

1- O que é a função autolimpeza?

Função autolimpeza tem como objetivo facilitar a limpeza do produto, deve ser utilizada logo após o preparo do alimento. Deve ser realizada de acordo com o indicado no manual do seu produto.

2 - Como utilizar o filtro?

O filtro deve ser utilizado quando se deseja processar alimentos com caroços ou algo que se misture a bebida, deve ser fixado como descrito no manual e posteriormente o alimento deve ser inserido através da tampa dosadora e por fim processado. Para servir a bebida não é necessário remover o filtro.

3 -A lâmina é removível?

Não, são fixas e não deve se tentar retirá-las.

4- Como realizar a limpeza das lâminas?

Com esponja e detergente neutro, seguindo o mesmo procedimento da jarra, descrito no manual.

5- Qual o tempo mínimo e máximo recomendável para processar os alimentos?

O liquidificador não deve ser utilizado por mais de por mais de 10 seg em regime contínuo. Espere alguns minutos antes de religá-lo. A função pulsar deve ser utilizada em rajadas.

9- Quais produtos indicados para a limpeza do aparelho?

Deve ser utilizado detergente e esponja macia.

10- Posso picar gelo?

Não, o produto não se destina a esta finalidade.

11- No caso de polpa de frutas congeladas, qual a indicação da empresa para realizar o processo, que velocidade utilizar?

A polpa deve ser partida em pedaços menores e inseridas no liquidificador juntamente com o líquido a ser processado; após fechado o copo e travada a tampa, deve-se iniciar na velocidade 1 e aumentar de forma gradual. Não Processe por mais de 10 segundos contínuos. Se preferir utilize no início rajadas rápidas.

12- É possível bater líquidos quentes no copo do liquidificador?

Não, o produto não se destina a esta finalidade.

2- Para que serve a função pulsar do processador Best Chef?

Para processar alimentos de forma rápida e em pedaços relativamente grandes. Dependendo do acessório utilizado pode fazer misturas.

3 - O processador Best Chef possui trava de segurança?

Possui, o produto só é ligado após o correto encaixe de seus componentes.

4 - Como utilizar o espremedor de frutas do processador Best Chef?

5 - Para que serve a faca em aço inox do processador Best Chef?

6 - Posso lavar os acessórios na máquina de lava-louças?

Sim, é possível, que seja levado ao lava-louça.

Como ralar e fatiar no processador Best Pro?

Selecione a lâmina de corte e adote-a ao disco, em seguida encaixe-o no eixo e posteriormente tampe e trave o produto. Salientamos que o mesmo não irá ligar até que a tampa esteja corrente afixada; liberando assim o dispositivo de segurança.

MONTAGEM BASE (VENTILAÇÃO COLUNA)

A Mallory tem seu trabalho pautado na qualidade e no constante processo de melhoria de nossos produtos. Visando facilitar o uso dos mesmos, desenvolvemos uma nova base para nossa ventilação, caso o seu modelo tenha sido adquirido antes desta melhoria, proceda com a montagem indicada abaixo:

MONTAGEM DA HASTE NA BASE / CORPO NA HASTE (fig.8) _____ VENTILAÇÃO DE COLUNA

Verifique a furação no peso da base (5A), possui 6 furos para o encaixe de parafusos. Coloque a base(16) e fixe a através de dois parafusos pequenos(12A).

Alinhe a base da haste (11A) de acordo com os 4 furos restantes, fixe com os parafuros (14A), porcas e arruelas (15A) respectivamente.

Desatarrache completamente o regulador de altura(18), encaixe a capa da base (17).

Atarrache novamente a regulador de altura (18) e regule a altura desejada para haste.

Com o base e haste ajustadas, afrouxe a borboleta de fixação (20) insira a haste até que fique firme e acoehe o a borboleta de fixação (20).

Obs.: Para a montagem das grades e hélice proceda do mesmo modo da ventilação de 30cm e40cm; fig 1 passos 1 à 4.

