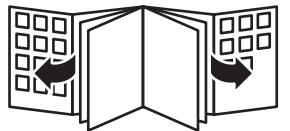
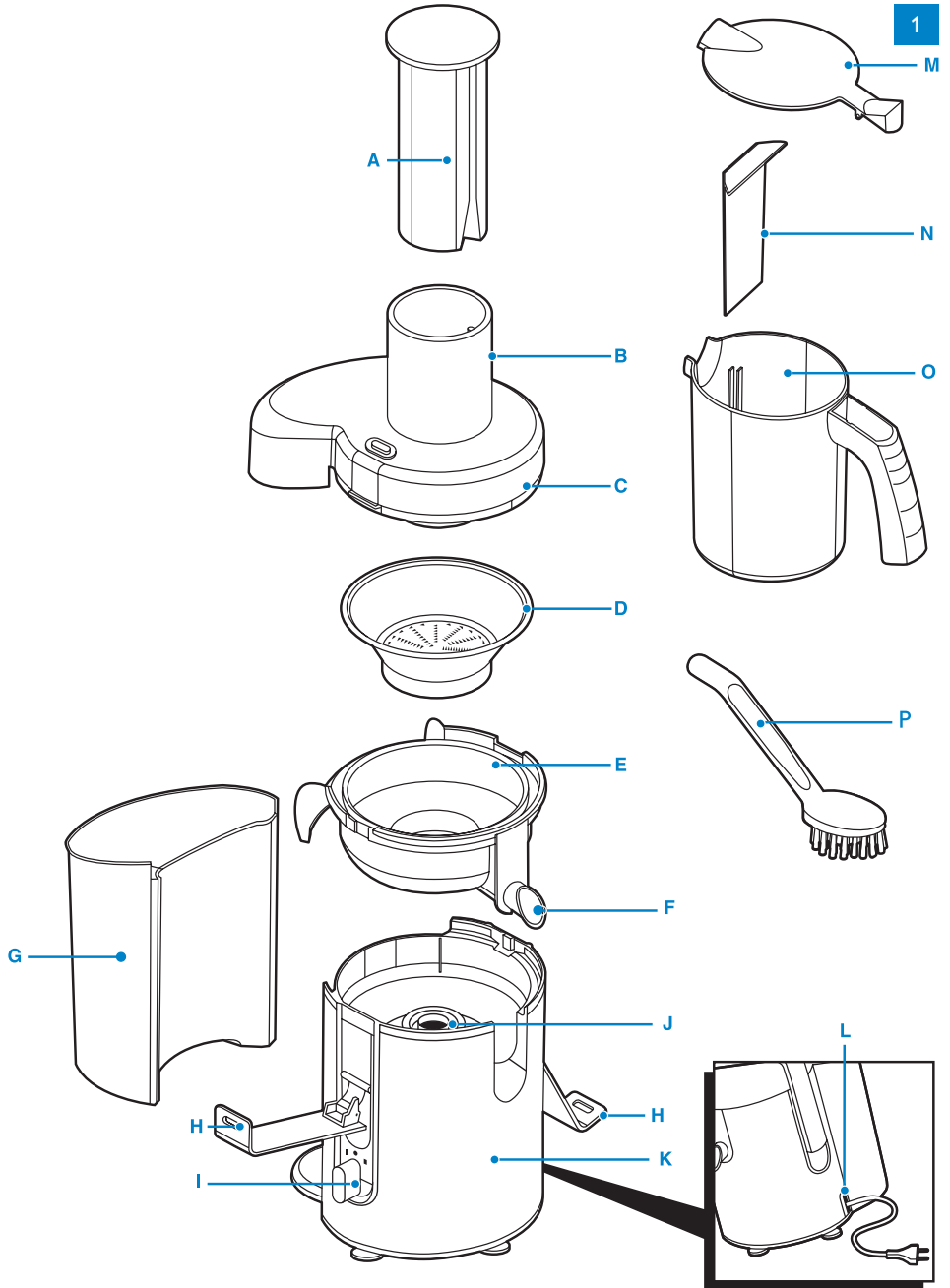


RI1861



PHILIPS





Introdução

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

A nova centrífuga tem um design especial, ligeiramente inclinado (5%) na lateral da abertura de saída do suco, garantindo aproveitamento máximo.

Descrição geral (fig. 1)

- A Pilão
- B Bocal de alimentos
- C Tampa
- D Peneira de microtrituração
- E Coletor de sumo
- F Recipiente para bagaço
- G Hastes laterais
- H Botão de controle
- I Ponto central do motor
- J Base
- K Armazenamento do cabo
- L Tampa da jarra de suco
- M Separador de espuma
- N Jarra de suco
- O Escova de limpeza

Importante

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

Perigo

- Não mergulhe a base na água nem em outro líquido e não lave-a sob a pia.

Aviso

- Antes de ligar o aparelho, verifique se a voltagem indicada na base motorizada é a mesma da tomada.
- Não use o aparelho se a tomada, o plugue ou outro componente estiver danificado.
- Se o cordão elétrico estiver danificado, deverá ser substituído pela Philips, por uma das assistências técnicas autorizadas da Philips ou por técnicos igualmente qualificados para 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.
- Crianças pequenas devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho ligado sem vigilância.
- Se você detectar rachaduras na peneira de microtrituração, ou se ela estiver de alguma forma danificada, não use o aparelho e entre em contato com a Assistência Técnica Philips mais próxima.
- Nunca coloque os dedos ou qualquer outro objeto no bocal de alimentos com o aparelho em funcionamento. Somente o pilão pode ser usado para essa finalidade.
- Não toque nas pequenas lâminas de corte na base da peneira de microtrituração. Elas são muito afiadas.

Cuidado

- Este aparelho destina-se somente a uso doméstico.

- Nunca use acessórios ou peças de outros fabricantes ou que não sejam especificamente recomendados pela Philips. O uso dos mesmos invalida a garantia.
- Antes de ligar o aparelho, verifique se todas as peças foram montadas corretamente.
- Só o utilize quando as duas hastes laterais estiverem travadas.
- Só destrave as hastes laterais após desligar o aparelho e a peneira de microtrituração parar de girar:
- Não use a juicer por mais de 40 segundos quando estiver processando uma quantidade grande. Deixe-a esfriar por tempo suficiente. Nenhuma das receitas neste manual do usuário apresenta grandes porções de alimentos.
- Não retire o recipiente para bagaço durante o funcionamento do aparelho.
- Sempre desligue o aparelho após o uso.

Campos eletromagnéticos

Este aparelho Philips 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.

Preparação para o uso

- 1** Lave todas as partes removíveis (consulte o capítulo 'Limpeza').
- 2** Retire o fio do compartimento de armazenamento na parte posterior do aparelho (fig. 2).
- 3** Coloque o coletor de sumo no aparelho (1). Encaixe o recipiente para bagaço inclinando-o ligeiramente para frente (2). Insira a parte superior do recipiente para bagaço primeiro e empurre a parte inferior (fig. 3).

Para esvaziar o recipiente para bagaço enquanto estiver fazendo o suco, desligue o aparelho e remova cuidadosamente o recipiente.

Nota: Recoloque o recipiente para bagaço vazio no aparelho antes de continuar a fazer sucos.

- 4** Coloque a peneira de microtrituração no coletor de sumo (1). Segure a tampa sobre a peneira de microtrituração e empurre-a até travar (2) (fig. 4).

Verifique se a peneira de microtrituração está bem encaixada no ponto central do motor (você ouvirá um clique).

Sempre verifique a peneira de microtrituração antes de usá-la. Se detectar rachaduras ou danos, não use o aparelho e entre em contato com a assistência técnica autorizada Philips ou leve-o até um representante.

- 5** Encaixe as hastes laterais na tampa para travá-la no local correto (você ouvirá um clique) (1). Alinhe a ranhura no pilão com a pequena saliência no interior do bocal de alimentos e pressione o pilão para dentro do bocal (2) (fig. 5).

Verifique se as hastes laterais estão travadas na posição correta, nos dois lados da tampa.

- 6** Coloque a jarra de suco sob o bico (fig. 6).

Tampe a jarra de suco para evitar derramamentos ou, se desejar, guarde o suco na geladeira

Utilização do aparelho

O aparelho só funcionará se todas as partes estiverem montadas corretamente e a tampa estiver travada com as hastes laterais.

- 1** Lave bem as frutas e/ou os vegetais e corte-os em pedaços para que passem pelo bocal de alimentos. (fig. 7)
- 2** Verifique se a jarra de suco foi colocada sob o bico.

6 PORTUGUÊS DO BRASIL

3 Coloque o botão de controle na posição 1 (velocidade baixa) ou 2 (velocidade normal) para ligar o aparelho. (fig. 8)

- A velocidade 1 é adequada especialmente para frutas ou vegetais macios como melancias, uvas, tomates, pepinos e framboesas.
- A velocidade 2 é adequada para todos os tipos de frutas, legumes e verduras que sejam mais resistentes e duros.

4 Coloque os alimentos ou seus pedaços já pré-cortados no bocal de alimentos e use o pilão para empurrá-los suavemente para baixo na direção da peneira de microtrituração giratória (fig. 9).

Não pressione muito o pilão, pois isso pode afetar a qualidade do resultado final e até interromper o funcionamento da peneira de microtrituração.

Nunca coloque os dedos nem qualquer outro objeto no bocal de alimentos.

Depois que todos os ingredientes forem processados e o fluxo de suco terminar, desligue o aparelho e aguarde até a peneira de microtrituração parar de girar.

5 Deslize o separador de espuma pela jarra de suco (1) e tampe-a (2). Dessa forma, a espuma não se mistura com o suco quando despejado. (fig. 10)

Nota: Não use o separador de espuma se quiser um suco espumante.

Dicas

- Use frutas e vegetais frescos, pois eles contêm mais suco. Abacaxi, beterraba, talos de aipo, maçã, pepino, cenoura, espinafre, melão, tomate, romã, laranja e uva são especialmente adequados para serem processados na centrífuga de sucos.
- Não é preciso retirar peles ou cascas finas. Remova apenas cascas grossas, por exemplo, cascas de laranja, abacaxi e beterraba crua, para evitar que o sabor seja alterado. Remova também a pele das frutas cítricas devido ao seu sabor amargo.
- Quando preparar suco de maçã, lembre-se de que a consistência do suco depende do tipo de maçã. Quanto mais suculenta for a maçã, menos consistente será o suco. Escolha o tipo de maçã adequada para o tipo de suco que deseja.
- O suco de maçã escurece rapidamente. Para que isso não aconteça tão rápido, adicione algumas gotas de limão.
- Frutas carnudas, como bananas, mamão papaia, abacate, figo e manga, não são adequadas para serem processadas na centrífuga de sucos. Use um processador de alimentos, um liquidificador ou um mix para processar essas frutas.
- Talos e folhas (alface, por exemplo) podem ser processados na centrífuga de sucos.
- Beba o suco imediatamente depois de extraí-lo. Quando exposto ao ar por algum tempo, o suco pode perder o sabor e o valor nutritivo.
- Para extrair o máximo de suco, sempre pressione o pilão para baixo lentamente.
- A juicer não é recomendada para processar frutas ou vegetais duros e/ou fibrosos e muito carnudos como a cana de açúcar.

Limpeza

Nunca use palhas de aço, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos como álcool, gasolina ou acetona para limpar o aparelho.

A limpeza do aparelho é mais fácil quando feita logo após o uso.

1 Desligue o aparelho, retire o plugue da tomada e aguarde até que a peneira de microtrituração pare de girar.

2 Remova as partes sujas da base. Para desmontar o aparelho, siga esta ordem:

- Remova o recipiente para bagaço.

- Remova o pilão.
- Abra as hastes laterais.
- Remova a tampa.

3 Remova o coletor de sumo com a peneira de microtrituração (fig. 11).

4 Limpe essas partes em água morna, com uma escova de limpeza e um pouco de detergente, e lave-as sob a torneira (fig. 12).

Nota: Todas as partes removíveis são próprias para lava-louças. Coloque as partes removíveis de plástico sobre a bandeja superior da lava-louças. Verifique se as partes estão distantes do elemento de aquecimento.

5 Limpe o motor com um pano úmido.

Nunca mergulhe a base dentro da água nem enxágüe sob a torneira.

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. 13).

Garantia e assistência técnica

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

Receitas

Coquetel energético

- 2 xícaras de cenoura cortada
- 1/2 xícara de pepino
- 12 folhas de espinafre
- 1 lima descascada
- 1 xícara de aipo picado
- 1 maçã
- 1 tomate
- 2 colheres de sopa de mel

1 Processe todos os ingredientes na juicer, exceto o mel. Adicione-o e mexa bem.

2 Sirva imediatamente, adicionando alguns cubos de gelo, se desejar.

Mistura (pout-pourri) de frutas

- 4 pêssegos médios sem caroços
- 2 xícaras de melão descascado e em cubos
- 1 maçã grande sem o talo
- 1 laranja descascada

1 Processe as frutas na centrífuga, misture bem, adicione alguns cubos de gelo e sirva imediatamente.

Tentação

- 6 pêssegos sem caroços

8 PORTUGUÊS DO BRASIL

- 2 xícaras de melão descascado
- 1/2 xícara de suco de laranja

1 Processe as frutas na centrífuga. Mexa bem e adicione 6 cubos de gelo.

2 Sirva imediatamente em copos médios decorados com morangos ou cerejas e uma rodela de laranja.

Nuvem rosada

- 1 xícara de morangos
- 1 laranja descascada, sem caroços
- 1 xícara de pêra cortada em cubos, sem o talo
- 1 cenoura pequena cortada

1 Processe na centrífuga e misture bem.

2 Sirva imediatamente. Adicione alguns cubos de gelo.

Suco milagroso

- 1 xícara de abacaxi descascado e em cubos
- 1 xícara de maçãs cortadas em cubos, sem talo
- 2 cenouras pequenas cortadas
- 1 laranja descascada
- 2 talos de aipo cortados
- 1 lima descascada

1 Processe as frutas na centrífuga, misture bem e adicione alguns cubos de gelo. Sirva imediatamente.

Suco de abacaxi, pêssego e pêra

- 1/2 abacaxi descascado e cortado ao meio
- 2 pêssegos cortados ao meio e sem caroços
- 2 pêras maduras pequenas sem o talo

1 Processe o abacaxi, os pêssegos e as pêras na centrífuga. Sirva imediatamente.

Torta surpresa de abacaxi

- 3/4 de xícara de suco de abacaxi
- 10 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de açúcar
- 2 gemas de ovo
- 1 xícara de leite condensado
- 54 biscoitos champagne
- 1/4 de xícara de água
- 1 xícara de açúcar
- 1 lata de abacaxi descascado
- 6 a 10 cerejas

1 Use a centrífuga para fazer o suco de abacaxi. Com um mix, bata a manteiga até ficar cremosa. Adicione lentamente o açúcar, as gemas e o leite condensado. Continue batendo até que a massa fique macia, e adicione o suco de abacaxi.

2 Unte um pirex com manteiga e cubra o fundo e as laterais com biscoitos champagne ligeiramente embebidos em calda de abacaxi. Em seguida, intercale camadas de creme e de biscoito champagne. Finalize com uma camada de creme. Coloque a torta na geladeira por três horas e desenforme-a.

- 3** Faça uma calda de caramelo fervendo água com açúcar. Decore a torta com fatias de abacaxi, cerejas e a calda de caramelo. Use um pirex para obter melhor resultado.

Torta de cenoura, maçã e abacaxi

- 200 g de cenoura
- 200 g de abacaxi
- 200 g de maçã
- 1 xícara de coco (ralado)
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 colher de sopa de canela
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de mel
- Quatro ovos
- 1 xícara de óleo
- 1 pacote de açúcar de baunilha
- 1 xícara de nozes picadas

- 1** Processe a cenoura, o abacaxi e os pedaços de maçã. Use a polpa coletada.
- 2** Misture as polpas da cenoura, do abacaxi e da maçã. Adicione o mel, o açúcar, o óleo e o açúcar de baunilha e misture bem. Acrescente os ingredientes secos e misture bem.
- 3** Junte o coco e as nozes. Despeje a massa em uma forma untada. Leve ao forno a uma temperatura de 160° C por aproximadamente 45 a 55 minutos.
- 4** Essa massa também é ótima para fazer muffins. Encha 3/4 das forminhas de muffin e asse por 40 minutos.

Sopa de raiz forte

Ingredientes:

- 80 g de manteiga
- 1 litro de caldo de legumes
- 50 ml de suco de raiz forte (aproximadamente 1 raiz)
- 250 ml de creme batido
- 125 ml de vinho branco
- Suco de limão
- sal
- 3 a 4 colheres de sopa de farinha de trigo

- 1** Descasque a raiz forte com uma faca.
- 2** Prepare o suco de raiz forte.

Nota: Este aparelho processa 3 kg de raiz forte em aproximadamente 2 minutos (não considerando o tempo necessário para remover a polpa). Ao preparar o suco de raiz forte, desligue o aparelho, desconecte-o da tomada e remova a polpa do coletor, da tampa e da peneira após processar 1 kg. Quando terminar de processar toda a raiz forte, desligue o aparelho e espere esfriar à temperatura ambiente.

- 3** Derreta a manteiga em uma frigideira.
- 4** Doure ligeiramente a farinha de trigo.
- 5** Acrescente o caldo.
- 6** Adicione o suco de raiz forte.
- 7** Adicione o creme batido e o vinho branco.

8 Adicione o suco de limão e sal a gosto.

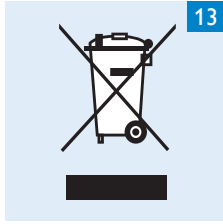
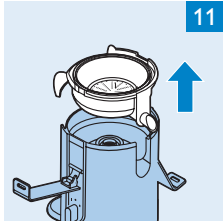
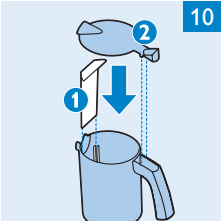
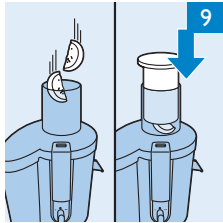
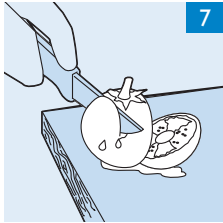
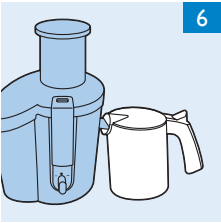
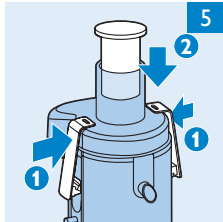
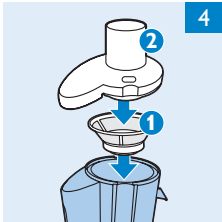
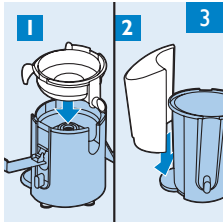
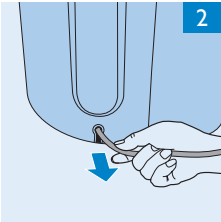
Informações nutricionais das frutas e vegetais

Fruta/vegetal	Vitaminas/minerais	Contagem de calorias (kilojoule)	Velocidade da centrífuga
Maças	Ricas em vitamina C	200 g = 150 kJ (72 kcal)	alta
Damascos	Ricos em fibras, contêm potássio	30 g = 85 kJ (20 kcal)	baixa
Beterraba	Ótima fonte de ácido fólico, fibras digestivas, vitamina C e potássio	160 g = 190 kJ (45 kcal)	alta
Mirtilo (Blueberries)	Ricas em vitamina C	125 g = 295 kJ (70 kcal)	baixa
Couve-de-bruxelas	Vitamina C, B, B6, E, ácido fólico e fibras	100 g = 110 kJ (26 kcal)	baixa
Repolho	Vitamina C, B6, ácido fólico, potássio e fibras	100 g = 110 kJ (26 kcal)	alta
Cenouras	Vitamina A, C, B6 e fibras	120 g = 125 kJ (30 kcal)	alta
Aipo	Vitamina C e potássio	80 g = 55 kJ (7 kcal)	alta
Pepino	Ricas em vitamina C	280 g = 120 kJ (29 kcal)	baixa
Erva-doce	Vitamina C e fibras	300 g = 145 kJ (35 kcal)	baixa
Uvas	Vitamina C, B6 e potássio	125 g = 355 kJ (85 kcal)	baixa
Quiuí	Vitamina C e potássio	100 g = 100 kJ (40 kcal)	baixa
Melão	Vitamina C, ácido fólico, fibras e vitamina A	200 g = 210 kJ (50 kcal)	baixa
Nectarina	Vitamina C, B3, potássio e fibras	180 g = 355 kJ (85 kcal)	alta
Pêssegos	Vitamina C, B3, potássio e fibras	150 g = 205 kJ (49 kcal)	alta
Pêras	Fibras	150 g = 250 kJ (60 kcal)	alta
Abacaxi	Ricas em vitamina C	150 g = 245 kJ (59 kcal)	alta
Framboesas	Vitamina C, ferro, potássio e magnésio	125 g = 130 kJ (31 kcal)	baixa
Tomates	Vitamina C, A, E, fibras e ácido fólico	100 g = 90 kJ (22 kcal)	baixa

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que você pode encontrar ao utilizar a centrífuga de sucos. Leia as diferentes seções para obter mais informações. Se não conseguir resolver o problema, entre em contato com a Central de Atendimento ao Cliente Philips em seu país (os números de telefone encontram-se no folheto de garantia mundial). Se não houver uma Central de Atendimento ao Cliente no seu país, dirija-se a um representante Philips ou à Assistência Técnica Philips mais próxima.

Problema	Solução
O aparelho não funciona.	O aparelho é equipado com um sistema de segurança que impede o funcionamento caso as partes não estejam montadas corretamente. Desligue o aparelho e verifique se as partes foram montadas da maneira correta.
O motor pode exalar um cheiro desagradável nas primeiras vezes em que o aparelho é usado.	Isso é esperado. Se o aparelho continuar a exalar esse cheiro depois de ser usado por algumas vezes, verifique a quantidade de alimentos que está processando e o tempo de processamento.
O aparelho faz muito barulho, exala um cheiro desagradável, esquenta muito, libera fumaça, etc.	Desligue o aparelho e desconecte o plugue da tomada. Dirija-se à Assistência Técnica Philips ou ao revendedor mais próximo para obter assistência.
A peneira de microtrituração está bloqueada.	Desligue o aparelho, limpe o bocal de alimentos e a peneira de microtrituração e processe uma quantidade menor.
A peneira de microtrituração toca no bocal de alimentos ou vibra muito durante o processamento.	Desligue o aparelho e desconecte o plugue da tomada. Verifique se a peneira de microtrituração foi colocada corretamente no coletor de sumo. As abas na parte inferior da peneira de microtrituração devem se encaixar corretamente no ponto central do motor. Verifique se a peneira de microtrituração está danificada. Rachaduras, fissuras, um disco de grade solto ou qualquer outra irregularidade podem prejudicar o funcionamento.
	Se detectar rachaduras ou danos na peneira de microtrituração, não use o aparelho e entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada Philips mais próxima.



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 exposto 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.

CIC Centro de Informações
ao Consumidor

PHILIPS

Grande SP: (11) 2121 0203

Demais localidades: 0800 701 0203