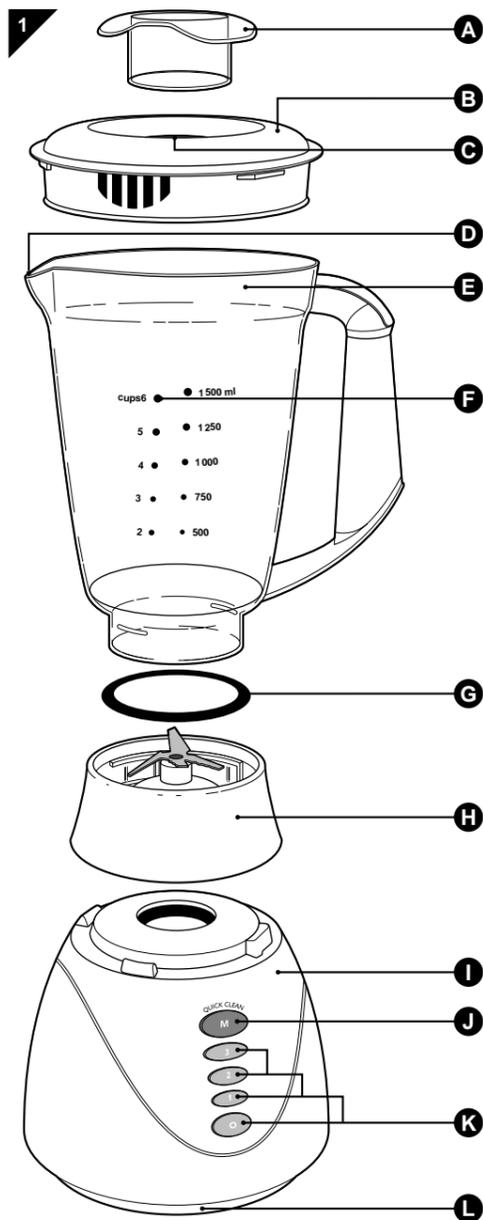


WALITA

RI 1730



 100% papel reciclado

4222 002 28361

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 37002-970 - CX. POSTAL 311 - CNPJ(MF) 61 086 336/0144-06
INDÚSTRIA BRASILEIRA - MARCA REGISTRADA

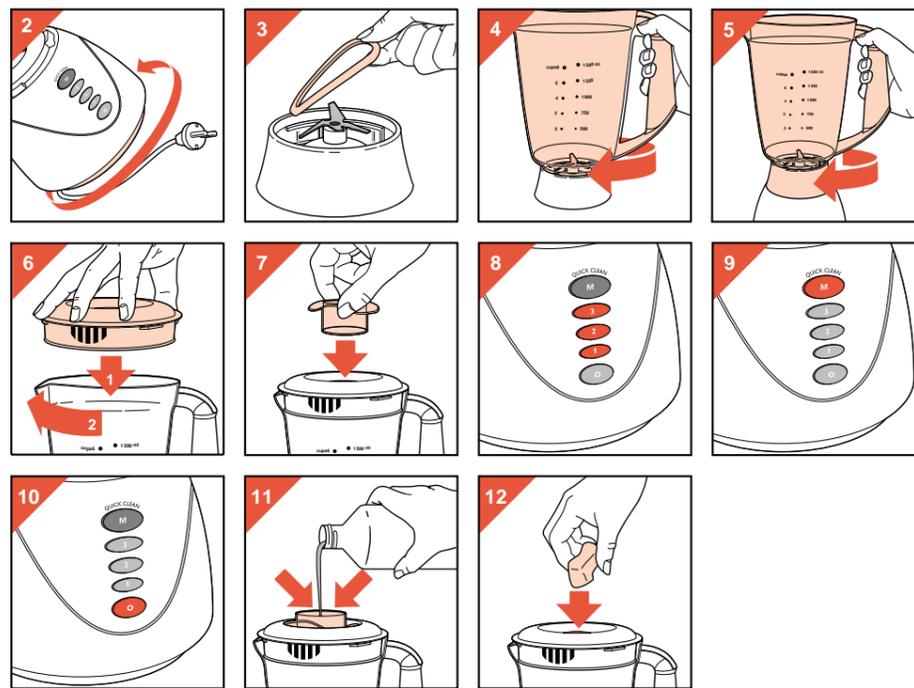


Importante

- Leia cuidadosamente as instruções e observe as ilustrações antes de utilizar o aparelho pela 1ª vez.
- Para evitar danos. Antes de ligar o aparelho, certifique-se que a voltagem nele indicada é a mesma da sua casa (110-127 V ou 220-240 V).
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que não lhe tenham sido especificamente recomendados pela Philips. Em caso de utilização de tais acessórios ou peças, a sua garantia será considerada nula.
- Para obter os melhores resultados e evitar danos na máquina, siga as instruções fornecidas quanto às quantidades máximas e mínimas recomendadas.
- Nunca retire acessórios ou peças da unidade do motor com o aparelho ligado. Primeiro retire o fio da tomada.
- Mantenha fora do alcance das crianças.
- Nunca deixe o aparelho funcionando sem a sua supervisão.
- Não utilize o aparelho cujo fio, cordão ou outros componentes estiverem danificados.
- Se o fio ficar danificado, só deverá ser substituído por uma peça de origem. Dirija-se a Assistência Técnica Autorizada mais próxima.

Liquidificador

- Não encha o copo com ingredientes cuja temperatura exceda os 80° C.
- Para evitar respingos em receitas mais líquidas, nunca ultrapasse o volume máximo indicado (1,5 litros). Antes de começar, feche a tampa e coloque a sobretampa.
- Nunca coloque a mão ou qualquer objeto dentro do copo quando o aparelho estiver ligado. Se for necessário, desligue o aparelho e use uma espátula para remover alimentos do copo.
- Antes de utilizar o liquidificador, certifique-se que a lâmina de corte está firmemente encaixada na posição correta (vide 'Utilização').
- Quando estiver processando ingredientes, verifique sempre se a tampa está na posição 'fechada'.



Descrição geral (fig. 1)

Liquidificador

- A** Sobretampa
- B** Tampa
- C** Abertura da tampa
- D** Bico
- E** Copo
- F** Indicadores de nível
- G** Anel de borracha
- H** Lâmina de corte
- I** Unidade do motor
- J** M = posição de batimento ('Moment')/Rápido Botão de limpeza
- K** Selector de velocidade
 - 3 = velocidade alta
 - 2 = velocidade normal
 - 1 = velocidade baixa
 - 0 = desligado
- L** Compartimento do fio

Porta fio

Ajuste o comprimento do fio para uso, recolocando o excesso no porta fio à direita do aparelho (fig. 2).

Sistema de segurança

O aparelho está equipado com um sistema de segurança que desativa o mecanismo se os acessórios estiverem mal colocados ou se não estiverem no seu devido lugar.

Nota: Não utilize acessórios para ligar e desligar a máquina!

Liquidificador

Utilização

- Lave todas as peças (vide 'Limpeza').
- Coloque o anel de borracha na borda interior da unidade de corte (fig. 3).
- Coloque o copo sobre a unidade de corte e rode-o na direção da seta até travar (fig. 4).
- Depois de colocar os ingredientes dentro do copo, aperte a tampa, fazendo pressão para baixo (fig. 6).
- Introduza a sobretampa na abertura da tampa (fig. 7).

Para desmontar o liquidificador, proceda de forma inversa e na direção oposta.

Seleção da velocidade

- Antes de ligar, verifique primeiro se o aparelho está ligado na tomada e se o copo está bem colocado.
- Selecione a velocidade mais adequada para os ingredientes que você vai processar (fig. 8):
 - 1** para trabalhos rápidos com ingredientes líquidos, como leite com chocolate.
 - 2** para produtos mais consistentes, misturando líquidos com ingredientes sólidos.
 - 3** para processamentos mais fortes com predominância de ingredientes sólidos.
- Se você não tiver certeza da velocidade a ser utilizada, use a velocidade máxima (i.e., a velocidade 3).
- Para operações momentâneas (repetitivas) numa velocidade selecionada, pressione e solte alternadamente o botão M "Moment" (fig. 9).
- Para desligar o aparelho, aperte o botão O "Off" (fig. 10).

Sugestões

- Coloque a sobretampa na tampa, virado para baixo, para servir de dosador (fig. 11).
- A abertura da tampa pode ser utilizada para adicionar ingredientes quando o aparelho estiver em funcionamento (fig. 12).
- Não prolongue o trabalho por mais de 3 minutos sem fazer uma pausa. Se precisar continuar o processo, desligue o aparelho durante um minuto antes de prosseguir.
- Corte a carne ou outros alimentos sólidos em pequenos pedaços antes de colocar no copo.
- Para obter melhores resultados ao processar ingredientes sólidos, coloque pequenas porções de cada vez.
- Se a mistura não se processar tão rapidamente como você pretende, desligue o aparelho e ligue o botão "Moment" algumas vezes, ou mexa os ingredientes com uma espátula (mas nunca durante o funcionamento!), ou reduza o conteúdo do copo e trabalhe pequenas quantidades de cada vez.
- Para picar gelo, coloque os cubos de gelo dentro do copo através da abertura da tampa, com o motor em funcionamento.
- Para trabalhar ingredientes líquidos e sólidos ao mesmo tempo, coloque primeiro o(s) líquido(s) no copo. Durante o funcionamento, vá adicionando os ingredientes sólidos.

Limpeza

- A limpeza da máquina, das peças e dos acessórios torna-se mais fácil se for efectuada logo após a utilização.
- Nunca lave os acessórios ou as peças na máquina da loiça.
- A unidade do motor pode ser limpa com um pano húmido. Não use abrasivos, desengordurantes, álcool, etc.

Liquidificador

- **Limpeza rápida:** monte o copo. Coloque água fria ou morna com um pouco de detergente dentro do copo.
- Coloque a tampa e a sobretampa.
- Ligue o aparelho por alguns segundos, pressionando o botão 'Quick Clean' (Botão de Limpeza Rápida) (fig. 9). Solte o botão.
- Retire o plug da tomada.
- Retire o copo e enxágüe com água limpa.
- Para uma limpeza mais cuidadosa: retire a unidade de corte e lave todas as peças separadamente.

Tenha muito cuidado com as lâminas afiadas da unidade de corte!