

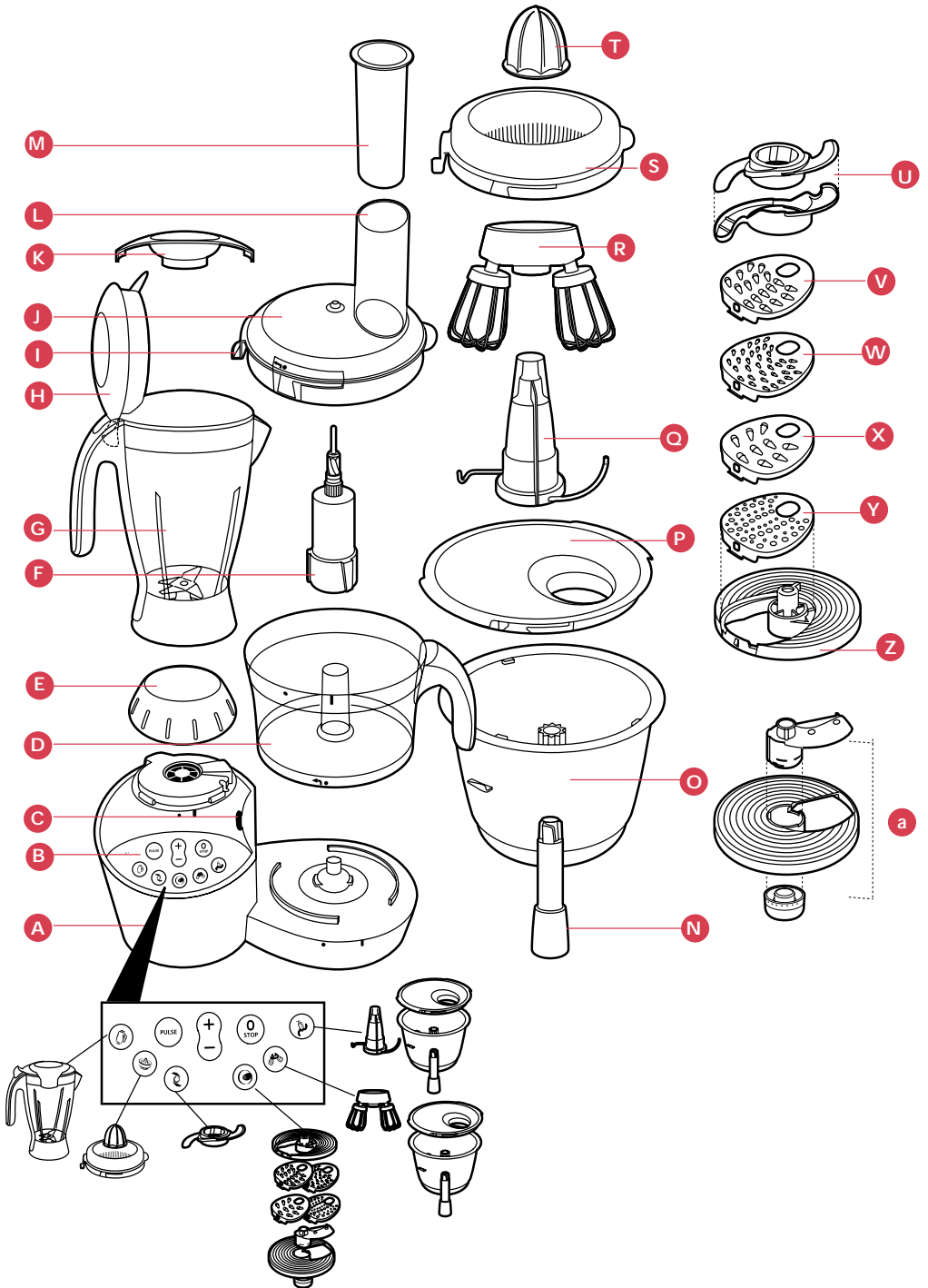
Receitas e Instruções de Uso



RI7746

**WALITA**







RI7746

PORTUGUÊS 6

**Peças e Acessórios:**

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

**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 – 127 V ou 220-240 V).
- ▶ 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 fio do aparelho estiver danificado, deverá sempre ser substituído por uma assistência técnica autorizada Walita, porque os reparos efetuados por pessoal não qualificado poderão provocar situações extremamente graves para o usuário.
- ▶ 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/175°F).
- ▶ 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 e se tampa do corpo não estiver colocada correctamente.

## Utilizando o aparelho

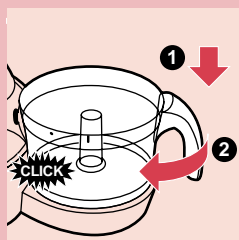
### Smart Process Control

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 retornará à velocidade selecionada anteriormente.

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

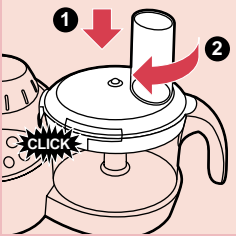
Se o mesmo botão for pressionado novamente no espaço de 40 segundos, o processo recomeçará do ponto onde foi interrompido.

### Jarra

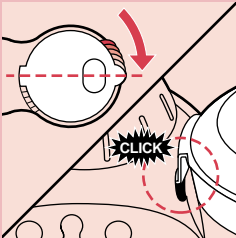


- 1 Coloque a jarra na base do processador, gire a alça na direção da seta até ouvir um clique.





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

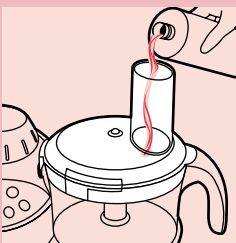


### Trava de segurança integrada

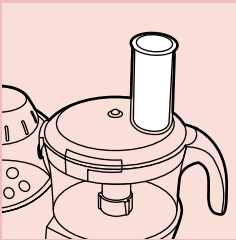
► A base, a jarra e a tampa possuem setas indicativas. O aparelho só funcionará se a seta da base estiver alinhada com a seta da jarra.

- 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

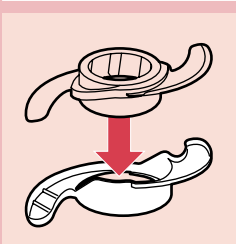


- 1 Use o bocal para adicionar ingredientes líquidos ou sólidos. Use o pilão para empurrar os ingredientes sólidos dentro do bocal.



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

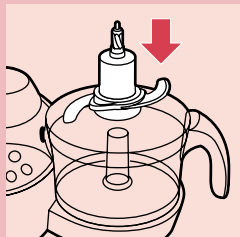
### Faca metálica



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

- 1 Retire a proteção da faca.

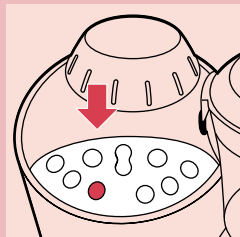
A bordas da faca são muito afiadas. Evite toca-las!



**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.

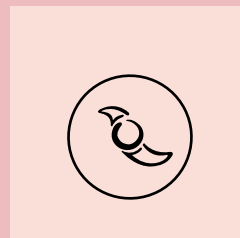


**5** Pressione o botão " picar " no painel de controle.

- 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

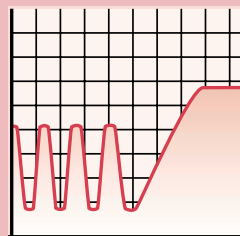
- ▶ Se for picar cebola, desligue o aparelho no final dos quatro " pulses " para evitar que fique demasiadamente fina.
- ▶ Não deixe o aparelho trabalhar durante muito tempo quando estiver picando queijo (duro). O queijo pode aquecer demasiadamente e começar a derreter, formando grumos.
- ▶ Não use a 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.

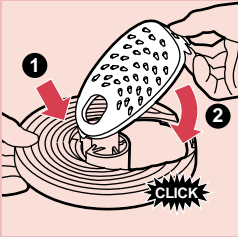
**2** Retire a tampa da jarra.

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



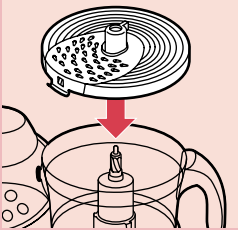
## Lâminas

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.

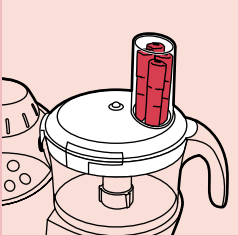
A borda das lâminas é muito afiada. Evite tocar!



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

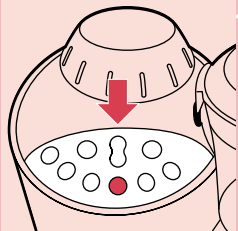
- 3** Coloque a tampa da jarra.

- 4** Coloque os ingredientes dentro do bocal.



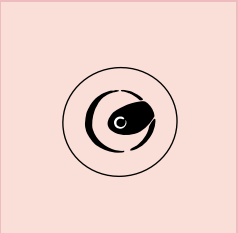
- 5** Encha o bocal para obter melhores resultados.

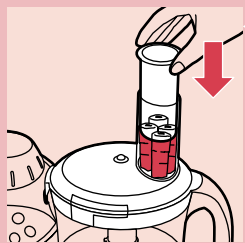
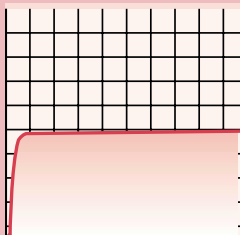
Quando tiver que processar grandes quantidades de alimentos, faça-o por etapas, em pequenas quantidades de cada vez, esvaziando a jarra entre os processamentos.



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

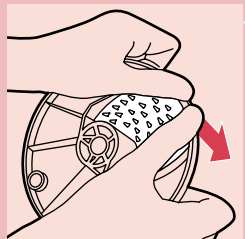
Durante o processamento a velocidade aumenta imediatamente até atingir a velocidade ideal, garantindo um ótimo resultado final. A velocidade de processamento pode ser aumentada até 3 vezes, pressionando-se o botão "+", e reduzida até 3 vezes, pressionando-se o botão "-".





**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.

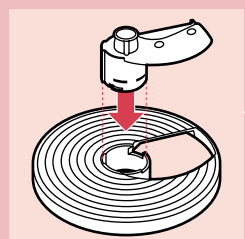


**8** Para retirar a lâmina do disco plástico, segure no disco com a mão, com a parte inferior virada na sua direção. Empurre a borda com os polegares para desencaixar a lâmina.

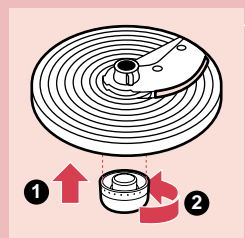
### Disco fatiador ajustável

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

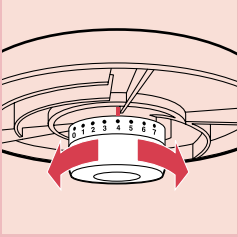
Atenção: a borda da lâmina é muito afiada.



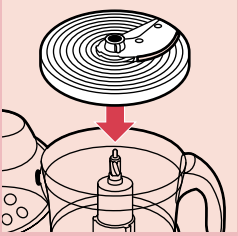
**1** Introduza a lâmina na parte superior do disco plástico.



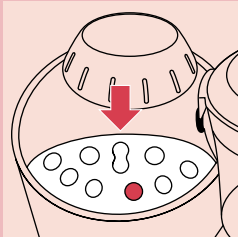
**2** Encaixe o botão na parte inferior do disco e gire-o no sentido anti horário (●) para travá-lo.



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



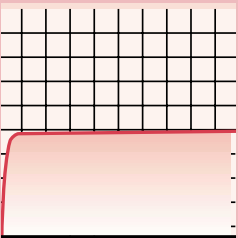
**4** Encaixe o disco fatiador ajustável no eixo.



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

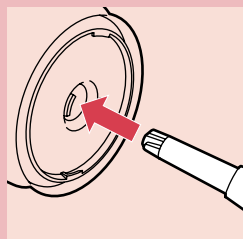
**7** Se for necessário, empurre os ingredientes levemente com o pilão.

► 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.

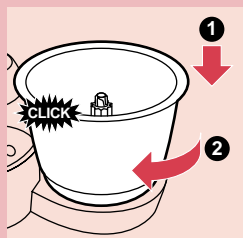


## Batedor de Massa Pesada e Tigela

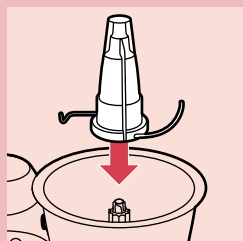
O batedor de massas pesadas pode ser usado para bater massa fermentada para pães, tortas e pizzas.



**1** Empurre o eixo da tigela pela abertura central de sua parte inferior. Ouve-se um clique quando o eixo é encaixado corretamente.

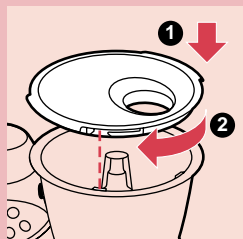


**2** Coloque a tigela sobre a base e gire.

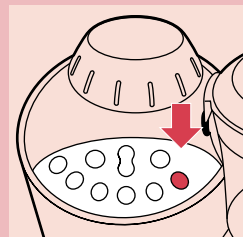


**3** Encaixe o batedor no eixo do motor.

**4** Coloque os ingredientes na tigela.



**5** Coloque a tampa na tigela e rode para a esquerda até ouvir um clique.



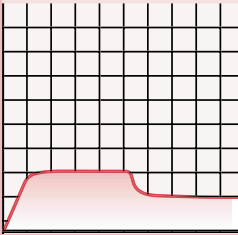
**6** Pressione o botão amassar no painel Smart Process Control.

A máquina aumenta gradualmente a velocidade de amassar em 10 segundos para evitar salpicos. Esta velocidade será mantida durante 50 segundos para que os ingredientes fiquem bem misturados. Depois, a velocidade é reduzida para a regulação ideal para bater. A máquina continua a trabalhar nesta velocidade até se pressionar o botão 'stop'. A velocidade pode ser reduzida até 3 vezes pressionando o botão-.



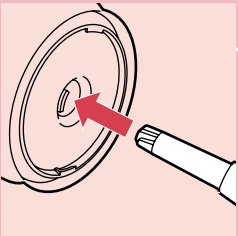
Dica

- Se a batedor não girar depois de ter pressionado o botão de processamento, verifique se o eixo está bem encaixado na tigela e se está preso na posição correta (clique).

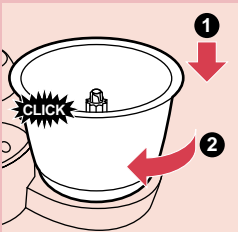


Batedor de Massas Leves e Tigela

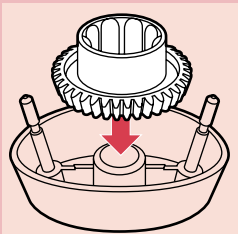
O Batedor de massas leves pode ser usado para bater ovos, claras, chantilly, bolos e outros preparos leves.



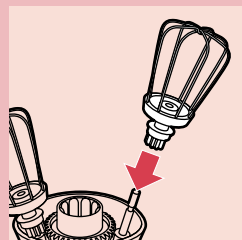
- Empurre o eixo da tigela pela abertura central de sua parte inferior. Ouve-se um clique quando encaixado corretamente.



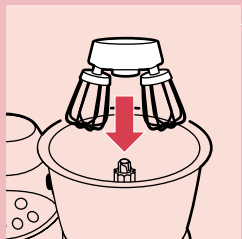
- Coloque a tigela sobre a base e gire.



- Introduza a engrenagem central no corpo do batedor.

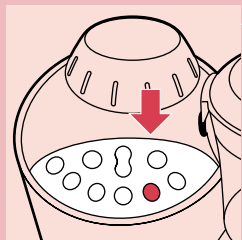


- 4** Coloque os dois batedores sobre os pinos metálicos no corpo do batedor.



- 5** Encaixe o acessório no eixo.

- 6** Coloque os ingredientes dentro da tigela, ponha a tampa e gire-a para a direita.

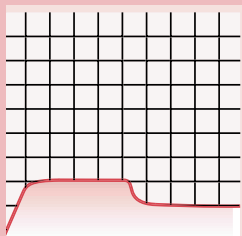
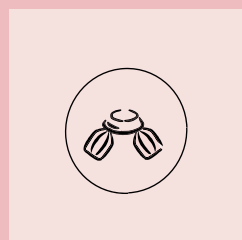


- 7** Pressione o botão (bater) no painel de controle.

O aparelho aumenta a velocidade para a velocidade de processamento em 7 segundos. Esta velocidade é mantida durante cerca de 30 segundos. Depois, a velocidade aumenta novamente e o aparelho continua a trabalhar nesta velocidade até se pressionar o botão 'stop'. A velocidade pode ser aumentada ou reduzida em três passos pressionando o botão + ou o botão-, respectivamente.

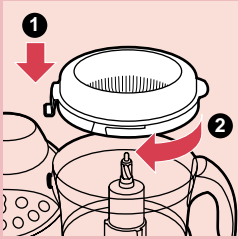
### Dica

- Se o acessório para massas leves não girar depois de ter pressionado o botão de processamento, verifique se empurrou bem o eixo até ficar encaixado corretamente na sua posição dentro da tigela (clique) e que a engrenagem central está introduzida corretamente no corpo do acessório.



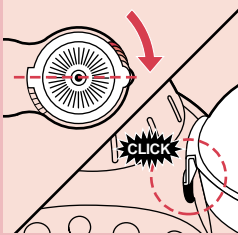


## Espremedor

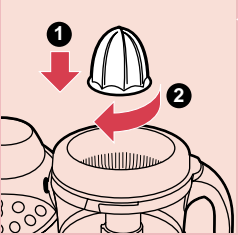


O espremedor pode ser usado para todo o tipo de frutas cítricas.

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



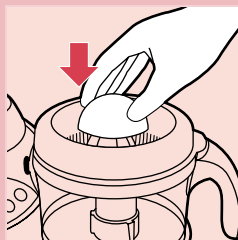
**2** Gire a peneira na direção da seta até que o pino da trava de segurança encaixe na base.



**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.

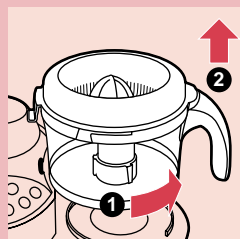
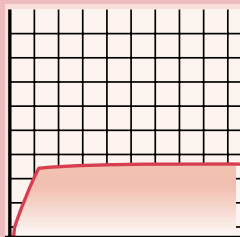


**5** Corte a fruta ao meio e pressione cada metade sobre a castanha em movimento.

### 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.





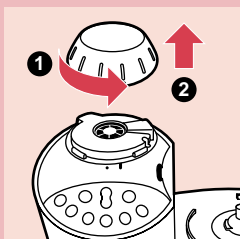
- ▶ Depois de usar, retire a jarra juntamente com os acessórios do espremedor para evitar que o suco escorra sobre o aparelho.

## Liquidificador

○ liqüidificador 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 liqüidificador encaixado na base. Se usar o aparelho sem o liqüidificador, este não funcionará se a tampa do corpo não estiver devidamente colocada sobre a base.

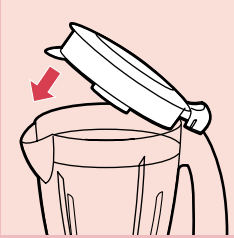


- 1** Para colocar o copo, retire a tampa do corpo.



- 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 .

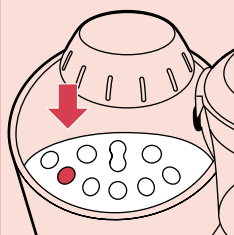


**3** Coloque os ingredientes dentro do copo .

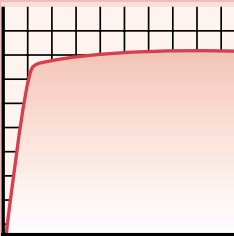
**4** Feche a tampa.

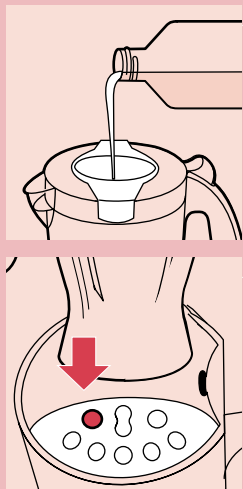


**5** Antes de começar o trabalho, coloque a sobretampa.



**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.

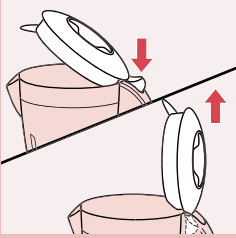
## Limpeza

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. Certos ingredientes podem causar a descoloração da superfície dos acessórios. Isso não tem qualquer efeito negativo.
- ▶ 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.

A resistência destas peças à máquina de lavar louça foi testada de acordo com a norma DIN EM 12875.

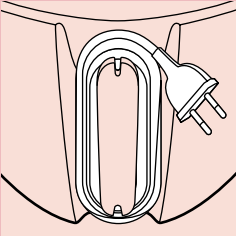
O copo do liquidificador não pode ser lavado na máquina!



- ▶ 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.



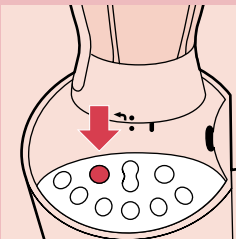
- ▶ Enrole o (excesso) de fio à volta do encaixe na parte de trás do aparelho.

### Limpeza rápida do Copo Liquidificador



- 1 Coloque água morna (não mais de 0.5 litros) e um pouco de detergente líquido dentro do copo.

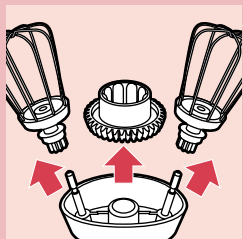
- 2 Feche a tampa.



- 3 Deixe o aparelho trabalhar durante alguns segundos, pressionando o botão 'pulse'. (O aparelho pára de trabalhar quando se solta o botão).

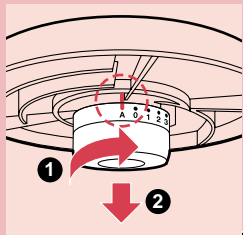
- 4 Retire o copo e enxague com água limpa.

## Limpeza do Batedor de Massas Leves



- 1 Desmonte o acessório batedor para limpá-lo más facilmente. O eixo e o acessório podem ser lavados na máquina da louça.

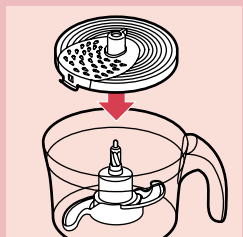
## Para limpar o disco fatiador ajustável:



- 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](http://www.walita.com.br) ou contate o Centro de Informação ao Consumidor.

## 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 correctamente.
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 recomeçar.
O acessório de bater ou de misturar não gira.	1) Verifique se encaixou o eixo na tigela. 2) Verifique se introduziu a engrenagem central corretamente no encaixe do acessório. 3) Verifique se encaixou a tigela para a direita até ouvir um clique.
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 segundos
		Picar ralaresmenuzado, rallado	10 - 60 segundos
		Cortar	10 - 60 segundos
		Bater	60 - 240 segundos
		Bater, emulsionar, misturar	60 - 120 segundos
		Bater, formar purê	10 - 60 segundos
		Espremer citricos	Depende da quantidade

## Quantidades e tempos de preparação

Ingredientes e Resultados	Quantidade Máx.	Botão/Acessório	Procedimento	Aplicações
Maças, cenouras, aipo - cortar/ralar	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
Manzanas, zanahorias, arracacha - Rebanado	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	1.000 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



Ingredientes e Resultados	Quantida des Máx.	Botão/ Acessório	Procedimento	Aplicações
Massa (para pizza) - bater	1.000 g de farinha	 / 	Siga o mesmo procedimento descrito para a massa de pão. Bata a massa durante 1 minuto. Para resultados mais rápidos, pode usar 700 gr de farinha, colocando-a na jarra de processamento e servindo-se do batedor de massas pesada.	Pizza
Massa leve (biscoitos) - bater	500 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	1.000 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	6 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 min.	 / 	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. (quantida de total)	 / 	Junte água ou outro líquido (opcional) para obter um bom suco.	Sucos de fruta

Ingredientes e Resultados	Quantidade Máx.	Botão/Acessório	Procedimento	Aplicações
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.
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	6 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, Cober turas

## 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.*

- ▶ *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 rodelas 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

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 1.25 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.*

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

