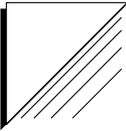
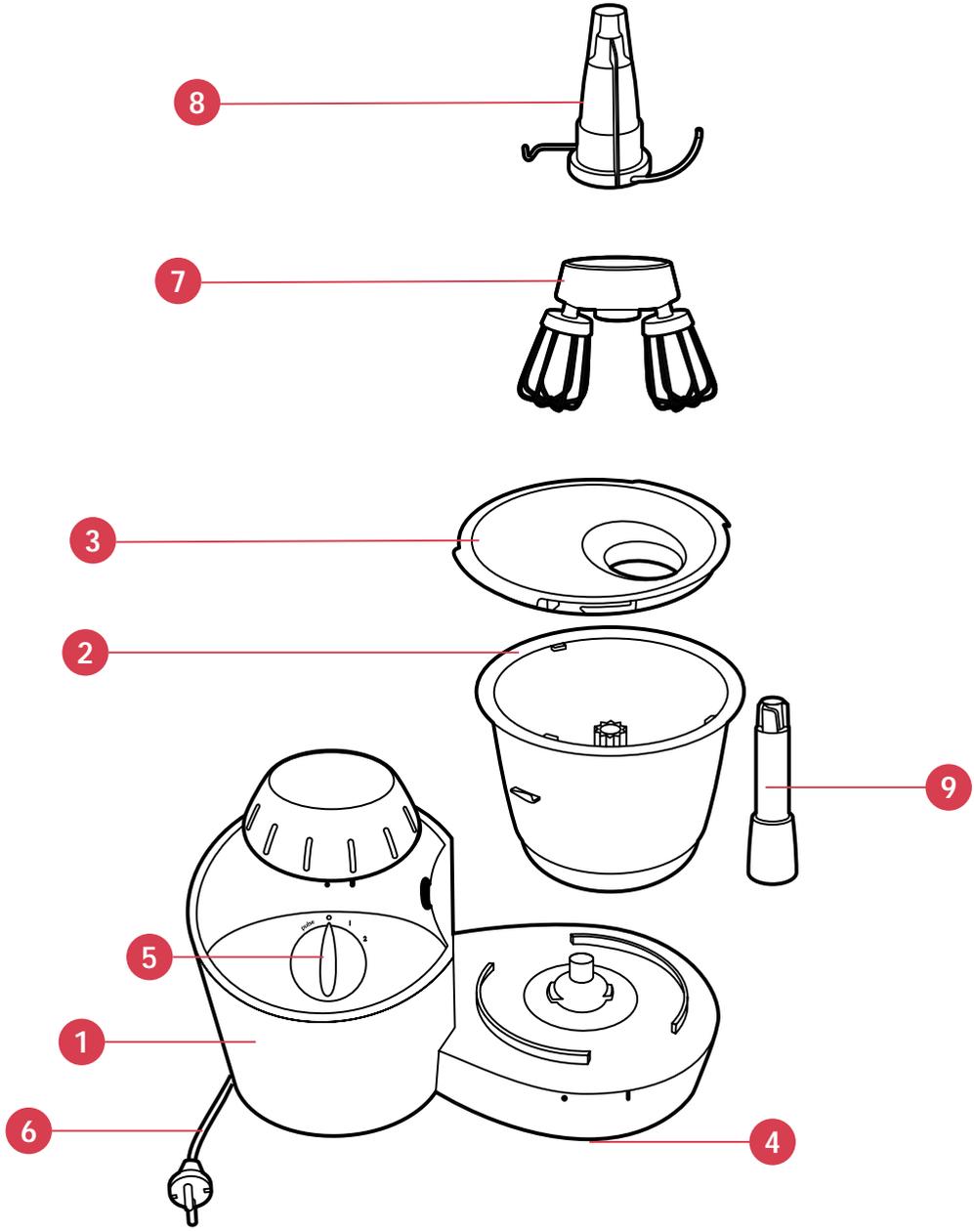


RI7740



WALITA







RI7740

PORTUGUÊS 6

Peças e acessórios

- 1 Base
- 2 Tigela
- 3 Tampa da tigela
- 4 Pés
- 5 Seletor de velocidade
- 6 Fio
- 7 Batedor de massas leves
- 8 Batedor de massas pesadas
- 9 Eixo da tigela

Importante

Leia este manual cuidadosamente e veja as ilustrações antes de usar o aparelho.

- ▶ Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem local (115-127V ou 220-230V) antes de conectar o aparelho.
- ▶ Este aparelho foi equipado com um sistema de segurança. Este sistema cortará a energia automaticamente no caso de pane no motor. Entre em contato com um posto autorizado Walita quando o sistema de segurança for ativado.
- ▶ Nunca use acessórios ou peças de outros fabricantes ou que não tenham sido especificamente indicados pela Walita. A sua garantia perderá validade se tais acessórios ou partes tiverem sido usadas.
- ▶ Não use o aparelho se o fio, plugue ou outras partes estiverem danificadas.
- ▶ Se o fio deste aparelho estiver danificado, deverá ser substituído pela assistência técnica autorizada Walita, para evitar situações perigosas.
- ▶ Limpe completamente as partes que entrarão em contato com o alimento antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.
- ▶ Não exceda as quantidades e tempos de preparo indicados na tabela.
- ▶ Retire o plugue da tomada imediatamente após utilização.
- ▶ Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.
- ▶ Nunca deixe o aparelho funcionando sozinho.
- ▶ Desligue o aparelho antes de retirar qualquer acessório.
- ▶ Sempre desligue o aparelho girando o seletor de velocidade para a posição '0'.
- ▶ Espere que as partes móveis parem totalmente antes de retirar a tampa da tigela.
- ▶ Nunca mergulhe a base em água ou em qualquer outro líquido, nem enxágüe-o sob a torneira. Use somente um pano úmido para limpar a base.
- ▶ Espere ingredientes quentes esfriarem antes de processá-los (temperatura máxima 80° C).
- ▶ Guarde este manual para futuras referências.

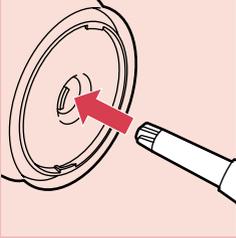
CUIDADO: Para evitar situações de risco, este aparelho não deve ser conectado a um temporizador.

Utilizando o aparelho

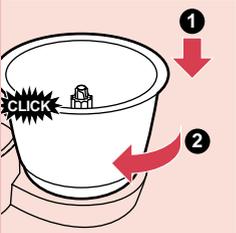
Este aparelho está equipado com um seletor de velocidade com dois ajustes de velocidade (velocidade 1 e velocidade 2) e um ajuste Pulsar. O processo poderá ser interrompido a qualquer momento girando o seletor de velocidade para a posição '0'.

Acessório misturador e tigela para mistura

Pode-se usar o batedor de massas leves para bater ovos, claras em neve, pudins, cremes, ingredientes de misturas para bolo e outros preparos leves.

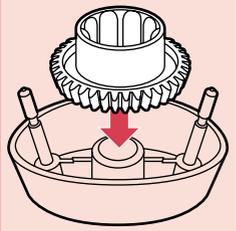


- 1** Empurre o eixo da tigela pela abertura central de sua parte inferior. Um "clique" será ouvido quando a haste estiver corretamente encaixada.

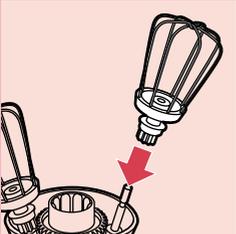


- 2** Coloque a tigela na base e gire no sentido horário até ouvir um 'clique'.

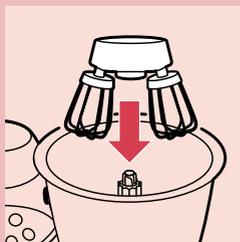
Nota: Certifique-se que a aba na lateral da tigela esteja adequadamente encaixada.



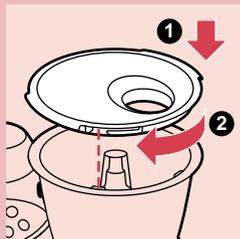
- 3** Encaixe a engrenagem central no corpo do batedor.



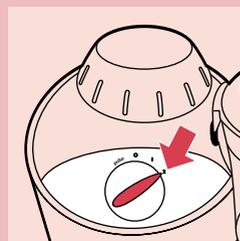
- 4** Coloque os dois batedores orbitais nos pinos metálicos no corpo do batedor.



5 Encaixe o acessório no eixo.



6 Coloque a tampa na tigela e gire-a no sentido horário.

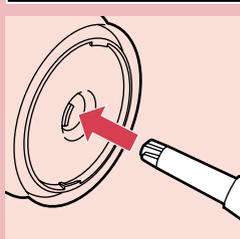


7 Coloque os ingredientes na tigela, coloque a tampa na tigela e gire-a para a esquerda.

8 Gire o seletor de velocidade para a velocidade 1 para dar início ao processo e em seguida para a velocidade 2 se a velocidade maior for necessária.

► Dica: Se o acessório misturador não girar, embora a velocidade tenha sido ajustada em 1, verifique se o eixo central está bem encaixado na tigela para mistura até ouvir um clique e se a engrenagem foi bem encaixada no corpo do acessório. Veja as velocidades, quantidades e tempo de preparo na tabela da página 11

Acessório para massa pesada & tigela para mistura



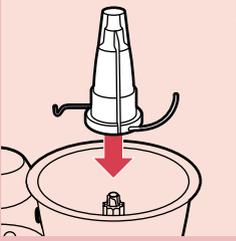
O acessório para massa pesada poderá ser utilizado para bater massa de pão e pizzas.

1 Coloque o eixo na abertura da tigela na base. Um "clique" será ouvido quando estiver corretamente encaixado.



2 Coloque a tigela na base e gire no sentido horário até ouvir um 'clique'.

Nota: Certifique-se que a aba na lateral da tigela esteja adequadamente encaixada.



- 3** Encaixe o acessório para massa pesada no eixo.
 - 4** Coloque os ingredientes na tigela.
 - 5** Coloque a tampa na tigela e gire-a no sentido horário.
 - 6** Gire o seletor de velocidade para a velocidade 1 para dar início ao processo e depois para velocidade 2 se a velocidade maior for necessária.
- **Dica:** Se o acessório para massa pesada não girar embora a velocidade tenha sido ajustada em 1, verifique se o eixo está bem encaixado na tigela até ouvir um clique.

Limpeza

O plugue do aparelho deve estar desligado da tomada antes de começar a limpar a base.

- 1** Limpe a base com um pano úmido. Não mergulhe a base em água, nem enxágüe sob a torneira.
- 2** Lave sempre as partes que estiveram em contato com alimento em água quente e detergente logo após sua utilização.

Certos ingredientes poderão descolorir a superfície dos acessórios, mas isto não provocará nenhum dano no funcionamento do aparelho. Enrole o fio (excesso) na parte posterior do aparelho.

Acessórios

O eixo e os batedores poderão ser retirados para que a limpeza seja feita mais facilmente e completamente..

Limpeza dos batedores de massas leves:

- 3** Primeiramente destaque os batedores dos pinos metálicos no corpo do acessório, e em seguida retire a engrenagem central. Limpe os batedores, a engrenagem e o corpo com água quente e detergente..

Colocando os batedores de massas leves:

- 4** Encaixe a engrenagem.
- 5** Encaixe os dois batedores de massas leves nos pinos metálicos no corpo do acessório .

Informação e Serviço

Se necessitar de informações ou se tiver qualquer dúvida, por favor visite a página Walita na Internet em www.walita.com.br ou entre em contato com o Centro de Informações ao Consumidor Walita.

Manual para Resolução de problemas

Problema	Solução
O aparelho não liga	Verifique se a voltagem corresponde à voltagem indicada em seu aparelho
Os acessórios para massas leves ou pesadas não giram.	1) Certifique-se de que o eixo de acionamento foi bem colocado na tigela. 2) Certifique-se de que os batedores foram colocados adequadamente no corpo do acessório.

Funções, acessórios, velocidades e tempos de processamento

Função	Acessório	Velocidade	Tempo de processamento
Bater massa leve	Batador de massas leves	1	60 - 180 seg.
Bater	Batador de massas leves	1 e Pulsar*	60 - 100 seg.
Emulsificar	Batador de massas leves	1 e Pulsar*	180 - 240 seg.
Bater massa pesada	Batador de massas pesadas	2	150 - 180 seg.
Misturar	Batador de massas leves	Velocidades 1 e 2. Velocidade 1 deve ser usada quando preparo de mistura para bolo iniciar com claras em neve ou outros ingredientes leves. Gire o seletor de velocidade para 2 quando ingredientes sólidos forem adicionados.	120 - 180 seg.

* O ajuste Pulsar é apropriado para preparos que necessitam de ajustes finais: ex. chantilly.

Quantidades e tempos de preparo

Ingredientes & resultados	Quantidade máxima / Velocidade	Accessory	Preparo	Aplicação
Massa (tortas) - Bater massa pesada	200.g de farinha - velocidade 1	Batedor para massa pesada	Utilize margarina e água gelada. Coloque farinha na tigela e adicione margarina em pedaços de 2 cm. Misture na velocidade máxima até ficar uma massa podre. Adicione a água fria enquanto estiver misturando. Pare assim que a massa ficar uma bola. Deixe a massa descansar antes de continuar o preparo.	Tortas de fruta, torta de maçã, quiches.
Massa (pão) - Bater massa pesada	1000 g de farinha - velocidade 2	Batedor para massa pesada	Misture água morna com fermento e açúcar. Adicione farinha, óleo e sal e bata a massa por aproximadamente 180 segundos. Deixe descansar para que cresça por 30 minutos.	Pão.
Massa (pizza) - Bater massa pesada	1000 g de farinha - velocidade 2	Batedor para massa pesada	Siga o mesmo procedimento utilizado para massa de pão. Bata a massa por 1 minuto. Primeiro a farinha e em seguida os outros ingredientes.	Pizza.
Massa (fermento) - Bater massa pesada	1000 g de farinha - velocidade 2	Batedor para massa pesada	Primeiramente misture o fermento, a água quente e açúcar em uma panela. Coloque todos os ingredientes na tigela e bata a massa até que fique totalmente solta na tigela (aproximadamente 120 segundos). Deixe descansar por 30 minutos.	Pão especial.
Massa (massa fofa) Bater massa pesada	500 g de farinha - velocidade 2	Batedor para massa pesada	Utilize margarina gelada em pedaços de 2 cm. Coloque todos os ingredientes na tigela e bata até que a massa fique uma bola. Deixe a massa descansar antes de continuar o preparo.	Torta de maçã, biscoitos doces.
Claras - misturar	6 claras - velocidade 1	Batedor de massas leves	Utilize clara de ovo à temperatura ambiente. Obs.: utilize pelo menos 2 claras.	Pudins, suflês, merengues.
Mistura (bolo) - misturar	6 ovos - Iniciar na velocidade 1 e aumentar para 2 ao adicionar ingredientes sólidos.	Batedor de massas leves	Utilize os ingredientes à temperatura ambiente. Misture a manteiga amolecida e o açúcar até que a mistura fique macia e cremosa. Em seguida adicione leite, ovos e farinha.	Bolos diversos .
Maionese - emulsificar	3 ovos - Iniciar na velocidade 1. Quando o molho engrossar escolher a velocidade 2. O ajuste Pulsar também pode ser usado.	Batedor de massas leves	Todos os ingredientes devem estar à temperatura ambiente. Obs.: utilize pelo menos um ovo grande, dois ovos pequenos ou duas gemas. Coloque o ovo e um pouco de vinagre na tigela e adicione o óleo bem lentamente.	Saladas, guarnições e molhos para churrasco.

Receitas

Bolo de Chocolate

Ingredientes:

- 140 g de manteiga na temperatura ambiente
- 110 g de açúcar
- 140 g de chocolate
- 6 claras
- 6 gemas
- 110 g de açúcar
- 140 g de farinha de trigo

Recheio:

- 200 g de geléia de damasco

CoBERTura:

- 125 ml de água
- 300 g de açúcar
- 250 g de chocolate em pó
- Chantilly se desejar

- ▶ *Pré-aqueça o forno à 160° C. Misture a manteiga ao açúcar de confeitiro até formar uma massa cremosa utilizando o batedor de massas leves. Derreta o chocolate, adicione-o e misture até ficar um creme. Bata as claras em neve, adicione o açúcar até ficar bem firme e em forma de suspiro utilizando o batedor de massas leves. Adicione ao creme e misture suavemente. Em seguida adicione a farinha com uma espátula. Coloque a mistura de bolo em uma assadeira untada. Asse por uma hora (160 ° C).*
- ▶ *Deixe o bolo esfriar algum tempo na assadeira (24 cm), e então vire-o em uma grade esfriar ainda mais. Corte o bolo horizontalmente em duas partes, espalhe parte da geléia de damasco em uma metade e coloque as duas metades juntas novamente. Aqueça o resto da geléia como se fosse uma calda e espalhe-a sobre o bolo. Prepare a cobertura. Ferva água, adicione açúcar e chocolate e cozinhe em fogo brando. Mexa continuamente até que fique com uma consistência suave e fácil de espalhar. Coloque a cobertura no bolo e deixe esfriar. Sirva o bolo com Chantilly.*

Bolo de Maracujá

Ingredientes:

- 5 ovos (médios)
- 300 g de açúcar
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 220 g de farinha de trigo
- 200 ml de suco de maracujá
- 1 colher de sopa de fermento em pó

CoBERTura:

- 150 g de açúcar
- 50 ml de suco de maracujá concentrado

- ▶ Pré-aqueça o forno à 160° C. Unte uma assadeira (forma de 22 X 34 cm) e polvilhe-a com farinha de trigo. Bata as claras em neve com o batedor de massas leves. Reserve.
- ▶ Bata o açúcar e a manteiga com o batedor de massas leves, adicione as gemas e bata até formar um creme claro. Alternadamente adicione a farinha e o suco de maracujá e finalmente adicione o fermento em pó. Misture bem. Adicione as claras em neve à mistura gentilmente. Coloque a mistura na assadeira e asse por 30 minutos.
- ▶ Cobertura. Misture os ingredientes e espalhe sobre o bolo enquanto ainda quente. Deixe o bolo esfriar antes de servir.

Pão (branco)

Ingredientes:

- 500 g de farinha de trigo
 - 15 g de manteiga amolecida ou margarina
 - 25 g de fermento fresco ou 20 g de fermento seco
 - 260 ml de água
 - 10 g de sal
 - 10 g de açúcar
- ▶ Coloque o batedor de massa pesada na tigela. Coloque a farinha de trigo, o sal e a margarina ou a manteiga na tigela. Adicione o fermento fresco ou o seco e a água. Selecione a velocidade 2 e bata a massa por aproximadamente 2 minutos.
 - ▶ Coloque a massa em uma tigela separada, cubra-a com um pano úmido e deixe descansar em um lugar morno por 20 minutos. Depois que a massa crescer, amasse-a e faça uma bola
 - ▶ Volte a massa na tigela, cubra-a com um pano úmido e deixe a massa descansar por outros 20 minutos. Amasse-a novamente e faça um rolo
 - ▶ Coloque a massa em uma assadeira untada e deixe-a descansar por outros 45 minutos
 - ▶ Asse o pão a 200 ° C em forno pré-aquecido por aproximadamente 35 minutos.

Pizza

Ingredientes para a massa

- 400g de farinha de trigo
- 1/2 colher de chá de sal
- 20 g de fermento fresco ou 1,5 tablete de fermento seco
- aprox. 240 ml de água
- 40 g de óleo

Recheio:

- 300 ml de tomates peneirados (em conserva)
- 1 colher de chá de ervas finas Italianas (secas ou frescas)
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- sal e pimenta
- açúcar

Ingredientes a serem colocados sobre o molho:

- Azeitonas, salame, alcachofras, cogumelos, anchovas, muzzarella, pimentão, queijo ralado e azeite de oliva a gosto.
- ▶ *Coloque o batedor para massas pesadas na tigela. Coloque todos os ingredientes na tigela e menos a água que deve ser adicionada lentamente até que se forme uma bola. Bata a massa por mais 1 minuto para obter uma massa macia. Coloque a massa em uma tigela separada, cubra-a com um pano úmido e deixe descansar por aproximadamente 30 minutos.*
- ▶ *Pique a cebola e o alho e frite-os até que fiquem transparentes. Adicione os tomates peneirados e as ervas e refogue por aproximadamente 10 minutos. Tempere com sal, pimenta e açúcar a gosto. Deixe o molho esfriar.*
- ▶ *Aqueça o forno a 200 ° C.*
- ▶ *Estenda a massa sobre a mesa polvilhada com farinha e faça duas bolas. Abra as massas e coloque em 2 assadeiras. Espalhe a cobertura sobre as pizzas, deixando as bordas livres. Enfeite com os ingredientes desejados, espalhe um pouco de queijo ralado e coloque uma gota de azeite por cima.*
- ▶ *Leve ao forno para assar por 12 a 15 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 - Dist. Industrial Cláudio Galvão Nogueira
Varginha - Minas Gerais - CEP 37002-970
CX. Postal 311 - CNPJ 61.086.336/0144-06