

- 1 Conecte o batedor à unidade de encaixe (fig. 8).
- 2 Fixe a unidade de encaixe na base (você ouvirá um 'clique') (fig. 9).
- 3 Coloque os ingredientes em uma tigela.

Dica: Use uma tigela grande para obter melhores resultados.

- 4 Os ingredientes devem cobrir o batedor por completo para evitar que espirrem no início do processamento em velocidade normal quando você pressionar o botão de velocidade normal. (fig. 10)
- 5 Após cerca de um minuto, continue o processamento na velocidade turbo, pressionando o botão correspondente.

Limpeza

- 1 Desconecte o plugue da tomada e desencaixe os acessórios antes da limpeza.
- 2 Limpe o copo, o copo do miniprocessador (RI1364/RI1363 somente), a unidade de lâminas (RI1364/RI1363 somente), a unidade de encaixe (RI1364/RI1363 somente) e o batedor sem a unidade de encaixe (RI1364/RI1362 somente) na lava-louças ou em água morna com algum líquido para limpeza.

Recomendamos que você remova o anel de borracha do copo do miniprocessador antes da limpeza.

- 3 A unidade de lâminas do liquidificador e do batedor também podem ser limpas ainda encaixadas no motor. Mergulhe-as em água quente com algum líquido para limpeza e deixe o aparelho funcionando por alguns instantes.
- 4 Limpe o motor e a unidade de encaixe do batedor (RI1364/RI1362 somente) com um pano úmido.

Não mergulhe o motor e a unidade de encaixe do batedor (RI1364/RI1362 somente) na água.

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. 11).

Garantia e assistência técnica

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

Quantidade de ingredientes para mistura e tempo de preparação

Ingredientes	Quantidade de ingredientes para mistura	Hora
Frutas e legumes	100-200g	60 s.
Papinhas para bebês, sopas e molhos	100-400ml	60 s.
Massas	100-500ml	60 s.
Vitaminas e drinks	100-1000ml	60 s.

Quantidade de ingredientes para picar e tempo de preparação

Ingredientes	Quantidade para picar	Hora
Cebolas e ovos	100 g	5 s
Carne e peixe	80 g (MÁX.)	5 s
Ervas	20 g	5 s
Queijo	De 50 a 100 g (MÁX.)	15 s
Nozes	100 g	20 s

Quantidade de ingredientes para bater e tempo de preparação

Ingredientes	Quantidade para bater	Hora
Crems	250 ml	De 70 a 90 s.
Claras em neve	Quatro ovos	120 s

RI1364, RI1363



**PHILIPS
WALITA**

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 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.
AV. OTTO SALGADO, 250 - DISTR. INDUSTR. CLÁUDIO G. NOGUEIRA
VARGINHA - MINAS GERAIS - CEP 37066-440
CX. POSTAL 311 - CNPJ(MF) 61 086 336/0144-06
FEITO NA CHINA - MARCA REGISTRADA

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



www.philips.com.br

100% papel reciclado

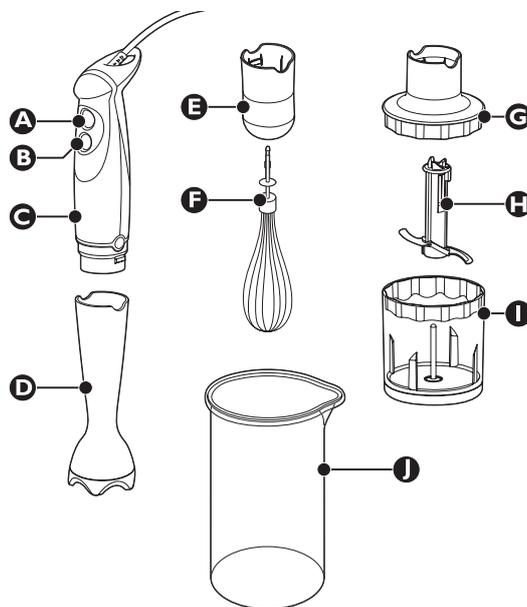
4222.002.6500.4

Introdução

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

Descrição geral (fig. 1)

- A** Botão de velocidade normal
- B** Botão de velocidade turbo
- C** Base
- D** Barra do mix
- E** Unidade de encaixe do batedor (RI1364/RI1362 somente)
- F** Batedor (RI1364/RI1362 somente)
- G** Unidade de encaixe do miniprocessador (RI1364/RI1363 somente)
- H** Unidade de lâminas do miniprocessador (RI1364/RI1363 somente)
- I** Copo do miniprocessador (RI1364/RI1363 somente)
- J** Copo



Importante

Leia este manual atentamente antes de usar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Perigo

- Nunca mergulhe a base na água ou em outro líquido nem lave-a sob a pia. Use somente um pano úmido para limpar a base.

Aviso

- Antes de ligar o aparelho, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem do local.
- Não use o aparelho se a fonte de alimentação, o plugue ou outras partes estiverem danificadas.
- Se o fio estiver danificado, deverá ser substituído pela Philips Walita, por uma das assistências técnicas autorizadas para evitar situações de risco.
- Nunca se ausente durante o funcionamento do aparelho.
- 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.
- Não toque nas lâminas, principalmente com o aparelho conectado à tomada. Elas são muito afiadas.
- Se as lâminas ficarem presas, retire o plugue da tomada antes de remover os ingredientes que estão causando o bloqueio.

Cuidado

- Desligue o aparelho e desconecte-o da rede elétrica antes de trocar os acessórios ou encaixar peças que se movimentam durante o uso.
- Este aparelho destina-se somente a uso doméstico.
- Não exceda os limites de quantidade e de tempo de processamento indicados na tabela.
- Não processe mais de três porções sem interrupção. Deixe o aparelho esfriar à temperatura ambiente antes de continuar.

Campos eletromagnéticos

Este aparelho Philips Walita 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.

Proteção contra superaquecimento

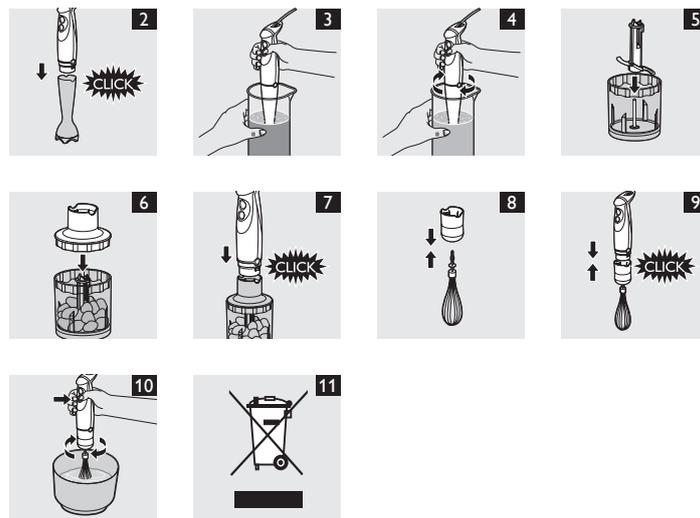
Este aparelho tem proteção contra superaquecimento. Se o aparelho superaquecer, será automaticamente desligado. Desconecte-o da tomada elétrica e deixe-o esfriar por 5 minutos. Em seguida, conecte o plugue novamente à tomada e ligue o aparelho. Entre em contato com um revendedor ou uma assistência técnica autorizada Philips Walita se a proteção contra superaquecimento for ativada com muita frequência.

Antes da primeira utilização

Limpe completamente todas as partes que entram em contato com o alimento antes de usar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo 'Limpeza').

Preparação para o uso

- 1** Deixe ingredientes quentes esfriarem antes de cortá-los ou colocá-los no copo (temperatura máxima de 80°C).
- 2** Corte ingredientes em pedaços de aproximadamente 2 cm antes de processá-los.
- 3** Monte o aparelho corretamente antes de conectá-lo à tomada da parede.



Utilização do aparelho

Mix manual

- Mix é usado para:
 - misturar líquidos como, laticínios, molhos, sucos, sopas, drinks e vitaminas.
 - misturar ingredientes leves, como massa de panqueca ou maionese.
 - fazer purê de ingredientes cozidos, como papinhas de bebês.

- 1** Conecte a barra do mix à base (você ouvirá um 'clique') (fig. 2).
- 2** As lâminas devem ficar totalmente cobertas pelos ingredientes (fig. 3).
- 3** Ligue o aparelho pressionando o botão de velocidade normal ou turbo.
- 4** Misture os ingredientes movendo o aparelho lentamente para cima e para baixo e em círculos (fig. 4).

Miniprocessador (RI1364/RI1363 somente)

O miniprocessador é usado para cortar ingredientes, como nozes, carne, cebola, queijos duros, ovos cozidos, alho, ervas, pão dormido, etc.

As lâminas são muito afiadas! Tenha muito cuidado ao manusear a unidade de lâminas, principalmente quando removê-las do copo do miniprocessador, quando esvaziá-lo e durante a limpeza.

- 1** Encaixe a unidade de lâminas no copo do miniprocessador (fig. 5).
- 2** Insira os ingredientes.
- 3** Coloque a unidade de encaixe no copo do miniprocessador (fig. 6).
- 4** Encaixe o motor no copo do miniprocessador (você ouvirá um 'clique') (fig. 7).
- 5** Ligue o aparelho pressionando o botão de velocidade normal ou turbo.
 - Se os ingredientes grudarem na parede do copo do miniprocessador; desgrude-os adicionando líquido ou usando uma espátula.
 - Sempre espere o aparelho esfriar após o uso para utilizá-lo novamente.

Batedor (tipo RI1364/RI1362 somente)

○ Batedor é usado para bater cremes, claras em neve, sobremesas, etc.