

■ Acessórios

Você pode adquirir um filtro em uma assistência técnica autorizada o código HR2938.

Filtro

Não use o filtro para processar ingredientes quentes.

Preparação do filtro para o uso

- 1 Coloque o filtro no copo. (fig. 7)
- 2 Verifique se o filtro está encaixado corretamente no fundo do copo. As ranhuras do filtro e as abas dentro do copo ajudam a colocar o filtro na posição certa.

- 3 Feche a tampa.

Utilização do filtro

- 1 Somente após a montagem correta do acessório filtro no copo, é que o conjunto deve ser montado no aparelho.
- 2 Retire a tampa ou sobretampa, tomando o cuidado de manter o filtro no lugar, adicione os ingredientes dentro do filtro e coloque a tampa ou a sobretampa travando na posição.

■ Receita Leite de soja

Ingredientes:

- 60 g de sementes de soja secas
- 500 ml de água

- 1 Deixe a soja de molho por quatro horas antes de processá-la.
- 2 Despeje as sementes de soja umedecidas e a água no filtro. Misture por 30 segundos na velocidade máxima.

Não processe mais do que uma quantidade de cada vez. Deixe o aparelho esfriar à temperatura ambiente antes de continuar.

- 3 Coloque o leite de soja em uma leiteira, adicione açúcar e deixe ferver.

■ Limpeza

Sempre desligue o aparelho da tomada antes de limpá-lo.

Nunca mergulhe o motor na água, nem lave-o em água corrente. Não lave o motor na lava-louças.

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

- 1 Desligue o aparelho da tomada.

- 2 Retire todas as partes destacáveis do aparelho.

Não toque nas lâminas. Elas são muito afiadas.

- 3 Limpe as partes destacáveis imediatamente após o uso com água morna e um pouco de detergente.

O copo, a tampa e o copo medidor (somente modelo RI2009) são próprios para lava-louças.

- 4 Limpe o motor com um pano úmido.

■ Para guardar aparelho

- 1 Para guardar o resto do fio, enrole-o em volta da base do motor. (fig. 8)

■ 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. 9).

■ Garantia e assistência técnica

Se necessitar de informações ou tiver algum problema, visite a página da Philips em www.philips.com.br ou contate o Atendimento ao Cliente Philips do seu país (os números de telefone encontram-se no folheto da garantia mundial). Se não existir um Atendimento ao Cliente Philips no seu país, dirija-se a um representante Philips ou contate o Departamento de Assistência Técnica da Philips.

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

 100% papel reciclado

www.philips.com.br

4206.100.5382.3

RI2009, RI2008



PHILIPS

PORTUGUÊS

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.

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 em água corrente. 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 (110-120/127 V ou 220-230/240 V).
- 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.
- Não use o aparelho se a fonte de alimentação, o plugue ou outras partes estiverem danificadas.
- 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.
- Nunca coloque os dedos ou qualquer objeto dentro do copo com o aparelho em funcionamento.
- Se as lâminas ficarem presas, retire o plugue da tomada antes de remover os ingredientes que estão causando o bloqueio.

Cuidado

Geral

- Sempre desconecte o plugue do sistema elétrico antes de montar, desmontar ou ajustar qualquer peça.

- Nunca use acessórios ou peças de outros fabricantes ou que não sejam especificamente recomendados pela Philips. O uso dos mesmos invalida a garantia.

Liquidificador

- Nunca coloque ingredientes com temperatura superior a 80°C no copo.
- Para evitar que transborde, não coloque mais de 1,25 L no copo, principalmente se estiver processando na velocidade alta. Não coloque mais de 1 L no copo se estiver processando líquidos quentes ou ingredientes que tendem a fazer espuma.
- Se os alimentos grudarem na parede da jarra, desligue o aparelho e desconecte o plugue da tomada. Use uma espátula para remover os alimentos da parede da jarra.
- Verifique sempre se a tampa está encaixada corretamente no copo e se o copo medidor (somente modelo RI2009) está inserido corretamente na tampa antes de ligar o aparelho.

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.

Liquidificador (fig. 1)

- A Motor
- B Botão liga/desliga com ajuste pulsar
- C Filtro

RI2008

- D Copo
- E Tampa

RI2009

- F Copo
- G Tampa
- H Copo medidor (somente modelo RI2009)

Primeiro uso

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

Utilização do aparelho

Liquidificador

O liquidificador pode misturar, picar e bater. Com ele, você pode preparar sopas, molhos e vitaminas, além de processar legumes, verduras, frutas, carne, massas para panquecas, etc.

1 Encaixe o copo no motor e gire-o no sentido horário até travá-lo no local correto (você ouvirá um clique) (fig. 2).

O copo pode ser encaixado em qualquer posição.

2 Conecte o plugue à tomada elétrica.

3 Coloque os ingredientes dentro da jarra.

4 Coloque a tampa no copo (1). Pressione a tampa para baixo e gire-a no sentido horário até ouvir um clique (2) (fig. 3).

5 Somente modelo RI2009: Introduza o copo medidor na abertura da tampa (fig. 4).

6 Gire o botão de controle para a velocidade 1 ou 2 (fig. 5).

- Gire o botão de controle para a posição pulsar se quiser processar ingredientes por curtos intervalos de tempo (fig. 6).

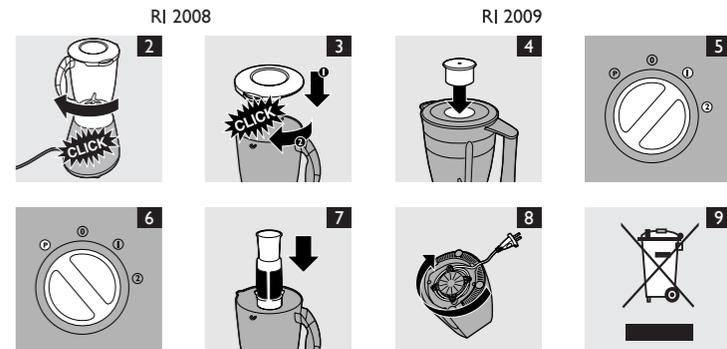
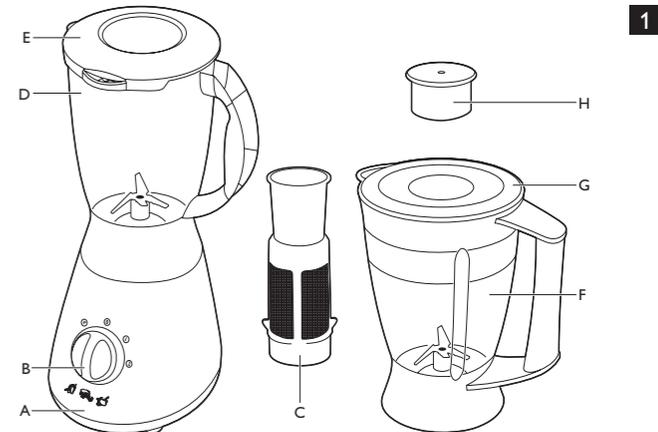
Não deixe o aparelho funcionando por mais de 3 minutos ininterruptos.

7 Desligue o aparelho e desconecte o plugue da tomada quando terminar de processar.

8 Limpe todas as partes destacáveis imediatamente após o uso.

Dicas

- Se quiser triturar cubos de gelo, não coloque mais de seis cubos (de aproximadamente 25x35x25 mm) no copo e coloque o botão de controle no ajuste pulsar algumas vezes.
- Corte a carne ou outros ingredientes sólidos em pedaços pequenos antes de colocá-los no copo.
- Não processe uma grande quantidade de ingredientes sólidos ao mesmo tempo. Para obter bons resultados, recomenda-se processar esses ingredientes em pequenas quantidades.
- Somente modelo RI2009: Para fazer molho de tomate, corte os tomates em quatro e insira-os pela abertura na tampa com as lâminas em movimento.



Copo medidor (somente modelo RI2009)

Você pode usar o copo medidor para medir ingredientes. Também pode fazer uma abertura no copo para adicionar azeite em etapas quando fizer maionese.

Nota: Se fizer uma abertura no copo medidor, não será mais possível usá-lo como copo medidor.

Quando preparar a maionese:

- Deixe o liquidificador funcionando a uma velocidade baixa.
- Adicione o azeite lentamente para obter a consistência certa.