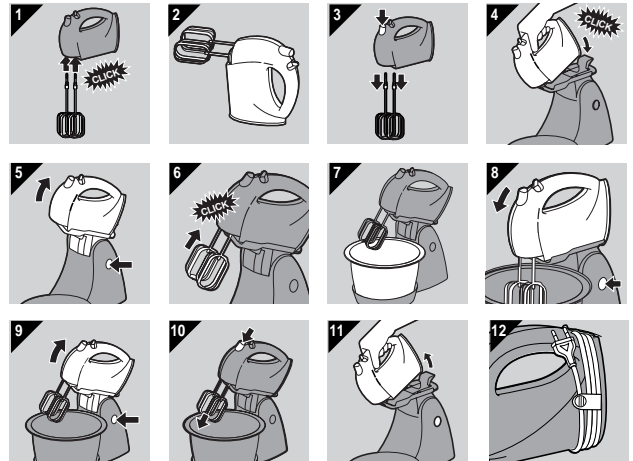
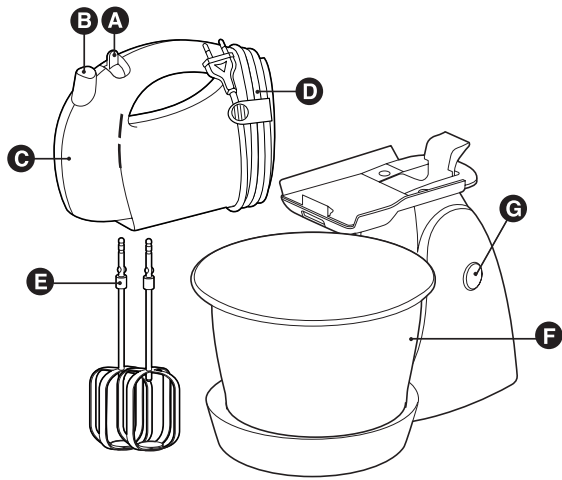


RI7110



## 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** Tigela 3,5 L.
- G** Pedestal com botão para liberar o braço móvel

## Importante

- ▶ Antes de ligar o aparelho, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem do local (115-127V ou 220-240V).
- ▶ Coloque sempre os batedores antes de ligar na tomada elétrica.
- ▶ Abaixe os batedores sobre os ingredientes antes de ligar o aparelho.
- ▶ Desligue o aparelho antes de retirar os batedores e antes de proceder a limpeza.
- ▶ 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.
- ▶ Nunca mergulhe o motor dentro da água nem enxágüe sob a torneira.
- ▶ Não lave as peças plásticas na máquina de lavar louça.
- ▶ No caso do cordão e/ou plugue se danificar os mesmos só poderão ser repostos por um posto autorizado Walita, ou pessoal qualificado. A reposição por pessoal não qualificado poderá incorrer em riscos p/o consumidor.

## Utilização

### Manualmente

**1** Introduza os batedores nas aberturas da batedeira fazendo coincidir o anel azul com a abertura maior e o anel marrom 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 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 acoplados) até recomeçar 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 no aparelho. Ao fazê-lo, poderá ser necessário girar ligeiramente os batedores (fig. 6).

Introduza os batedores nas aberturas da batedeira fazendo coincidir o anel azul com a abertura maior e o anel marrom 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** Pressione o botão do pedestal e leve o aparelho para a posição horizontal de modo que os batedores fiquem sobre os ingredientes (fig. 8)

**7** Ligue o aparelho. Consulte o capítulo 'Sugestões'.

Para informação sobre as quantidades e os tempos, por favor consulte seção 'Quantidades e tempos de preparação'.

**8** Quando terminar o trabalho, desligue o aparelho, aperte o botão do pedestal e levante o aparelho acoplado ao braço para trás (fig. 9).

**9** Desligue o aparelho da tomada elétrica.

**10** Pressione o botão de ejetor para soltar os batedores e retire-os para fora do aparelho (fig. 10).

**11** 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).

## Sugestões

### Utilização manual

- Recomenda-se a utilização manual do aparelho para processar pequenas quantidades.
- 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.

## 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 com água morna e detergente.

Não use escovas ou qualquer outro produto abrasivo.

## Acondicionamento

**1** Enrole o fio em volta do aparelho e fixe a ponta solta com o prendedor (fig. 12).

## Receitas

### Bolo de frutas

Esta receita só pode ser preparada com e com a tigela de pelo menos 3,5 l 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

- ▶ 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 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

- 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 até 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	Quantidades (Tigela de 3,5 L)	Tempo (Tigela de 3,5 L)
Massas para "Waffles", panquecas, etc.	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos
Molhos finos, Cremes e sopas	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos
Maionese	Max. 3 gemas de ovo	Aprox. 10 minutos
Purê de batatas	Max. 750 g	Máximo 3 minutos
Chantilly	Max. 500 g	Máximo 5 minutos
Claras em neve	Max. 5 claras de ovo	Aprox. 3 minutos
Massa para bolos	Aprox. 750 g	Aprox. 3 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.

- 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:
  - 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.
- 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. INDÚSTR. CLÁUDIO G. NOGUEIRA - VARGINHA MINAS GERAIS - CEP  
37066-440 - CX. POSTAL 311 - CNPJ(MF) 61.086.336/0144-06  
INDÚSTRIA BRASILEIRA- MARCA REGISTRADA

O conteúdo dessa publicação é de caráter exclusivamente didático e não tem fins comerciais.

