

Receitas

Maionese caseira

3 ovos
2 colheres de chá de vinagre
2 colheres de sobremesa de suco de limão
2 colheres de chá de sal
600 ml de óleo

Os ingredientes devem estar sob temperatura ambiente por um período mínimo de 8 horas.

Junte os ovos, o vinagre, o suco de limão e o sal no copo do liquidificador e bata estes ingredientes por 30 segundos.

Mantenha o liquidificador ligado para iniciar a inserção do óleo.

O óleo deve ser derramado lentamente (fio de óleo) até que a consistência desejada seja atingida.

Dicas:

Como saber se a mistura ficou homogênea:

Ao incluir o óleo lentamente você perceberá que a mistura vai se tornando cada vez mais densa, e a velocidade vai se reduzindo pelo fato da mistura estar se tornando mais pesada, até que num certo momento se percebe que a velocidade aumenta de repente, como se estivesse girando sem carga.

Neste momento, desligue o aparelho, retire o copo e mexa com uma colher, retorne o copo ao aparelho e ligue por mais alguns segundos para tornar a mistura homogênea – praticamente este é o ponto em que a maionese ficou pronta.

NOTA: Às vezes não é necessária a inclusão de todo óleo para se chegar à consistência ideal.

Milk Shake de iogurte de morango

1 xícara de leite (aprox. 150 ml)
3 unidades de iogurte tipo “petit suisse” sabor morango (aprox. 200g)

Todos ingredientes devem ser colocados para gelar por no mínimo 4 horas. Quando estiverem bem gelados, coloque todos os ingredientes no copo do liquidificador e ligue na velocidade mínima.

Dica:

você pode adicionar morangos à receita; 1 ou 2 unidades para cada porção após o preparo inicial. Se quiser ter o efeito de pedaços de fruta, não bata por muito tempo.

Rendimento:

1 porção

Mousse de manga

1 lata de leite condensado (390g)
1 lata de creme de leite (400g)
1 lata (utilize a lata do creme de leite como medida) de suco Manga concentrado
1 pacotinho de gelatina sem sabor

Os ingredientes devem ser colocados para gelar por 4 horas, com exceção da gelatina.

Junte no copo do liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o suco concentrado.

Dissolva a gelatina de acordo com as instruções da embalagem e junte-a aos demais ingredientes.

Bata até que a mistura se torne homogênea e distribua em taças de sobremesa.

PHILIPS

HR2967



100% recycled paper
100% papier recyclé

www.philips.com.br

4222.002.7184.2

CERTIFICADO DE GARANTIA

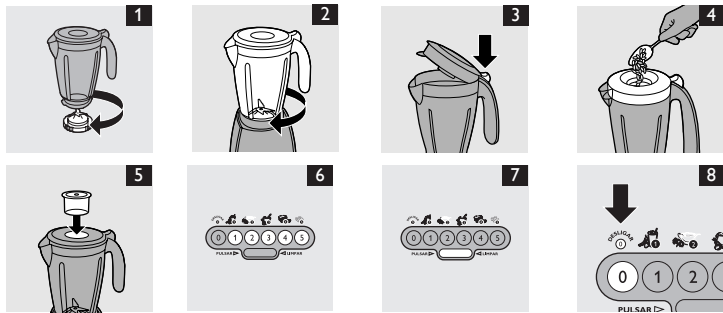
ATENÇÃO

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 tem como objetivo atender plenamente o consumidor, proporcionando a garantia na forma aqui estabelecida.

- 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.
- 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.
- Constatado o eventual defeito de fabricação, o consumidor deverá entrar em contato com a Assistência Técnica Autorizada mais próxima.
- Nas demais localidades onde não exista Assistência Técnica Autorizada as despesas de transportes do produto correm por conta do consumidor.
- No prazo de garantia as partes, peças e componentes eventualmente defeituosos, serão trocados gratuitamente, assim como a mão de obra aplicada.
- Esta garantia fica extinta se ocorrer uma das hipóteses a seguir:
 - Se o defeito for ocasionado pelo uso não domiciliar ou mau uso e em desacordo com as recomendações do manual de instruções do produto,
 - Se o produto foi examinado, alterado, adulterado, fraudado, ajustado ou consertado por oficina ou pessoa não autorizada pelo fabricante,
 - Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original,
 - Se ocorrer a ligação deste produto em voltagem diversa da indicada no produto,
 - Se o número de série que identifica o produto, estiver de alguma forma adulterado ou rasurado,
 - Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza.
- Não está coberta por esta garantia a mudança ou alteração de voltagem do produto.

CIC Centro de Informações
ao Consumidor
Grande SP: (11) 2121 0203
Demais localidades: 0800 701 0203



Faca especial para preparação de milk-shakes, mousses e frapés

Esta faca foi especialmente desenvolvida para o processamento de receitas como milk-shakes, mousses e frapés.

Recomenda-se processar ingredientes líquidos e pastosos com esta faca (sorvetes, iogurtes, etc), eventualmente misturados com frutas desde que estas não tenham consistência dura (pedaços de coco, amêndoas, como exemplo).

Esta faca tem também como função promover uma melhor aeração da receita. Assim, para se obter um melhor resultado neste aspecto, quanto mais leitosa e menor quantidade de ingredientes sólidos, melhor será o resultado.

Veja as sugestões de receitas no final deste manual.

Preparação do liquidificador para uso

- 1 Enrosque a unidade de lâminas no sentido horário no fundo do copo (fig. 1).
- 2 Encaixe o copo na base e gire-o no sentido horário até travá-lo na posição correta (fig. 2).

- 3 Encaixe a Tampa no copo pressionando-a no encaixe do cabo (fig. 3).

- 4 Coloque os ingredientes dentro do copo (fig.4).

- Nunca coloque os dedos, nem qualquer outro objeto dentro do copo quando este estiver posicionado no aparelho.
- Não deixe o aparelho funcionando por mais de três minutos ininterruptos.
- Se o processamento não tiver terminado após esse tempo, desligue o aparelho por 5 minutos antes de colocá-lo novamente em funcionamento.

- 5 Insira o copo medidor na abertura da tampa (fig. 5).

- 6 Conecte o plugue à tomada elétrica. Pressione um dos botões de velocidade para ligar o aparelho (fig. 6). Recomenda-se a utilização das velocidades mais baixas (1 e 2) para o processamento de ingredientes mais líquidos e leitosos para se obter uma melhor aeração.

Se quiser processar ingredientes por curtos intervalos de tempo, pressione o botão PULSAR/LIMPAR várias vezes (fig. 7).

O botão PULSAR/LIMPAR funciona o aparelho na velocidade máxima e só para quando você o solta.

- 7 Sempre pressione o Botão "0", para desligar o aparelho antes de abrir a tampa (fig. 8).

Para desmontar a unidade de lâminas do copo, siga as instruções acima na ordem e direção inversas.

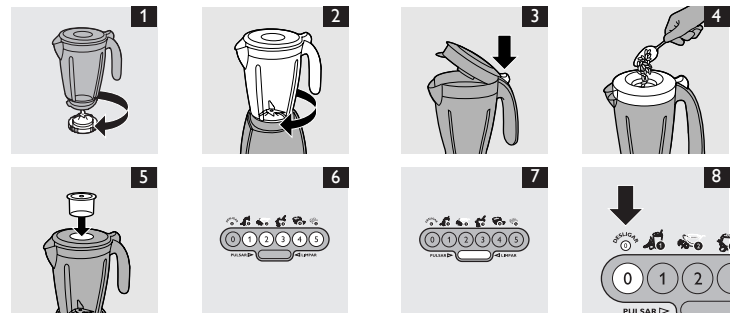
Dicas








- Utilize os ingredientes previamente gelados na preparação de mousses.
- Na preparação de maionese caseira os ingredientes devem estar a temperatura ambiente, fora da geladeira, antes do processamento.
- Frutas em adição, devem ser picadas previamente em pedaços pequenos (cubos de aproximadamente 1 cm).

IMPORTANTE:

Não utilizar esta faca em conjunto com o acessório filtro.
Caso deseje utilizar o filtro, substituir a faca pela fornecida com o aparelho.

Faca especial para preparação de alimentos duros



		
90		
	250 g	90 seg.
	250 g	60 seg.
	100 g	15 seg.
	6 unidades	60 seg.

Preparação do liquidificador para uso

- 1 Enrosque a unidade de lâminas no sentido horário no fundo do copo (fig. 1).
- 2 Encaixe o copo na base e gire-o no sentido horário até travá-lo na posição correta (fig. 2).

- 3 Encaixe a Tampa no copo pressionando-a no encaixe do cabo (fig. 3).

- 4 Coloque os ingredientes dentro do copo (fig.4), ou insira porções individuais (gelo *).

- Consulte a tabela abaixo das figuras para informar-se sobre as quantidades e o tempo de processamento recomendados.
- Nunca coloque os dedos, nem qualquer outro objeto dentro do copo quando este estiver posicionado no aparelho.
- Não deixe o aparelho funcionando por mais de três minutos ininterruptos. Se o processamento não tiver terminado após esse tempo, desligue o aparelho por 5 minutos antes de colocá-lo novamente em funcionamento.

- 5 Insira o copo medidor na abertura da tampa (fig. 5).

- 6 Conecte o plugue à tomada elétrica. Pressione um dos botões de velocidade para ligar o aparelho (fig. 6). Recomenda-se a utilização das velocidades mais altas (4 e 5) para o processamento de ingredientes mais duros.

Se quiser processar ingredientes por curtos intervalos de tempo, pressione o botão PULSAR/LIMPAR várias vezes (fig. 7).

O botão PULSAR/LIMPAR funciona o aparelho na velocidade máxima e só pára quando você o solta.

- 7 Sempre pressione o Botão "0", para desligar o aparelho antes de abrir a tampa (fig. 8).

Para desmontar a unidade de lâminas do copo, siga as instruções acima na ordem e direção inversas.

Dicas para processar gelo *

- Recomenda-se processar gelo do freezer ao invés do congelador.
- O copo deve estar seco ao iniciar o processo.
- Para um melhor resultado as pedras devem ser inseridas uma a uma com o aparelho em funcionamento.
- Caso algum cubo de gelo fique aderido à parede do copo, utilize a função PULSAR.

IMPORTANTE:

Não utilizar esta faca em conjunto com o acessório filtro.
Caso deseje utilizar o filtro, substituir a faca pela fornecida com o aparelho.