.

1. Aperte na alavanca do braço.
2. Levante o aparelho do pedestal (fig. 11).

Utilização da peneira (apenas no mod. RI71 I 15)

A peneira pode ser usada para reter os resíduos espessos e as impurezas dos ingredientes farináceos (por ex. da farinha, do açúcar, do cacau). Estes ingredientes devem ser adicionados através da peneira acoplada ao braço do pedestal e com o aparelho em funcionamento. Quando em funcionamento, a peneira é sacudida pelo disco de vibração e os ingredientes farináceos são peneirados e ficam mais finos, resultando numa massa mais macia e homogênea.

1 Introduza o batedor com o disco de fricção na abertura mais larga e o outro batedor com o disco de vibração na abertura menor da parte inferior do braço/aparelho (fig. 12).

8 PORTUGUÊS

- Com a tigela no pedestal, os ingredientes líquidos colocados na tigela e o aparelho montado no pedestal com o braço na posição horizontal, a peneira fica acoplada na ranhura lateral do braço. Repare que a haste da peneira deve tocar o disco especial (fig. 13).

Nota: a peneira só pode ser usada com a tigela de 3,5 l.

- Ligue o aparelho.

Sugestões

Utilização manual

- Use os misturadores (apenas no mod. RI71 I 15) nas velocidades mais altas para massas pesadas, massas esfareladas e carne picada. Para períodos mais longos, selecione sempre a velocidade máxima.
- Use os batedores para fazer preparados, como massa para panquecas, "wafers", biscoitos, bolos, pastéis e cremes, coberturas, pudins instantâneos, claras de ovo ou ovos inteiros, maionese, molhos, sopas, purê de batata e para bater creme chantilly.
- Ao usar os batedores, para evitar respingos, selecione primeiro a velocidade mínima e depois passe às velocidades mais altas até atingir o máximo.
- Para bater levemente (sobretudo claras), selecione a velocidade máxima.
- Use a posição "Pulsar" para trabalhos curtos ou para receitas que exijam alguma precisão (por ex. quando o creme chantilly estiver quase pronto).

Utilizando o pedestal

- Não é necessário girar a tigela com as mãos. A tigela gira automaticamente durante o processamento. A tigela poderá levar alguns segundos até começar a girar.
- Depois de processar os ingredientes líquidos, numa velocidade baixa/intermediária para evitar respingos, selecione a velocidade máxima para utilizar a peneira e juntar os ingredientes farináceos.
- Pressione a espátula (apenas no mod. RI71 I 15) contra as paredes da tigela para remover os ingredientes que tenham aderido e não estejam batidos para obter uma mistura uniforme.

Limpeza

Antes de limpar, desligue sempre da tomada elétrica.

- Lave todas as peças com água morna e detergente.

Não use escovas/esfregões ou detergentes abrasivos.

NENHUMA DAS PEÇAS PODE SER LAVADA NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS.

- Limpe a unidade do motor com um pano macio e úmido.

Nunca mergulhe a unidade do motor dentro de água nem enxágüe sob a torneira.

Acondicionamento

- Enrole o fio em volta do aparelho e fixe a ponta solta com o prendedor (fig. 14).

Substituição e junção de acessórios

Os seguintes acessórios encontram-se à venda no seu agente como peças de substituição ou acessórios extra. Por favor, indique o código de serviço mencionado em seguida.

Mod. RI7115:

- ♣ os batedores; disponível em pares com a refª 4206 136 54210
- ♣ os misturadores; disponível em pares com a refª 4206 136 54180
- Espátula; disponível com a refª 4206 133 89830
- ☒ 3,5 L Tigela; disponível com a refª 4206 133 94740
- ☒ 1,8 L Tigela; disponível com a refª 4206 133 94750
- Tampa de 3,5 L Tigela; disponível com a refª 4206 133 94800
- Tampa de 1,8 L Tigela; disponível com a refª 4206 133 94810
- ☒ Peneira; disponível com a refª 4206 136 53880

Mod. RI7115:

- ♣ os misturadores; disponíveis em pares com a refª 4206 136 54190
- ☒ 3,5 L Tigela; disponível com a refª 4206 133 94740
- Tampa de 3,5 L Tigela; disponível com a refª 4206 133 94800

Informações e Assistência

Se necessitar de informações ou se tiver algum problemas, por favor visite a página Philips na Internet em **www.philips.com.br** ou contate o Centro de Informação ao Consumidor Philips do seu país (os números de telefone encontram-se no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Informação ao Consumidor Philips no seu país, dirija-se a um agente Philips ou contate o Departamento de Assistência da Philips Eletrodomésticos e Cuidados Pessoais BV.

Quantidades e tempos de preparação

Receitas misturadores	Quantidades (tigela de 1,8 L)	Tempo (tigela de 1,8 L)	Quantidades (tigela de 3,5 L)	Tempo (tigela de 3,5 L)
-----------------------	-------------------------------	-------------------------	-------------------------------	-------------------------

Massa pesada (fermentada)	Máx. 250 g de farinha	Máx. 5 minutos	Máx. 500 g de farinha	Máx. 5 minutos
---------------------------	-----------------------	----------------	-----------------------	----------------

Selecionar velocidade máxima.

Receitas Batedores	Quantidades (Tigela de 1,8 L)	Tempo (Tigela de 1,8 L)	Quantidades (Tigela de 3,5 L)	Tempo (Tigela de 3,5 L)
--------------------	-------------------------------	-------------------------	-------------------------------	-------------------------

Massas para "Waffles", panquecas, etc.	Aprox. 350 g	Aprox. 3 minutos	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos
--	--------------	------------------	--------------	------------------

Molhos finos, Cremes e sopas	Aprox. 350 g	Aprox. 3 minutos	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos
------------------------------	--------------	------------------	--------------	------------------

Maionese	Max. 2 gemas de ovo	Aprox. 10 minutos	Max. 3 gemas de ovo	Aprox. 10 minutos
----------	---------------------	-------------------	---------------------	-------------------

Purê de batatas	Max. 350 g	Máximo 3 minutos	Max. 750 g	Máximo 3 minutos
-----------------	------------	------------------	------------	------------------

Chantilly	Max. 250 g	Máximo 3 minutos	Max. 500 g	Máximo 5 minutos
-----------	------------	------------------	------------	------------------

Claras em neve	Max. 2 claras de ovo	Aprox. 3 minutos	Max. 5 claras de ovo	Aprox. 3 minutos
----------------	----------------------	------------------	----------------------	------------------

Massa para bolos	Aprox. 350 g	Aprox. 3 minutos	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos
------------------	--------------	------------------	--------------	------------------

Comece por uma velocidade mais baixa para evitar respingos fora da tigela. Mais tarde, passe para a velocidade mais alta. Para melhorar o processamento e os resultados finais, é aconselhável usar margarina ou manteiga a temperatura ambiente quando misturar ou bater ingredientes.

Receita**Bolo de frutas**

Esta receita só pode ser preparada com os misturadores. Se a sua batedeira tiver apenas os batedores, poderá adquirir um conjunto de misturadores em qualquer Concessionário Philips.

Ingredientes:

- 180 g de tâmaras
- 500 g de damascos desidratados
- 60 g de amêndoas
- 80 g de nozes
- 80 g de passas
- 60 g de uvas passas brancas
- 370 g de farinha com fermento
- 130 g de farinha de trigo
- 100 g de açúcar mascavo
- 370 g de manteiga
- uma pitada de sal
- 20 g de fermento em pó

Para preparar:

Corte as tâmaras, os damascos, as amêndoas e as nozes em pedacinhos.

Coloque todos os ingredientes pela ordem mencionada dentro duma tigela.

- Tâmaras, damascos, amêndoas e nozes

- 185 g de manteiga

- farinha com fermento, farinha de trigo, passas e uvas passas brancas.

- 185 g de manteiga

- açúcar mascavo, fermento em pó e sal.

Bata todos os ingredientes com os misturadores durante 25 segundos, passe para a velocidade mais alta.

Leve ao forno, e asse numa forma com 35 cm de comprimento, durante 40 minutos, a 170°C.



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 37002-970 - CX. POSTAL 311 - CNPJ(MF) 61 086 336/0144-06
INDÚSTRIA BRASILEIRA - MARCA REGISTRADA



100% papel reciclado

<http://www.walita.com.br>

4222 002 27681