



MANUAL DE SERVIÇO

INFORMAÇÕES DO PRODUTO

Voltagem	: 110V ou 220V
Consumo	: 500W
Nível de Ruído	: 85 dB(A)
Velocidade	: 2 velocidades + pulsar
Segurança	: Chave proteção para ligar
Acessórios	: 1 tigela com tampa : 1 disco emulsificador : 3 discos de ralar : 1 faca de inox : 1 faca plástica
Capacidade do Processador	: 1,2L

Utilização:

Na função de processador, o aparelho só funciona se a tampa da jarra e o copo do liquidificador ou a tampa protetora estiverem corretamente colocados.

Cuidados:

O tempo de processamento padrão para picar é de 30 a 60 segundos.

O tempo de processamento padrão para bater é de 30 a 180 segundos.

Para alimentos como chocolate e queijo é aconselhável bater pelo menor tempo possível para evitar que o alimento aqueça e fique granuloso.

Para alimentos macios use sempre velocidades baixas para evitar que fiquem como purê.

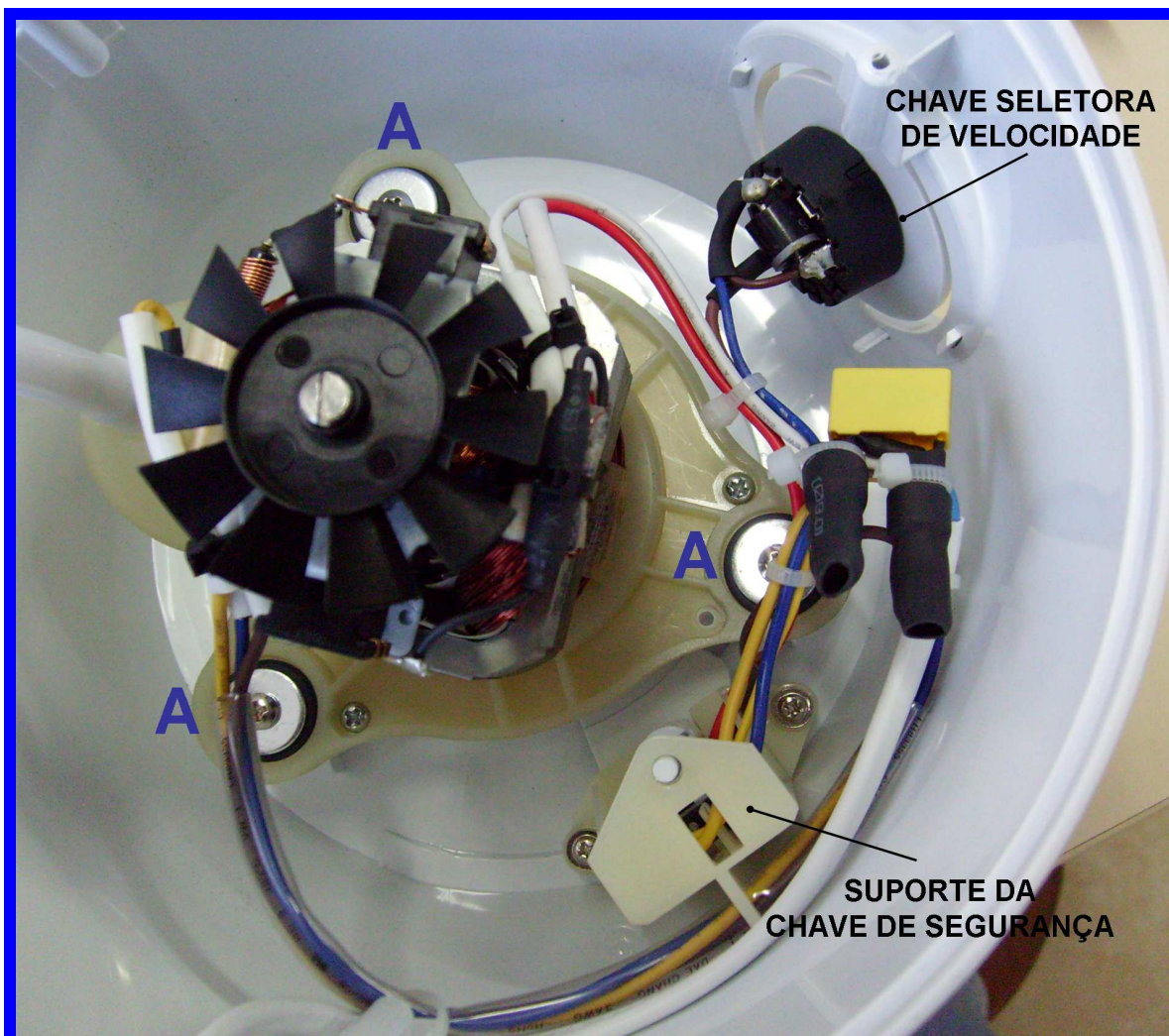
Para bater cremes, ovos e claras em neve é importante que os alimentos estejam na temperatura ambiente.

Data: 03/09/2008

INTRUÇÕES PARA REPARO

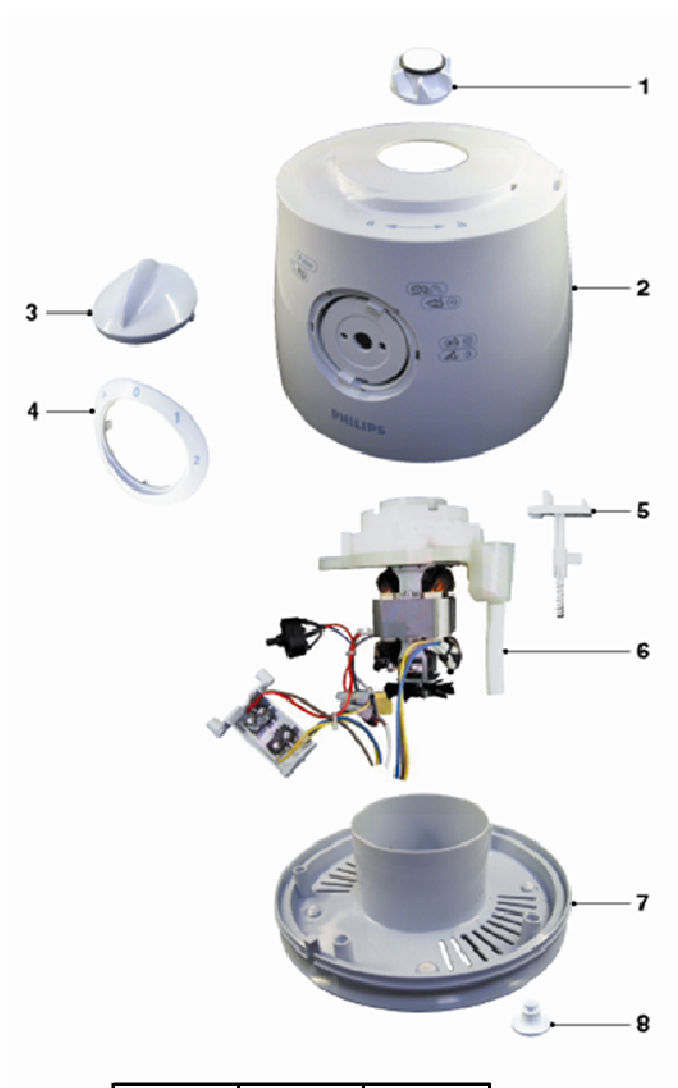
Este aparelho não necessita de ajustes e para o reparo e troca de peças faça o seguinte:

- Para ter acesso ao compartimento do motor, retire os 3 parafusos tipo philips na tampa inferior (pos. 7 da vista explodida) do gabinete (pos. 2 da vista explodida).
- Para substituir o conjunto motor com suporte (pos. 6 da vista explodida) , retire os 3 parafusos **(A)** tipo philips que fixam o conjunto ao gabinete e remova a tecla de velocidade (pos. 3 da vista explodida) e o anel ornamental (pos. 4 da vista explodida) pressionando-se as travas no lado interno do gabinete e, após isto, solte a porca de fixação da chave seletora de velocidade e o suporte da chave de segurança. **(Fig. 1)**



(Fig. 1)

Data: 03/09/2008



Posição	Código	Obs.
1	4091	
2	4092	
3	4094	
4	4095	
5	4096	
6	4097	220v
6		127v
7	4098	
8	4099	
9	4090	
10	4100	
11	4101	
12	4102	
13	4103	
14	4104	
15	4105	
16	4106	
17	4107	
18	4108	
19	4109	