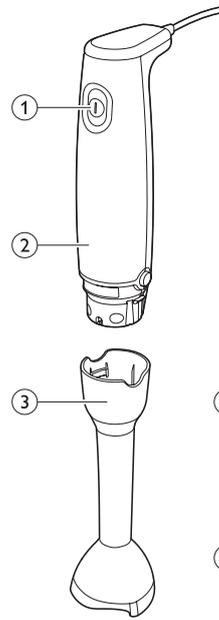


Sempre perto para ajudá-lo

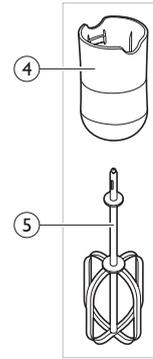
Dúvidas?
Entre em
contato com
a Philips



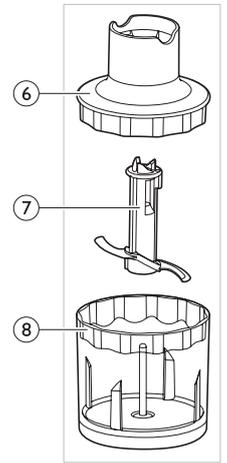
RI1602
RI1601
RI1600



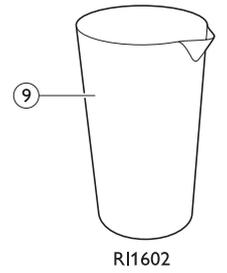
RI1602
RI1601
RI1600



RI1601 only



RI1602 only



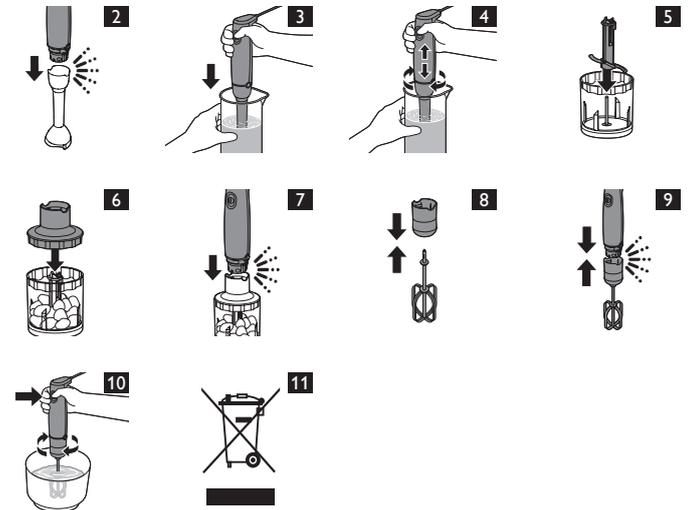
RI1602

Manual do usuário

PHILIPS WALITA

CIC Centro de Informações
ao Consumidor

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



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 dormido, 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 conseqüências 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.

Quantidade de ingredientes para bater e tempo de preparação

Ingredientes	Quantidade para bater	Tempo
Cremes	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.

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/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