

Register your product and get support at

www.philips.com.br/walita

RI7761

RI7762



Manual do Usuário

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 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.

IMPORTADO POR 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
FEITO NA CHINA**

Sumário

1	Importante	4
	Campos eletromagnéticos	5
	Reciclagem	5
2	Introdução	5
3	Visão geral	6
4	Processador de alimentos	8
	Unidade de lâminas do liquidificador	8
	Acessório para bater	11
	Disco emulsificador	11
	Encaixes (somente RI7761)	12
	Discos raladores e fatiadores (somente RI7762)	13
	Disco para preparo de batatas fritas (somente RI7762)	15
	Disco granulador (somente RI7762)	15
5	Miniprocessador	16
	Receita	17
6	Liquidificador	18
	Receita	18
7	Limpeza	20
	Limpeza rápida	21
8	Armazenamento	21
9	Garantia e assistência técnica	22
10	Solução de problemas	23

1 Importante

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

Perigo

- Não mergulhe ou enxágue o motor.

Aviso

- Nunca use os dedos ou objetos (por ex.: uma espátula) para empurrar os alimentos pelo bocal enquanto o aparelho estiver ligado. Para isso, use somente o pilão.
- Antes de conectar o aparelho à rede elétrica, verifique se a voltagem indicada na parte inferior do aparelho corresponde à voltagem de energia local.
- Nunca conecte o aparelho a um temporizador, pois isso pode causar situações de risco.
- Se o fio, o plugue ou outras peças estiverem danificadas, não use o aparelho.
- Se o fio estiver danificado, deverá ser substituído pela Philips Walita, por uma das assistências técnicas autorizadas ou por técnicos igualmente qualificados a fim de evitar situações de risco.
- 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.
- Para a segurança das crianças, não as deixe brincar com o aparelho.
- Nunca se ausente durante o funcionamento do aparelho.
- Se os alimentos grudarem na parte lateral do batedor, do copo ou do recipiente, desligue e desconecte o aparelho da tomada. Em seguida, use uma espátula para remover os alimentos das laterais.

- Tenha cuidado ao pegar ou limpar os encaixes, a unidade de lâminas do processador de alimentos, do batedor e do miniprocessador. As unidades de lâminas e os encaixes são muito afiados.
- Não toque nas lâminas, principalmente quando o aparelho está conectado. As lâminas são muito afiadas.
- Se as lâminas ficarem presas, desconecte o plugue da tomada antes de remover os ingredientes que estão causando o bloqueio.

Cuidado

- Nunca desligue o aparelho girando o copo, o recipiente ou as tampas. Sempre o desligue girando o seletor de velocidade para **0**.
- Desconecte o aparelho da tomada imediatamente após o uso.
- Sempre desconecte o aparelho da tomada antes de tocar no copo com os dedos ou algum objeto (por ex.: uma espátula).
- Antes de retirar a tampa do recipiente ou do copo, aguarde até que as peças em movimento parem de funcionar.
- Não exceda o nível máximo indicado no copo ou no recipiente.
- Limpe completamente todas as partes que entram em contato com o alimento antes de usar o aparelho pela primeira vez.
- Antes de retirar ou limpar os encaixes, os batedores ou os discos, desconecte o aparelho da tomada.
- Nunca use acessórios ou peças de outros fabricantes ou que não sejam especificamente recomendados pela Philips Walita. Caso contrário, a garantia será anulada.
- Este aparelho destina-se somente a uso doméstico.
- Não exceda os limites de quantidade e o tempo de processamento indicados no manual do usuário.
- Antes de processar alimentos quentes, deixe-os esfriar ($< 80\text{ }^{\circ}\text{C}$).

- Sempre deixe o aparelho esfriar à temperatura ambiente após o preparo.
- Certos alimentos podem manchar a superfície das peças. Porém isso não prejudica o funcionamento das peças. Geralmente, as manchas desaparecem após algum tempo.

Campos eletromagnéticos

Este aparelho Philips Walita está em conformidade com todos os padrões relativos a campos eletromagnéticos (EMF). Se manuseado adequadamente e de acordo com as instruções deste manual do usuário, a utilização do aparelho é segura, com base em evidências científicas atualmente disponíveis.

Reciclagem



Seu produto foi projetado e fabricado com materiais e componentes de alta qualidade, que podem ser reciclados e reutilizados.

Sempre que observar o símbolo de proibição com uma lixeira colado a um produto, significa que o produto está protegido pela Diretiva Europeia 2002/96/EC:



Nunca descarte o seu produto junto com outros tipos de lixos domésticos. Procure informar-se a respeito das regras locais de coleta seletiva de produtos elétricos e eletrônicos. O descarte correto do seu antigo produto ajuda a prevenir consequências potencialmente negativas para o meio ambiente e para a saúde humana.

2 Introdução

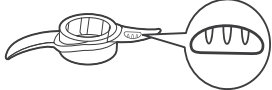
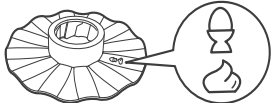
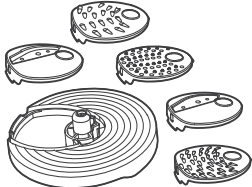
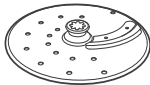
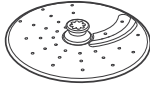
Parabéns pela sua aquisição e bem-vindo à Philips Walita! Para aproveitar o suporte que a Philips Walita oferece, registre seu produto em www.philips.com.br/walita.

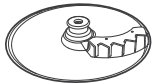
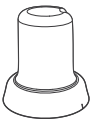
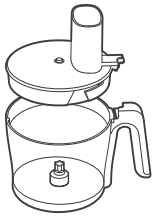
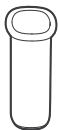
Este aparelho possui uma trava de segurança integrada. Somente é possível ligar o aparelho após encaixar corretamente as seguintes peças no motor:

- recipiente e tampa do processador de alimentos;
- copo e tampa;
- miniprocessador.

Se essas peças estiverem encaixadas corretamente, a trava de segurança será destravada.

3 Visão geral

Acessórios	Funções	Ingredientes	Máx. de capacidade	Velocidade
Unidade de lâminas 	- Pica cebolas, nozes, carne, queijo parmesão, ervas ou chocolate. - Mistura ou deixa os alimentos com consistência de purê.	Cebola	500 g	P
		Carne	500 g	P/2
		Nozes	250 g	2
		Chocolate	250 g	2
		Queijo	200 g	2
		Ervas	50 g	2
Acessório para bater 	- prepara massa de pizza, pães ou biscoitos amanteigados clássicos.	Pão (farinha)	300 g	1
		Pizza (farinha)	500 g	1
		Massas (farinha)	300 g	1
Disco emulsificador 	- Bate cremes. - Bate claras em neve. - Prepara misturas para pão-de-ló e maionese.	Cremes	350 ml	1
		Ovos	4 unidades	1
Encaixes e porta-acessórios (Somente RI7761) 	- Fatia, pica ou granula alimentos, como queijo, cenoura, pepino, batata e cebola.	Cenouras	500 g	1
		Queijo	200 g	1
		Pepinos	2 unidades	1
		Batatas	500 g	1
		Cebolas	300 g	1
Discos raladores/ fatiadores para pedaços finos (Somente RI7762) 	- Fatia cenouras, pepinos ou salame. - Rala queijos, pepinos, cenouras ou batatas ao virar do avesso o disco fatiador para pedaços grossos ou o disco fatiador para pedaços finos.	Cenouras	500 g	1
		Queijo	200 g	1
		Pepinos	2 unidades	1
		Batatas	500 g	1
		Cebolas	300 g	1
Discos raladores/ fatiadores para pedaços grossos (Somente RI7762) 				

Disco para preparo de batatas fritas (Somente RI7762) 	- Fatia batatas para o preparo de batatas fritas.	Batatas	500 g	1
Disco granulador (Somente RI7762) 	- Granula queijo parmesão ou batatas.	Queijo	200 g	1
		Batatas	300 g	1
Miniprocessador 	- Mói grãos de café, grãos de pimenta e temperos secos. - Pica nozes e ervas.	Grãos de café	40 g	2
		Grãos de pimenta	70 g	2
		Nozes	40 g	2
		Temperos e ervas secas	50 g	2
		Bife	100 g	P
Batedor 1,2 L 	- Processa gelo e massas, como panquecas e crepes. - Processa sopas e bebidas, como milk-shakes e vitaminas.	Panqueca	1 L	2
		Milk-shake	1 L	2
		Vitamina	1 L	2
		Sopa	1 L	2
		Gelo	6 cubos	P
Recipiente do processador de alimentos 	- Usado para todas as funções, exceto as do batedor e do miniprocessador.	-	1,2 L	-
Pilão 	- Mede pequenas quantidades de líquidos. - Empurra os alimentos para o recipiente. - Tapa o bocal de alimentos e evita respingos.	-	200 ml	-
Tampa do liquidificador 	- Mede pequenas quantidades de líquidos. - Tapa o bocal de alimentos e evita respingos.	-	50 ml	-

Base	Porta-ferramentas
	
Bandeja para armazenamento (Somente para RI7762)	Unidade de lâminas do copo e do miniprocessador
	

4 Processador de alimentos



Aviso

- Nunca use os dedos ou objetos (por ex.: uma espátula) para empurrar os alimentos pelo bocal enquanto o aparelho estiver ligado. Para isso, use somente o pilão.

Unidade de lâminas do liquidificador

Você pode usar a unidade de lâminas para picar, misturar ou obter consistência de purê.



Cuidado

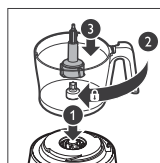
- Não use a unidade de lâminas para picar alimentos muito duros, como grãos de café, noz-moscada, açafrão e cubos de gelo, pois ela pode ficar sem corte.



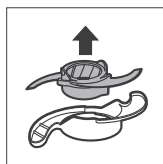
Nota

- Ao picar chocolate ou queijo (duro), evite deixar o aparelho funcionando por muito tempo. Caso contrário, os alimentos ficarão muito quentes, derreterão e ficarão granulados.
- Corte os alimentos em pedaços grandes de aproximadamente 3 cm.

- 1 Gire o recipiente no sentido horário para encaixá-lo no motor. Em seguida, coloque o porta-ferramentas no recipiente.
 - ↳ Ao encaixar corretamente o recipiente, você ouvirá um "clique".



- 2 Retire a unidade de lâminas da capa de proteção.



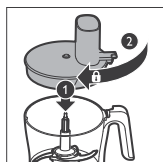
- 3 Coloque a unidade de lâminas no porta-ferramentas.



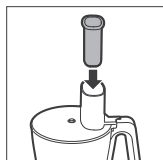
- 4 Coloque os ingredientes na tigela.

- 5 Coloque a tampa no recipiente e gire-a no sentido horário para encaixá-la.

↳ Ao encaixar corretamente a tampa, ela será fixada ao cabo e você ouvirá um "clique".

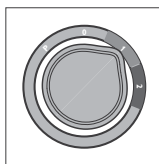


- 6 Coloque o pilão no bocal de alimentos.



- 7 Conecte o plugue de alimentação à rede elétrica.

- 8 Selecione a velocidade correspondente à cor do acessório - velocidade 1.



- 9 Após o uso, gire o seletor de velocidade para 0, e desconecte o aparelho da tomada.



Dica

- Ao picar cebolas, gire o seletor de velocidade para **P** algumas vezes para evitar que elas fiquem muito finas.
- Como remover os alimentos que grudam na lâmina ou na parte interna do recipiente? 1. Desligue o aparelho e desconecte-o da tomada. 2. Remova a tampa do recipiente. 3. Remova os alimentos da lâmina ou das laterais do recipiente com uma espátula.

Receita

Purê de maçã (Ideal para papinhas de bebê)

Ingredientes:

- 6 maçãs vermelhas de tamanho médio



Nota

- Você pode descascar as maçãs antes ou depois do cozimento. O cozimento com cascas conserva mais nutrientes.

- 1 Lave, corte e retire as sementes das maçãs.
- 2 Em seguida, coloque as maçãs na cesta para cozimento a vapor e adicione um pouco de água. Não deixe que o nível de água atinja as maçãs na cesta.
- 3 Tampe bem a cesta para conservar os nutrientes. Vaporize as maçãs por 10 a 15 minutos, até que elas fiquem macias.
- 4 Em seguida, deixe-as esfriar.

- 5** Assim que elas esfriarem, retire a casca faça purê usando a unidade de lâminas do processador de alimentos.

Escondidinho

Ingredientes:

- 2 cebolas (cortadas em quatro pedaços)
- 2 cenouras descascadas (cortadas em quatro pedaços)
- 2 talos de aipo (cortados em três pedaços)
- 2 alhos-porós de tamanho médio (cortados em três pedaços sem pontas)
- 2 dentes de alho descascados
- 4 colheres de sopa de azeite de oliva
- 450 g de carne bovina
- 1 colher de sopa de farinha simples
- 150 ml de vinho tinto
- 1 colher de chá de folhas de tomilho fresco
- 4 colheres de chá de molho inglês
- 1 colher de chá de extrato de tomate
- 1 lata de 400 g de tomates sem pele
- 300 ml de molho de carne
- Sal e pimenta-do-reino moída na hora

Cobertura:

- 750 g de batatas passadas na farinha
- 50 ml de leite
- 50 g de manteiga



Nota

- Ou se preferir, você pode usar carne de cordeiro em vez de carne bovina.

- 1** Para o recheio, pique bem as cebolas, cenouras, o aipo, alho-poró e alho comum respectivamente.
- 2** Aqueça o óleo em temperatura média usando uma panela grande e adicione todas as verduras e os legumes cortados. Frite os alimentos por 15 a 20 minutos, mexendo-os de vez em quando, até que estejam macios e sem cor.

- 3** Pique bem a carne e adicione-a às verduras e aos legumes enquanto os cozinha. Deixe-os cozinhar até que a carne fique levemente marrom. Em seguida, misture-os na farinha. Após isso, deixe-os cozinhar por mais 2 a 3 minutos.

- 4** Adicione o vinho, aumente a temperatura e deixe-os cozinhar por 3 a 4 minutos ou até que a maior parte do álcool tenha evaporado. Misture os alimentos com o tomilho, molho inglês, extrato de tomate, molho de carne e os tomates sem pele. Deixe ferver; diminua a temperatura e cozinhe os alimentos por cerca de 20 minutos, sem a tampa. Tempere a gosto com o sal e a pimenta-do-reino moída na hora.

- 5** Pré-aqueça o forno a 200 °C/400 °F.

- 6** Para a cobertura, descasque e corte as batatas em pedaços, coloque-as em um recipiente e cubra-as com água gelada. Deixe ferver e cozinhe por 15 minutos ou até que as batatas fiquem macias.

- 7** Escorra bem as batatas e coloque-as de volta no recipiente. Adicione o leite e a manteiga e, em seguida, amasse as batatas com um espremedor ou um garfo. Tempere a gosto com o sal e a pimenta-do-reino moída na hora.

- 8** Coloque o molho de carne em um refratário e adicione a camada de batatas amassadas. Deixe a cobertura uniforme usando a parte de trás da colher. Adicione pequenas quantidades de manteiga à cobertura do escondidinho.

- 9** Asse por 20 minutos ou até que a cobertura fique dourada.



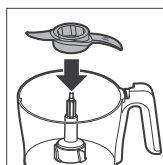
Dica

- Para obter mais receitas, acesse www.philips.com.br.

Acessório para bater

Você pode usar o batedor para preparar massas de pão ou pizza.

- 1 Gire o recipiente no sentido horário para encaixá-lo no motor. Em seguida, coloque o porta-ferramentas no recipiente.
↳ Ao encaixar corretamente o recipiente, você ouvirá um "clique".
- 2 Coloque o batedor no porta-ferramentas.



- 3 Coloque os ingredientes na tigela.
- 4 Coloque a tampa no recipiente e gire-a no sentido horário para encaixá-la.
↳ Ao encaixar corretamente a tampa, ela será fixada ao cabo e você ouvirá um "clique".
- 5 Conecte o plugue de alimentação à rede elétrica.
- 6 Selecione a velocidade correspondente à cor do acessório - velocidade 1.
 - Dependendo da receita, é necessário colocar um pouco de líquido no bocal de alimentos durante o funcionamento do aparelho.
- 7 Após o uso, gire o seletor de velocidade para 0, e desconecte o aparelho da tomada.

Receita

Biscoitos amanteigados clássicos

Ingredientes:

- 500 g de farinha simples peneirada
- 250 g de manteiga amolecida (cortada em cubos de 2 cm)
- 120 g de açúcar cristal
- 2 pitadas de sal
- 2 ovos



Nota

- Você pode guardar os biscoitos em um recipiente fechado a vácuo por até uma semana.

- 1 Coloque a farinha no recipiente do processador de alimentos.
- 2 Adicione o açúcar, o sal e a manteiga amolecida e ligue o aparelho.
- 3 Enquanto o aparelho processa, despeje os ovos pelo bocal de alimentos. Misture por três minutos até que todos os ingredientes formem uma massa.
- 4 Retire a massa do recipiente do processador de alimentos e sove-a por um tempo para deixá-la compacta.
- 5 Antes de modelar os biscoitos, embrulhe a massa com papel-filme e deixe-a na geladeira por uma hora.
- 6 Após uma hora, pré-aqueça o forno a 180 °C. Retire a massa da geladeira. Abra a massa e use um cortador de biscoitos para modelar.
- 7 Coloque os biscoitos em uma fôrma e deixe-os assar de 18 a 20 minutos ou até fiquem dourados. Deixe os biscoitos esfriando na fôrma por 5 minutos. Em seguida, coloque-os em uma grelha.
- 8 Após esfriar, sirva-se!



Dica

- Para obter mais receitas, acesse www.philips.com.br.

Disco emulsificador

Você pode usar o disco emulsificador para bater cremes, ovos, claras em neve, maionese e massas de pão-de-ló.



Cuidado

- Nunca use o disco emulsificador para processar ingredientes duros, como cubos de gelo.

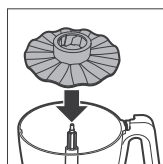


Nota

- Não use o disco emulsificador para bater massas ou preparar misturas para bolo com manteiga ou margarina. Use o batedor.
- Antes de bater claras em neve: verifique se o recipiente e o disco emulsificador estão secos e sem gordura. As claras em neve devem estar em temperatura ambiente.

- 1 Gire o recipiente no sentido horário para encaixá-lo no motor. Em seguida, coloque o porta-ferramentas no recipiente.
↳ Ao encaixar corretamente o recipiente, você ouvirá um "clique".

- 2 Coloque o disco emulsificador no porta-ferramentas.



- 3 Coloque os ingredientes na tigela.
- 4 Coloque a tampa no recipiente e gire-a no sentido horário para encaixá-la.
↳ Ao encaixar corretamente a tampa, ela será fixada ao cabo e você ouvirá um "clique".

- 5 Coloque o pilão no bocal de alimentos.
- 6 Conecte o plugue de alimentação à rede elétrica.
- 7 Selecione a velocidade correspondente à cor do acessório - velocidade 1.
- 8 Após o uso, gire o seletor de velocidade para 0, e desconecte o aparelho da tomada.

Receita

Molho de alho

Maionese com sabor de alho é ideal para acompanhar peixe e batatas fritas.

Ingredientes:

- 2 gemas de ovo
- 4 dentes de alho (amassados)
- Uma pitada de sal
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 250 ml de azeite de oliva

- 1 Coloque as gemas, o alho amassado, o sal e o suco de limão no processador de alimentos. Em seguida, misture os ingredientes até que fiquem claros e cremosos.
- 2 Com o processador de alimentos ligado, despeje lentamente o óleo de oliva no bocal de alimentos, até o óleo começar a engrossar.
- 3 Você pode guardar o molho de alho em um frasco esterilizado na geladeira por até três semanas.



Dica

- Para obter mais receitas, acesse www.philips.com.br.

Encaixes (somente RI7761)



Cuidado

- Nunca use os encaixes para processar ingredientes duros, como cubos de gelo.

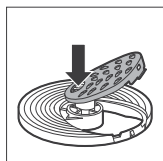


Nota

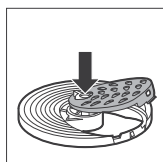
- Ao triturar ou picar ingredientes macios, use uma velocidade baixa para impedir que virem purê.
- Ao processar queijos duros, evite deixar o aparelho funcionando por muito tempo. Caso contrário, o queijo ficará muito quente, derreterá e ficará granuloso.
- Não use os encaixes para processar chocolate. Use somente a unidade de lâminas.
- Corte os alimentos grandes em pedaços para caber no bocal.
- Não exerça muita pressão sobre o pilão ao empurrar os alimentos pelo bocal.

- 1** Gire o recipiente no sentido horário para encaixá-lo no motor: Em seguida, coloque o porta-ferramentas no recipiente.
- ↳ Ao encaixar corretamente o recipiente, você ouvirá um "clique".

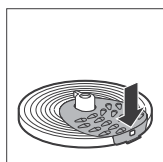
- 2** Coloque um encaixe no porta-acessórios.
- ① Coloque a abertura do encaixe sobre o haste do porta-acessórios.



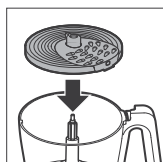
- ② Pressione a abertura do encaixe sobre a saliência do haste.



- ③ Pressione o encaixe no porta-acessórios até travá-lo (você ouvirá um "clique").



- 3** Coloque o porta-acessórios com o encaixe no porta-ferramentas.



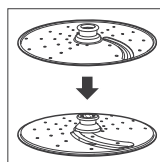
- 4** Coloque a tampa no recipiente e gire-a no sentido horário para encaixá-la.
- ↳ Ao encaixar corretamente a tampa, ela será fixada ao cabo e você ouvirá um "clique".

- 5** Coloque os alimentos no bocal. Encha o bocal de alimentos uniformemente para obter melhores resultados. Quando for necessário processar uma grande quantidade de ingredientes, processe pequenas porções e esvazie o recipiente entre as porções.
- Empurre os alimentos pelo bocal usando o pilão.
- 6** Conecte o plugue de alimentação à rede elétrica.
- 7** Selecione a velocidade correspondente à cor do acessório - velocidade **1**.
- 8** Após o uso, gire o seletor de velocidade para **0**, e desconecte o aparelho da tomada.

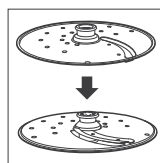
Discos raladores e fatiadores (somente RI7762)

É possível virar do avesso o disco fatiador para pedaços finos ou grossos para usá-lo como ralador.

- Disco fatiador para pedaços finos usado como disco ralador para pedaços finos (do lado avesso).



- Disco fatiador para pedaços grossos e usado como disco ralador para pedaços grossos (do lado avesso).





Cuidado

- Nunca use os discos para processar ingredientes duros, como cubos de gelo.

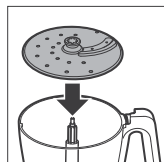


Nota

- Ao triturar ou picar ingredientes macios, use uma velocidade baixa para impedir que virem purê.
- Ao processar queijos duros, evite deixar o aparelho funcionando por muito tempo. Caso contrário, o queijo ficará muito quente, derreterá e ficará granuloso.
- Não use os discos para processar chocolate. Use somente a unidade de lâminas.
- Não exerça muita pressão sobre o pilão ao empurrar os alimentos pelo bocal.

- 1 Gire o recipiente no sentido horário para encaixá-lo no motor. Em seguida, coloque o porta-ferramentas no recipiente.
↳ Ao encaixar corretamente o recipiente, você ouvirá um "clique".

- 2 Coloque o disco no porta-ferramentas.



- 3 Coloque a tampa no recipiente e gire-a no sentido horário para encaixá-la.
↳ Ao encaixar corretamente a tampa, ela será fixada ao cabo e você ouvirá um "clique".

- 4 Coloque os ingredientes no bocal de alimentos. Corte os alimentos grandes em pedaços para caber no bocal. Encha o bocal de alimentos uniformemente para obter melhores resultados. Quando for necessário processar uma grande quantidade de ingredientes, processe pequenas porções e esvazie o recipiente entre as porções.
 - Empurre os alimentos pelo bocal usando o pilão.

- 5 Conecte o plugue de alimentação à rede elétrica.

- 6 Selecione a velocidade correspondente à cor do acessório - velocidade 1.
- 7 Após o uso, gire o seletor de velocidade para 0, e desconecte o aparelho da tomada.

Receita

Salada de repolho

Ingredientes:

- 250 g de repolho roxo
- 250 g de repolho verde
- 2 cenouras descascadas
- 2 talos de aipo
- 4 cebolinhas
- 200 g de maionese
- 60 ml de creme azedo
- 30 ml de xarope de bordo
- 2 colheres de sopa de vinagre de cidra de maçã
- Sal e pimenta a gosto



Nota

- Caso não haja disponível xarope de bordo, você poderá usar 30 g de açúcar mascavo.
- Você também pode adicionar 100 g de nozes-peça ou comuns (bem picadas) para deixar a salada mais crocante.
- Rale o repolho ou as cenouras como você preferir: pedaços finos ou grossos.

- 1 Rale o repolho cortado e as cenouras descascadas. Em seguida, os coloque em recipiente para misturar.
- 2 Corte bem o aipo e as cebolinhas e os misture com o repolho e a cenoura.
- 3 Bata junto a maionese, o creme azedo, o xarope de bordo e o vinagre. Em seguida, cubra com esse molho os legumes e as verduras. Misture bem.
- 4 Tempere com sal e pimenta a gosto.



Dica

- Para obter mais receitas, acesse www.philips.com.br.

Disco para preparo de batatas fritas (somente RI7762)

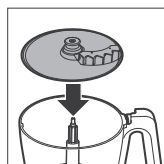


Cuidado

- Nunca use o disco para preparo de batatas fritas para processar ingredientes duros, como cubos de gelo.
- Não exerça muita pressão sobre o pilão ao empurrar os alimentos pelo bocal.

- 1 Gire o recipiente no sentido horário para encaixá-lo no motor. Em seguida, coloque o porta-ferramentas no recipiente.
↳ Ao encaixar corretamente o recipiente, você ouvirá um "clique".

- 2 Coloque o disco para preparo de batatas fritas no porta-ferramentas.



- 3 Coloque a tampa no recipiente e gire-a no sentido horário para encaixá-la.
↳ Ao encaixar corretamente a tampa, ela será fixada ao cabo e você ouvirá um "clique".

- 4 Coloque os ingredientes no bocal de alimentos. Corte os alimentos grandes em pedaços para caber no bocal. Encha o bocal de alimentos uniformemente para obter melhores resultados. Quando for necessário processar uma grande quantidade de ingredientes, processe pequenas porções e esvazie o recipiente entre as porções.
 - Empurre os alimentos pelo bocal usando o pilão.

- 5 Conecte o plugue de alimentação à rede elétrica.
- 6 Selecione a velocidade correspondente à cor do acessório - velocidade 1.
- 7 Após o uso, gire o seletor de velocidade para 0, e desconecte o aparelho da tomada.

Receita

Batatas fritas

Ingredientes:

- 500 g de batatas descascadas
- 1 L de óleo para fritura (vegetal ou de amendoim)
- Sal para tempero

- 1 Corte as batatas descascadas e as mergulhe em água fria por 30 minutos.
- 2 Escorra as batatas e, em seguida, seque-as com papel-toalha.
- 3 Aqueça o óleo em uma frigideira funda ou grande a 170 °C/340 °F. Frite as batatas em pequenas porções de 3 a 4 minutos ou até que fiquem levemente douradas. Retire-as com uma escumadeira e deixe o excesso de óleo escorrer no papel-toalha.
- 4 Eleve a temperatura do óleo a 190 °C/375 °F. Frite novamente as batatas em pequenas porções de 1 a 2 minutos ou até que estejam crocantes e douradas (vire-as toda hora). Deixe o excesso de óleo escorrer no papel-toalha.
- 5 Após remover o excesso de óleo, tempere as batatas com sal e sirva-se!



Dica

- Para obter mais receitas, acesse www.philips.com.br.

Disco granulador (somente RI7762)

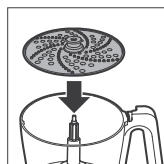


Cuidado

- Nunca use o disco granulador para processar ingredientes duros, como cubos de gelo.
- Não exerça muita pressão sobre o pilão ao empurrar os alimentos pelo bocal.

- 1 Gire o recipiente no sentido horário para encaixá-lo no motor. Em seguida, coloque o porta-ferramentas no recipiente.
↳ Ao encaixar corretamente o recipiente, você ouvirá um "clique".

- 2 Coloque o disco granulador no porta-ferramentas.



- 3 Coloque a tampa no recipiente e gire-a no sentido horário para encaixá-la.

↳ Ao encaixar corretamente a tampa, ela será fixada ao cabo e você ouvirá um "clique".

- 4 Coloque os ingredientes no bocal de alimentos. Corte os alimentos grandes em pedaços para caber no bocal. Encha o bocal de alimentos uniformemente para obter melhores resultados. Quando for necessário processar uma grande quantidade de ingredientes, processe pequenas porções e esvazie o recipiente entre as porções.

- Empurre os alimentos pelo bocal usando o pilão.

- 5 Conecte o plugue de alimentação à rede elétrica.

- 6 Selecione a velocidade correspondente à cor do acessório - velocidade 1.

- 7 Após o uso, gire o seletor de velocidade para 0, e desconecte o aparelho da tomada.

5 Miniprocessador

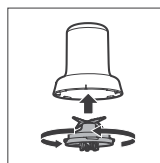


Cuidado

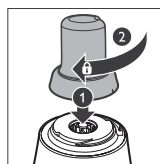
- Não use o miniprocessador para processar ingredientes duros, como noz-moscada, pedras de açúcar chinês ou cubos de gelo.
- Nunca use o miniprocessador por mais de 30 segundos sem parar. Antes de processar outra porção, deixe o miniprocessador esfriar por pelo menos um minuto.
- Para evitar que ocorra vazamento, coloque o anel de vedação na unidade de lâminas antes de encaixá-la no miniprocessador.
- Sempre processe junto cravo, erva-doce e semente de anis. Se forem processados separadamente, esses ingredientes podem danificar o plástico do aparelho.
- Ao usar o triturador para processar alimentos, como cravo, anis e canela, o copo do miniprocessador poderá ficar manchado.
- Não use o miniprocessador para processar carne crua ou líquidos, como suco de frutas.
- Antes de processar alimentos quentes, deixe-os esfriar ($< 80^{\circ}\text{C}$).

- 1 Coloque os alimentos no copo do miniprocessador na indicação máxima.

- 2 Gire a unidade de lâminas no sentido anti-horário para encaixá-la corretamente no copo do miniprocessador.

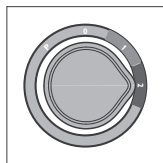


- 3 Gire o miniprocessador no sentido horário para encaixá-lo no motor (você ouvirá um "clique").



- 4 Conecte o plugue de alimentação à rede elétrica.

- 5** Selecione a velocidade correspondente à cor do acessório - velocidade **2**.
Deixe o aparelho funcionando de 10 a 30 segundos, até que os alimentos fiquem bem cortados.



- 6** Após o uso, gire o seletor de velocidade para **0**, e desconecte o aparelho da tomada.
- 7** Gire o miniprocessador no sentido anti-horário para retirá-lo do motor:
- 8** Gire a unidade de lâminas no sentido horário para retirá-la do copo do miniprocessador:



Dica

- Como remover os alimentos que grudam nas laterais do miniprocessador? 1. Desligue o aparelho e desconecte-o da tomada. 2. Retire o copo da unidade de lâminas. 3. Remova os alimentos da lâmina ou das laterais do copo com uma colher.

Receita

Garam massala

Ingredientes

- 10 g de cravo
- 10 g de canela (cortada em pedaços de 1 cm)
- 5 g de cardamomo
- 10 g de pimenta-do-reino

- 1** Coloque todos os alimentos no miniprocessador.
- 2** Gire o seletor de velocidade para **P** para processar os alimentos por 30 segundos.

Creme de caramelo com café

Ingredientes:

- 250 ml de creme batido
- 80 g de açúcar mascavo suave
- 2 colheres de sopa de café forte



Nota

- O creme de caramelo com café também pode ser servido com fondant de chocolate ou outras sobremesas moles.

- 1** Processe os grãos de café no miniprocessador por 30 segundos.
- 2** Prepare os grãos de café em uma máquina de café expresso ou em uma cafeteira comum.
- 3** Misture as 2 colheres de sopa de café expresso com o açúcar mascavo para obter uma pasta.
- 4** Use o disco emulsificador para bater o creme e a pasta de café e açúcar até que fiquem moles.
- 5** Sirva gelado com morangos.

Steak Tartare

Ingredientes:

- 100 g de filé-mignon (refrigerado e cortado em cubos)
- Um pouco de mostarda Dijon
- Um pouco de molho inglês
- Um pouco de conhaque
- 1 ovo
- Sal e pimenta para o tempero
- Salsinha para decorar

- 1** Coloque os 100 g de filé mignon no miniprocessador.
- 2** Selecione a velocidade **P** e deixe por cinco segundos até que o filé mignon seja bem fatiado.
- 3** Retire o filé do miniprocessador e coloque em uma tigela.
- 4** Misture bem o filé, a mostarda, o molho inglês, o conhaque, o sal, a pimenta e os ovos.
- 5** Coloque a carne em um refratário de vidro e a cubra com papel alumínio.
- 6** Deixe a carne na geladeira por 30 minutos para pegar o tempero.
- 7** Sirva com bolachas salgadas ou torradas.



Dica

- Para obter mais receitas, acesse www.philips.com.br.

6 Liquidificador

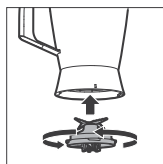
O liquidificador é usado para:

- Misturar líquidos, como laticínios, molhos, sucos de frutas, sopas, drinks e vitaminas;
- Misturar ingredientes macios, como massa de panqueca;
- Obter consistência de purê de alimentos cozidos, como papinha de bebês.

Nota

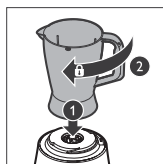
- Não exerça muita pressão sobre a alça da jarra.
- Nunca abra a tampa para colocar a mão ou qualquer objeto dentro do copo quando o liquidificador estiver funcionando.
- Sempre coloque o anel de vedação na unidade de lâminas antes de encaixá-la no copo.
- Para acrescentar líquidos durante o processamento, coloque-os pelo bocal de alimentos na tampa do copo.
- Corte os alimentos duros em pedaços antes de processá-los.
- Se desejar preparar uma grande quantidade, processe pequenas porções de ingredientes por vez.
- Ao processar sopa, use ingredientes cozidos.
- Para evitar que ocorra vazamento: ao processar líquidos quentes ou que produzem espuma (como leite, por exemplo), não coloque mais do que 1 litro no copo.
- Caso você não fique satisfeito com os resultados, desligue o aparelho e mexa os alimentos com uma espátula. Remova parte do conteúdo e processe quantidades menores ou acrescente um pouco de líquido.

- 1 Gire a unidade de lâminas no copo.



- 2 Coloque o copo no motor e gire-o no sentido horário para encaixar.

↳ Ao encaixar corretamente o copo, você ouvirá um "clique".



- 3 Coloque os alimentos no copo até o nível máximo indicado.

- 4 Coloque a tampa no copo e gire-o no sentido horário para encaixar.



- 5 Conecte o plugue de alimentação à rede elétrica.

- 6 Selecione a velocidade correspondente à cor do acessório - velocidade 2.

- 7 Após o uso, gire o seletor de velocidade para 0 e desconecte o aparelho da tomada.



Dica

- Como remover os alimentos que grudam nas laterais do copo? 1. Desligue o aparelho e desconecte-o da tomada. 2. Abra a tampa e use uma espátula para remover os alimentos das laterais do copo. 3. Mantenha a espátula a no mínimo 2 cm de distância da lâmina.

Receita

Vitamina de banana e morango

Ingredientes:

- 225 ml de leite gelado
- 1 banana
- 3 morangos grandes
- 1 colher de sopa de iogurte de baunilha
- 1 colher de chá de mel



Nota

- Uma opção de vitamina mais saudável é usar leite desnatado/de soja e iogurte natural.

- 1 Misture todos os alimentos no liquidificador.
- 2 Misture até que todos os alimentos fiquem moles.
- 3 Coloque a vitamina em um copo e sirva-se!

Sopa cremosa de abóbora com tomilho

Ingredientes:

- 1 L de caldo de galinha
- 400 g de abóbora fresca (cortada em cubos)
- 1 cebola (cortada em quatro pedaços)
- 1 dente de alho
- 2 ramos de tomilho fresco (sem talo)
- 5 grãos inteiros de pimenta preta
- 1 ½ colher de chá de sal
- 100 ml de creme de leite
- Salsinha fresca picada (para decorar)

- 1 Esquente o caldo, sal, tomilho, alho, a abóbora, cebola e as pimentas em um recipiente grande. Deixe ferver; diminua a temperatura e cozinhe por 30 minutos, sem tampa.
- 2 Processe pequenas porções da sopa no liquidificador.
- 3 Coloque a sopa de volta no recipiente e, em seguida, deixe ferver novamente. Diminua a temperatura e deixe cozinhar por mais 30 minutos, sem tampa.
- 4 Mexa o creme de leite.
- 5 Acrescente o creme à sopa, decore com salsa e sirva-se!



Dica

- Para obter mais receitas, acesse www.philips.com.br.

7 Limpeza



Aviso

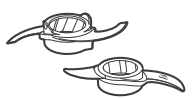
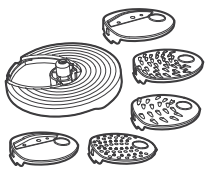
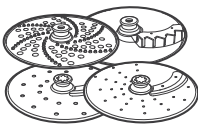
- Desconecte o aparelho da tomada antes de limpá-lo.



Cuidado

- Não deixe as pontas das lâminas, dos discos e dos encaixes entrarem em contato com objetos duros. Isso pode fazer com que a lâmina fique sem corte.
- As pontas das lâminas são afiadas. Limpe cuidadosamente a unidade de lâminas do processador de alimentos, do liquidificador e do miniprocessador; os discos e os encaixes.

- 1 Limpe a base com um pano úmido.
- 2 Limpe as outras peças com água quente ($< 80^{\circ}\text{C}$) e um pouco de detergente ou em uma lava-louças.

							
	✓	✓	✗		✓	✓	✓
	✓	✗	✓				
	✓	✓	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	✗		✓	✓	✗
					✓	✓	✓
	✓	✓	✗		✗	✗	✓

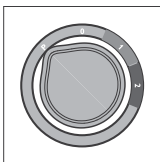
Limpeza rápida

Siga as etapas abaixo para limpar com facilidade o recipiente do processador de alimentos e o copo.

Nota

- Ao limpar o recipiente do processador de alimentos, verifique se a lâmina está encaixada.

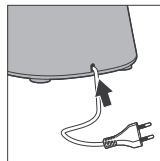
- 1 Lave o recipiente do processador de alimentos ou o copo com água morna (até 0,5 litro) e um pouco de detergente.
- 2 Coloque a tampa no recipiente do processador de alimentos ou no copo e gire-a no sentido horário para encaixar.
- 3 Gire o seletor de velocidade para **P** até que o recipiente ou o copo esteja limpo.



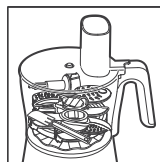
- 4 Deixe o aparelho funcionando por 30 segundos ou até que o recipiente do processador de alimentos ou o copo esteja limpo.
- 5 Retire o copo ou o recipiente do processador de alimentos e o enxágue com água limpa.

8 Armazenamento

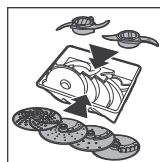
- 1 Coloque o cabo de alimentação no compartimento integrado.



- 2 Guarde o produto em um local seco.
- 3 (Para o modelo RI7761) Coloque os encaixes, o batedor e os outros acessórios pequenos no recipiente do processador de alimentos.



- (Para o modelo RI7762) Coloque o batedor, a unidade de lâminas e os discos na bandeja para armazenamento.



9 Garantia e assistência técnica

Caso você tenha algum problema, precise de assistência ou informações, acesse www.philips.com.br/walita ou entre em contato com a Central de Atendimento ao Cliente do seu país. O número de telefone se encontra no folheto da garantia mundial. Caso não haja uma Central de Atendimento ao Cliente no seu país, vá até um representante local da Philips Walita.

10 Solução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que você pode entrar no aparelho. Se as informações abaixo não resolverem o problema, entre em contato com a Central de Atendimento ao Cliente do seu país.

Problema	Solução
Quando eu giro o seletor de velocidade para P , 1 ou 2 , o aparelho não funciona.	Verifique se a tampa e o recipiente e do processador de alimentos, o copo e a tampa ou o miniprocessador estão encaixados corretamente.
	Se você estiver usando qualquer acessório com o recipiente do processador de alimentos, verifique se o porta-ferramentas foi colocado corretamente.
	Ao usar o processador de alimentos, verifique se a alça do recipiente está alinhada com o símbolo do cadeado fechado. A tampa do recipiente estará encaixada corretamente quando a saliência estiver presa à alça do recipiente. Se todas as peças estiverem encaixadas corretamente e você selecionar uma velocidade no seletor ou pressionar o botão Pulse (Pulsar), o aparelho começará a funcionar.
Não sei a velocidade ideal para cada acessório.	Verifique a cor do acessório e selecione a velocidade correspondente usando o seletor. Ou se preferir, você também pode verificar a velocidade correspondente nos próprios acessórios.
Os acessórios não estão funcionando, só o motor.	Verifique se o acessório está encaixado corretamente no porta-ferramentas. Verifique também se o porta-ferramentas está encaixado corretamente na tampa e no recipiente do processador de alimentos.
O aparelho não liga quando eu giro o botão de controle para P ou para a velocidade 1 ou 2 .	Verifique se o processador de alimento e a tampa, o copo e a tampa ou o miniprocessador estão encaixados corretamente. Ao encaixá-los corretamente, você ouvirá um "clique".
O aparelho pára de funcionar de repente.	Talvez a tampa do recipiente tenha ficado aberta durante um processamento intenso. Feche a tampa. Agora o aparelho começará a funcionar novamente.

CIC Centro de Informações
ao Consumidor

Grande SP: (11) 2121 0203

Demais localidades: 0800 701 0203



© 2011 Koninklijke Philips Electronics N.V.

All rights reserved.

RI7761_RI7762_PT-BR_UM_V1.0



100% papel reciclado

3140 035 28111