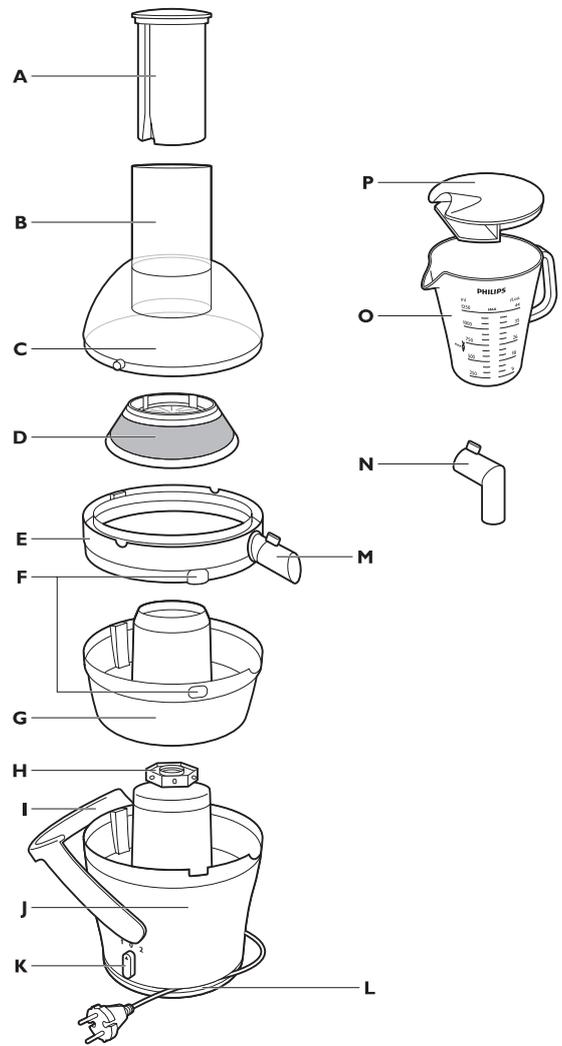




PHILIPS
WALITA



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 Walita! Para aproveitar ao máximo o suporte oferecido pela Philips Walita, registre o produto em www.philips.com.br.

Esta juicer foi projetada para maximizar a extração de suco enquanto minimiza o esforço da limpeza. Ela foi especificamente desenvolvida para você processar uma ampla variedade de ingredientes e receitas com toda segurança.

Descrição geral (fig. 1)

- A** Pilão
- B** Bocal de alimentos
- C** Tampa
- D** Peneira de microtrituração
- E** Coletor de suco com bico
- F** Janela de polpa
- G** Coletor de polpa integrado
- H** Ponto central do motor
- I** Trava de segurança
- J** Base
- K** Botão de controle
- L** Compartimento para armazenamento do fio
- M** Bico removível com função antipingos
- N** Bico acessório
- O** Jarra de suco
- P** Tampa da jarra de suco com separador de espuma integrado

Importante

Leia este manual do usuário 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.
- Não lave a base na lava-louças.

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 fio estiver danificado, deverá ser substituído pela Philips Walita, por uma assistência técnica autorizada 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 funcionando 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 Walita 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.
- Não segure o aparelho pela trava de segurança quando transportá-lo.
- Nunca use acessórios ou peças de outros fabricantes ou que não sejam especificamente recomendados pela Philips Walita. O uso dos mesmos invalida a garantia.
- Antes de ligar o aparelho, verifique se todas as peças foram montadas corretamente.
- Só use o aparelho quando a trava de segurança estiver na posição de travamento.
- Só abaixe a trava de segurança para a posição destravada depois de desligar o aparelho e depois que a peneira de micro-trituração tiver parado 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.
- Sempre desligue o aparelho após o uso.

Recurso de segurança

- Esta juicer é equipada com um recurso de segurança que protege contra o superaquecimento causado por sobrecargas. Em caso de superaquecimento, a juicer ativa automaticamente o botão de proteção contra sobrecarga e se desliga. Se isso ocorrer, coloque o botão de controle na posição 0, desconecte o aparelho da tomada e deixe-o esfriar por cerca de 15 minutos. Remova a jarra de suco e retire a tampa, o coletor de suco e o coletor de polpa integrado. Em seguida, pressione o botão de proteção contra sobrecarga na parte inferior da base (fig. 2).

Campos eletromagnéticos

Este aparelho Philips Walita 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** Verifique se todas as peças removíveis estão limpas (consulte o capítulo "Limpeza") e montadas corretamente.
- 2** Desenrole o fio da base (fig. 3).
- 3** Encaixe o coletor de polpa integrado na base (fig. 4).
- 4** Encaixe o coletor de suco no coletor de polpa integrado (fig. 5).
- 5** Encaixe a peneira de microtrituração no ponto central da base. Verifique se ela está bem encaixada no ponto central (você ouvirá um clique) (fig. 6).
- 6** Encaixe a tampa na juicer (fig. 7).
- 7** Levante a trava de segurança até a posição de travamento ('você ouvirá um clique') (fig. 8).
- 8** Tampe a jarra de suco para evitar derramamentos (fig. 9).

Nota: o separador de espuma integrado garante um suco puro, sem espuma.

- 9** Coloque a jarra de suco sob o bico (fig. 10).

Nota: se quiser extrair suco direto no copo, use o bico acessório (fig. 11).

- 10** Vire o bico para a posição de fluxo antes de preparar o suco (fig. 12).

Utilização do aparelho

O aparelho só funciona quando todas as peças estão montadas corretamente e a trava de segurança está devidamente travada.

- 1** Lave bem as frutas e/ou os legumes/verduras e corte-os, se necessário, em pedaços para que passem pelo bocal de alimentos.
- 2** Verifique se a jarra de suco foi colocada diretamente sob o bico (fig. 10).
- 3** Verifique se o bico está na posição de fluxo (fig. 12).
- 4** Coloque o botão de controle na posição 1 (velocidade baixa) ou 2 (velocidade normal) para ligar o aparelho (fig. 13).

Nota: no caso de frutas ou verduras/legumes duros (por exemplo, maçã, beterraba e cenoura), é aconselhável usar a velocidade 2 (velocidade normal). Para alimentos macios (por exemplo, morango, kiwi, uva, tomate, pepino e melão), é aconselhável usar a velocidade 1 (velocidade baixa).

- 5** Coloque os pedaços de alimentos no bocal de alimentos e use o pilão para empurrá-los suavemente para baixo na direção da peneira de microtrituração giratória (fig. 14).

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.

- 6** Alinhe a ranhura no pilão com a pequena saliência no interior do bocal de alimentos e pressione o pilão para dentro do bocal (fig. 14).
- 7** Quando você tiver processado todos os ingredientes ou quando o coletor de polpa integrado estiver cheio, desligue o aparelho e desconecte-o da tomada. Aguarde até a peneira de microtrituração parar de girar.
- 8** Coloque o bico na posição antipingos para evitar que o suco pingue (fig. 15).

Nota: a função antipingos só funciona se o aparelho estiver desligado e o bico estiver ajustado na posição antipingos.

- 9** Para esvaziar o coletor de polpa integrado, remova a tampa, a peneira de microtrituração e o coletor de suco.

10 Para obter o máximo em sabor e frescor, sirva o suco imediatamente depois da preparação.

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

Dicas

Preparo

- Para extrair o máximo de suco, sempre pressione o pilão para baixo lentamente.
- Use frutas, legumes e verduras frescos, pois eles contêm mais suco. Abacaxi, beterraba, talos de aipo, maçã, pepino, cenoura, espinafre, melão, tomate, laranja e uva são especialmente adequados para serem processados na juicer após serem bem higienizados.
- A juicer não é recomendada para processar frutas, verduras ou legumes duros e/ou fibrosos e muito carnudos como a cana de açúcar.
- Talos e folhas (alface, por exemplo) podem ser processados na juicer.
- 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.
- Quando preparar suco de maçã, lembre-se de que a consistência do suco depende do tipo de maçã. Quanto mais succulenta for a maçã, menos consistente será o suco. Escolha o tipo de maçã adequada para o tipo de suco que deseja.
- Se quiser processar frutas cítricas com a juicer, remova a casca e a pele devido ao seu sabor amargo.
- Frutas carnudas, como bananas, mamão papaia, abacate, figo e manga, não são adequadas para serem processadas na centrífuga, para este tipo de alimentos, adicione algum tipo de líquido no seu preparo ou use um processador de alimentos, um liquidificador ou um mixer para processá-las.

Servir

- 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.
- Se quiser um suco claro, sem camada de espuma, coloque a tampa com o separador de espuma integrado na jarra. Se quiser um suco com camada de espuma, retire a tampa com o separador de espuma da jarra.
- O suco de maçã escurece rapidamente. Para que isso não aconteça tão rápido, adicione algumas gotas de limão.
- Ao servir bebidas frias, adicione alguns cubos de gelo.

Informações nutricionais de frutas, legumes e verduras

Fruta/legumes/verduras	Vitaminas/minerais	Contagem de calorias (kilojoule)	Velocidade da juicer	Quantidade máxima
Maçãs	Ricas em vitamina C	200 g = 150 kJ (72 kcal)	alta	3,5 kg ou 2,5 L de suco
Damascos	Ricos em fibras, contêm potássio	30 g = 85 kJ (20 kcal)	baixa	2,5 kg ou 1,5 L de suco
Beterraba	Ótima fonte de ácido fólico, fibras digestivas, vitamina C e potássio	160 g = 190 kJ (45 kcal)	alta	1,5 - 2 kg ou 0,6 L-1 L de suco
Mirtilo (Blueberries)	Ricas em vitamina C	125 g = 295 kJ (70 kcal)	baixa	4 kg ou 2 L de suco
Couve-de-bruxelas	Vitamina C, B, B6, E, ácido fólico e fibras	100 g = 110 kJ (26 kcal)	baixa	3,5 kg ou 2 L de suco
Repolho	Vitamina C, B6, ácido fólico, potássio e fibras	100 g = 110 kJ (26 kcal)	alta	2,5 kg ou 1,2 L de suco
Cenouras	Vitamina A, C, B6 e fibras	120 g = 125 kJ (30 kcal)	alta	1,5 - 2 kg ou 0,6 L-1 L de suco
Aipo	Vitamina C e potássio	80 g = 55 kJ (7 kcal)	alta	1,5 kg ou 0,7 L de suco
Pepino	Ricas em vitamina C	280 g = 120 kJ (29 kcal)	baixa	4,5 kg ou 3 L de suco

Fruta/legumes/verduras	Vitaminas/minerais	Contagem de calorias (kilojoule)	Velocidade da juicer	Quantidade máxima
Erva-doce	Vitamina C e fibras	300 g = 145 kJ (35 kcal)	baixa	3,5 kg ou 2,5 L de suco
Uvas	Vitamina C, B6 e potássio	125 g = 355 kJ (85 kcal)	baixa	4 kg ou 2,5 L de suco
Quiuí	Vitamina C e potássio	100 g = 100 kJ (40 kcal)	baixa	4 kg ou 2,5 L de suco
Melão	Vitamina C, ácido fólico, fibras e vitamina A	200 g = 210 kJ (50 kcal)	baixa	5 kg ou 3 L de suco, no mínimo
Nectarina	Vitamina C, B3, potássio e fibras	180 g = 355 kJ (85 kcal)	alta	3,5 kg ou 2 L
Pêssegos	Vitamina C, B3, potássio e fibras	150 g = 205 kJ (49 kcal)	alta	3,5 kg ou 2 L
Peras	Fibras	150 g = 250 kJ (60 kcal)	alta	3,5 kg ou 2,5 L de suco
Abacaxi	Ricas em vitamina C	150 g = 245 kJ (59 kcal)	alta	3 kg ou 2 L de suco
Framboesas	Vitamina C, ferro, potássio e magnésio	125 g = 130 kJ (31 kcal)	baixa	4 kg ou 2,5 L de suco
Tomates	Vitamina C, A, E, fibras e ácido fólico	100 g = 90 kJ (22 kcal)	baixa	4 kg ou 2,5 L de suco

Dependendo dos ingredientes usados, você pode preparar até 2,5 litros de suco sem esvaziar o coletor de polpa integrado. A quantidade máxima de frutas, verduras e legumes que podem ser espremidos de uma só vez é indicada na tabela acima. Ao preparar suco de ingredientes duros, como cenouras ou beterrabas, a quantidade máxima de líquido que pode ser extraído é de 700 ml (verifique a indicação do nível na jarra de suco).

Nota: quando o coletor de polpa integrado tiver alcançado sua capacidade máxima, haverá polpa no coletor de suco, na tampa e no suco.

se você encher demais o coletor de polpa integrado, o aparelho ficará obstruído. Quando isso ocorrer, desligue o aparelho e remova a polpa do coletor de polpa integrado.

Nota: A janela de polpa ajuda você a ver quando o coletor de polpa integrado está cheio e deve ser esvaziado. Como a janela de polpa pode ficar obstruída antes que a capacidade máxima da vasilha seja atingida, verifique também o indicador de nível na jarra de suco. A probabilidade de a janela de polpa ficar obstruída é maior quando o suco for preparado com ingredientes duros, como cenouras ou beterrabas.

Receitas

Suco de laranja e cenoura

Ingredientes:

- 1 kg de cenoura
- 4 laranjas
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 1 ramo de hortelã fresco grande (decoração opcional)

1 Descasque as laranjas.

2 Processe as cenouras e laranjas na juicer.

Nota: este aparelho processa 5 kg de cenoura em aproximadamente 1 minuto (não considerando o tempo necessário para remover a polpa). Quando você tiver processado 2,5 kg de cenoura, desligue o aparelho, desconecte-o da tomada e remova a polpa do coletor integrado, da tampa e da peneira de microtrituração. Quando terminar de processar as cenouras, desligue o aparelho e deixe-o esfriar até atingir a temperatura ambiente.

3 Adicione uma colher de sopa de azeite de oliva e alguns cubos de gelo ao suco.

4 Misture bem.

5 Despeje o suco em um copo.

Dica: adicione um ramo de hortelã fresco ao seu copo como decoração opcional.

Coquetel energético

Ingredientes:

- 2 cenouras
- ½ pepino
- 12 folhas de espinafre
- 1 lima descascada
- 1 talo de aipo
- 1 maçã
- 1 tomate
- 2 colheres de sopa de mel

1 Processe todos os ingredientes na juicer, exceto o mel.

2 Ao terminar de processar os ingredientes, adicione mel ao suco e misture bem.

Limpeza e armazenamento

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 Abaixe a trava de segurança para a posição destravada (fig. 16).

3 Para manter a cozinha limpa, todas as peças removíveis (coletor de polpa integrado, coletor de suco, peneira de microtrituração e tampa) podem ser levadas para a pia de uma só vez (fig. 17).

4 Desmonte todas as peças removíveis.

5 Para tirar o bico destacável, vire-o até a posição de fluxo e retire-o do bico de coletor de suco (fig. 18).

6 Esvazie o coletor de polpa integrado.

7 Limpe todas as peças removíveis com uma esponja ou um pano umedecido em água morna com um pouco de detergente e enxágüe-as sob a torneira.

Nota: todas as peças removíveis são próprias para lava-louças. Coloque as peças removíveis de plástico na bandeja superior da lava-louças. Verifique se as peças estão distantes do elemento de aquecimento.

8 Limpe a base com um pano úmido.

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

Para guardar a aparelho

1 Coloque o fio elétrico em seu respectivo suporte, enrolando-o em volta da base.

Cuidado: Não segure o aparelho pela trava de segurança quando transportá-lo.

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. 19).

Garantia e assistência técnica

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

Substituição

Como solicitar peças

Se você precisar substituir uma peça ou quiser comprar uma peça adicional, procure seu revendedor Philips Walita ou visite www.philips.com.br. Se tiver problemas para obter as peças, entre em contato com a Central de Atendimento ao Cliente Philips Walita em seu país.

Solução 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 está equipado com um sistema de segurança que impede o funcionamento, caso as peças não estejam montadas corretamente. Desligue o aparelho e verifique se as peças foram montadas da maneira correta.

O aparelho pára de funcionar durante o uso.

A juicer está superaquecida. Desligue o aparelho e desconecte-o da tomada. Remova a polpa do coletor de polpa integrado. Deixe o aparelho esfriar. Em seguida, pressione o botão de proteção contra sobrecarga na parte inferior da base.

O aparelho diminui a velocidade durante o uso.

O coletor de polpa integrado alcançou sua capacidade máxima. Desligue o aparelho e remova a polpa do coletor de polpa integrado.

O aparelho faz muito barulho, exala um cheiro desagradável, esquenta muito, libera fumaça, etc.

É normal que um aparelho novo exale um odor desagradável ou produza um pouco de fumaça na primeira utilização. O fenômeno desaparece depois que você usa o aparelho algumas vezes.

O aparelho está entupido. Verifique se há pedaços de frutas, legumes ou verduras presos na peneira de microtrituração. Se houver, desligue o aparelho, retire o pedaço preso e reinicie o processo de extração de suco.

O aparelho pode exalar um odor desagradável ou produzir um pouco de fumaça se for usado para processar uma grande quantidade de ingredientes. Nesse caso, desligue o aparelho e deixe-o esfriar por 60 minutos. Se o problema persistir, entre em contato com a Central de Atendimento ao Cliente Philips Walita no 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 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 da base.

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 continue usando o aparelho e entre em contato com a Central de Atendimento ao Cliente Philips Walita do seu país para obter informações sobre a troca da peneira de microtrituração.

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 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 - C.X. POSTAL 311 - CNPJ(MF) 61 086 336/0144-06
FEITO NA CHINA