

Quantidade de ingredientes para bater e tempo de preparação

Ingredientes	Quantidade para bater	Tempo
Crems	250 ml	70 - 90 s.
Claras em neve	Quatro ovos	120 s.

Receitas

Geleia de ameixas secas

Para esta receita, você vai precisar do acessório de miniprocessador. Esse acessório é fornecido apenas com o modelo RI1602. Você pode encomendar o miniprocessador como um acessório usando o código 4206.136.6556.1. Para comprar outros acessórios, vá até o seu revendedor Philips ou a uma assistência autorizada Philips.

Ingredientes:

- 180 g de ameixas secas (sem caroço e cortadas ao meio)
- 1 colher de sopa (20 g) de mel

1 Processe as ameixas e o mel no miniprocessador por 10 segundos.

2 Coloque as ameixas processadas, 60 g de açúcar e 60 ml de água (1/4 xícara) em uma panela.

3 Cozinhe em fogo médio até a mistura adquirir a consistência de geleia. Deixe-a esfriar antes de servir.

Nota: Não processe mais de uma porção sem interrupção. Deixe o aparelho esfriar à temperatura ambiente antes de continuar.

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.

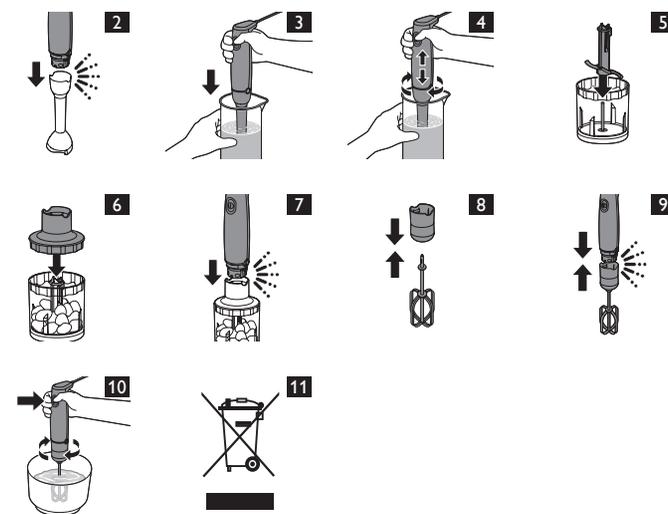
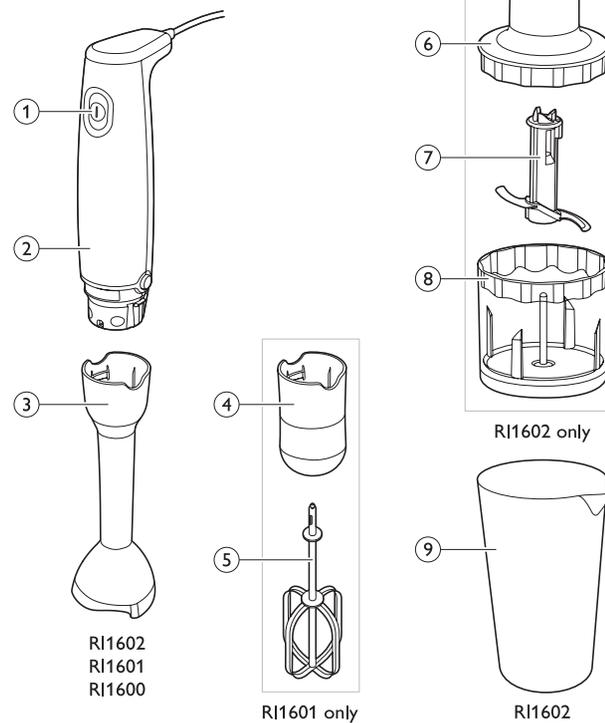
Com este produto, a Philips Walita tem como objetivo atender plenamente o consumidor, proporcionando a garantia na forma aqui estabelecida.

- 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.
- 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.
- Constatado o eventual defeito de fabricação, o consumidor deverá entrar em contato com a Assistência Técnica Autorizada mais próxima.
- Nas demais localidades onde não exista Assistência Técnica Autorizada as despesas de transportes do produto correm por conta do consumidor.
- No prazo de garantia as partes, peças e componentes eventualmente defeituosos, serão trocados gratuitamente, assim como a mão de obra aplicada.
- Esta garantia fica extinta se ocorrer uma das hipóteses a seguir:
 - Se o defeito for ocasionado pelo uso não domiciliar ou mau uso e em desacordo com as recomendações do manual de instruções do produto,
 - Se o produto foi examinado, alterado, adulterado, fraudado, ajustado ou consertado por oficina ou pessoa não autorizada pelo fabricante,
 - Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original,
 - Se ocorrer a ligação deste produto em tensão diversa da indicada no produto,
 - Se o número de série que identifica o produto, estiver de alguma forma adulterado ou rasurado,
 - Por casos fortuitos ou de força maior; bem como aqueles causados por agentes da natureza.
- 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/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



Sempre perto para ajudá-lo

Dúvidas? Entre em contato com a Philips



RI1602
 RI1601
 RI1600

Manual do usuário

PHILIPS
WALITA

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



100% papel reciclado

www.philips.com.br

4206.100.5850.2

Introdução

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

Descrição geral (fig. 1)

- 1 Botão liga/desliga
- 2 Base
- 3 Copo
- 4 Unidade de encaixe do batedor (apenas RI1601)
- 5 Batedor (apenas RI1601)
- 6 Tampa do miniprocessador (apenas RI1602)
- 7 Unidade de lâminas do miniprocessador (apenas RI1602)
- 8 Copo do miniprocessador (apenas RI1602)
- 9 Copo (apenas no modelo RI1602)

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 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 de energia 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.
- Nunca deixe o aparelho funcionando sem vigilância.
- 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.
- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças.
- Não toque nas pontas das unidades de lâminas, principalmente quando o aparelho estiver conectado à tomada. As pontas das lâminas são muito afiadas.
- Caso a unidade de lâminas fique presa, desconecte o aparelho da tomada antes de remover os alimentos 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 somente a uso doméstico.
- Não exceda os limites de quantidade e tempo de processamento indicados nas tabelas.
- 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.

Proteção contra superaquecimento

Este aparelho é equipado com proteção contra superaquecimento. Se o aparelho superaquecer, ele desligará automaticamente. Entre em contato com o seu revendedor Philips ou com uma assistência técnica autorizada da Philips caso a proteção contra superaquecimento esteja ativada.

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 Apenas RI1602: espere os ingredientes quentes esfriarem antes de processá-los no miniprocessador (temperatura máxima de 80 °C).
- 2 Corte os alimentos grandes 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

Mixer

O Mixer 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 Encaixe o copo na base (você ouvirá um 'clique') (fig. 2).

- 2 Coloque os ingredientes que serão processados no copo (apenas no modelo RI1602) ou em uma tigela.

Nota: Não exceda as quantidades máximas indicadas nas tabelas.

- 3 As lâminas devem ficar totalmente cobertas pelos ingredientes (fig. 3).

- 4 Pressione o botão liga/desliga para ligar o aparelho.

- 5 Para misturar os ingredientes, mova o aparelho lentamente para cima e para baixo e em círculos (fig. 4).

Miniprocessador (apenas RI1602)

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

As pontas da unidade de lâminas são muito afiadas. Tenha cuidado ao manipulá-la, principalmente ao removê-la do copo do miniprocessador, ao esvaziar o copo ou durante a limpeza do miniprocessador.

- 1 Encaixe a unidade de lâminas no copo do moedor (fig. 5).

- 2 Coloque os ingredientes no copo do miniprocessador.

- 3 Coloque a tampa no copo do moedor (fig. 6).

- 4 Encaixe a base na tampa (você ouvirá um 'clique') (fig. 7).

- 5 Pressione o botão liga/desliga para ligar o aparelho.

- Se os ingredientes grudarem na parede do copo do miniprocessador, adicione líquido ou use uma espátula para desgrudá-los.
- Sempre espere o aparelho esfriar depois de usá-lo para picar carne.

Batedor (apenas RI1601)

O batedor é usado para fazer cremes, claras em neve, sobremesas, misturas para bolo etc.

- 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 Mergulhe o batedor completamente nos ingredientes.

- 5 Pressione o botão liga/desliga para ligar o aparelho. Faça movimentos circulares para misturar os ingredientes até que a mistura fique com a consistência desejada (fig. 10).

Limpeza

- 1 Desligue o aparelho e tire os acessórios antes de começar a limpeza.

- 2 Coloque o copo do miniprocessador e a unidade de lâminas (apenas no modelo RI1602) e o batedor (apenas no modelo RI1601) sem a unidade de encaixe na lava-louças ou lave com água quente e um pouco de detergente.

- 3 Lave a tampa do miniprocessador (apenas no modelo RI1602) e o copo (apenas no modelo RI1602) com água morna e um pouco de detergente. A tampa do miniprocessador não é própria para lava-louças.

- 4 Você pode limpar o copo com ele ainda encaixado na base. Despeje água morna com um pouco de detergente em um recipiente ou tigela. Insira o copo na água e ligue o aparelho por aproximadamente 10 segundos. O copo não é próprio para limpeza na lava-louças.

- 5 Apenas no modelo RI1601: você também pode limpar o batedor com ele ainda encaixado no motor. Despeje água morna com um pouco de detergente em um recipiente ou tigela. Insira o batedor na água e ligue o aparelho por aproximadamente 10 segundos.

- 6 Limpe a base e a unidade de encaixe do batedor (apenas no modelo RI1601) com um pano úmido.

Não imerja a base e a unidade de encaixe do batedor (somente no modelo RI1601) em água.

Meio ambiente

- Este símbolo em um produto significa que o produto está protegido pela Diretiva Europeia 2012/19/UE. Informe-se sobre o sistema de coleta seletiva local de produtos elétricos e eletrônicos. Siga as normas locais e nunca descarte o produto com o lixo doméstico. O descarte correto de produtos antigos ajuda a prevenir consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde humana (fig. 11).

Garantia e suporte

Caso você precise de informações ou suporte, visite o site www.philips.com.br/suporte ou leia o folheto de garantia mundial à parte.

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	100-500ml	60 s.

Quantidade de ingredientes para picar e tempo de preparação

Ingredientes	Quantidade para picar	Tempo
Cebolas e ovos	100 g	5 x 1 s
Carne e peixe	80 g (MÁX.)	5 s.
Ervas	20 g	5 x 1 s
Queijo	De 50 a 100 g (MÁX.)	3 x 5 s.
Nozes	100 g	2 x 10 s.