

# Sempre perto para ajudá-lo

Registre o seu produto e obtenha suporte em  
www.philips.com.br/clube



RI1366  
RI1364  
RI1363

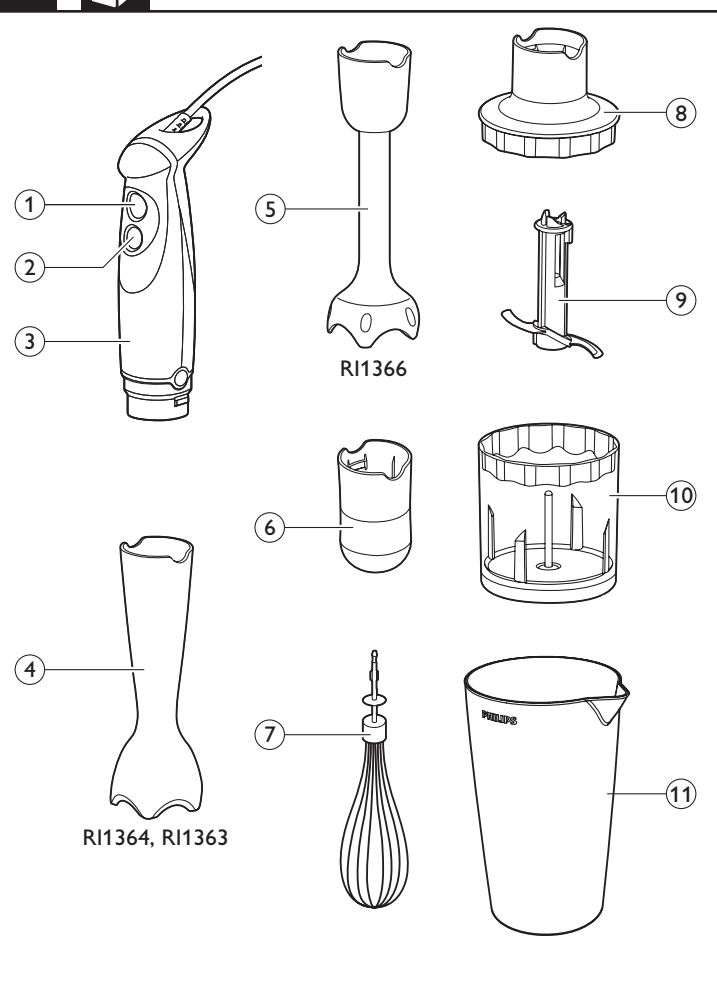
## Manual do Usuário

**PHILIPS**  
**WALITA**

**CIC** Centro de Informações  
ao Consumidor

Grande SP: (11) 2121 0203  
Demais localidades: 0800 701 0203

### 1 Conteúdo da caixa



- 1 Botão de velocidade normal
- 2 Botão de velocidade turbo
- 3 Unidade motora
- 4 Corpo (plástico RI1364 e RI1363)
- 5 Corpo (metal RI1366)
- 6 Unidade de encaixe do batedor (apenas no modelo RI1366/RI1364)
- 7 Batedor (apenas no modelo RI1366/RI1364)
- 8 Unidade de encaixe do miniprocessador
- 9 Unidade de lâminas do miniprocessador
- 10 Copo do miniprocessador
- 11 Copo

### 2 Importante

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

#### Perigo

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

#### Aviso

- Antes de ligar o aparelho, verifique se a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão do local.
- Não use o aparelho se o plugue, o cabo de energia ou outras peças 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 devem ser supervisionadas para que elas 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.

#### Atenção

- 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 a ser usado em aplicações de uso doméstico e similares, tais como:
  - áreas de cozinha pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - casas de fazenda;
  - por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
  - ambientes do tipo bed and breakfast (leito e café da manhã).
- 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 (EMF)

Este aparelho Philips está em conformidade com todos os padrões aplicáveis e regulamentos relacionados à exposição a campos eletromagnéticos.

#### 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').

#### 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. 10).

#### Garantia e assistência técnica

Caso você precise de informações ou assistência técnica, acesse a página da Philips Walita em [www.philips.com.br/walita](http://www.philips.com.br/walita) ou entre em contato com a Central de Atendimento ao Consumidor Philips Walita do seu país (o telefone está disponível no folheto de garantia mundial). Caso não haja uma Central de Atendimento ao Cliente no seu país, entre em contato com um revendedor local Philips Walita.

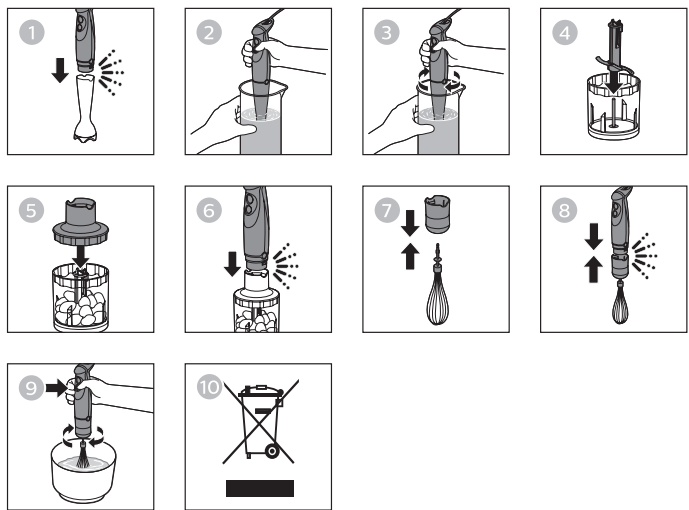


As especificações estão sujeitas a alterações sem aviso prévio  
© 2016 Koninklijke Philips N.V.  
Todos os direitos reservados.



4206 100 6057.2

### 3 Utilização do aparelho



#### 1 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.

#### 2 Utilização do aparelho

##### Mix manual

O 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 o corpo do mix à unidade motora (você ouvirá um 'clique') (fig. 1).
- 2 As lâminas devem ficar totalmente cobertas pelos ingredientes (fig. 2).
- 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. 3).

##### Miniprocessador

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

##### Atenção

- 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. 4).
- 2 Insira os ingredientes.
- 3 Coloque a unidade de encaixe no copo do miniprocessador (fig. 5).
- 4 Encaixe o motor no copo do miniprocessador (você ouvirá um 'clique') (fig. 6).
- 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 (somente no modelo RI1366/RI1364)

O batedor é usado para bater cremes, claras em neve, sobremesas, etc.

- 1 Conecte o batedor à unidade de encaixe (fig. 7).
- 2 Fixe a unidade de encaixe na base (você ouvirá um 'clique') (fig. 8).
- 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. 9)
- 5 Após cerca de um minuto, continue o processamento na velocidade turbo, pressionando o botão correspondente.

#### 3 Limpeza

- 1 Desconecte o plugue da tomada e desencaixe os acessórios antes da limpeza.
- 2 Coloque o corpo, o recipiente, a unidade de lâminas, a unidade de encaixe do miniprocessador e o batedor sem a unidade de encaixe (somente no modelo RI1366/RI1364) na lava-louças ou na água quente com um pouco de detergente.
- 3 Você também pode limpar a unidade de lâminas do corpo e o batedor enquanto estiverem encaixados na unidade motora. Lave todas as peças em água quente com um pouco de detergente e deixe o aparelho funcionando por um tempo. Não coloque o corpo (de metal ou plástico) na lava-louças.
- 4 Limpe a unidade motora e a unidade de encaixe do batedor (somente no modelo RI1366/RI1364) com um pano úmido.



##### Atenção

- Não imerja na água a unidade motora nem a unidade de encaixe do batedor (somente no modelo RI1366/RI1364).

#### 4 Quantidade de ingredientes para mistura e tempo de preparação

Ingredientes	Quantidade de ingredientes para mistura	Tempo
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.

#### 5 Quantidade de ingredientes para picar e tempo de preparação

Ingredientes	Quantidade para picar	Tempo
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

#### 6 Quantidade de ingredientes para bater e tempo de preparação

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

#### 7 Receita – Geleia de Damasco

Para esta receita você precisa usar o acessório miniprocessador.

Ingredientes	Quantidade para bater
Damasco seco	150g
Mel	30g

- 1 Coloque o damasco seco inteiro no miniprocessador (não corte em pedaços) e adicione o mel de forma homogênea sobre os damascos.
- 2 Processe por 5 minutos usando a função Turbo.
- 3 Coloque esta mistura em uma panela, adicione 100mL de água, 1 colher de sopa de amido de milho e leve ao fogo baixo até obter a consistência desejada. Se necessário, adicione mais água.

#### 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 tensão 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 tensão do produto.

PHILIPS DO BRASIL LTDA.

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

Para informações adicionais sobre o produto, entre em contato com o CIC – Centro de Informações ao Consumidor através dos telefones (11) 2121-0203 (Grande São Paulo) e 0800-701-0203 (demais regiões e estados). Consulte ainda [www.philips.com.br/](http://www.philips.com.br/) suporte para contato via e-mail e chat online.

A lista completa e atualizada dos postos de serviços autorizados Philips Walita também está disponível em nossa página de suporte ao consumidor no website [www.philips.com.br/suporte](http://www.philips.com.br/suporte).