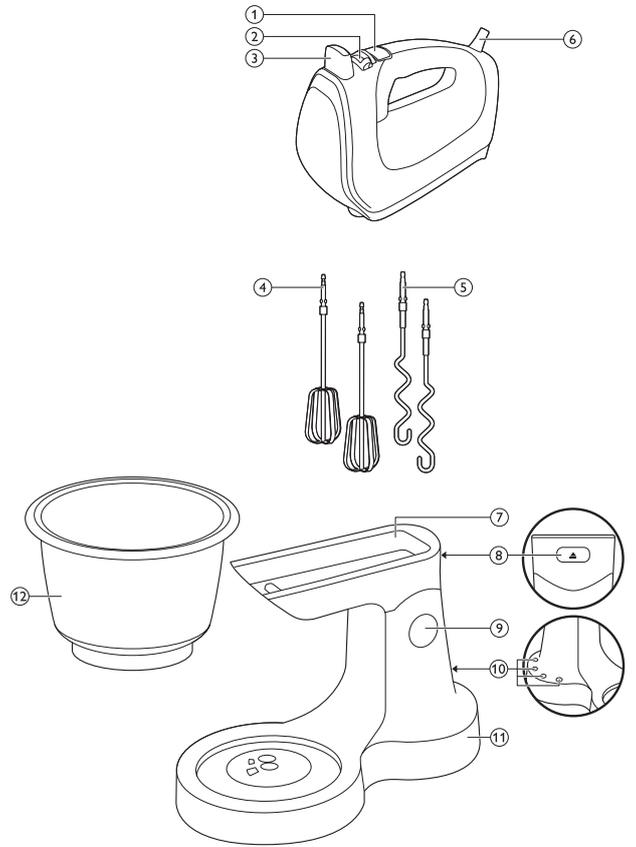




RI7200

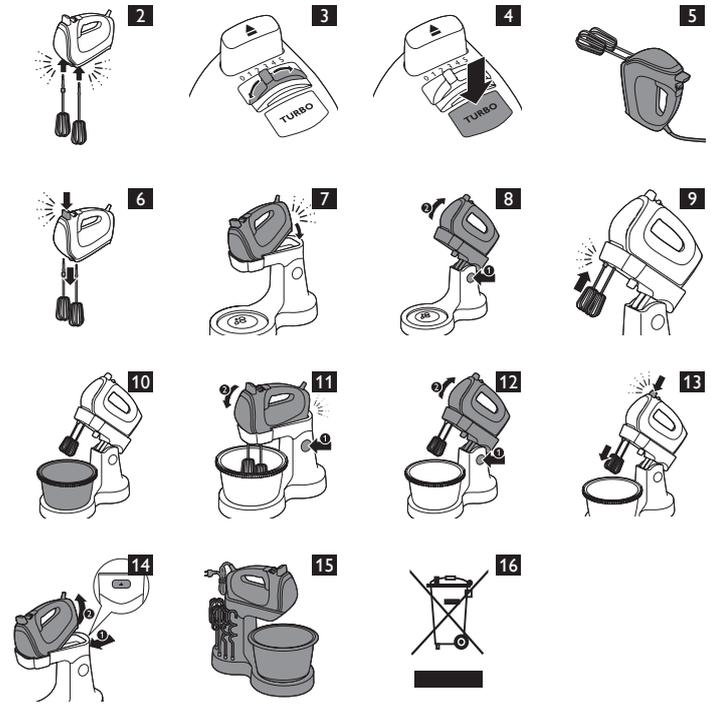


Manual do usuário

PHILIPS WALITA

CIC Centro de Informações
ao Consumidor

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



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.

A batedeira Philips Walita pode ser usada para preparar uma grande variedade de receitas. Com cinco velocidades potentes e função turbo, os batedores para massas leves e misturadores para massa pesadas facilitam na hora de preparar as massas mais difíceis.

Descrição geral (fig. 1)

- 1 Botão TURBO
- 2 Seletor de velocidades de 5 posições/posição desliga
- 3 Botão ejetor
- 4 Batedores para massas leves
- 5 Misturadores para massas pesadas
- 6 Cabo de energia com plugue
- 7 Suporte da batedeira
- 8 Botão de liberação da batedeira
- 9 Botão de liberação do pedestal
- 10 Aberturas de armazenamento para batedores e misturadores
- 11 Pedestal para batedeira e recipiente
- 12 Tigela (3,5L)

Importante

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

Perigo

- Não mergulhe a batedeira em água e não a lave em água corrente.

Aviso

- Antes de ligar o aparelho, verifique se a tensão indicada é a mesma a tomada.
- Não use o aparelho se o cabo de energia, o plugue ou outras partes estiverem danificadas.
- Se o cabo de energia 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 pode ser usado por pessoas com capacidades física, mental ou sensorial reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso seguro e os riscos.
- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças.
- Não deixe o aparelho ao alcance de crianças.
- Nunca deixe o aparelho funcionando sem vigilância.

Atenção

- Sempre insira os batedores tradicionais ou os batedores em espiral na batedeira antes de conectá-la à tomada elétrica.
- Antes de ligar a batedeira, abaixe os batedores ou os misturadores até a tigela com os ingredientes.
- Retire a batedeira da tomada antes de remover os batedores tradicionais ou em espiral 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 um batedor e um misturador ou dois tipos diferentes de batedores para misturar ou bater os ingredientes.

Campos eletromagnéticos (EMF)

Este aparelho Philips Walita está em conformidade com todos os padrões aplicáveis e regulamentos relacionados à exposição a campos eletromagnéticos.

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 e misturadores

- 1 Insira os batedores ou os misturadores na batedeira (você ouvirá um "clique"). Se necessário, gire-os levemente para encaixá-los (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 Abaixe os batedores/misturadores até os alimentos e selecione uma velocidade adequada (de 1 a 5) 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).
 - Para processar na velocidade máxima, mantenha pressionado o botão TURBO. A função TURBO só funciona quando o seletor de velocidade está definido com um dos cinco ajustes de velocidade (fig. 4).
 - Se quiser parar um pouco de misturar, desligue o aparelho e deixe-o na posição de descanso antes de continuar (fig. 5).
- 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 e liberar os batedores tradicionais ou em espiral e retire-os da batedeira (fig. 6).

Misturar no pedestal

- 1 Coloque a batedeira na base (fig. 7).
Primeiro coloque a frente a batedeira no encaixe na parte frontal do suporte e pressione a parte traseira a batedeira para baixo (você ouvirá um 'clique').
- 2 Pressione o botão de liberação do pedestal (1) e incline-o com a batedeira para trás (2) (fig. 8).
- 3 Insira os batedores ou os misturadores na batedeira (você ouvirá um "clique") e, se necessário, gire-os levemente (fig. 9).
- 4 Insira o plugue 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 saber os limites de quantidade e os tempos de processamento corretos, consulte a tabela "Quantidade e tempos de processamento".
- 6 Coloque a tigela no pedestal. (fig. 10)
- 7 Pressione o botão de liberação do pedestal (1) e desloque-o com a batedeira na horizontal de modo que os batedores/misturadores fiquem na direção da tigela quando forem abaixados (2) (fig. 11).

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

- 8 Ligue a batedeira.
- 9 Quando terminar de misturar, desligue o aparelho e retire o plugue da tomada.
- 10 Mantenha pressionado o botão de liberação do pedestal (1) e incline-o com a batedeira para trás (2) (fig. 12).
- 11 Pressione o botão para ejetar e liberar os batedores tradicionais ou em espiral e retire-os do mixer (fig. 13).
- 12 Pressione o botão de liberação da batedeira na parte posterior do suporte (1) e remova a batedeira do suporte puxando-o para cima (2) (fig. 14).

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 misturadores e uma velocidade alta para bater massas fermentadas, massa de biscoito amanteigado, massa de pão ou carne moída. Selecione a velocidade 5 ao bater ingredientes por um tempo maior.
- 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.
- Para obter uma consistência aerada ou de creme, principalmente ao bater claras em neve, selecione a velocidade 5.
- Use a velocidade TURBO para misturar mais rapidamente ou aumentar a velocidade durante o preparo de ingredientes pesados, por exemplo, massas fermentadas.

Quantidades e tempos de processamento

Misturadores	Quantidade	Tempo
Massas fermentadas	500g de farinha de trigo (máx.)	5 min (máx.)

Batedores	Quantidade	Tempo
Massa para waffles ou panquecas	750g (aprox.)	3 minutos (aprox.)
Molhos, cremes e sopas leves	750g (aprox.)	3 minutos (aprox.)
Maionese	3 gemas de ovo (aprox.)	Cerca de 15 minutos
Preparar purê de batatas	750g (máx.)	3 minutos (máx.)
Chantili	500g (máx.)	3 min (máx.)
Claras em neve	5 claras de ovo (máx.)	3 minutos (aprox.)
Mistura para bolo	750g (aprox.)	3 minutos (aprox.)

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 Lave os batedores, os misturadores e a tigela em água corrente com um pouco de detergente ou coloque na lava-louças.

Armazenamento

1 Coloque os batedores e os misturadores nas aberturas de armazenamento do pedestal. Coloque a batedeira e a tigela no pedestal (fig. 17) (fig. 15).

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

Compra de acessórios

Para comprar acessórios ou peças avulsas, acesse www.philips.com.br/suporte ou dirija-se até um revendedor Philips. Você também pode entrar em contato com a Central de Atendimento ao Cliente Philips do seu país (veja o folheto de garantia mundial para obter detalhes sobre contato).

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. 16).

Garantia e suporte

Caso você precise de informações ou suporte, visite o site www.philips.com.br/suporte ou leia o folheto de garantia mundial à parte.

Receita

Pão toscano

Ingredientes:

- 1.000 g de farinha
- 500 ml de água
- 100 ml de óleo
- 1½ colher de chá de sal
- 1½ colher de chá de açúcar
- 1½ pacote de fermento (cerca de 15g)
- 1½ colher de chá de alecrim desidratado
- 100g de azeitonas verdes ou pretas (sem caroço)

1 Acrescente a farinha, a água, o óleo, o sal, o açúcar e o fermento em uma tigela de 2L.

2 Sove a massa com os misturadores por 60 segundos na velocidade TURBO.

3 Deixe o recipiente com a massa na geladeira por 60 minutos.

4 Corte as azeitonas em pedaços pequenos. Retire a massa da geladeira e acrescente o alecrim desidratado e as azeitonas.

5 Sove a massa com os misturadores na velocidade TURBO por 10 segundos.

6 Leve o pão toscano ao forno em uma fôrma, a uma temperatura de aproximadamente 180°C por 30 minutos.

Nota: Essa receita é pesada para a batedeira. Deixe o aparelho esfriar por 60 minutos após processar os ingredientes dessa receita.

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.

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 tensão 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 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