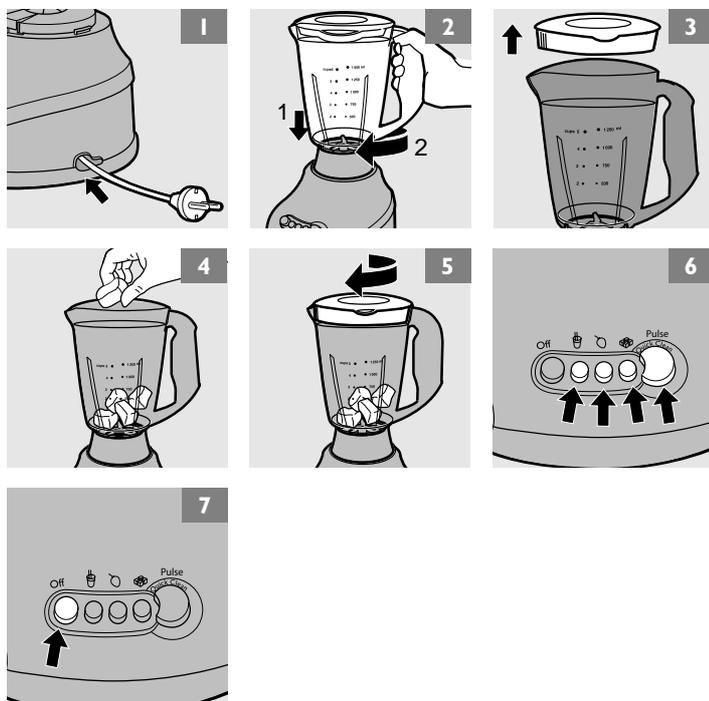


LiqFaz Copo Inquebrável

RI 1765



O conteúdo dessa publicação é de caráter exclusivamente didático e não tem fins comerciais.



WALITA

www.walita.com.br

■ Introdução

O seu novo liquidificador Walita permite o preparo das mais variadas receitas. Para garantir o melhor uso do seu novo aparelho, siga cuidadosamente as instruções a seguir:

■ Importante

- ▶ Para evitar danos verifique se a voltagem indicada no aparelho é a mesma da tomada.
- ▶ Se o cordão ou plugue danificar, este deve ser substituído somente pela Assistência Técnica Autorizada WALITA, a fim de evitar riscos de acidente.
- ▶ Mantenha todo aparelho elétrico fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso.
- ▶ Nunca deixe qualquer aparelho ligado sem supervisão.
- ▶ Você pode processar receitas quentes desde que não contenham grande quantidade de óleo ou gordura. A temperatura máxima é de 80°C.
- ▶ Nunca coloque as mãos ou objetos dentro do copo com o aparelho ligado.
- ▶ Caso seja necessário, use uma espátula para remover alimentos da parede do copo, desligando o aparelho antes.
- ▶ Nunca retire o copo com o liquidificador em funcionamento.
- ▶ Nunca utilize acessórios que não sejam da marca Walita, para não prejudicar o perfeito funcionamento do seu liquidificador e não perder a garantia.
- ▶ Caso as lâminas fiquem travadas em uso, desligue o aparelho e retire o plugue da tomada antes de retirar os ingredientes que provocaram o travamento.

■ Usando o aparelho

- 1 Caso deseje, ajuste o comprimento do cordão para uso, recolocando o excesso no porta-cordão à direita do aparelho (fig. 1).

Utilize o liquidificador para:

Liquidificar: Vitaminas, milk shakes, sucos de frutas, coquetéis, etc.

Preparos leves: massas de panquecas, maionese, etc.

Preparos pesados: molhos, sopas, etc.

Triturar: queijo parmesão, pão torrado, gelo, etc.

- 2 Encaixe o copo na base e gire-o no sentido horário até travar (fig. 2).

- 3 Abra a tampa (fig. 3).

- 4 Coloque os ingredientes no copo (fig. 4).

Para evitar respingos em receitas mais líquidas, nunca ultrapasse o volume máximo indicado (1,25 litros). Para preparos quentes ou que formem muita espuma, o volume máximo é de 1,0 litro.

- 5 Coloque a tampa, e gire-a no sentido horário para travá-la (fig. 5).

- 6 Ligue o aparelho selecionando a velocidade mais adequada para o processo (fig. 6).

Se você não tiver certeza da velocidade a ser utilizada, use a **velocidade máxima (função gelo)**. Use a função **Pulse** para preparos que necessitem de paradas frequentes.

- 7 Para desligar pressione o botão OFF/Desliga (fig. 7).

DICAS

- Gelo: Coloque os cubos um a um abrindo um pouco a tampa **com o motor em funcionamento**. Mantenha a tampa encaixada durante o processamento. Adicione o próximo cubo somente quando o anterior estiver completamente triturado.
- Para triturar alimentos como carne, coco, queijo parmesão, pão torrado, etc., corte-os em pedaços pequenos e coloque-os aos poucos, **com motor em funcionamento** (mesma maneira que o gelo).
- Triture uma porção equivalente a uma xícara por vez. Retire esta porção repetindo a operação até o término da quantidade desejada. Não utilize seu aparelho por mais de 3 minutos sem interrupção.

Se após este tempo você ainda não tiver terminado de processar sua receita, deixe seu aparelho desligado por 1 minuto antes de continuar.

- **Para grãos como por ex: café, ervilhas ou amendoim, processe no máximo o equivalente a 1 xícara por vez por 1 minuto de operação.**

- **Nunca coloque as mãos ou outro objeto no copo do aparelho enquanto estiver em funcionamento.**

LIMPEZA

- ▶ Para facilitar, limpe o aparelho, peças e acessórios, logo após sua utilização.
- ▶ Coloque no copo, água fria ou morna e detergente até o nível indicado no copo de 0,5L, encaixe a tampa e ligue por alguns segundos pressionando o botão **Quick Clean**.
- ▶ Desligue, retire o plugue da tomada e desencaixe o copo. Retire a tampa e enxague juntamente com o copo utilizando água limpa.
- ▶ Nunca use abrasivos, palha de aço, saponáceos, etc., pois eles poderão prejudicar o acabamento superficial do copo.
- ▶ Nunca lave a base, limpe-a somente com um pano úmido e não use álcool, detergente, polidores ou abrasivos.
- ▶ Nenhuma peça ou acessório deve ser lavado na máquina de lavar louças.

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 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.

PHILIPS DO BRASIL LTDA. divisão WALITA

AV. OTTO SALGADO, 250 - DISTR. INDUSTR. CLÁUDIO G. NOGUEIRA - VARGINHA MINAS
GERAIS - CEP 37066-440 - CX. POSTAL 311 - CNPJ(MF) 61 086 336/0144-06
INDÚSTRIA BRASILEIRA- MARCA REGISTRADA