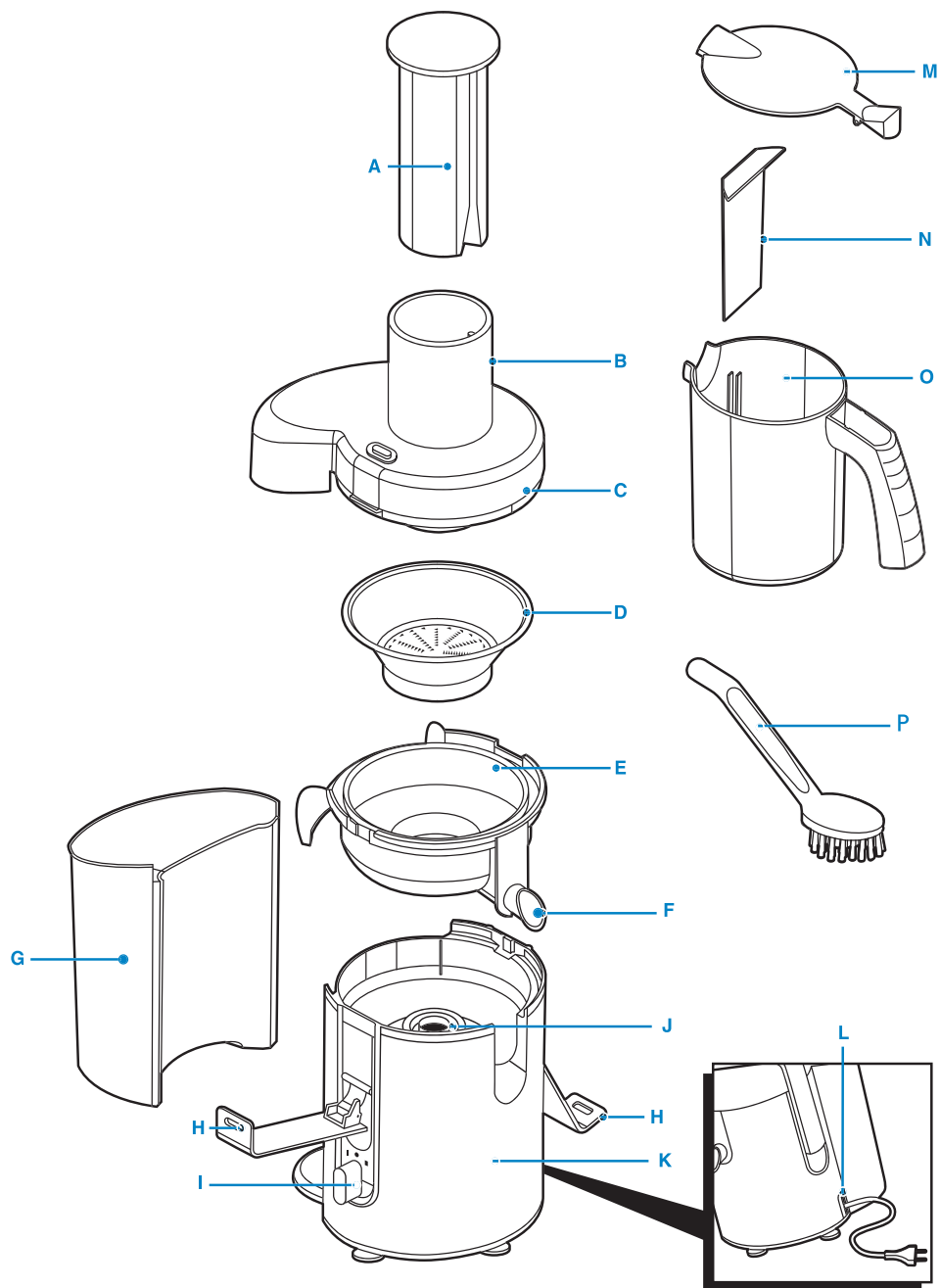
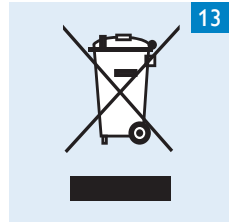
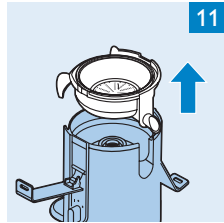
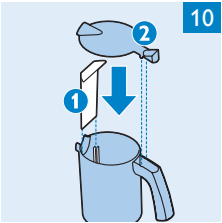
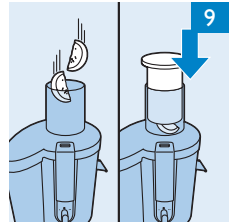
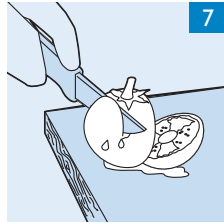
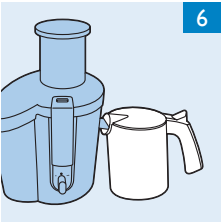
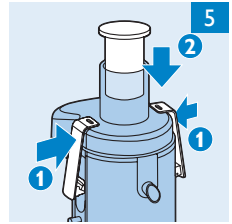
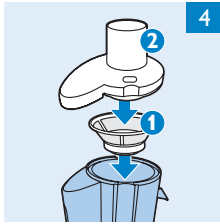
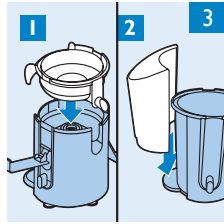
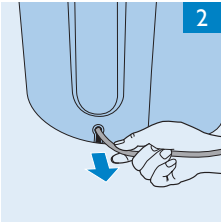


HR1866



PHILIPS





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:

A nova juicer 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 suco
- F** Bico
- G** Coletor de polpa
- H** Hastes laterais
- I** Botão de controle
- J** Ponto central do motor
- K** Base
- L** Compartimento para armazenamento do fio
- M** Tampa da jarra de suco
- N** Separador de espuma
- O** Jarra de suco
- P** 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 suco no aparelho (1). Para encaixar o recipiente para bagaço, incline-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 suco (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. Entre em contato com a Assistência Técnica 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** Tampe a jarra de suco para evitar derramamentos e coloque-a sob o bico (fig. 6).

- 7** Abaixee o bico antes de preparar o suco.

Nota: O bico levantado funciona como um sistema antipingos quando o aparelho está desligado. No entanto, se você deixar o bico levantado durante o preparo, o suco respingarà por ele.

Utilização do aparelho

O aparelho só funciona quando todas as partes estão montadas corretamente e a tampa está 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 e se ele está abaixado.
- 3 Coloque o botão de controle na posição 1 (velocidade baixa) ou 2 (velocidade normal) para ligar o aparelho. (fig. 8)
- 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 Levante o bico para evitar que o suco pingue.
- 6 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.

Nota: Se desejar guardar o suco na geladeira, certifique-se de tampar a jarra de suco.

Receita

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 4,8 kg de raiz forte em aproximadamente 1 minuto (não considerando o tempo necessário para remover a polpa). Ao preparar o suco de raiz forte, desligue o aparelho e desconecte-o da tomada e remova a polpa do coletor, da tampa e da peneira após processar 1,2 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.

Dicas

Preparo

- Use frutas, legumes e verduras 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 juicer.
- Frutas carnudas, como bananas, mamão papaia, abacate, figo e manga, não são adequadas para serem processadas na juicer. Use um processador de alimentos, um liquidificador ou um mix para processá-las.
- A centrífuga não é recomendada para processar frutas ou vegetais duros e/ou fibrosos e muito carnudos como a cana de açúcar.
- Talos e folhas (alface, por exemplo) podem ser processados na centrífuga.
- Retire caroços de cerejas, ameixas, pêssegos, etc. Não é necessário retirar o centro ou caroços de frutas como melão, maçã e uva.
- Você não precisa retirar peles ou cascas finas. Remova apenas cascas grossas e não comestíveis, por exemplo, casca de laranja, abacaxi, kiwi, melão e beterraba crua.
- Você pode fazer suco de frutas cítricas com sua juicer. Aconselhamos descascá-las antes de colocar na juicer porque a casca pode ter sido quimicamente tratada e também porque o bagaço contém elementos que dão um gosto amargo ao suco.

Suco

- 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.
- No caso de frutas ou verduras/legumes duros (por exemplo, maçã, beterraba e cenoura) é aconselhável usar a velocidade 2 (velocidade normal). Para frutas macias (por exemplo, morango, kiwi, uva, tomate, pepino e melão) é aconselhável usar velocidade 1 (velocidade baixa).
- Se você espremer frutas macias, coloque uma fruta de cada vez no bocal de alimentos para obter o suco ideal. Não faça pressão na fruta com o pilão.
- Para extrair o máximo de suco, sempre pressione o pilão para baixo lentamente.

Servir

- Se quiser um suco claro, sem camada de espuma, coloque o separador de espuma na jarra. Se quiser um suco com camada de espuma, retire o separador de espuma da jarra.
- O suco de maçã escurece rapidamente. Para que isso não aconteça tão rápido, adicione algumas gotas de limão.
- Beba o suco imediatamente depois de extraí-lo. Quando exposto ao ar por algum tempo, o suco pode perder o sabor e o valor nutricional.

Informações nutricionais de frutas, legumes e verduras

Fruta/vegetal	Vitaminas/minerais	Contagem de calorias (kilojoule)	Velocidade da centrífuga
Maçãs	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

Fruta/vegetal	Vitaminas/minerais	Contagem de calorias (kilojoule)	Velocidade da centrífuga
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
Peras	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

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 suco com a peneira de microtrituração (fig. 11).
- 4** Limpe todas as partes, exceto a base, com uma escova de limpeza em água quente com 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.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que você pode encontrar ao usar o aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações abaixo, entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada 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 aparelho faz muito barulho, exala um cheiro desagradável, esquenta muito, libera fumaça, etc.	Verifique se há algum pedaço de fruta, legume ou verdura preso na peneira. Se houver, desligue o aparelho, retire o pedaço preso e reinicie o processo de extração de suco. É normal que um aparelho novo exale um odor desagradável ou produza um pouco de fumaça na primeira utilização. Isso desaparecerá depois que você usar o aparelho algumas vezes. Se o aparelho ficar ligado por muito tempo, é possível que esses problemas também ocorram. Nesse caso, desligue-o e deixe-o esfriar por 60 minutos. Se o problema persistir, entre em contato com o Centro de Atendimento ao Cliente Philips do seu país.
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 suco. 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 outras irregularidades podem prejudicar o funcionamento.

Problema	Solução
	Se detectar rachaduras ou danos no filtro, não use o aparelho e entre em contato com o Centro de Atendimento ao Cliente Philips do seu país para obter informações sobre troca do filtro.
O suco respinga pelo bico durante o preparo.	O bico está levantado. Deixe-o abaixado durante o preparo do suco.

Perguntas freqüentes

Este capítulo lista as perguntas mais freqüentes sobre o aparelho. Se você não conseguir encontrar a resposta para a sua pergunta, entre em contato com o Centro de Atendimento ao Cliente do seu país.

Problema	Solução
Por que a polpa está molhada?	A umidade da polpa depende da consistência das frutas, verduras e legumes e da quantidade de fibras que eles contêm (as fibras podem obstruir os orifícios de trituração da peneira de forma que o suco caia no coletor de polpa, e não na jarra). Para extrair a quantidade máxima de suco das frutas, verduras e legumes, limpe a peneira entre os usos, coloque os itens a serem espremidos no bocal de alimentos um por um e não faça pressão demais no pilão. Saiba que, independentemente do tipo de extrator de suco que você usa, a polpa sempre será levemente molhada, mesmo que a juicer já tenha extraído a quantidade máxima de suco das frutas, verduras ou legumes.
O processamento de frutas com alta pigmentação pode manchar o aparelho?	A descoloração pode ocorrer quando você extrai suco de frutas, verduras ou legumes com cores fortes, como cenoura e beterraba. A maioria das manchas pode ser facilmente removida lavando-se a parte manchada na máquina de lavar louça ou em água quente com detergente. Se as manchas forem difíceis de remover, experimente usar óleo de cozinha. Coloque algumas gotas de óleo de cozinha em um pano de prato ou em um pedaço de toalha de papel e esfregue as manchas. Depois lave as peças outra vez na máquina de lavar louça ou em água quente com detergente.
Por que este aparelho é tão seguro?	O aparelho não funciona se ambos os grampos de fixação não tiverem sido encaixados corretamente. No entanto, você nunca deve tentar mexer no bocal de alimentos com os dedos ou com nenhum objeto enquanto o aparelho estiver ligado para evitar contato com a peneira giratória e suas lâminas afiadas.
Tenho que usar a jarra sempre que fizer suco?	Não, você pode usar um copo em vez da jarra se só quiser extrair uma pequena quantidade de suco. No entanto, para extrair suco claro, é preciso usar a jarra com o separador de espuma acoplado.
O que devo fazer se o aparelho estiver danificado?	Se alguma parte do aparelho estiver danificada, pare de usar o aparelho e entre em contato com o Centro de Atendimento ao Cliente Philips do seu país para obter informações sobre a troca da peça danificada.

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.

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 - MARCA REGISTRADA

CIC Centro de Informações
ao Consumidor

Grande SP: (11) 2121 0203

Demais localidades: 0800 701 0203



www.philips.com.br



4222.005.0077.1