

WALITA

Manual de instruções

LiqArt

LiqFaz

LiqFaz Filter

Liquidificadores

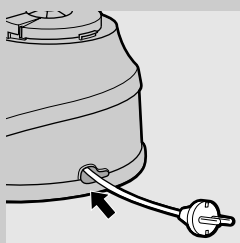


PHILIPS

Importante

- ▶ Leia as instruções e veja as ilustrações antes de usar o aparelho.
- ▶ Antes de ligar o plugue à corrente elétrica, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho é a mesma da tomada.
- ▶ Nunca utilize acessórios que não sejam da marca Walita, para não prejudicar o perfeito funcionamento do seu liquidificador e não perder a garantia.
- ▶ Se o fio ou plugue danificar, deverá ser substituído em uma Assistência Técnica Autorizada Walita.
- ▶ Não utilize o aparelho caso o fio, o plugue ou outra parte do aparelho esteja danificado.
- ▶ Não exceda as quantidades e os tempos de preparação indicados.
- ▶ Encaixe o copo sobre a base corretamente, seguindo as instruções, antes de introduzir o plugue na tomada.
- ▶ Mantenha o aparelho fora do alcance de crianças.
- ▶ Nunca mergulhe o aparelho e nem lave a base sob água corrente. Limpe utilizando somente um pano úmido.
- ▶ Nunca retire o copo com o liquidificador em funcionamento.
- ▶ Evite tocar nas lâminas afiadas. Nunca toque nas lâminas quando o aparelho estiver ligado.
- ▶ Se as lâminas ficarem presas, **DESLIGUE O APARELHO** antes de remover os ingredientes que as estão bloqueando.
- ▶ Receitas quentes podem ser processadas, desde que, contenham pouco óleo ou gordura. A temperatura máxima é de 80°C.

Preparando o aparelho para utilização



- ▶ Ajuste o comprimento do fio para uso; o restante do fio pode ficar dentro do compartimento porta-fio existente na base do aparelho.
- ▶ Lave todos os acessórios e as partes destacáveis (veja seção "Limpeza").

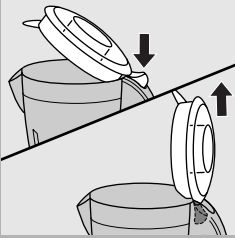
Utilização do aparelho.

Liquidificador

- Liquidificador é próprio para:
 - Misturar líquidos, exemplo: leite, temperos, sucos de frutas, sopas, shakes e batidas.
 - Misturar ingredientes suaves, exemplo: maionese e massa de bolo
 - Purê com ingredientes cozidos, exemplo: papinha de criança.



1 Encaixe o copo na base e gire-o no sentido horário até travar.



2 Abra a tampa.

A tampa pode ser desencaixada e removida do copo, para fazer a limpeza.



3 Coloque os ingredientes no copo.

Não prepare receitas que tenham grande quantidade de óleo ou gordura.

Para evitar respingos em receitas mais líquidas, nunca ultrapasse o volume máximo indicado no copo (1,5 litro). Para preparos quentes ou que formem muita espuma, o volume máximo recomendado é de 1,1 litro.



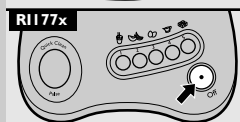
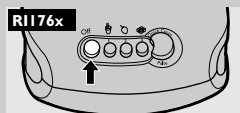
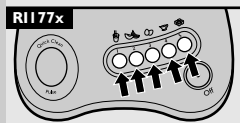
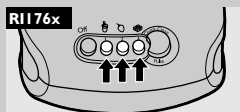
4 Fecha a tampa e monte junto a ela a sobretampa.

Para evitar que transborde, sempre monte a sobretampa à tampa antes de iniciar o processo.

► **O controle de velocidade permite que você ajuste a velocidade do aparelho para obter melhores resultados. Consulte a tabela com as recomendações de velocidades.**

Configurações RI 177x Configurações RI 176x Aplicações recomendadas.

| | | |
|---|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 1 | Fazendo achocolatado com leite e processando sucos instantâneos e batidas com álcool. |
| 2 | 1 | Processando sucos e milkshakes com frutas. |
| 3 | 3 ou 2 | Fazendo maionese |
| 4 | 3 | Processando sopas, milkshakes com frutas (exemplo: maçã) e batidas com frutas frescas |
| 4 | 3 | Fazendo diferentes tipos os molhos (exemplo: molho de tomate), pure de frutas, vegetais (exemplo: cenoura), feijão cozido e papinha de bebê. |
| 5 | 3 | Triturando cubos de gelo |
| 5 | 3 | Cortando nozes (sem casca), queijos duros, chocolate, pão seco, carne e cebola |



5 Escolha a velocidade correta e ligue o aparelho.

- ▶ Se você não tiver certeza da velocidade a ser utilizada, use a velocidade máxima.
- ▶ Use a função Pulsar para preparos que necessitem de paradas frequentes. Observação : Nos modelos LiqFaz e LiqFAz filter (RI176X), o aparelho é ligado ao pressionar um dos botões que selecionam as velocidades.

6 Para desligar o aparelho, pressione o botão Desligar.

Dicas

- ▶ Enquanto o liquidificador está sendo usado, você pode remover a sobretampa e acrescentar mais ingredientes no copo.
- ▶ Não deixe o liquidificador ligado por mais de 3 minutos seguidos. Se você não terminou de processar sua receita, desligue o aparelho por 1 minuto antes de continuar o uso.
- ▶ Corte ingredientes sólidos em pequenos pedaços antes de colocá-los dentro do copo. Coloque-os em pequenas quantidades e aos poucos ao invés de processar grandes quantidades uma única vez.
- ▶ Se você não estiver satisfeito com os resultados obtidos ao processar ingredientes sólidos, desligue o aparelho e utilize algumas vezes a função PULSAR. Outra alternativa é reduzir a quantidade de ingredientes no copo, processando pequenas quantidades por vez.
- ▶ Se você não estiver satisfeito com os resultados obtidos com ingredientes sólidos, desligue o aparelho e utilize algumas vezes a função pulsar. Se isto não ajudar, misture os ingredientes com uma espátula ou reduza a quantidade no copo e inicie o processo com pequenas quantidades.
- ▶ Para triturar cubos de gelo, remova a sobretampa e jogue os cubos de gelo dentro do copo enquanto o liquidificador estiver ligado. Mantenha a tampa encaixada no copo durante o processo.

Nunca coloque sua mão ou outro objeto no copo enquanto o liquidificador estiver ligado.

Acessórios

Espátula



Você pode usar a espátula para preparar receitas, que são difíceis de misturar:

1 Coloque os ingredientes da sua receita no copo.



2 Feche a tampa do copo e introduza a espátula pela abertura existente na tampa.

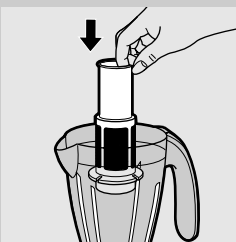
Somente utilize a espátula com a tampa do copo em posição (conforme mostra a figura ao lado).



3 Comece o processo e use a espátula quando necessário, movendo para cima e para baixo ou em círculo para obter melhor resultado.

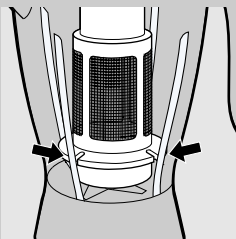
► *Você pode usar a espátula enquanto o liquidificador estiver ligado, desde que, a tampa esteja encaixada no copo e a espátula apoiada na tampa.*

Filtro

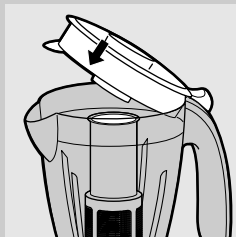


Você pode usar o acessório filtro para preparar um molho mais homogêneo ou sucos naturais. As sementes e bagaços serão coados pelo filtro.

1 Coloque o filtro no copo.



2 Certifique-se que o filtro esteja propriamente fixado o copo. As aletas no interior do copo são próprios para o perfeito encaixe do filtro.



- 3** Coloque a tampa no copo para fixar o filtro na posição correta.



- 4** Coloque os ingredientes no filtro através da abertura na tampa.

- 5** Adicione água ou outro líquido.

- 6** Coloque a sobretampa e ligue o aparelho. Escolha a mais alta velocidade e deixe o aparelho ligado por 40 segundos.



- 7** Desligue o aparelho e sem remover a tampa, retire o copo da base e sirva a bebida através do bico do copo.

- 8** Para obter ótimos resultados, volte a colocar o copo com os ingredientes restantes no aparelho e deixe funcionar durante mais alguns segundos.

- 9** Sirva o resto da bebida.

Dicas

- ▶ Quando você estiver processando grandes quantidades, nós aconselhamos não colocar todos os ingredientes no filtro de uma só vez. Comece usando pequenas quantidades, deixe o aparelho ligado por um tempo, desligue e depois acrescente novamente pequenas quantidades. Repita este procedimento enquanto processa todos os ingredientes. A quantidade de ingredientes colocada no filtro NÃO deve ultrapassar a altura da tela metálica.

▶ Para leite de soja:

- Deixe os grãos de soja de molho por 4 horas antes de processar.
- Você pode processar no máximo 75g de soja seca com no máximo 600 ml de água.

▶ Para suco de frutas e batidas:

- Adicione aproximadamente 300 ml de água (ou outro líquido para batidas) para 150g de fruta.

Limpeza

É mais fácil limpar o aparelho, suas partes destacáveis e acessórios, imediatamente após o uso.

Nenhuma peça ou acessório deve ser lavado na máquina de lavar louças.

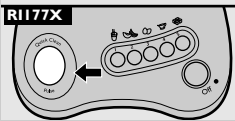
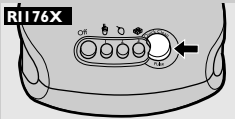
Tenha a certeza de que o aparelho esteja fora da tomada antes de limpá-lo. Não passe o motor debaixo da torneira. Somente limpe-o com um pano úmido.

Não use abrasivos, álcool, etc.

- 1** Desligue o aparelho, separe os acessórios e as partes que você tenha usado e limpe-os em água morna ensaboada.
- 2** Depois enxague as peças e acessórios em água limpa.
- 3** Limpe o copo, a tampa e o filtro em água morna ensaboada.

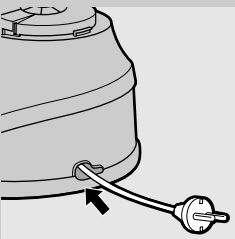
Auto limpeza do copo

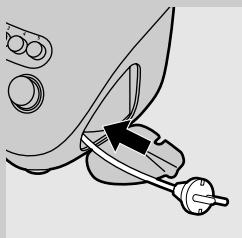
- 1** Coloque detergente ou sabão líquido dentro do copo, até o nível indicado (0,5 litro).
- 2** Monte e feche a tampa e encaixe a sobretampa.
- 3** Deixe o aparelho funcionando por alguns momentos pressionando o botão Limpar. (Quando você soltar o botão, o aparelho para de funcionar). RI 176x: apenas pressione o botão. RI 177x: selecione uma das velocidades e depois pressione o botão.
- 4** Desencaixe o copo e retire-o da base. Retire a tampa e enxague juntamente com o copo utilizando água limpa.



Armazenagem

- 1** RI 176x: Você pode guardar o excesso do fio, somente empurre-o para dentro do aparelho, através do orifício do lado direito do motor.





- ▶ RI 177x: Você pode guardar o excesso do fio, somente empurre-o para o compartimento do porta-fio.



- ▶ A sobretampa pode ser encaixada na haste da espátula e usada em conjunto ou para ser guardada juntamente com a espátula.

Meio Ambiente

- ❗ Não jogue o aparelho fora junto ao lixo de casa ao término de sua vida. Entregue-o para algum coletor ou unidade de reciclagem. Fazendo isto, você estará ajudando a preservar o meio ambiente.

Garantia e assistência técnica

Se necessitar de informações ou se tiver algum problema, por favor consulte a página da Walita em www.walita.com.br ou contacte o Centro de Informação ao Consumidor Walita (os números de telefone encontram-se no folheto de garantia).

Receitas

Não exceda o tempo recomendado de preparo.

Deixe o aparelho esfriar a temperatura ambiente depois de fazer cada receita.

Sopa de brocoli

- 50g queijo
- 250g brocoli cozido
- 2 batatas cozidas
- 2 cubos de caldo de galinha ou de legumes
- creme de leite
- uma pitada de curry
- sal
- pimenta
- noz-moscada

► *Primeiro cozinhe o brocoli e separe 3/4 da água, na qual o brocoli foi cozido. Corte o queijo. Coloque o brocoli cozido com a batata e um pouco da água no copo, e processe na velocidade máxima. Coloque o purê de brocoli e os cubos de frango ou legumes com o resto da água e ferva. Acrescente queijo e condimente a sopa com sal, pimenta, noz-moscada e creme de leite. Sirva com torradas.*

Leite de soja

- 75g de sementes secas de soja
 - 600ml de água (a temperatura ambiente)
- *Separe a porção acima e deixe por pelo menos 4 horas de molho antes do processamento.*
- *Coloque a porção acima mencionada dentro do filtro (veja montagem do filtro) e processe por no máximo 40 segundos. Retire o leite e leve- o p/ferver. Sirva quente ou gelado..*

Sopas

Não processe mais do que 2 receitas em seguida. Deixe o aparelho esfriar a temperatura ambiente antes de continuar o processo.

- 100g de carne magra
- 100g de batata
- 100g de cenoura
- 100g de mandioca
- 3 colheres de óleo
- 1 pitada de sal
- 800ml de água (quente, aproximadamente 80°C)

- ▶ *Descasque a batata, a cenoura e a mandioca. Remova o excesso de gordura e cartilagem de carne. Corte todos os ingredientes em pedaços de 2x2x2 cm e cozinhe-os. Coloque os ingredientes no copo. Adicione 800 ml de água e processe a sopa por aproximadamente 1 minuto. Sirva quente.*

Bolo de Queijo

- 4 ovos
 - 525 ml de leite
 - 75g de margarina
 - 90g de queijo parmesão cortado em cubos de 1cm
 - 440 g de açúcar
 - 290 g de fubá
 - 250 g de farinha de trigo
 - 1 colher de sopa de fermento em pó
- ▶ *Coloque os ovos, leite, a margarina, queijo parmesão e o açúcar no copo do liquidificador e bata durante 10 segundos na velocidade máxima. Com o aparelho em funcionamento adicione na seqüência, usando uma colher o fubá nos próximos 20 segundos e depois a farinha de trigo nos próximos 30 segundos e por fim o fermento em pó nos próximos 10 segundos. Desligar o aparelho e retirar o copo da base. Se necessário utilizar a espátula para homogeneizar a mistura.*
 - ▶ *Despejar a mistura em uma forma previamente untada com margarina e enfarinhada e levar ao forno que deve estar aquecido a 200°C, e deixar por cerca de 40 minutos.*

Utilizando a espátula

Quando utilizar a espátula, certifique-se que a tampa está encaixada no copo do liquidificador. Enquanto a espátula estiver encaixada corretamente a tampa, você poderá move-la em círculos ou para cima e para baixo, de forma segura.

Vitamina de kiwi e morango

- 200 g de kiwi descascado e cortado em cubos de 3x3x3 cm
 - 100 g de banana cortada em fatias de 1 cm, congelada durante 16 horas
 - 150 ml de suco de abacaxi
 - 100 g de morangos congelados
- ▶ *A banana e os morangos devem ser retirados diretamente do congelador. Adicione os ingredientes no copo, e bata até obter uma mistura homogênea.*

Smoothie de fruta

- 300ml de suco de maçã
- 70g de sorvete de abacaxi
- 175g de morango
- 90g de banana (cortada)
- 3 cubos de gelo

► *Coloque todos os ingredientes no copo. Processe até ficar homogêneo e use a espátula se necessário.*

Smoothie de Chocolate

- 240ml de água
- 4 cubos de gelo
- 140g de sorvete de creme
- 240g banana congelada (cortada)
- 2 colheres de leite em pó
- 2 colheres de chocolate

► *Coloque todos os ingredientes no copo. Processe até obter uma mistura homogênea e use a espátula se necessário.*



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