

RI 1784



WALITA



Introdução

O aparelho está equipado com uma trava de segurança interna, que impede o funcionamento se os acessórios forem montados de forma incorreta ou caso não tenham sido instalados.

Nunca utilize os acessórios para ligar ou desligar o aparelho!

Notas de Segurança

- ▶ Nunca utilize qualquer acessório ou peças de outros fabricantes que não sejam expressamente recomendados pela Walita. Caso contrário, a garantia do seu produto tornar-se-á inválida.
- ▶ Desconecte sempre o aparelho da tomada antes de iniciar a limpeza do conjunto do motor.
- ▶ Nunca deixe o aparelho funcionando sozinho.
- ▶ Mantenha o aparelho longe do alcance das crianças.
- ▶ Nunca mergulhe o motor em água ou em qualquer outro líquido, nem o lave em água corrente. Use apenas um pano úmido para a limpeza do conjunto do motor.
- ▶ Evite tocar as bordas cortantes do conjunto faça ao limpá-las. Elas são muito afiadas e você poderá cortar-se facilmente.
- ▶ Nunca coloque a mão ou qualquer objeto no copo do liquidificador com o aparelho em funcionamento.
- ▶ O motor só funciona se o copo estiver corretamente fixado na unidade motora.

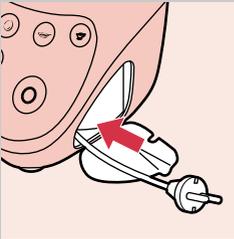
Importante

- ▶ Leia, atentamente, estas instruções de uso antes de utilizar o aparelho e guarde-as para consultas futuras.
- ▶ Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde àquela da rede local (115V, 127V ou 220-230V) antes de ligar o aparelho.
- ▶ Não use o aparelho caso o cabo de alimentação, o plugue ou outra parte esteja danificada.
- ▶ Caso o cabo de alimentação deste aparelho esteja danificado, deve ser trocado em uma Assistência Técnica Autorizada Walita para evitar situações de risco.
- ▶ Lave bem as partes que entrarão em contato com alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.
- ▶ Não exceda as quantidades e os tempos de preparo indicados na tabela.
- ▶ Não exceda o nível máximo indicado nos acessórios.
- ▶ Desligue o aparelho da tomada imediatamente após o uso, por exemplo, antes de desencaiçar o copo.
- ▶ Monte corretamente o aparelho antes de ligá-lo à tomada.
- ▶ Ao montar corretamente o copo ou outro acessório na unidade motora, você ouvirá um "clique".
- ▶ Sempre desconecte o aparelho antes de iniciar a limpeza da unidade motora.

- ▶ Caso as lâminas travem, desconecte o aparelho da tomada antes de remover os ingredientes que estejam bloqueando as lâminas.
- ▶ Aguarde o esfriamento dos ingredientes quentes antes de cortá-los ou colocá-los dentro do copo, especialmente aqueles com grande quantidade de óleo ou gordura (temperatura máxima 80° C).
- ▶ O aparelho somente poderá ser ligado se o copo do liquidificador estiver fixado corretamente ao conjunto do motor.

Preparação do aparelho para uso

Lave todos os acessórios e as partes removíveis (veja 'Limpeza') antes de usar o aparelho pela primeira vez.



- ▶ Para sua comodidade, caso deseje empurre o excesso do cabo de alimentação para dentro de seu compartimento de armazenagem, localizado no lado direito do aparelho.

Usando o aparelho

Liquidificador

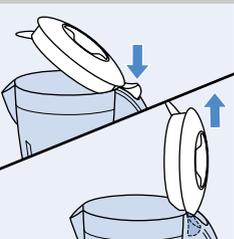


○ liquidificador serve para:

- Misturar líquidos, ex.: derivados de leite, molhos, sucos de frutas, sopas, bebidas mistas, batidas.
- Misturar massas leves, ex.: massa para fritar ou maionese.
- Amassar ingredientes cozidos, ex.: para preparar comida para bebê.

1 Monte o copo do liquidificador na unidade motora. Gire-o no mesmo sentido da seta até ouvir um clique.

2 Abra a tampa.



Somente retire a tampa (removendo-a do copo do liquidificador) para executar limpeza.



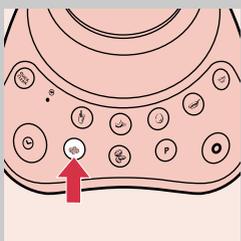
3 Coloque os ingredientes no copo.

4 Feche a tampa e encaixe a sobre-tampa.

- ▶ Para evitar derramamento, encaixe sempre a sobre-tampa antes de iniciar o processamento.
- ▶ Os diferentes botões permitem que você consiga ótimos resultados com vários ingredientes. Os ícones nos botões correspondem às velocidades apropriadas para o processamento de ingredientes específicos.

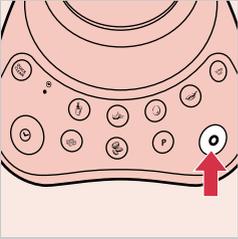
5 Veja a tabela para as funções recomendadas.

Botões	Aplicações Recomendadas
	Preparar chocolate ao leite, bater sucos, e preparar coquetéis
	Misturar frutas macias e milk shakes
	Preparar maionese
	Preparar sopas, milk shakes com frutas duras (ex.: maçãs) e coquetéis com frutas frescas
	Preparar diferentes tipos de molhos (ex.: molho de tomate), amassando frutas duras, legumes (ex.: cenouras), feijão cozido e preparar purê para bebê
	Picar cubos de gelo
	Picar nozes (sem casca), queijo, chocolate, pão seco, carne, salsa e cebolas.



6 Selecione a função desejada pressionando o botão correspondente. O aparelho ligará automaticamente.

Caso você não saiba qual botão utilizar, pressione o botão para selecionar a velocidade máxima de processamento.

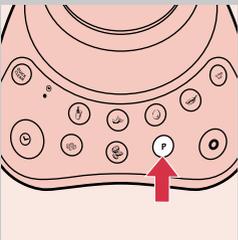


- 7 Para desligar o aparelho, pressione o botão Off (O).

Nunca ligue ou desligue o aparelho girando o copo.

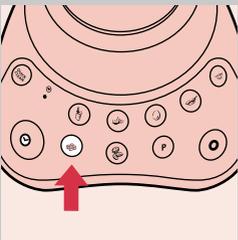
Aplicações recomendadas

Botão Pulsar



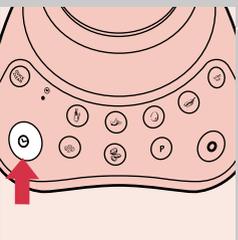
- ▶ Se você não estiver satisfeito com o resultado ao misturar ingredientes sólidos, desligue o liquidificador e pressione por algumas vezes o botão pulsar. Pressionando-se o botão pulsar, o motor gira na velocidade máxima.
- ▶ Você também pode usar a função pulsar quando o liquidificador já estiver ligado. Se você pressionar o botão pulsar ao usar a função ☞ por exemplo o aparelho começará a funcionar na velocidade mais alta. Tão logo você solte o botão pulsar, o aparelho automaticamente continua funcionando à velocidade relacionada à função ☞.

Picar gelo



- ▶ Ponha 4 a 6 cubos médios de gelo no liquidificador e pressione o botão ☞. O gelo será finamente picado em alguns segundos. Esvazie o copo antes de processar mais cubos de gelo.

Função Timer



- ▶ Durante o processamento, você poderá utilizar a função timer (T). Quando o botão do timer for pressionado, a luz piloto do timer acende e o aparelho começa a funcionar. A velocidade aumentará gradualmente até atingir a velocidade máxima. Trinta e cinco segundos após pressionar o botão timer, o aparelho se desliga automaticamente e a luz piloto se apaga.

- ▶ Você também pode utilizar o timer em conjunto com uma função particular. Por exemplo, se você pressionar o botão  após o timer funcionar por 10 segundos, o aparelho funcionará à velocidade relacionada à função pelos restantes 25 ($35 - 10 = 25$ ) segundos e se desligará automaticamente.

Se você pressionar o botão pulsar enquanto o timer estiver ligado, a luz piloto do timer se desligará após 35 segundos, mas o aparelho continuará funcionando enquanto você mantiver o botão pulsar pressionado.

Outras funções

- ▶ Se o aparelho estiver operando em uma velocidade relativa à determinada função e você pressionar o botão de outra função, o aparelho começará a operar na velocidade da nova função imediatamente.
- ▶ O aparelho deixará de funcionar tão logo o botão "Off" , seja pressionado.

Dicas

Para evitar derramamento, nunca encha o copo acima da indicação do nível máximo (1,5 litros). Ao misturar líquidos quentes, assegure-se de não colocar mais de 1,1 litros no copo.



- ▶ Você pode adicionar líquidos no copo enquanto o liquidificador estiver funcionando. Para isso, remova a sobre-tampa e despeje o líquido através do orifício.
- ▶ Não deixe o liquidificador funcionar por mais de 3 minutos sem interrupção. Caso você não tenha concluído o processamento de toda a quantidade da receita, desligue o aparelho por um minuto, antes de prosseguir.
- ▶ Você pode processar ingredientes duros e secos, tais como polpa de coco, queijo parmesão, chocolate, amendoins, amêndoas e grãos de café à velocidade máxima durante aproximadamente 1 minuto. Não processe mais de 1 xícara por vez.
- ▶ Ingredientes sólidos devem ser cortados em pedaços pequenos antes de serem colocados no liquidificador. Coloque uma série de pequenas quantidades no copo em vez de processar grandes quantidades em uma única vez.
- ▶ Se o resultado da mistura de ingredientes sólidos não estiver como desejado, mexa os ingredientes com uma espátula (**desligue o liquidificador para fazer isso!**), ou remova parte dos ingredientes do copo e processe em quantidades menores.

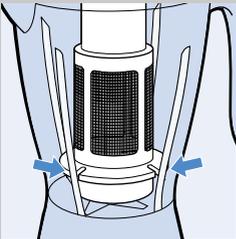
Nunca coloque seus dedos ou qualquer objeto (ex.: espátula) dentro do copo com o liquidificador funcionando.

Filtro

Você pode usar o filtro para obter molhos cremosos, sucos de frutas frescas ou coquetéis. Todas as sementes e cascas ficarão retidas no filtro.



- 1** Coloque o filtro no copo do liquidificador.



- 2** Assegure-se de ter encaixado corretamente o filtro na base do copo.



- 3** Coloque a tampa no copo de maneira a manter o filtro na posição correta.



- 4** Coloque os ingredientes no filtro, através do orifício da tampa.

- 5** Adicione água ou outro líquido.

Não encha o filtro acima da altura da peneira (parte metálica).

- 6** Coloque a sobre-tampa e ligue o aparelho. Pressione o botão  em casos de receitas leves como sucos de frutas, coquetéis e deixe o aparelho funcionar por no máximo 40 segundos.

- 7** Desligue o aparelho e sem remover a tampa retire a jarra da unidade motora e despeje o conteúdo pelo bico do copo.

- 8** Para obter um melhor resultado, coloque o copo com os ingredientes restantes de volta no aparelho e deixe-o ligado por mais alguns segundos.

- 9** Despeje o resto do conteúdo da jarra.



Dicas

Especialmente ao processar grandes quantidades, recomenda-se não colocar todos os ingredientes no filtro de uma vez. Comece com uma pequena quantidade, deixe o aparelho funcionar por alguns segundos, desligue-o, esvazie a jarra e adicione, então, mais um pouco de ingredientes. Repita este procedimento até completar o processamento de todos os ingredientes.

Para preparar leite de soja:

- Deixe os grãos de soja de molho por cerca de 4 horas antes de processar.
- Processe, no máximo, 75 g de grãos de soja (peso seco) com, no máximo 600 ml de água.
- Use a função ☺ (máxima velocidade)
- Para mais detalhes: veja o capítulo "Receitas"

Para preparar sucos de frutas ou coquetéis:

- Adicione aproximadamente 300 ml de água (ou outro líquido) a 150g de frutas.
- Use a função ☺.

Limpeza

Fica mais fácil limpar o aparelho, suas peças e acessórios imediatamente após o uso.

Nunca coloque a unidade motora sob a água.

Nunca limpe os acessórios ou as peças do aparelho na máquina de lavar louças.

Não use abrasivos, álcool, etc.

Evite tocar as lâminas, elas são muito afiadas e podem causar ferimentos.

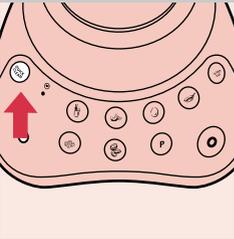
- 1** Desligue o aparelho, retirando o plugue da tomada e remova os acessórios que estavam sendo utilizados.
- 2** Lave o copo do liquidificador, a tampa, a sobre-tampa, o filtro em água morna com algum detergente.
- 3** Enxágüe-os em água corrente para remover resíduos do detergente.
- 4** Limpe o conjunto do motor com um pano úmido.
- 5** O copo do liquidificador também pode ser limpo através da função "Quick Clean" (vide abaixo).

Limpeza rápida do copo do liquidificador



1 Encha o copo do liquidificador com água morna até a metade, adicione um pouco de detergente. Não exceda este nível ao utilizar a função Quick Clean.

2 Encaixe a tampa e a sobre-tampa.



3 Pressione o botão Quick Clean e deixe o aparelho funcionar por alguns segundos. Desligue o aparelho, retire o plugue da tomada.

4 Remova o copo do liquidificador e enxágüe com água limpa.

Receitas

Não exceda os tempos de processamento recomendados. Deixe o aparelho esfriar até a temperatura ambiente após preparar cada receita.

Sopa de brócolis



- 50 g de queijo tipo "Gouda"
- 250 g de brócolis cozidos
- 2 batatas cozidas
- 2 cubos de caldo (galinha ou legumes)
- 3/4 de xícara (chá) de creme de leite.
- uma pitada de curry
- sal
- pimenta
- noz-moscada

- *Cozinhe primeiramente os brócolis e separe 750 ml do líquido de cozimento. Rale o queijo. Coloque os brócolis cozidos e uma pequena quantidade do líquido de cozimento e as batatas no copo do liquidificador e processe à velocidade máxima (botão). Ponha o purê de brócolis e os cubos de caldo no restante do líquido de cozimento e leve à fervura. Adicione o queijo e tempere a sopa com sal, pimenta, noz-moscada e o creme. Sirva com croutons*

Milkshake



- 200 ml de leite
- 30 g de banana
- 30 g de mamão
- 30 g de maçã
- 15 g de açúcar

- *Descasque as frutas e corte-as em pedaços. Primeiro adicione o leite no copo e depois adicione as frutas e o açúcar. Pressione o botão e misture por aproximadamente 30 segundos.*

Leite de soja



Esta receita só pode ser preparada com a utilização do filtro. Não processe mais de duas porções sem interrupção. Deixe o aparelho esfriar até a temperatura ambiente antes de continuar o processamento.

- 75g de grãos de soja secos
- 600ml de água

- ▶ *Deixe os grãos de soja de molho por 4 horas antes de processar na proporção acima mencionada.*
- ▶ *Coloque os grãos de soja no filtro, juntamente com os 600ml de água no copo do liquidificador.*
- ▶ *Pressione o botão de máxima velocidade  e misture por 40 segundos.*
- ▶ *Coloque o leite em uma panela.*
- ▶ *Leve o leite de soja à ferver em fogo baixo e depois adicione açúcar ou algum achocolatado a gosto.*
- ▶ *Sirva quente ou frio.*

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



