

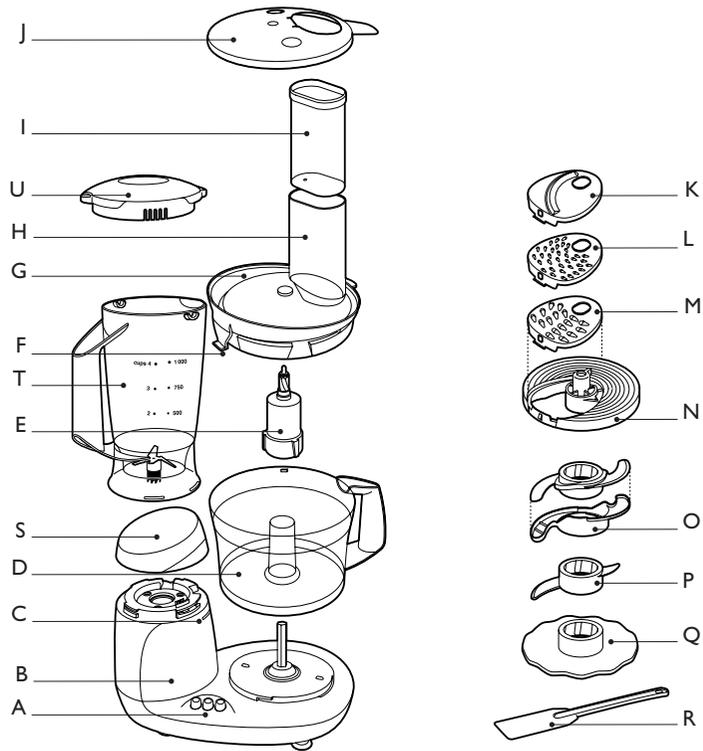
Manual de instruções & Receituário

Master RI 7633
Master Duo RI 7638

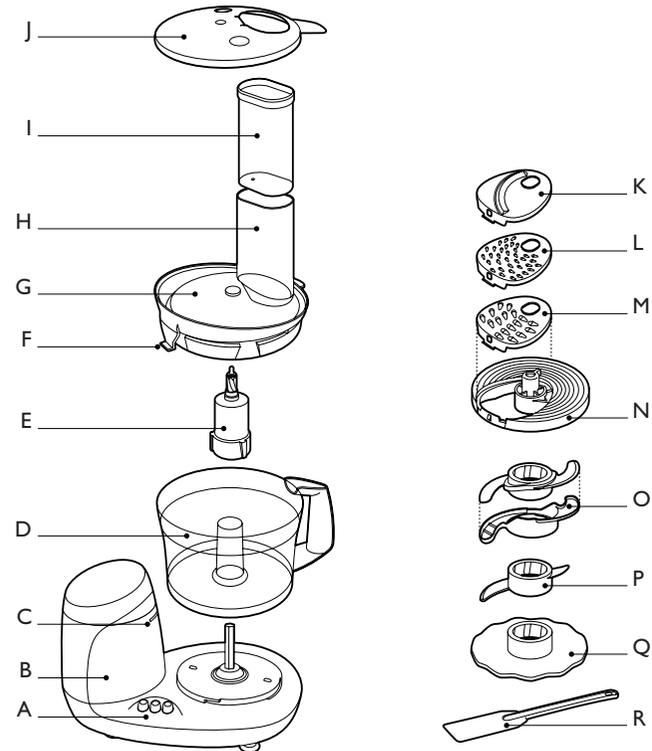


WALITA

Modelo Master Duo RI 7638



Modelo Master RI 7633



Partes e Acessórios

- A) Controle de Velocidade
- B) Base
- C) Trava de segurança
- D) Jarra
- E) Eixo
- F) Trava da tampa
- G) Tampa da jarra
- H) Bocal
- I) Pilão
- J) Porta acessórios
- K) Lâmina fatiar
- L) Lâmina ralar fino
- M) Lâmina ralar grosso
- N) Disco plástico
- O) Faca (capa de proteção)
- P) Batedor de massa
- Q) Disco emulsificador
- R) Espátula
- S) Tampa da base
- T) Copo
- U) Tampa do copo

Importante

- ▶ Leia as instruções cuidadosamente e observe bem as ilustrações antes de utilizar o aparelho.
- ▶ **Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem da tomada (110-127V ou 220-240V) antes de ligar o aparelho.**
- ▶ Nunca utilize acessórios, partes ou componentes que não sejam as que acompanham o aparelho.
- ▶ A sua garantia perderá a validade se tais acessórios ou partes ou componentes

mencionados forem utilizados.

- ▶ Não utilize o aparelho se o fio, plugue ou outras partes e componentes estiverem danificados.
- ▶ Limpe muito bem as peças que ficarão em contato com o alimento antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.
- ▶ Não ultrapasse as quantidades e tempos de preparação indicados nas tabelas e receitas.
- ▶ Não ultrapasse o conteúdo máximo indicado na jarra ou no copo do liquidificador, ou seja, não encha acima da medida máxima.
- ▶ Desligue o aparelho da tomada imediatamente após utilizá-lo.
- ▶ Nunca utilize seus dedos ou um objeto (ex. espátula) para empurrar ingredientes pelo bocal enquanto o aparelho estiver funcionando.
- ▶ Somente o pilão deve ser utilizado com esta finalidade.
- ▶ Sempre desligue o aparelho da tomada antes de colocar seus dedos ou um objeto (ex. espátula) dentro do copo do liquidificador.
- ▶ Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.
- ▶ Nunca deixe o aparelho funcionar sem supervisão.
- ▶ Nunca desligue o aparelho girando a tampa. Sempre desligue o aparelho apertando o botão PULSE / 0.
- ▶ Desligue o aparelho antes de desacoplar qualquer acessório.
- ▶ Nunca mergulhe a base do aparelho na água ou em qualquer outro líquido, nem enxágüe-o sob a torneira. Utilize somente pano úmido para limpar a base.
- ▶ Ao acoplar o copo do liquidificador, a jarra ou a tampa da base de modo adequado, você ouvirá um clique.

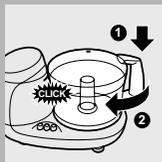
- ▶ O disco emulsificador, a faca e o batedor de massa pesada devem ser encaixados no eixo que fica na jarra.
- ▶ Retire a capa de proteção da faca antes de utilizá-la.
- ▶ Nunca toque a parte AFIADA das lâminas e da faca metálica, principalmente quando o aparelho estiver ligado.
- ▶ Se uma das lâminas travar, desligue o aparelho da tomada antes de retirar os ingredientes que estão bloqueando as lâminas.
- ▶ Espere que os ingredientes quentes e principalmente que contenham grande quantidade de gordura ou óleo, esfriem antes de processá-los (máx. temperatura 80° C).
- ▶ Ao processar um líquido que possa espumar, não coloque mais que 750 ml no copo do liquidificador para evitar transbordamento.

Note que se tanto o liquidificador quanto a jarra estiverem corretamente acopladas, somente o liquidificador funcionará.

Usando o aparelho

Jarra

- ▶ Para utilizar a jarra, retire o copo do liquidificador e coloque a tampa da base. Todas as funções que requeiram a utilização da jarra somente funcionarão se o copo do liquidificador for retirado.



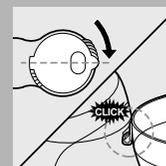
- 1 Acople a jarra no processador de alimentos girando o cabo na direção da seta até ouvir um clique.



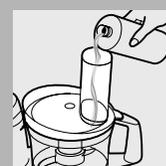
- 2 Coloque a tampa na jarra. Gire a tampa na direção da seta até ouvir um clique.

Trava de Segurança

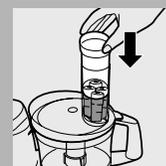
- 1 Certifique-se de que a marca na tampa e a seta na jarra estejam diretamente alinhadas uma à outra. A projeção da tampa cobrirá agora a abertura do cabo.



Bocal e pilão

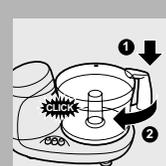


- 1 Utilize o bocal para adicionar ingredientes líquidos e/ou sólidos. Utilize o pilão para empurrar ingredientes sólidos no bocal.



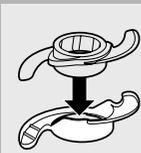
- 2 Pode-se também utilizar o pilão para fechar o bocal e evitar que os ingredientes espirrem.

Faca



A faca poderá ser utilizada para picar, misturar, mexer e preparar misturas para bolo.

- 1 Coloque a jarra na base.

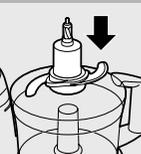


2 Retire a capa de proteção da faca.

A lâmina da faca é muito afiada. Evite tocá-la!

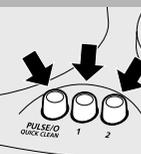


3 Encaixe a faca no eixo.



4 Coloque o eixo junto com a faca na jarra.

5 Coloque os ingredientes na jarra. Pré-corte pedaços grandes de alimento em cubos de aprox. 3 x 3 cm. Coloque a tampa na jarra.



6 Selecione a velocidade adequada para o tipo de preparo.

- ▶ **PULSE / 0**: para pulsar e desligar o aparelho. Ao pressionar o botão PULSE / 0, o aparelho funcionará na velocidade mais alta. O aparelho pára de funcionar quando o botão é solto.
- ▶ **botão 1**: para velocidade normal.
- ▶ **botão 2**: para alta velocidade.

Ver tabela para velocidades recomendadas.
O processamento leva de 10 - 60 segundos.

Dicas

- ▶ O aparelho tritura rapidamente. Para obter o resultado desejado, utilize a função pulsar.
- ▶ Não deixe o aparelho funcionar muito tempo quando estiver ralando queijo (duro), para não formar “flocos” ou empastar.
- ▶ Não utilize a faca para triturar grãos de café, noz moscada e cubos de gelo. A faca poderá perder o corte.

Se o alimento grudar na faca ou no interior da jarra:

- 1** Desligue o aparelho.
- 2** Retire a tampa da jarra.
- 3** Retire os ingredientes com a espátula.

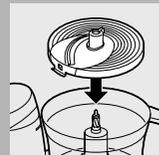
Lâminas

As lâminas são muito afiadas. Cuidado ao manusear.

Não processe ingredientes duros, como cubos de gelo, com as lâminas.



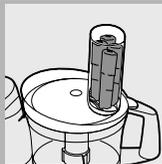
1 Coloque a lâmina selecionada no disco plástico.



2 Coloque o disco plástico no eixo que fica na jarra.

3 Coloque a tampa na jarra.

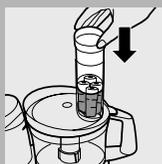
10



4 Coloque os ingredientes no bocal. Corte os alimentos para que caibam no bocal.

5 Encha o bocal por igual para conseguir melhores resultados.

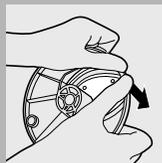
Se precisar cortar grandes quantidades de alimento, processe pequenas quantidades por vez e esvazie a jarra.



6 Selecione a velocidade adequada para obter excelentes resultados. Ver tabela para velocidade recomendada.

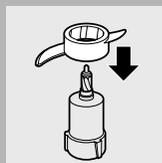
Processamento leva de 10 - 60 segundos.

7 Pressione os ingredientes no bocal com o pilão.



8 Para retirar a lâmina do disco plástico, segure com a base virada para você. Empurre as beiradas da lâmina com seus polegares para fazer com que a lâmina se desprenda.

Batedor de massa

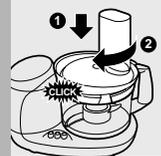


O acessório para massa pesada pode ser utilizado para bater massa de pão e para misturas de bolo.

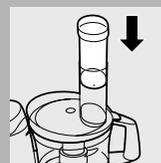
1 Encaixe o batedor de massa pesada no eixo.

2 Coloque os ingredientes na jarra.

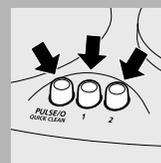
11



3 Tampe a jarra.



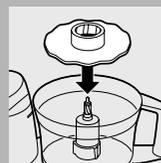
4 Feche o bocal colocando o pilão.



5 Selecione a velocidade desejada. Ver tabela para velocidade recomendada.

Disco emulsificador

Pode-se utilizar o disco emulsificador para preparar maionese, chantilly e bater claras em neve.



1 Encaixe o disco emulsificador no eixo que fica na jarra.

2 Coloque os ingredientes na jarra e tampe.

3 Selecione a velocidade desejada. Ver tabela para velocidade recomendada.

Dicas

▶ Ao preparar claras em neve, certifique-se de que os ovos estejam à temperatura ambiente.

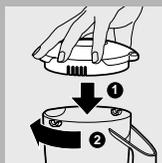
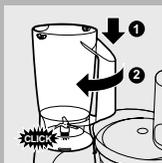
- ▶ Tire os ovos da geladeira pelo menos meia hora antes de utilizá-los.
- ▶ Todos os ingredientes para maionese devem estar à temperatura ambiente.
- ▶ O óleo pode ser adicionado através do pequeno orifício na base do pilão.
- ▶ Ao fazer chantilly, o creme de leite fresco deve estar gelado. Siga o tempo de preparação na tabela. O creme não deve ser batido por muito tempo. Utilize a função pulsar para ter mais controle do processo.

Liquidificador

Utilize o liquidificador para:

- ▶ Liquidificar: Vitaminas, milk shakes, sucos de frutas, coquetéis, etc.
- ▶ Preparos leves: massa de panquecas, maionese, etc.
- ▶ Preparos pesados: molhos, sopas, etc.
- ▶ Triturar: queijo parmesão, pão torrado, gelo, etc

- 1** Retire a tampa da base.
- 2** Acople o copo do liquidificador na base, girando-o na direção da seta até que trave.
- 3** Coloque os ingredientes no copo do liquidificador.
- 4** Coloque a tampa no copo do liquidificador.
- 5** Selecione a velocidade adequada e ligue o aparelho. Nunca utilize o liquidificador por mais de 3 minutos sem interrupção. Se você necessitar



processar mais quantidade, desligue o aparelho por pelo menos 1 minuto antes de continuar o processamento.

Dicas

- ▶ Coloque ingredientes líquidos no copo do liquidificador através do orifício da tampa.
- ▶ Corte ingredientes sólidos em pedaços menores antes de colocá-los no liquidificador. Triture uma porção equivalente a uma xícara por vez. Retire esta porção repetindo a operação até o término da quantidade desejada.
- ▶ Se tiver dúvidas sobre a velocidade correta, sempre escolha a velocidade mais alta (botão 2).

Se os ingredientes grudarem na parede do copo do liquidificador:

- 1** Desligue o aparelho e tire o plugue da tomada.
- 2** Retire a tampa do copo.

Nunca retire a tampa enquanto o aparelho estiver em funcionamento.

- 3** Utilize uma espátula para retirar os ingredientes da parede do copo. Mantenha a espátula a uma distância segura da lâmina.



Limpeza

Sempre desligue o aparelho da tomada antes de começar a limpar a base.

1 Limpe a base com um pano úmido. Não mergulhe na água nem enxágüe.

2 Sempre limpe as partes que ficaram em contato com alimento usando água morna e detergente imediatamente após utilizá-lo.

▶ A jarra, a tampa da jarra, o pilão e os acessórios podem também ser lavados em uma lava-louça.

○ porta acessórios e o copo do liquidificador não podem ser lavados na lava-louça!

Limpe a faca do liquidificador e as lâminas com muito cuidado.

Certifique-se de que as lâminas e a faca do liquidificador não entrem em contato com objetos duros, pois poderão perder o corte.

Certos ingredientes poderão causar a descoloração da superfície dos acessórios, sem causar efeitos negativos sobre os acessórios.

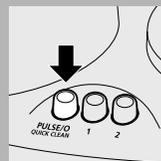
Não use abrasivos, esponjas de aço, álcool, etc. para limpar qualquer peça ou acessório do aparelho.

Função Quick-Clean (para o liquidificador)

1 Coloque água morna (no máximo 0,5 litro) e detergente no copo do liquidificador.



2 Coloque a tampa.



3 Deixe o aparelho funcionar por alguns momentos pressionando o botão Pulse. (O aparelho pára de funcionar quando o botão é solto.)

4 Retire o copo do liquidificador e enxágüe-o com água limpa.

Para guardar o aparelho

Micro Store (para guardar acessórios)

▶ Coloque os acessórios (disco emulsificador, faca metálica, batedor para massa pesada e disco plástico) no eixo e guarde-os na jarra. Sempre finalize com o disco plástico.

▶ Duas lâminas podem ser guardadas no porta acessórios que cobre a tampa da jarra, conforme indicação na parte interna da tampa. As lâminas devem deslizar ao invés de serem apertadas na tampa.

▶ Coloque o porta acessórios sobre a tampa transparente da jarra.

▶ Enrole o fio na parte posterior do aparelho.

16

Preparos	Qtd. Max.	Veloc./ Acessório	Modo de preparo	Aplicação
Massas leves de leite	250 ml	2/ ☐	Primeiro coloque o leite no liquidificador e adicione os ingredientes secos. Misture por aproximadamente 1 minuto. Se necessário repita o processo.	Panquecas, waffles
Farinha de rosca	100 g	2/ ☞	Utilizar pão torrado em cubos.	Preparos a milanesa ou gratinados
Crems com manteiga	300 g	2/ ☞	Utilizar manteiga à temperatura ambiente para melhores resultados.	Sobremesas e coberturas
Ralar legumes (cenouras, beterrabas, etc.)	350 g	2/ ☞	Cortar os legumes em pedaços de modo que caibam no bocal. Pressionar levemente o pilão.	Saladas
Fatiar legumes (cenouras, batatas, cebolas, etc)	350 g	2/ ☞	Cortar os legumes em pedaços de modo que caibam no bocal. Pressionar levemente o pilão.	Guarnições, saladas
Ralar queijo Parmesão	20 g	2/ ☞	Utilizar pedaços de queijo parmesão, sem casca, cortado em pedaços de aprox. 3 x 3 cm	Guarnições, sopas, molhos ou gratinados
Triturar queijo Gouda	200 g	2/ ☞	Cortar em pedaços de modo que caibam no bocal. Pressionar levemente o pilão.	Molhos, pizzas, gratinados, fondue
Ralar chocolate	200 g	2/ ☞	Utilizar chocolate duro, em tabletes. Cortar em pedaços de 2 cm.	Sobremesas, mousses, coberturas
Sopas de ervilhas e feijões cozidos	250 g	2/ ☐	Bater no liquidificador acrescentando o próprio caldo até obter a consistência desejada.	Sopas creme

17

Preparos	Qtd. Max.	Veloc./ Acessório	Modo de preparo	Aplicação
Vegetais cozidos com carnes - purês	300 g	2/ ☐	Bater no liquidificador acrescentando o próprio caldo até obter a consistência desejada	Sopas infantis
Massa de pão de farinha	350 g	2/ ☞	Coloque primeiro os ingredientes secos. Acrescente o fermento diluído em água morna. Bata por 60 a 90 seg.	Pães
Massa de pizza de farinha	400 g	2/ ☞	Utilize o mesmo procedimento dos pães.	Pizzas
Massas para biscoitos e tortas	200 g	2/ ☞	Coloque primeiro os ingredientes secos. Utilize margarina gelada, cortada em pedaços. Bata somente até formar uma bola. Deixe a massa descansar na geladeira antes de utilizá-la.	Tortas de frutas, biscoitos
Claras em neve	4 claras	2	Utilize claras à temperatura ambiente. Nota: a quantidade mínima para o preparo, é de duas claras.	Suflês, merengues
Purês de frutas (maçã, banana, etc.)	500 g	P ☐	Adicione suco de limão para evitar escurecimento das frutas. Adicione algum líquido para obter um purê.	Papinhas, purês
Picar alho	300 g	P/ ☞	Descasque o alho. Pressione o Pulsar várias vezes até obter o resultado desejado. Utilize no mínimo 150 g.	
Picar ervas (salsa, hortelã, coentro, etc.)	75 g min.	2/P ☞	Lave e seque as ervas antes de processá-las.	Guarnições
Sucos	500 g	2/ ☐	Adicione água ou outros líquidos para obter sucos ralos.	Suco de frutas

18

Preparos	Qtd. Max.	Veloc./ Acessório	Modo de preparo	Aplicação
Maionese	3 ovos	1-2 ☉	Todos os ingredientes devem estar à temperatura ambiente. Nota: utilize no mínimo 1 ovo grande, 2 pequenos ou 2 gemas. Coloque os ovos e o vinagre na tigela e acrescente lentamente o óleo.	Saladas, patês
Moer carne (magra)	300 g	2/P ☿	Primeiro remova nervos ou ossos. Corte a carne em cubos de 3 cm. Utilize o Pulsar para obter o resultado desejado.	Almôndegas, hamburques, kibes
Moer nozes	250 g	2/P ☿	Utilize o Pulsar para um triturado mais grosso ou a velocidade 2 para um resultado mais fino.	Bolos, tortas, doces, patês
Picar cebola de farinha	400 g	P/ ☿	Descasque a cebola e corte em quatro partes. Nota : utilize no mínimo 100 g. Utilize o Pulsar para controlar melhor o resultado desejado.	Refogados, molhos
Fatiar cebola	300 g	1/ ☉	Descasque as cebolas e corte em pedaços que caibam no bocal. Utilize no mínimo 100 g	Saladas, molhos
Moer aves	200 g	2/P ☿	Primeiro remova nervos ou ossos. Corte a carne em cubos de 3 cm. Utilize o Pulsar para obter o resultado desejado.	Almôndegas, hamburques
Chantilly	350 ml	P ☉	Utilize creme de leite gelado, no mínimo 125 ml. O chantilly ficará pronto em aproximadamente 20 segundos.	Coberturas, sorvetes

19

Receitas

Entradas

Consomé de Brócolis (para 4 pessoas)

☉ ☿
 1/3 xícara (chá) de queijo Gouda em cubos (50 g)
 1/2 maço de brócolis cozido (talos e flores)
 caldo do cozimento do brócolis
 2 batatas médias descascadas e cozidas (250 g)
 2 tabletes de caldo de carne
 3/4 de xícara (chá) de creme de leite
 1 pitada de curry
 noz moscada e sal a gosto

Rale o queijo no aparelho utilizando a lâmina ralar fino.

Acrescente ao caldo de cozimento reservado do brócolis, água necessária para obter 3 xícaras (chá) de líquido. Reserve.

Triture o brócolis e as batatas utilizando a faca metálica, acrescentando um pouco do caldo do cozimento.

Em uma panela coloque o purê obtido, o restante do caldo juntamente com os tabletes e deixe ferver. Junte o queijo e o creme de leite. Tempere com o curry, a noz moscada e o sal.

Se desejar sirva com torradas.

Dica

O brócolis poderá ser substituído por couve flor.

Homus (para 6 pessoas)

1 1/2 xícaras (chá) de grão de bico cru (300 g)
 4 colheres (sopa) de suco de limão
 2 dentes de alho
 3 colheres (sopa) de óleo de gergelim
 (Tahine)
 sal a gosto
 folhas frescas de hortelã

*Coloque o grão de bico de molho na véspera.
 Cozinhe e reserve a água do cozimento.
 Coloque na jarra o grão de bico morno, o suco de
 limão, o alho, o óleo de gergelim, o sal e 3/4 de
 xícara (chá) da água do cozimento. Triture utilizando
 a faca metálica até obter uma massa compacta.
 Coloque em um prato e enfeite com as folhas de
 hortelã.
 Sirva com pão sírio.*

Dica

Se desejar uma pasta menos consistente, utilize maior quantidade da água do cozimento.

Salada de cenoura (para 4 pessoas)

1/2 xícara (chá) de cebolinha verde
 1/4 xícara (chá) de óleo
 3 colheres (sopa) de limão
 1 colher (café) de sal
 3 cenouras médias (300 g)

*Triture a cebolinha utilizando a faca metálica.
 Acrescente o óleo, o limão e o sal. Misture bem.
 Substitua o acessório faca metálica pela lâmina
 ralar grosso.
 Corte a cenoura (em pedaços de 6 cm) e coloque-*

*os sobrepostos no bocal do aparelho. Ligue e rale a
 cenoura sobre o molho.
 Despeje o conteúdo da jarra em uma saladeira.
 Misture bem e sirva.*

Pratos Principais**Massa fresca al pesto** (para 2 pessoas)

Para a massa:

1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
 2 ovos médios
 1 colher (sopa) de óleo
 1 colher (café) de sal

Para o molho:

3/4 xícara (chá) de queijo tipo parmesão em
 cubos (50 g)
 1/4 xícara (chá) de nozes descascadas
 1/2 xícara (chá) de folhas de manjeriço
 1/2 xícara (chá) de azeite

*Misture a farinha, os ovos, o óleo e o sal no
 aparelho utilizando o batedor de massas.
 Trabalhe a massa com as mãos até formar uma
 bola. Deixe descansar por 30 minutos coberta com
 pano úmido.
 Divida a massa em 2 ou 3 porções. Abra cada
 porção sobre uma superfície enfarinhada até obter
 uma espessura de 2 mm.
 Dobre a massa e com uma faca afiada corte em
 tiras de 1 cm de largura. Reserve.
 Triture o queijo utilizando a faca metálica.
 Acrescente as nozes, o manjeriço e o azeite.
 Utilizando o Pulsar, triture ligeiramente.
 Cozinhe o macarrão em água fervente, salgada.
 Escorra, coloque em uma travessa e misture o
 molho. Sirva em seguida.*

Moqueca de peixe (para 6 pessoas)

1 kg de peixe em postas (cação/badejo) sal,
pimenta do reino e suco de limão a gosto.

1 pimentão verde

1 pimentão vermelho

2 cebolas pequenas

3 tomates maduros

1/2 xícara (chá) de leite de coco

2 colheres (sopa) de azeite de dendê

4 ramos de coentro

1/4 xícara (chá) de óleo

Tempere o peixe com o sal, a pimenta e o limão.

Corte os pimentões ao meio no sentido do comprimento e retire as sementes.

Fatie os pimentões, as cebolas e os tomates utilizando a lâmina fatiar.

Coloque em uma tigela, acrescente o leite de coco e o azeite de dendê. Tempere com sal.

Em uma panela, de fundo largo, espalhe 1/3 da mistura. Arrume sobre ela a metade do peixe e o coentro. Repita a operação e regue com o óleo.

Leve ao fogo brando, com a panela tampada, por cerca de 20 minutos.

Sirva com arroz branco.

Lagarto com molho de atum (para 4 pessoas)

8 fatias de lagarto assado (500 g)

Para o molho:

1 lata de atum sólido sem o óleo (185 g)

2 filés de anchovas

3 colheres (sopa) de maionese

3 colheres (sopa) de creme de leite

1 colher (sopa) de suco de limão
sal e pimenta a gosto

Para a guarnição:

2 colheres (sopa) de alcaparras

1/2 xícara (chá) de azeitonas pretas
fatias de limão

Misture o atum, a anchova, a maionese, o creme de leite e o suco de limão no aparelho utilizando a faca metálica até obter um molho homogêneo.

Tempere com o sal e a pimenta.

Arrume as fatias de lagarto em uma travessa.

Espalhe sobre elas um pouco de molho, guarnesça com as alcaparras, as azeitonas e as fatias de limão.

Sirva o restante do molho à parte.

Dica

Se preferir substitua o lagarto por vitela, frango ou peru.

Para obter 500 g de lagarto assado, utilize 1 kg de carne crua. Se desejar um molho menos consistente acrescente gotas de vinho branco ou suco de limão.

Sobremesas**Quindão** (para 8 pessoas)

1 coco fresco pequeno

13 gemas

3 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

1/2 colher (sopa) de manteiga derretida

1 colher (café) de baunilha

Triture o coco utilizando a faca metálica. Meça 2

xícaras (chá) e reserve.

Passes as gemas e os ovos por uma peneira.

Em uma tigela misture bem o açúcar, os ovos, a manteiga e a baunilha. Acrescente o coco ralado e mexa bem.

Despeje em forma de anel (20 cm de diâmetro) untada com manteiga e polvilhada com açúcar.

Cubra a forma com papel alumínio, leve ao forno quente (200° C) pré aquecido, em banho maria por cerca de 1 hora ou colocando um palito até que este saia seco.

Deixe esfriar e desenforme.

Torta de Maçã (para 8 pessoas)



Para a massa:

2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de açúcar

1 colher (chá) de fermento em pó

150 g de manteiga à temperatura ambiente

6 colheres (sopa) de leite

Recheio:

5 maçãs médias (750 g)

1 colher (sopa) de suco de limão

2 colheres (sopa) de uvas passas sem sementes

1 gema para pincelar

3 colheres (sopa) de açúcar com canela a gosto

Com o batedor de massas na jarra, coloque a farinha, o açúcar, o fermento, a manteiga e o leite. Tampe sem o pilão.

Ligue utilizando a velocidade máxima até obter uma massa homogênea. Retire a massa da jarra e deixe na geladeira por 30 minutos envolta em plástico.

Descasque as maçãs, corte ao meio, retire as sementes e fatie utilizando a Lâmina Fatiar. Despeje

em uma tigela e misture suco de limão.

Abra 2/3 da massa, forre o fundo e a lateral de uma forma de aro removível (24 cm de diâmetro).

Espalhe as fatias de maçã e as uvas passas.

Abra o restante da massa, corte em tiras finas e cubra a torta formando um xadrez. Pincele com a gema e leve ao forno quente (180° C) pré-aquecido, por cerca de 35 minutos.

Polvilhe o açúcar com a canela e deixe esfriar.

Dica

Para diminuir o tempo de preparo, coloque a massa entre 2 folhas plásticas e abra com rolo.

Para obter fatias mais grossas, pressione o pilão quando for fatiar as maçãs.

Bolo espanhol (para 8 pessoas)



1 1/2 xícara (chá) de açúcar

8 colheres (sopa) de manteiga (200 g)

1 colher (chá) de baunilha

1 pitada de sal

1/4 xícara (chá) de leite morno

5 ovos

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Coloque na jarra o açúcar, a manteiga, a baunilha, o sal e bata utilizando o batedor de massas.

Despeje lentamente o leite com o batedor de massas em movimento e bata até obter um creme esbranquiçado e homogêneo. Se necessário, utilize uma espátula para retirar a manteiga das paredes da jarra.

Acrescente os ovos um a um, e misture.

Aos poucos coloque a farinha misturada com o fermento, utilizando o Pulsar.

Despeje a massa em uma forma para bolo inglês

(24 x 10 x 6 cm) untada e enfarinhada e leve ao fogo brando (150° C) pré-aquecido, por cerca de 40 minutos ou até que colocando um palito no centro, este saia seco.

Dica

Se desejar obter um bolo mármore despeje a metade da massa na forma, acrescente 2 colheres (sopa) de chocolate em pó no restante e despeje sobre a massa branca. Misture com o garfo.

Pizza (2 pizzas de 35 cm de diâmetro)



Massa:

400 g de farinha de trigo
1 colher de sopa de açúcar
1 colher de sopa de sal
80 g de óleo (1/3 de xícara. de chá)
40 g de fermento biológico (2 tabletes)
200 ml de água morna

Molho:

4 tomates maduros
orégano e sal a gosto
2 colheres de sopa de azeite

Cobertura:

Sugestão: salame, fundo de alcachofras, cogumelos, mussarela, queijo parmesão ralado e azeite para regar.

*Com o batedor de massas na jarra, coloque a farinha, o açúcar, o sal, o óleo e o fermento dissolvido na água morna. Tampe e deixe sem o pilão.
Ligue utilizando a velocidade máxima, e trabalhe a bola de massa formada por 1 minuto.*

Retire a massa da jarra, divida ao meio, forme duas bolas e deixe crescer em uma tigela coberta com pano úmido em lugar aquecido, até dobrar de volume.

Abra as bolas de massa com o rolo e forme duas assadeiras.

Triture os tomates utilizando a faca metálica e o pulsar.

Tempere com orégano, o sal e o azeite.

Espalhe a metade dos tomates sobre cada disco, deixando as bordas livres.

Asse em forno quente (220°C) pré-aquecido por cerca de 15 minutos.

Retire do forno, recheie a gosto com os ingredientes sugeridos, e volte ao forno por mais 10 minutos.

Regue com azeite e sirva.



<http://www.walita.com.br>

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 GALVÃO NOGUEIRA
VARGINHA - MINAS GERAIS - CEP 37002-970
CX. POSTAL 311 - CNPJ(MF) 61 086 336/0144-06
INDÚSTRIA BRASILEIRA - MARCA REGISTRADA