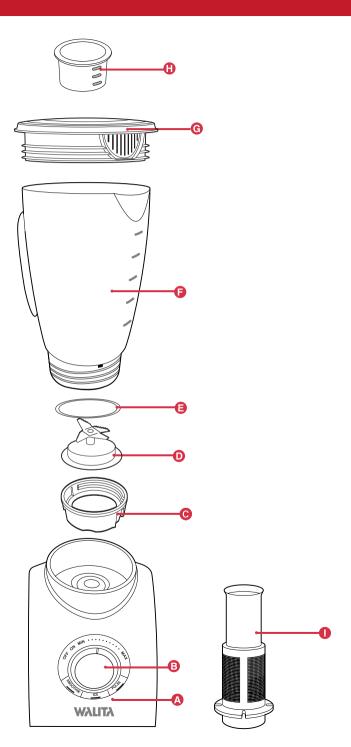
RI2094, RI2090







PORTUGUÊS 6

Descrição geral

Liquidificador

- Motor A
- Botão de controle
- Base da Jarra
- D Lâminas
- Anel de vedação
- Jarra com marcação de volume
- **G** Tampa
- Sobretampa com graduação

Filtro

- ► Apenas para mod. RI2094.
- Filtro para sementes e bagaço

Importante

Antes de usar pela primeira vez, leia estas instruções com atenção e guarde-as para uma eventual consulta futura.

Geral

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à tensão eléctrica local antes de ligar à corrente elétrica.
- Não utilize o aparelho caso o fio, o plugue ou outra parte do aparelho estiver danificada.
- Caso o cabo de alimentação deste aparelho esteja danificado, deve ser trocado em uma Assistência Técnica Autorizada Walita para evitar situações de risco.
- Antes de montar, desmontar ou ajustar qualquer um dos acessórios, desligue sempre o aparelho da corrente eléctrica.
- Nunca mergulhe o motor em água ou qualquer outro líquido, nem enxague o mesmo com a torneira. Use apenas um pano úmido para limpar o motor.
- Desligue o aparelho logo após a sua utilização.
- Mantenha o aparelho fora do alcance de crianças.
- Nunca deixe o aparelho funcionando sem vigilância.
- Não exceda o nível máximo indicado nos acessórios.
- Nunca coloque os dedos ou qualquer objeto dentro do copo com o aparelho em funcionamento.
- Se as lâminas ficarem presas, desligue o aparelho antes de retirar os ingredientes que estiverem obstruindo as lâminas.
- Desligue sempre da corrente elétrica antes de limpar o motor.
- Nunca use qualquer acessório ou peça de outros fabricantes ou que não tenham sido especificamente aconselhados pela Walita. A sua garantia será anulada se forem usados acessórios ou peças de outras origens.
- Evite tocar no lado afiado das lâminas quando estiver efetuando a limpeza. Estas são muito afiadas e podem facilmente cortar os dedos.

Liquidificador Nunca encha a jarra de ingredientes com temperatura acima de Para evitar que transborde, não coloque mais do que 1,5 litros de líquido na jarra, especialmente se estiver processando na velocidade alta. Não coloque mais do que 1,25 litros na jarra se estiver processando líquidos quentes ou ingredientes que tendem a fazer espuma. Nunca se esqueça de colocar o anel de vedação sobre a lâmina antes de montar o copo; caso contrário, poderão ocorrer vazamentos. Verifique sempre se a tampa está bem fechada e se a sobretampa foi colocada corretamente antes de ligar o aparelho. Filtro Nunca encha a jarra de ingredientes com temperatura acima de Nunca sobrecarregue o filtro. Não coloque mais de 125 gr de sementes de soja ou 150 gr de fruta no filtro ao mesmo tempo. Verifique sempre se a tampa está bem fechada e se a sobretampa foi colocada corretamente antes de ligar o aparelho. Corte a fruta em pedaços pequenos antes de colocar no filtro. Os ingredientes secos, como as sementes de soja, devem ser colocados de molho antes de os colocar no filtro. Trava de segurança Esta característica assegura que só se poderá ligar o aparelho quando os acessórios estiverem montados sobre o motor na sua posição correta. Se os acessórios estiverem mal montados, o dispositivo de segurança ficará acionado. Antes da primeira utilização Lave muito bem todas as peças que entrarão em contato com os alimentos antes de usar o aparelho pela primeira vez (vide capítulo 'Limpeza'). Utilização Botão de controle Seu liquidificador está equipado com um botão de controle especial que é iluminado quando o aparelho está em funcionamento. Pode-se regular o botão de controle para qualquer velocidade entre MIN e MAX ou, ainda melhor, usar um dos três botões de rápida

seleção: Vitamina, Gelo e Pulsar





- Se quiser usar uma velocidade entre MIN e MAX, gire o botão de controle para a posição pretendida.
- Quanto mais alta for a velocidade, mais brilhante ficará a luz do botão de controle.
- Se tiver dúvidas sobre a velocidade correta, selecione sempre a velocidade mais alta (MAX).
- Se quiser usar um dos botões de regulagem rápida, gire primeiro o botão de controle para a posição ON. Em seguida, selecione o botão pretendido.

Quando gira-se o botão de controle para a posição ON, as luzes dos botões começam a piscar.

Botão Vitamina

Use este botão para preparar deliciosas vitaminas. Quando pressionado o botão Vitamina, o liquidificador começa a bater a bebida na velocidade adequada. Para parar o processamento, volte a pressionar o botão Vitamina.

Vitaminas são bebidas espessas feitas com fruta fresca ou congelada e sucos de fruta misturados, algumas vezes com gelo, sorvete, leite ou iogurte. Consulte o capítulo 'Receitas' para alguns exemplos. Junte um pouco mais de líquido para tornar a bebida menos espessa e um pouco mais de fruta congelada ou fresca para a tornar mais espessa.

Botão Gelo

O liquidificador está equipado com uma velocidade especial para picar gelo. Quando se pressiona o botão Gelo, o aparelho começa a triturar o gelo na velocidade adequada. Para parar o processamento, volte a pressionar o botão.

O gelo pode ser picado em segundos e fica em pedaços bem finos e regulares. Por exemplo, se quiser picar 5 cubos de gelo, pressione o botão Gelo, deixe o aparelho completar 5 ciclos completos e desligue. Se quiser que o gelo fique tipo neve, rode o botão de controle para a velocidade máxima ou utilize o botão 'Pulse' durante alguns segundos. Se o gelo ainda estiver grosso, volte a pressionar o botão 'Pulse'.

Botão Pulsar

Pressione o botão Pulsar se quiser processar ingredientes por curtos períodos de tempo (toques finais para receitas). Logo que pressionar o botão Pulsar, o aparelho começa a funcionar na velocidade mais alta. Quando se solta o botão, o liquidificador para imediatamente. O botão 'Pulse' também pode ser usado quando o aparelho estiver funcionando em uma velocidade entre MIN e MAX.

Liquidificador

O liquidificador pode processar , picar e bater. Este é um aparelho que possui inumeras funções, entre elas poderá fazer sopas, molhos, batidas, sucos e vitaminas. Assim como processar legumes, frutas e carne.

Montando o liquidificador

Coloque o anel de vedação sobre a base da jarra.



2 Encaixe as lâminas na base da Jarra.



3 Rosqueie a base da Jarra á Jarra.



4 Encaixe a Jarra com sua base ao Motor.

A jarra pode ser encaixada sobre o motor em duas posições: com a alça virada para direita ou para esquerda.

5 Ligue o plugue na tomada elétrica.

Utilização do liquidificador

Coloque os ingredientes dentro da Jarra.







2 Coloque a tampa sobre a Jarra.

Feche a larra com a tampa empurrando-a com firmeza.

- Introduza a sobretampa na abertura da tampa.
- Selecione a velocidade rodando o botão de controle ou pressionando um dos botões de seleção rápida (vide seção 'Botão de controle').
- Não deixe o aparelho trabalhar mais do que 3 minutos ininterruptos.

Depois de usar

- Desligue da corrente elétrica.
- Destampe a Jarra.
- Retire a Jarra com sua base do motor.
- Desencaixe a base da jarra da Jarra.
- As peças desmontáveis devem ser lavadas imediatamente após cada utilização.

Sugestões

- Corte a carne ou outros ingredientes sólidos em pedaços pequenos antes de colocá-los na jarra.
- Não processe uma grande quantidade de ingredientes sólidos ao mesmo tempo. Para obter bons resultados, recomenda-se que se processe esses ingredientes em várias séries de processamentos.
- Para fazer suco de tomate, corte os tomates em quatro e acrescente-os pela sobretampa com as lâminas em movimento.

Sobretampa com graduação

A sobretampa com graduação pode ser utilizada para medir os ingredientes ou para preparar maionese.

► Para preparar maionese, pode ser feito um furo no centro da sobretampa - usando uma faca ou outro objeto afiado - desta forma, pode-se utilizar a sobretampa como funil e, assim, ir adicionando o óleo quando estiver fazendo a maionese. O óleo deve ser adicionado muito lentamente para se obter a consistência certa. Para preparar maionese, deixe o liquidificador trabalhar numa velocidade baixa.

 Se fizer o furo na sobretampa, esta n\u00e4o poder\u00e1 ser utilizada para outros fins

Filtro

► Apenas para mod. RI2094.

Acessório Filtro, que separa sementes e bagaço eliminando a necessidade de coar o suco ou vitamina.(vide também 'Receitas')

Nunca sobrecarregue o filtro. Não coloque mais de 125 gr de sementes de soja ou 150 gr de fruta no filtro ao mesmo tempo.

Preparação do filtro

Encaixe a Jarra com sua base sobre o motor.

A jarra pode ser montada sobre o motor em duas posições.



2 Coloque o filtro na Jarra.

Certifique-se que os vincos do filtro estão perfeitamente encaixados no interior da Jarra.

3 Verifique se o liquidificador está ligado à corrente elétrica.



Utilização do filtro

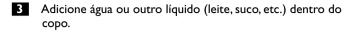
Tampe a Jarra.

Certifique-se de colocar a tampa com sua abertura do lado correto, de forma que o preparo possa ser servido sem retirar a tampa, através do bico.



2 Adicione os ingredientes no filtro.

Corte as frutas em pedaços pequenos e coloque de molho os ingredientes secos, como as sementes de soja, antes de os colocar no filtro.



- 4 Coloque a sobretampa na abertura da tampa.
- Selecione uma velocidade ou pressione um dos botões de rápida seleção (vidé seção 'Botão de controle').

Deixe o aparelho funcionando por cerca de 60 segundos.

Observação: quando processar quantidades grandes, aconselha-se que não coloque todos os ingredientes no filtro de uma só vez. Comece processando uma quantidade pequena e deixe o aparelho trabalhar durante alguns segundos. Em seguida, desligue e adicione outra pequena quantidade. Repita este procedimento até terminar de processar todos os ingredientes. Mantenha sempre a tampa na Jarra.

Depois de usar o filtro

- Desligue o aparelho e desencaixe a Jarra do motor
- Sirva a bebida pelo bico da Jarra. Certifique-se que a tampa está colocada no copo de modo que a bebida possa ser servida através da abertura da tampa.

Não retire a tampa, a sobretampa ou o filtro.

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

O filtro deve sempre ser lavado após cada utilização.

Receita

Leite de soja

Esta receita precisa do filtro.

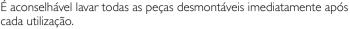
Não processe mais do que uma quantidade de cada vez. Deixe o aparelho esfriar à temperatura ambiente antes de continuar.

Ingredientes:

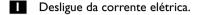
- 125 gr de sementes de soja secas
- II de água
- Ponha a soja de molho durante 4 horas antes de a processar. Deixe escorrer.
- Adicione a soja, que ficou de molho, no filtro. Adicione I litro de água na jarra e bata durante 60 segundos.
- Adicione o leite de soja em uma panela.
- Ferva o leite de soja, adicione açúcar a gosto e deixe em fogo baixo até derreter todo o acúcar. Sirva quente ou frio.

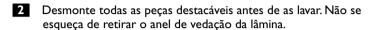


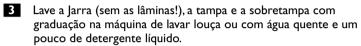
Limpeza



Evite tocar nas lâminas. As lâminas são muito afiadas!







A lâmina, o filtro e o anel de vedação não podem ser lavados na máquina!

4 Limpe o motor com um pano úmido.

Não coloque o motor embaixo da torneira. Não use produtos de limpeza abrasivos, esponjas de aço, álcool, etc. para limpar o motor.

Armazenagem

O fio pode ser enrolado em volta da base embaixo do motor.



Garantia e assistência técnica

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.

- I 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 la 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.

Receitas

Vitamina de banana 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 podem ser retirados diretamente do congelador. Adicione os ingredientes na jarra, e bata suavemente.

Mistura de frutas

- 2 nectarinas, sem caroço e cortadas em pedaços
- 125 g de framboesas congeladas
- 125 g de morangos congelados
- 125 ml de suco de laranja
- 125 ml de suco de maçã
- 7 cubos de gelo
- Adicione os pedaços de nectarina e todo o suco dentro da jarra, junte as frutas congeladas. Pressione o botão Vitamina e deixe o liquidificador funcionar durante 40 segundos.

Café gelado de baunilha

- 150 ml de água quente
- 1,5 colher de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de café instantâneo
- 200 g de sorvete de creme
- 10 cubos de gelo
- Dissolva o café e o açúcar com a água. Adicione todos os ingredientes (exceto os cubos de gelo) no liquidificador. Bata até ficar homogêneo.
 Adicione os cubos de gelo através da abertura da tampa com o motor em funcionamento.

Cocktail de Pina Colada

- 40 ml de rum da Jamaica
- 30 ml de leite de côco
- 10 ml de creme de leite para fazer chantily
- 80 ml de suco de abacaxi
- Adicione todos os ingredientes na jarra, adicione 4 cubos grandes de gelo. Deixe bater durante 30 segundos.

Reso	lucão	de ni	coble	mas

Nesolução de problemas				
Pergunta	Resposta			
Todas as peças desmontáveis são laváveis na máquina?	Não. Nunca lave o motor, as lâminas, o filtro nem o anel de vedação na máquina de lavar louça. Somente a Jarra (sem as lâminas!), a tampa e a sobretampa são laváveis na máquina.			
O aparelho não funciona. O que fazer?	Por favor, verifique se o liquidificador está ligado à corrente elétrica. Verifique também se a jarra está montada e encaixada no motor corretamente.			
O que significa a função Pulsar?	Quando se pressiona o botão Pulsar, o aparelho funciona na velocidade máxima enquanto o botão permanecer pressionado. O botão Pulsar é recomendado quando se almeja um maior controle sobre o processamento, por exemplo para picar.			
Pode-se adicionar ingredientes fervendo na jarra do liquidificador?	Não. Deve-se deixar os líquidos ou os ingredientes esfriarem até 80°C para evitar danos aos acessórios.			
Porque o motor exala um cheiro desagradável quando está funcionando?	É muito comum que um aparelho novo exale algum cheiro desagradável ou liberte alguma fumaça durante as primeiras utilizações. Este fenômeno para de acontecer após algumas utilizações do aparelho. Também é provável haver cheiros ou fumaça se utilizar o aparelho durante muito tempo. Neste caso, deverá desligar e deixar esfriar durante 60 minutos.			
O que fazer se as lâminas ou o motor ficarem travadas durante o processamento?	Desligue e utilize uma espátula para soltar os ingredientes que estiverem obstruindo as lâminas. Recomenda-se, ainda, o processamento de quantidades menores.			
O que fazer se vazar líquidos?	Desligue o liquidificador e retire os ingredientes da Jarra. Em seguida, retire a base da Jarra. Verifique se o anel de vedação está corretamente posicionado nas lâminas.			
O que fazer se o suco de fruta ou o leite de soja tiverem muita polpa ou muita casca?	Sirva a bebida através da abertura da tampa, esta possui ranhuras feito um filtro. Para evitar que a polpa e as cascas se juntem à bebida, deixe a sobretampa na tampa, verifique se a tampa e o filtro estão na posição correta e se a tampa está com sua abertura virada para o lado do bico larra.			

