

PORTUGUÊS DO BRASIL

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para aproveitar ao máximo o suporte oferecido pela Philips, registre o produto em www.philips.com.br.

Descrição geral (fig. 1)

- A** Espátula
- B** Tampa da tigela pequena
- C** Tigela pequena (1,8 L)
- D** Tigela grande (3,5 L)
- E** Disco de vibração
- F** Batedores
- G** Mixer
- H** Botão para ejetar
- I** Seletor de velocidade com os seguintes ajustes: desligado, cinco opções de velocidade e turbo
- J** Fio com plugue
- K** Batedores em espiral
- L** Peneira de microtrituração
- M** Alavanca de liberação da batedeira
- N** Suporte da batedeira
- O** Botão de liberação do suporte
- P** Base para tigela e batedeira

Importante

Leia este manual atentamente 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 voltagem indicada é a mesma da tomada.
- Não use o aparelho se o fio, o plugue ou outras partes estiverem danificados.
- Se o cordão elétrico estiver danificado, deverá ser substituído pela Philips, por uma das assistências técnicas autorizadas da Philips ou por técnicos igualmente qualificados para evitar situações de risco.
- Este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou pouca experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
- Crianças pequenas devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho ligado sem vigilância.

Cuidado

- Sempre insira os batedores tradicionais ou os batedores em espiral na batedeira antes de conectá-la à tomada elétrica.
- Abaixar os batedores tradicionais ou em espiral na direção da tigela com os ingredientes antes de ligar o aparelho.
- 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. O uso dos mesmos invalida a garantia.
- Não deixe o aparelho funcionando por mais de 10 minutos sem interrupção. Se quiser processar uma quantidade grande de ingredientes, espere o aparelho esfriar antes de continuar.
- As peças deste aparelho não são próprias para lava-louças. Não lave-as na lava-louças.
- Não use um batedor tradicional e um em espiral ou dois tipos diferentes de batedores para misturar ou bater os ingredientes.

Campos eletromagnéticos

Este aparelho Philips atende a todos os padrões relacionados a campos eletromagnéticos. Se manuseado adequadamente e de acordo com as instruções deste manual do usuário, a utilização do aparelho é segura baseando-se em evidências científicas atualmente disponíveis.

Utilização do aparelho

Misturar sem a base

- 1** Insira os batedores tradicionais ou em espiral na batedeira (você ouvirá um "clique") e, se necessário, gire-os levemente (fig. 2).

Insira o batedor com o anel cinza ou o batedor em espiral com o anel azul na abertura maior.

- 2** Conecte o plugue à tomada elétrica.

- 3** Coloque os ingredientes em uma tigela.

- Para obter melhores resultados, coloque primeiro os ingredientes líquidos na tigela e, em seguida, acrescente os secos.
- Para a quantidade e os tempos de processamento corretos, consulte a tabela abaixo.

Quantidades e tempos de processamento

Batedores em espiral	Quantidade (tigela de 1,8 L)	Tempo (tigela de 1,8 L)	Quantidade (tigela de 3,2 L)	Tempo (tigela de 3,2 L)
Massas fermentadas	250 g de farinha de trigo (máx.)	5 minutos (máx.)	500 g de farinha de trigo (máx.)	5 minutos (máx.)

Batedores tradicionais	Quantidade (tigela de 1,8 L)	Tempo (tigela de 1,8 L)	Quantidade (tigela de 3,2 L)	Tempo (tigela de 3,2 L)
Batedores para waffles, panquecas etc.	350 g (aprox.)	3 minutos (aprox.)	750 g (aprox.)	3 minutos (aprox.)

Molhos, cremes e sopas leves	350 g (aprox.)	3 minutos (aprox.)	750 g (aprox.)	3 minutos (aprox.)
------------------------------	----------------	--------------------	----------------	--------------------

Maionese	2 gemas de ovo (máx.)	10 minutos (aprox.)	3 gemas de ovo (aprox.)	10 minutos (aprox.)
----------	-----------------------	---------------------	-------------------------	---------------------

Batatas purê	350 g (máx.)	3 minutos (máx.)	750 g (máx.)	3 minutos (máx.)
--------------	--------------	------------------	--------------	------------------

Chantili	250 g (máx.)	3 minutos (máx.)	500 g (máx.)	5 minutos (máx.)
----------	--------------	------------------	--------------	------------------

Claras em neve	2 claras de ovo (máx.)	3 minutos (aprox.)	5 claras de ovo (máx.)	3 minutos (aprox.)
----------------	------------------------	--------------------	------------------------	--------------------

Mistura para bolo	350 g (aprox.)	3 minutos (aprox.)	750 g (aprox.)	3 minutos (aprox.)
-------------------	----------------	--------------------	----------------	--------------------

- 4** Abaixar os batedores tradicionais ou em espiral na direção da tigela com os ingredientes e ligue o aparelho.

- Use a velocidade 5 para bater massas fermentadas.
- Comece a misturar os ingredientes usando uma velocidade baixa para evitar que respinguem. Em seguida, selecione uma velocidade mais alta.
- Se quiser parar um pouco de misturar; desligue o aparelho e deixe-o (com os batedores tradicionais ou em espiral encaixados) na posição de descanso antes de continuar (fig. 3).

- 5** Quando terminar de misturar, desligue o aparelho e desconecte o plugue da tomada.

- 6** Pressione o botão para ejetar e libere os batedores tradicionais ou em espiral e retire-os da batedeira (fig. 4).

Misturar na base

- 1** Coloque a batedeira na base (fig. 5).

Primeiro coloque a frente da batedeira no encaixe na parte frontal do suporte e pressione a parte traseira da batedeira para baixo (você ouvirá um "clique").

- 2** Pressione o botão de liberação do suporte e incline-o junto da batedeira para trás (fig. 6).

- 3** Insira os batedores tradicionais ou em espiral na batedeira (você ouvirá um "clique") e, se necessário, gire-os levemente (fig. 7).

Insira o batedor com o anel cinza ou o batedor em espiral com o anel azul na abertura maior.

- 4** Conecte o plugue à tomada elétrica.

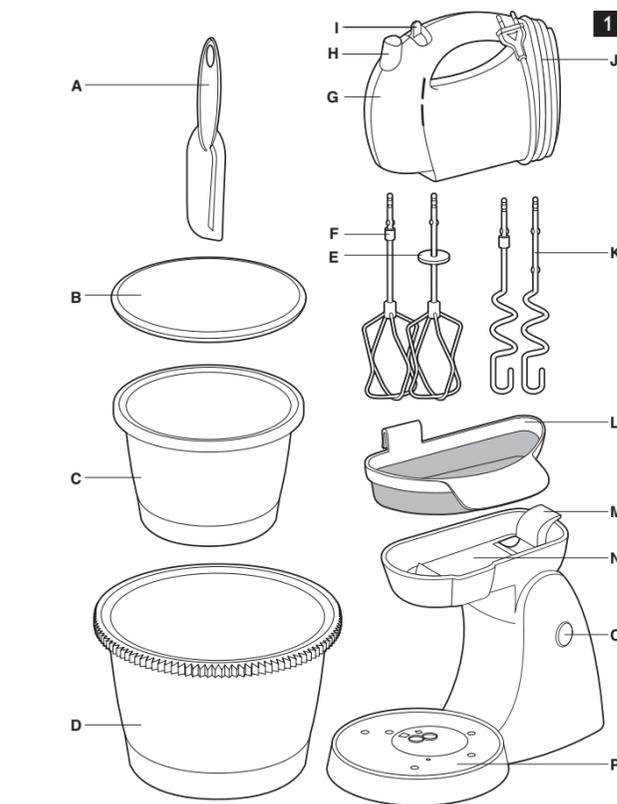
- 5** Coloque os ingredientes na tigela grande ou pequena.

Nota: Quando você usar a tigela grande na base, ela girará automaticamente. Se usar a tigela pequena na base, você terá que girá-la manualmente.

- Para obter melhores resultados, coloque primeiro os ingredientes líquidos na tigela e, em seguida, acrescente os secos.
- Para a quantidade e os tempos de processamento corretos, consulte a tabela "Quantidades e tempos de processamento" acima.

- 6** Coloque a tigela na base. (fig. 8)

Nota: Ao usar a tigela grande, verifique se ela está devidamente presa à base.



RI7725



PHILIPS



www.philips.com.br

100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.002.7428.2

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

- 7** Pressione o botão de liberação do suporte e desloque-o horizontalmente junto da batedeira de modo que os batedores tradicionais ou em espiral fiquem na direção da tigela quando forem abaixados (fig. 9).

Não coloque o suporte na posição horizontal com a batedeira ligada.

- 8** Ligue a batedeira.
- 9** Quando terminar de misturar, desligue o aparelho e desconecte o plugue da tomada.
- 10** Pressione o botão de liberação do suporte e incline-o junto da batedeira para trás (fig. 10).
- 11** Pressione o botão para ejetar e liberar os batedores tradicionais ou em espiral e retire-os da batedeira (fig. 11).
- 12** Pressione a alavanca de liberação da batedeira na parte traseira do suporte (1) e retire a batedeira do suporte (2) puxando-a para cima (fig. 12).

Uso da peneira

A peneira é usada para remover caroços e impurezas em ingredientes, como farinha, açúcar ou cacau. Quando a batedeira está funcionando, o disco de vibração movimentará a peneira. Os ingredientes na peneira são, em seguida, adicionados de modo suave e uniforme, garantindo um resultado mais homogêneo.

- 1** Coloque a batedeira e a tigela com os ingredientes líquidos na base.
- 2** Insira os batedores na batedeira (você ouvirá um 'clique') e, se necessário, gire-os levemente (fig. 13).
Insira o batedor com o anel cinza na abertura maior.
- Nota: Você só pode usar a peneira com os batedores.*
- 3** Pressione o botão de liberação do suporte e desloque-o horizontalmente junto da batedeira de modo que os batedores fiquem na direção da tigela quando forem abaixados.
- 4** Insira o encaixe da peneira na ranhura do suporte da batedeira e encaixe o suporte de montagem da peneira na borda da tigela. Certifique-se de que se a alavanca de vibração da peneira fique em contato com o disco de vibração. (fig. 14)

Nota: Você só pode usar a peneira com a tigela de 3,5 L.

- 5** Ligue a batedeira.
Selecione a velocidade 5 ao usar a peneira.

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 batedores em espiral 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 tradicionais 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.
- Selecione o ajuste turbo para misturar mais rapidamente ou para aumentar a velocidade ao misturar ingredientes pesados, por exemplo, massas fermentadas.
- Passe a espátula pela lateral da tigela para remover ingredientes não misturados a fim de obter uma mistura homogênea.

Limpeza

Nunca use palhas de aço, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos como querosene ou acetona para limpar o aparelho.

As peças deste aparelho não são próprias para lava-louças. Não lave-as na lava-louças.

- 1** Desligue a batedeira e desconecte-a da tomada.
- 2** Limpe a batedeira, a base e o suporte da batedeira com um pano macio e úmido.

Perigo: Não mergulhe a batedeira na água ou em outro líquido nem lave-a em água da torneira.

- 3** Limpe as tigelas, os batedores tradicionais, os batedores em espiral, a peneira e a espátula com água morna e um pouco de detergente.

Para guardar o aparelho

- 1** Enrole o fio na parte de trás do aparelho (fig. 15).

Garantia e assistência técnica

Se você precisar de informações ou assistência técnica, visite o site da Philips em www.philips.com.br ou entre em contato com a Central de Atendimento ao Cliente Philips no seu país (o telefone está disponível no folheto de garantia mundial). Se não houver uma Central de Atendimento ao Cliente no seu país, dirija-se a um revendedor local Philips.

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).

Receita

Pão toscano

Para preparar esta receita, use os batedores tradicionais e a tigela grande (3,5 L) sem a base.

Nota: Você pode adquirir batedores em um representante ou assistência técnica autorizada Philips (com o código de serviço 4206 136 57481) como acessórios extras.

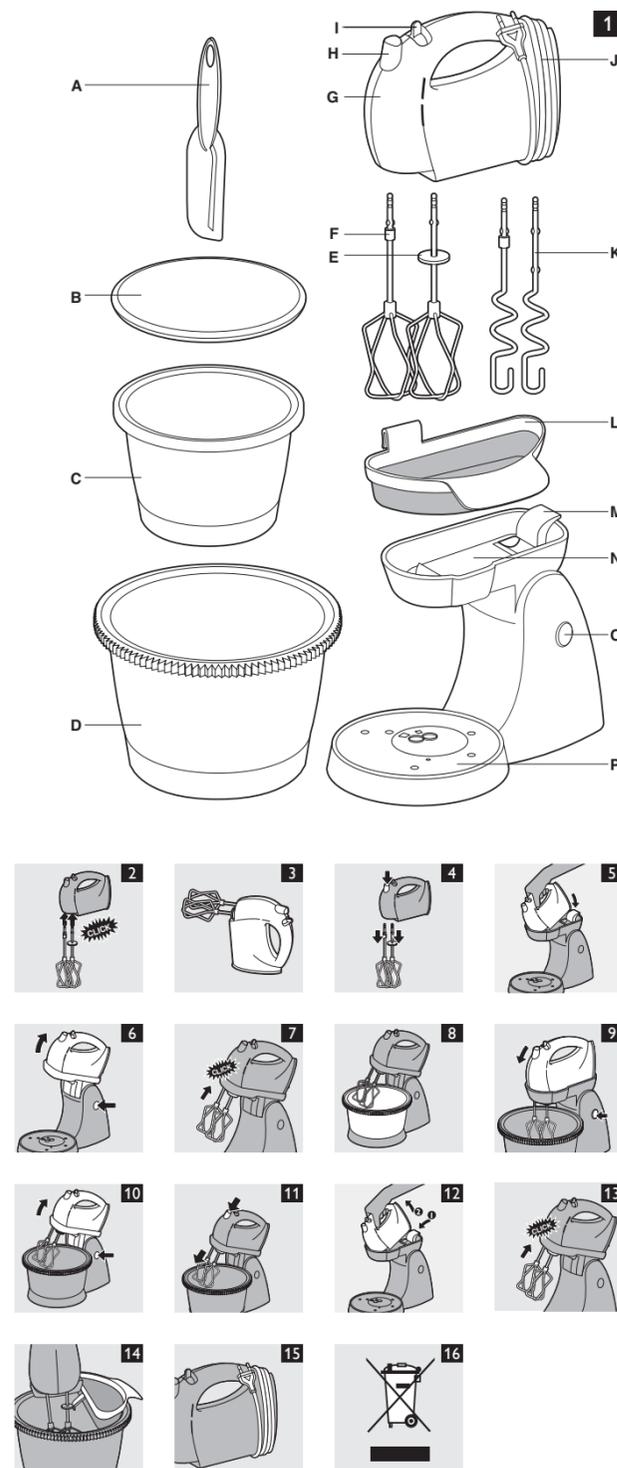
Ingredientes

- 200 g de tâmaras secas cortadas ao meio e sem caroços
- 470 g de ameixas secas cortadas ao meio e sem caroços
- 60 g de amêndoas
- 60 g de nozes
- 80 g de uvas secas
- 80 g de passas brancas
- 460 g de farinha de centeio integral
- 100 g de farinha de trigo
- 500 ml de iogurte natural
- 300 g de mel
- Uma pitada de sal
- 20 g de fermento em pó

- 1** Corte as tâmaras secas, as ameixas secas, as amêndoas e as nozes em pedaços pequenos.
- 2** Coloque as tâmaras secas, as ameixas secas, as amêndoas, as nozes, as uvas secas, as passas brancas, a farinha de trigo e 260 g de farinha de centeio integral na tigela. Acrescente o iogurte e misture por 10 segundos na velocidade 3.
- 3** Acrescente o resto da farinha de centeio integral, o mel, o sal e o fermento em pó e misture por 20 segundos na velocidade 5.

Nota: Se quiser processar mais porções de ingredientes, espere o aparelho esfriar à temperatura ambiente.

- 4** Leve o bolo de frutas ao forno em uma forma para bolo de 35 cm, a uma temperatura de 180°C por 40 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 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.

PHILIPS DO BRASIL LTDA.
AV. OTTO SALGADO, 250 - DISTR. INDUSTRIAL CLAUDIO GALVÃO NOGUEIRA
VARGINHA - MINAS GERAIS - CEP 37066-440 - CX. POSTAL 311 - CNPJ(MF) 61 086 336/0144-06
INDÚSTRIA BRASILEIRA - MARCA REGISTRADA