

## Receitas

### Bolo de frutas

Esta receita só pode ser preparada com os batedores e com a tigela de pelo menos 3,5 litros de capacidade.

#### Ingredientes:

- 200 g de tâmaras
- 400 g de ameixas secas
- 60 g de amêndoas
- 60 g de nozes
- 150 g de figos secos
- 310 g de farinha integral
- 100 g de farinha de trigo
- 100 g de açúcar mascavo
- 600 g de iogurte natural
- uma pitada de sal
- 20 g de fermento em pó

#### Para preparar:

Corte as tâmaras, as ameixas, as amêndoas, as nozes e os figos em pedaços pequenos.

Coloque todos os ingredientes, pela ordem indicada, na tigela grande.

- Tâmaras, ameixas, amêndoas, figos e nozes
- 300 g de iogurte natural
- farinha integral, farinha de trigo
- açúcar mascavo, fermento em pó e sal.
- 300 g de iogurte natural

Misture tudo com os misturadores durante 30 seg. na velocidade máxima.

Se quiser preparar a receita mais vezes, deixe o aparelho esfriar à temperatura ambiente e depois prossiga o trabalho.

Coloque o bolo de frutas numa forma retangular com 35 cm de comprimento e leve ao forno a 180°C durante 40 minutos.

### Pão de mel

Rendimento: 12 porções

#### Ingredientes da massa:

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de mel
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) manteiga
- 1 colher (café) cravo moído
- 2 colheres (café) bicarbonato de sódio, dissolvido em 2 colheres (sopa) de água quente.
- 1 xícara (chá) leite

#### Ingredientes da cobertura:

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1/2 xícara (café) de leite

#### Para preparar:

Na tigela grande da batedeira Walita, usando os batedores para massas leves, bata todos os ingredientes da massa.

Unte e enfarinhe uma assadeira nº 3 e despeje a massa.

Asse em forno médio por aproximadamente 30 minutos, ou ate que enfiando-se um palito na massa, este saia seco.

Numa tigela misture todos os ingredientes da cobertura, espalhe sobre o bolo ainda quente.

## 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) farinha Máx. 250 g de 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.

RI7120, RI7115, RI7110



# WALITA

100% papel reciclado

www.walita.com.br

4222 002 27683



### 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. INDUSTR. CLÁUDIO G. NOGUEIRA - VARGINHA MINAS  
GERAIS - CEP 37066-440 - CX. POSTAL 311 - CNPJ(MF) 61 086 336/0144-06  
INDÚSTRIA BRASILEIRA - MARCA REGISTRADA

## PORTUGUÊS

### Descrição Geral

- A** Interruptor "On/Off" (ligar/desligar), seletor de 5 velocidades e turbo.
- B** Botão ejetor
- C** Motor
- D** Fio com prendedor
- E** Batedores
- F** Misturadores (apenas nos mod. RI7120 e RI7115)
- G** Tigela + Tampa (3,5 L + 1,8 L RI7115)
- H** Tigela (3,5 L mod. RI7110)
- I** Pedestal com botão para liberar o braço móvel
- J** Peneira (apenas nos mod. RI7120 e RI7115)
- K** Espátula (apenas nos mod. RI7120 e RI7115)
- L** Disco de vibração (apenas nos mod. RI7120 e RI7115)
- M** Tigela de vidro 3,5L (apenas no mod. RI7120)
- N** Disco rotativo (apenas no mod. RI7120)

### Importante

- D** Antes de ligar o aparelho, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem do local (115-127V ou 220-240V).
- D** Coloque sempre as os batedores ou os misturadores (apenas nos mod. RI7120 e RI7115) no aparelho antes de ligar na tomada elétrica.
- D** Abaixar os batedores ou os misturadores sobre os ingredientes antes de ligar o aparelho.
- D** Desligue o aparelho antes de retirar os batedores ou os misturadores e antes de proceder a limpeza.
- D** 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.
- D** Nunca mergulhe o motor dentro da água nem enxágüe sob a torneira.
- D** Não lave as peças plásticas na máquina de lavar louça.
- D** Não use ao mesmo tempo diferentes tipos de batedores para preparar as suas receitas (por ex.: batedor com misturador, etc.).
- D** A tigela de vidro pode ser usada com segurança no micro-ondas e no forno (250°C), porém para um melhor resultado, recomenda-se levar ao forno receitas leves como soufflés por exemplo e em quantidades médias (metade da tigela).
- D** Evite choques térmicos. Não coloque a tigela quente sobre uma superfície fria nem lave-a com água fria imediatamente depois de retirá-la do forno ou do micro-ondas.
- D** Deve-se ter um cuidado especial quando manusear a tigela de vidro porque, elapoderá se quebrar ao chocar-se contra superfícies rígidas.
- D** Se tiver acabado de tirar a tigela de geladeira, não a leve logo ao forno.
- D** No caso do cordão e/ou plugue se danificar os mesmos só poderão ser repostos por um posto autorizado Valita, ou pessoal qualificado. A reposição por pessoal não qualificado poderá incorrer em riscos p/o consumidor.

### Utilização

#### Manualmente

- 1** Introduza os batedores ou os misturadores nas aberturas da batedeira fazendo coincidir o anel azul com a abertura maior e o anel branco (RI7120 e RI7115 ou marrom (RI7110) com a abertura menor 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 a parte traseira apoiada sobre a mesa (com batedores ou os misturadores acoplados ) até recomear 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

O processo de mistura será mais eficiente e dará melhores resultados se a tigela for girada com a mão, em ambas as direções ( sentido horário e anti- horário).

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

Comece por encaixar o aparelho pela parte frontal do braço e faça pressão para baixo ("clique!").

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

- 3** Coloque os batedores ou os misturadores (apenas nos mod. RI 7115 e RI7120 ) no aparelho. Ao fazê-lo, poderá ser necessário girar ligeiramente os batedores ou os misturadores (fig. 6).

Introduza os batedores ou os misturadores nas aberturas da batedeira fazendo coincidir o anel azul com a abertura maior e os anel branco (RI7120 e RI7115) ou marrom (RI7110) com a abertura menor.

- 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 depois os sólidos.

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

Para mod. RI 7120:

Coloque a tigela no pedestal apoiada sobre o disco rotativo (M ). Certifique-se de que o disco rotativo esteja corretamente posicionado na base.

- 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 a alavanca localizada na parte traseira do braço.
  2. Levante o aparelho do pedestal (fig. 11).

#### Utilização da peneira (apenas no mod. RI 7115 e RI 7120)

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 balançada 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 vibração na abertura menor e o outro batedor na abertura maior da parte inferior do aparelho. (fig. 12).

- 2** 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 lateralmente o disco de vibração (fig. 13).

**Nota:** a peneira só pode ser usada com a tigela de 3,5 L (plástica ou de vidro).

- 3** Ligue o aparelho.

### Sugestões

#### Utilização manual

- Recomenda-se a utilização manual do aparelho para processar pequenas quantidades.
- Use os misturadores (apenas nos mod. RI7115 e RI7120) nas velocidades mais altas para massas pesadas, massas esfareladas e carne "picada", principalmente em períodos mais longos..
- 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 "Turbo" para trabalhos curtos ou para receitas que exijam alguma precisão (por ex. quando o creme chantilly estiver quase pronto).

#### Utilizando o pedestal

- 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 disponível nos mod. RI 7115 e RI 7120) 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.

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

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

- 2** Lave os batedores e os misturadores e os outros acessórios com água morna e detergente.

Não use escovas, detergentes, ou qualquer outro produto abrasivo.

APENAS A TIGELA DE VIDRO PODE SER LAVADA EM MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS.

### Acondicionamento

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

