



Fig.1a

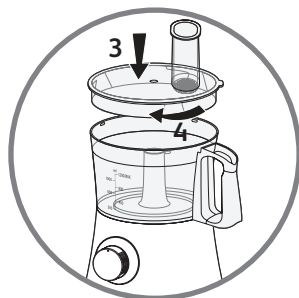


Fig.1b

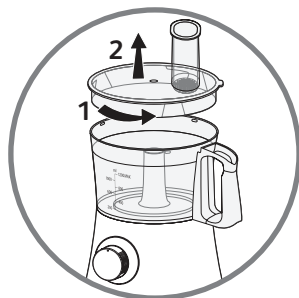


Fig.2a



Fig.2b

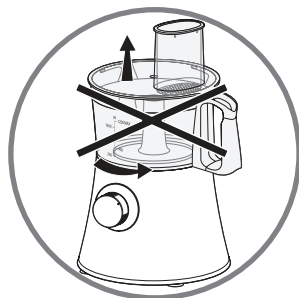


Fig.2c

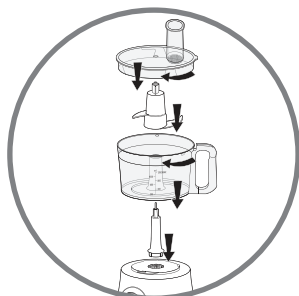


Fig.3

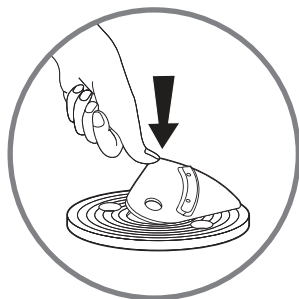


Fig.4a

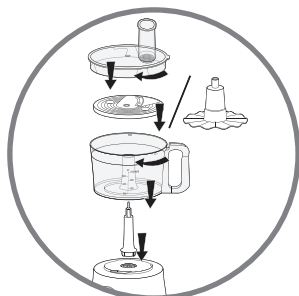


Fig.4b

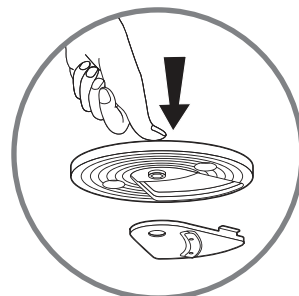


Fig.4c



Fig.5

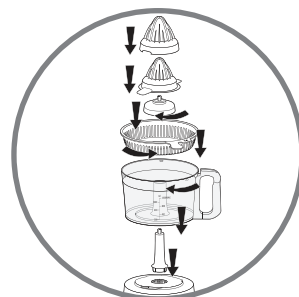


Fig.6

Os acessórios incluídos no modelo que você comprou estão indicados na etiqueta na parte lateral da embalagem.

Recomendações e advertências importantes para o manuseio deste produto:

O fabricante está atenta à qualidade dos seus produtos e se preocupa com a segurança pessoal de seus consumidores. Antes, portanto, de usar este produto pela primeira vez, leia com atenção as instruções de operação e as recomendações, e as guarde para futura referência. Elas garantem o desempenho correto do produto, a sua segurança e a segurança de terceiros.

- Antes de ligar o plugue na tomada, certifique-se de que a tensão elétrica (voltagem) é compatível com a indicada no produto (127V ou 220V). Caso a tensão elétrica (voltagem) não seja compatível, poderá provocar danos ao produto e a sua segurança pessoal.
- Este produto foi projetado e é recomendado só para uso domiciliar e numa altitude de menos de 2000 m. O uso comercial e/ou profissional provocará uma sobrecarga e danos no produto ou acidentes pessoais. Sua utilização nessas condições acarretará perda da garantia contratual.
- Nunca use o produto com as mãos molhadas, nem o submerja em água ou qualquer outro líquido, a fim de evitar choques elétricos e danos ao produto. Por se tratar de aparelho elétrico é aconselhável que o usuário evite operar o produto com os pés descalços, precavendo-se contra choques.
- Este aparelho não foi projetado para uso de pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instrução acerca do uso do aparelho por pessoa responsável pela segurança delas. Deve-se prestar atenção para que as crianças não brinquem com o aparelho.
- Desligue o plugue da tomada quando não estiver utilizando o produto ou quando for limpá-lo. Um pequeno descuido poderá, involuntariamente, ligar o aparelho e provocar acidentes.
- Não utilize o produto após uma queda ou se apresentar qualquer tipo de mau funcionamento. A queda pode ter provocado danos internos no produto que poderão afetar o seu funcionamento ou a sua segurança pessoal. Leve-o a uma Assistência Autorizada do fabricante para ser examinado antes de voltar a usá-lo.
- Nunca utilize o produto com o cordão elétrico ou o plugue danificados, a fim de evitar acidentes, como choque elétrico, curto-circuito, queimadura ou mesmo incêndios. Se o fio de força estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de assistência técnica ou por pessoas igualmente qualificadas, para evitar riscos.
- Nunca tente desmontar ou consertar o produto, por si ou por terceiros não habilitados, para evitar acidentes e para não perder a garantia contratual. Leve-o a uma Assistência Autorizada do fabricante.
- Não use o aparelho se o cabo de alimentação estiver danificado. Neste caso, ele deve ser substituído pelo fabricante, sua assistência técnica ou pessoas igualmente qualificadas, para evitar perigo.
- Nunca transporte o produto pelo cordão elétrico e não retire o plugue da tomada puxando-o pelo cordão, para não afetar o seu bom funcionamento e evitar eventuais acidentes.
- O uso de peças ou acessórios, principalmente cordão elétrico, que não sejam originais de fábrica, pode provocar acidentes pessoais, causar danos ao produto e prejudicar seu funcionamento, além de implicar na perda da garantia contratual.

- Ao ligar ou desligar o plugue da tomada, certifique-se de que os seus dedos não estão em contato com os pinos do plugue, para evitar choque elétrico.
- Não deixe o produto funcionando ou conectado à tomada enquanto estiver ausente, mesmo que seja por instantes, principalmente onde houver crianças para que acidentes sejam evitados.
- Não ligue outros aparelhos na mesma tomada, utilizando-se de benjamins ou extensões, evitando sobrecargas elétricas que podem causar danos aos componentes do produto e provocar sérios acidentes.
- As lâminas e o disco de metal são extremamente afiados, manuseie-os com cuidado. Segure sempre o conjunto de lâminas entre o indicador e o polegar ou o cabo, longe da borda de corte, tanto no manuseio como na limpeza.
- Sempre desligue o aparelho antes de remover a tampa.
- Sempre desligue o aparelho da tomada quando deixado sem vigilância e antes de montar, desmontar ou limpar.
- Tome cuidado para não derramar líquidos com mais de 40 graus no processador de alimentos ou no liquidificador.
- Não coloque o aparelho sobre mesas não uniformes e/ou mesas com textura grosseira ou fina.
- Ele não foi projetado para ser usado nas seguintes aplicações e a garantia não valerá para:
 - áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - fazendas;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
 - ambientes de tipo bed and breakfast.

Lembre-se: você pode machucar-se se usar o aparelho de modo incorreto.

- Desligue o aparelho e tire-o da tomada antes de trocar os acessórios ou de aproximar-se de peças em movimento que estejam em uso.
- Tome cuidado se líquidos quentes forem derramados no processador de alimentos ou no liquidificador, pois eles podem ser lançados para fora do aparelho devido a uma vaporização súbita.
- Para reduzir o risco de lesão, nunca coloque a lâmina do processador ou o conjunto da lâmina circular no eixo de acionamento sem o copo de processamento estar devidamente fixado.
- Não deixe o aparelho sozinho durante o uso.
- Se o aparelho cair ou for acidentalmente mergulhado em água, desligue-o imediatamente. Não coloque as mãos na água! Não use este aparelho depois que ele tenha caído ou sido mergulhado em água.
- Para reduzir o risco de danos à pessoas ou bens, nunca use este aparelho em uma posição instável.
- Não utilize este aparelho para outros usos além daqueles a que foi destinado.
- O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante pode provocar incêndio, choques elétricos ou ferimentos.
- Mantenha as mãos e os utensílios longe da movimentação das lâminas ou discos enquanto os alimentos estiverem sendo processados, para reduzir o risco de ferimentos graves à pessoas ou danos ao processador de alimentos. Pode ser usado um raspador ou espátula, mas apenas quando o processador de alimentos não estiver funcionando.
- Evite entrar em contato com partes móveis.
- Nunca ponha os alimentos com a mão. Utilize sempre o empurrador de alimentos.
- Antes de remover a tampa do copo da unidade de potência, desligue o aparelho e aguarde até que as lâminas parem completamente.

- Não utilize os dedos para raspar os alimentos do disco de descarga enquanto o aparelho estiver funcionando. Podem ocorrer lesões de tipo corte.
- Certifique-se de que a tampa esteja bem encaixada antes de usar o aparelho.
- Não se esqueça de desligar o aparelho após cada utilização do processador de alimentos. Certifique-se de que o motor esteja completamente parado antes de desmontar.
- Não coloque os dedos ou outros objetos na abertura da unidade enquanto estiver em funcionamento. Se algum alimento ficar preso na abertura, use o empurrador ou outro pedaço de fruta ou de legume para empurrá-lo para baixo. Quando esse método não for possível, desligue o motor e desmonte para remover o resto dos alimentos.
- Não tente desarmar o mecanismo de travamento da tampa.
- Nunca use o copo do liquidificador sem ingredientes ou só com ingredientes sólidos.
- Sempre coloque primeiro os ingredientes líquidos no liquidificador, antes de adicionar os ingredientes sólidos
- Não use o copo ou as tigelas (conforme o modelo) como recipientes para refrigerar, cozinhar ou esterilizar.
- Para prevenir transbordamento, não encha a tigela ou o copo acima do nível máximo (se indicado).
- Não toque em nenhuma das partes móveis (lâminas etc.).
- Não deixe que cabelos compridos, cachecóis, gravatas etc, fiquem suspensos sobre o aparelho ou seus acessórios quando algum deles estiver em uso.

Recomendações e advertências importantes para o manuseio deste produto:

- Não deixe o aparelho ligado por mais de 1 minuto e 30 segundos em cada ciclo de operação.
- Não processe o próximo ciclo de funcionamento sem interrupção. Deixe o aparelho esfriar por pelo menos 10 minutos antes de dar sequência ao processamento seguinte. Além disso, deixe o aparelho esfriar por pelo menos 2 hora após 3 ciclos de operação sucessivos.

Armazenamento

- Não guarde comida na tigela do processador de alimentos ou no copo do liquidificador. Se necessário, utilize sempre um recipiente de comida confiável para guardar alimentos.

Trava de segurança

- O aparelho só funciona quando o copo ou a tigela estiverem corretamente posicionados e travados sobre a unidade do motor.

Descrição

- | | |
|--|------------------------------------|
| a. Unidade do motor | h. Porta-lâminas de ralar e fatiar |
| a1. Seletor de velocidade | i. Copo do liquidificador |
| b. Conjunto do recipiente do processador | i1. Tampa menor |
| b1. Empurrador de alimentos | i2. Tampa maior |
| b2. Tampa | i3. Copo |
| b3. Tigela | j. Espremedor |
| c. Eixo de acionamento | j1. Cone grande |
| d. Lâmina de metal de processamento | j2. Cone pequeno |
| e. Lâmina de plástico de processamento | j3. Caixa de engrenagens |
| f. Disco emulsificador | j4. Filtro |
| g. Lâminas de ralar e fatiar | j5. Eixo do espremedor |
| g1. Cortar batatas fritas | |
| g2. Ralar | |
| g3. Fatiar | |

Primeiro uso

- Antes da primeira utilização, lave todas as partes dos acessórios em água quente com sabão (ver seção sobre limpeza). Enxágue e seque.
- Coloque a unidade motora (a) numa superfície plana, limpa e seca.
- Ligue seu aparelho.
- Para pulsar (operação intermitente): coloque o seletor de velocidade (a1) na posição pulsar, pressionando-se sucessivamente para um melhor controle de certas misturas.
- Operação Contínua: coloque o seletor de velocidade (a1) na posição 1 ou 2.
- Ao parar: coloque o seletor de velocidade (a1) na posição 0.


Os parágrafos estão numerados para corresponderem aos números das ilustrações.

1: Instalar a tigela do processador e a tampa (Fig.1) –

ACESSÓRIOS USADOS:

- conjunto do recipiente do processador (b).

INSTALAR OS ACESSÓRIOS:

- Instale a tigela (b3) na unidade motora (a).
- Trave a tigela (b3), rodando-a em sentido horário. O sinal de “▼” deve estar alinhado com o sinal de “”.
- Instale a tampa (b2) na tigela (b3). Bloqueie a tampa em sua posição correta empurrando-a para a direita da alça da tigela.

A tigela deve ser bloqueada na unidade motora (a) antes de travar a tampa (b2) na tigela (b3).

— 2: Remoção da tigela do processador e da tampa (Fig.2)

- Solte a tampa, girando-a no sentido anti-horário para desprendê-la do cabo da tigela. Você poderá, então, erguê-la e removê-la.
- Solte a tigela, girando-a no sentido horário.
- Só agora você pode erguer e retirar a tigela da unidade do motor.

3: Bater / picar (Fig.3)

ACESSÓRIOS USADOS:

- Conjunto do recipiente do processador (b).
- Pino de acionamento (c).
- Lâmina de processamento (d) e (e)

INSTALAR OS ACESSÓRIOS:

- Instale o eixo de acionamento em primeiro lugar (c), e, em seguida, instale a tigela (b3) na unidade do motor (a) e fixe-a na posição correta.
- Deslize a lâmina de processamento (d) ou (e) até o eixo de acionamento (c).
- Coloque os ingredientes na tigela.
- Instale a tampa (b2) e bloqueie-a na tigela (b3).
- Para remover o conjunto tigela-tampa, libere a tampa e, então, libere a tigela.

BATER (com lâmina de plástico de processamento):

- Coloque o seletor de velocidade (a3) na posição 2 para começar.

Você pode preparar:

- 600g de massa grossa, como, por exemplo, massa de pão branco, massa de

pastel etc., em 1 min. - 1 min 30 s.

- 500g de pão especial, como, por exemplo, pão de centeio, pão integral, pão multigrãos etc. em 1 min. - 1 min. 30s.

Você pode bater:

- 600g de misturas leves, como, por exemplo, cookies, pão de ló etc. em 1 min. - 1 min. 30s.

Você pode bater até 0,5 litro de massa de panqueca ou folhada, etc. em 1 min. - 1 min. 30s.

PICAR (com lâmina de metal de processamento):

- Coloque o seletor de velocidade (a1) na posição 2 para começar ou, para um melhor controle do processador, selecione o pulsar.

Você pode picar até 300 g. de comida em 90 s., como:

- carne crua ou cozida (desossada, sem cartilagens e cortada em cubos).
- peixe cru ou cozido (sem pele nem espinhos).
- alimentos duros: queijo, frutas secas, determinados vegetais (cenouras, aipo, etc.).
- alimentos macios: determinados vegetais (cebolas, espinafres, etc.).

PT

4: Ralar/fatiar/cortar (Fig. 4a-4c)

ACESSÓRIOS USADOS:

- Conjunto do recipiente do processador (b).
- Pino de acionamento (c).
- Lâminas para ralar e fatiar (g) (dependendo do modelo).
- Suporte das lâminas (h).

INSTALAR OS ACESSÓRIOS:

- Instale o eixo de acionamento em primeiro lugar (c), e, em seguida, instale a tigela (b3) na unidade do motor (a) e fixe-a na posição correta.
- Coloque a lâmina escolhida (g) no suporte de lâminas (h), empurre o pino de acionamento (c) o máximo possível através da lâmina (g) e bloqueie o conjunto, em seguida, acione a velocidade 1 (a1).
- Instale a tampa (b2) e bloqueie-a na tigela (b3).
- Para remover o conjunto tigela-tampa, libere a tampa e, então, libere a tigela.

DICAS:

- Introduza os alimentos no funil da tampa e empurre-os com o empurrador de alimentos (b1).
- Coloque o seletor de velocidade (a1) na posição 1 para fatiar ou na posição 2 para ralar.

5: Emulsificar (Fig. 4b)

ACESSÓRIOS USADOS:

- Conjunto do recipiente do processador (b).
- Pino de acionamento (c).
- Disco emulsificador (e).

INSTALAR OS ACESSÓRIOS:

- Instale o eixo de acionamento em primeiro lugar (c), e, em seguida, instale a tigela (b3) na unidade do motor (a) e fixe-o na posição correta.
- Insira o disco emulsificador (f) na posição correta no eixo de acionamento (c)

- Coloque os ingredientes na tigela.
- Instale a tampa (b2) e bloqueie-a na tigela (b3).
- Para remover o conjunto taça-tampa, libere a tampa e, então, libere a taça.

DICAS:


- Não use este acessório para sovar massas densas nem para misturar massas leves. Você pode preparar: maionese, molhos, claras de ovos, natas batidas, chantilly.

6: Liquidificar (Fig.5) (dependendo do modelo)

ACESSÓRIOS USADOS:

- Copo completo do liquidificador (I).

INSTALAR OS ACESSÓRIOS:

- Coloque os ingredientes dentro do copo do liquidificador (I3) abaixo da linha de nível máximo do copo.
- Coloque a tampa (I2), e bloqueie-a na posição correta no copo.
- Trave o copo do liquidificador (h) sobre a base da unidade do motor(a). o sinal de “▼” deve estar alinhado com o sinal de “”.
- Aguarde até o processador de alimentos ter parado completamente antes de remover o copo do liquidificador da unidade motora.

DICAS:

- Coloque o seletor de velocidade (a1) na posição 1 ou 2 para começar. Você pode usar a posição pulsar para controlar melhor a mistura.
- Não encha o copo do liquidificador com líquidos acima dos 40°C (104°F).
- Não use o copo do liquidificador para triturar alimentos secos (nozes, amêndoas, amendoins, etc.).
- Sempre use o copo com a tampa.
- Não use o copo do liquidificador para triturar cubos de gelo.
- Sempre adicione os ingredientes líquidos primeiro antes de adicionar ingredientes sólidos, abaixo da capacidade máxima:
 - 1 L para misturas espessas.
 - 0,8 L para misturas líquidas.
- Para adicionar ingredientes no liquidificador, retire a tampa pequena (i1) da tampa maior e adicione os ingredientes através do orifício, tomando cuidado para não encher o copo acima de sua capacidade máxima.
- Tempo máximo de funcionamento: 1min30segundos

Você pode:

- preparar caldos, compotas, vitaminas, sucos, aperitivos ou cocktails finamente liquidificados.

7: Espremedor (Fig.6a-6b)

ACESSÓRIOS USADOS:

- Cone espremedor (pequeno e grande) (j1 e j2)
- Caixa de engrenagens (j3)
- Filtro (j4)
- Eixo do cone (j5)
- Unidade do recipiente do processador (b)

INSTALAÇÃO DOS ACESSÓRIOS:

Instale o eixo do espremedor (j5) sobre a unidade do motor (a) e instale o conjunto do recipiente do processador (b), trave o filtro do espremedor (j4) com a caixa de engrenagens (j3) no sentido anti-horário na tigela (b3), coloque o cone espremedor escolhido (j1 / j2).

Uso e sugestões:

- Para usar o cone maior, ele tem de ser travado no cone pequeno.

Você pode:

- Usar o cone grande para suco de laranja e o pequeno para suco de limão (Máx. 4 unidades de laranjas ou limões à velocidade 1 em 1 min. 30s.)
- Corte previamente a laranja ou os limões em duas metades antes de espremer.
- Use a velocidade 1 para sucos de citrinos.

Limpeza

- Desligue o aparelho.
- Para facilitar a limpeza, enxágue os acessórios sempre após o uso.
- Lave e seque os acessórios.
- Encha o copo do liquidificador (i3) com água morna e algumas gotas de detergente de louça. Feche a tampa maior i2, com a tampa menor i3 no lugar. Pulse algumas vezes. Desligue o aparelho da tomada. Lave o copo.
- Não coloque a unidade motora (a) em água nem sob água corrente. Limpe-a com uma esponja umedecida.
- **As lâminas dos acessórios são bastante afiadas. Manuseie-as com cuidado.**
- Todos os acessórios podem ser colocados em lava-louças (exceto a caixa de engrenagens do espremedor de citrinos)

Armazenagem

- Não armazene seu processador de alimentos em local úmido.

Se seu aparelho não funcionar, como deverá agir?

- Se seu aparelho não funcionar, verifique:
 - se seu aparelho está corretamente ligado.
 - se todos os acessórios estão bloqueados corretamente em sua posição.
- Se seu aparelho continuar sem funcionar, contate uma assistência técnica autorizada (ver lista no manual de assistência).

Algumas receitas básicas

Massa de pão branco

375 g de farinha de trigo – 225 ml de água quente – 1 saquinho de fermento para pão – 5 g de sal (lâmina plástica de massa).

Na tigela do processador de alimentos equipada com a lâmina para processar, adicione farinha, sal e levedura.

Opere na velocidade 2 e, nos primeiros segundos, adicione água quente através do funil da tampa. Assim que a massa formar uma bola (após cerca de 1 min.) pare o processador de alimentos. Deixe a massa levantar num local quente até seu volume duplicar. Em seguida, trabalhe a massa para modelá-la e, então, coloque-a em uma forma untada

com manteiga e farinha. Deixe que levante novamente. Preaqueça o forno elétrico a 240 ° (Term. 8). Assim que o pão tiver duplicado em volume, coloque-o no forno e diminua a temperatura para 180 ° (Th.6). Deixe assar durante 30 min. Ao mesmo tempo, no forno, adicione um copo de água para ajudar a formar a côdea do pão.

Massa para pizza

150 g de farinha de trigo – 90 ml de água quente – 2 colheres de sopa de azeite – ½ saquinho de fermento de pão – sal (lâmina plástica de massa)

Na tigela do processador de alimentos equipada com a lâmina para processar, adicione farinha, sal e levedura.

Opere na velocidade 2 e, nos primeiros segundos, adicione água quente e azeite através do funil da tampa.

Assim que a massa formar uma bola (após cerca de 40 seg.), pare o processador de alimentos. Deixe a massa levantar num local quente até seu volume duplicar. Preaqueça o forno elétrico a 240 ° (Term. 8). Estenda a massa e decore: purê de tomate e cebolas, cogumelos, queijo, etc. Adicione algumas anchovas e azeitonas pretas se pretender, salpique orégano e queijo ralado e adicione algumas gotas de azeite. Coloque a pizza em uma forma untada com manteiga e farinha. Coloque-o no forno durante 15-20 min., observando enquanto assa.

Massa folhada

280 g de farinha – 140 g de manteiga amolecida – 70 ml de água – uma pitada de sal (lâmina plástica de massa)

Na tigela do processador de alimentos equipada com a lâmina para processar, adicione farinha, sal e a manteiga.

Opere na velocidade 2 durante alguns segundos e, então, adicione água quente através do funil da tampa. Deixe funcionar até a massa ter formado uma bola (1 min). Deixe repousar num local fresco durante, no mínimo, 1 hora antes de estendê-la e cozinhá-la com os ingredientes à sua escolha.

Massa para panquecas

(na tigela do processador de alimentos equipada com lâmina para processar ou no copo do liquidificador).

160 g de farinha – 1/3 l de leite – 2 ovos – ½ colher de chá de sal fino – 2 colheres de sopa de óleo – 10 g de açúcar (opcional) – Rum (dependendo de seu gosto) (lâmina plástica de massa)

Na tigela do processador de alimentos equipada com a lâmina para processar, adicione todos os ingredientes: farinha, leite, ovos, açúcar e rum. Opere na velocidade 1 durante 20 segundos, em seguida, altere para a velocidade 2 durante 45 segundos.

Bolo inglês

150g de farinha de trigo - 150g de manteiga derretida - 150g de açúcar refinado - 3 ovos inteiros - Uma e meia colher de sopa de fermento em pó - 1 pitada de sal (lâmina plástica de massa)

Adicione todos os ingredientes à tigela do processador, equipado com a lâmina de processamento. Ligue na velocidade 2 por 1 min. e 30s. Pré-aqueça o forno a 180° (term. 6). Coloque a mistura numa forma de bolo e asse por cerca de 40 min.

Bolo de especiarias

150 g de farinha de trigo - 70 g de manteiga derretida - 70 g de açúcar refinado - 3 ovos - 50 ml de leite - 2 colheres de sopa de fermento em pó - 1 colher de sopa de canela em pó - 1 colher de sopa de gengibre em pó - 1 colher de sopa de noz-moscada ralada - 1 casca de laranja ralada - 1 pitada de sal (lâmina plástica de massa)

PT

Adicione todos os ingredientes à tigela do processador equipada com a lâmina de processamento. Selecione a velocidade 2 e ligue por 50 s. Coloque numa forma e asse por cerca de no forno a 180° C (Term. 6). Sirva quente ou frio com geleia ou marmelada.

Bolo úmido de chocolate

5 ovos, 200 g de açúcar refinado, 3 colheres de sopa de farinha de trigo, 200 g de manteiga derretida, 200 g de chocolate, 3 colheres de sopa rasas de fermento em pó, 100 ml de leite (lâmina plástica de massa)

Derreta o chocolate numa chaleira dupla ou numa tigela sobre uma bacia com água fervente, com duas colheres de sopa de água. Adicione a manteiga e mexa até que a mistura esteja completamente uniforme.

Adicione o açúcar e os ovos à tigela do processador, equipado com a lâmina de processamento e ligue na velocidade 2 por 45 segundos, até a mistura ficar espumante. Sem desligar o processador, adicione o chocolate derretido, a farinha, o fermento e o leite através do tubo de alimentação. Ligue por 15 segundos. Coloque numa forma untada com manteiga e asse por cerca de 1 hora a 160° C (Term. 5/6).

Chantilly

200 ml de creme de leite fresco e muito gelado - 30 g de açúcar refinado (disco emulsificante).

A tigela deve estar muito fria, coloque-a na geladeira durante alguns minutos. Coloque o chantilly na tigela equipada com o disco emulsificador, adicione o creme de leite fresco e o açúcar refinado. Selecione a velocidade 2 e opere durante 40 seg.

Los accesorios que contiene el modelo que acaba de adquirir se muestran en el rótulo del lado del empaque.

Recomendaciones de seguridad

El fabricante tiene presente la calidad de sus productos y se preocupa por la seguridad personal de sus consumidores. Por esta razón le pedimos que antes de usar el aparato por primera vez, lea con atención las instrucciones de funcionamiento y las recomendaciones, y las conserve para futuras consultas. Estas le garantizan un desempeño correcto del aparato, su seguridad y la de los demás.

- Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez: un uso no conforme con las instrucciones de uso eximirá al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Verifique que la tensión de alimentación de su aparato sea la misma de la de su alimentación eléctrica.
- Este producto está hecho, y se recomienda, para uso doméstico solamente a una altitud por debajo de los 2000m. En caso de uso comercial, uso inadecuado o falta de cumplimiento de las instrucciones, el fabricante declina toda responsabilidad y la garantía quedará invalidada.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso seguro del aparato por una persona responsable de su seguridad. Debe vigilarse a los niños para garantizar que no juegan con el aparato.
- Desenchufe su aparato en cuanto haya terminado de usarlo (incluso en casos de corte de energía) y cuando lo limpie.
- No utilice el aparato si no está operando correctamente o si se ha dañado. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal cualificado con el fin de evitar peligros.
- Todo trabajo, fuera de la limpieza y el mantenimiento habituales por el propietario debe ser llevado a cabo por parte de un centro de servicio aprobado (consulte la lista en el manual de servicio).
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otro líquido.
- No deje el cable de alimentación al alcance de los niños.
- No coloque el cable de alimentación cerca de las piezas calientes del aparato, fuentes de calor o ángulos pronunciados ni en contacto con los mismos.
- No use el aparato si el cable de alimentación está dañado. Si así fuera, lo debe sustituir el fabricante, su agente de servicio o persona similar calificada para evitar posibles peligros (consulte la lista en el manual de servicio).
- Por su propia seguridad, utilice sólo accesorios y piezas de repuesto adaptados a su aparato y adquiridos de un centro aprobado.
- Utilice siempre los empujadores de alimentos para guiar los alimentos en los túneles; no utilice los dedos, un tenedor, una cuchara, un cuchillo u otros objetos.
- Sostenga la hoja multipropósito, el cortador del vaso de la licuadora, el mini cortador y el cortador de verduras y sus insertos con precaución: son muy afilados. Debe retirar la hoja multipropósito (d) por su dedo de arrastre (c) antes de vaciar el contenido del bol.
- Apague el aparato y desconéctelo de la alimentación antes de cambiar de accesorios o acercarse a partes que se mueven durante el uso.
- No utilice el aparato si está vacío.
- Siempre use el vaso de la licuadora con su tapa.

- Nunca llene el vaso de la licuadora con líquido hirviendo.
 - No toque las partes en movimiento; espere hasta que se hayan detenido por completo antes de retirar los accesorios.
 - No utilice los accesorios como recipiente (congelado – cocido – esterilización en caliente).
 - No utilice los accesorios en un horno microondas.
 - No permita que pelo largo, bufandas, etc. cuelguen sobre el bol y los accesorios cuando esté en operación.
 - No mueva su aparato levantando o tirando de la gaveta.
 - Para reducir el riesgo de lesiones, no coloque nunca la hoja o el conjunto de la hoja circular en el eje de transmisión sin colocar la jarra bien fijada en su lugar.
 - No deje este aparato sin vigilancia durante su uso.
 - Si el aparato cae en el agua por accidente, desenchúfelo inmediatamente. ¡No trate de sacarlo del agua! No use el aparato después de haber caído en el agua.
 - Para reducir el riesgo de lesiones a las personas, no use nunca el aparato sobre una superficie inestable.
 - No eche líquidos a una temperatura superior a 40 grados en el procesador de alimentos o batidora.
 - No coloque el aparato en superficies irregulares y/o de textura gruesa o fina.
 - El aparato no debe utilizarse para las siguientes aplicaciones y de hacerlo la garantía quedará anulada:
 - áreas de cocina del personal de comercios, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas granja;
 - por clientes de hoteles, moteles y otros tipos de entorno residencial,
 - Establecimientos de tipo “bed and breakfast”.
- Recuerde: Puede lesionarse si usa el aparato de forma incorrecta.
- Use el aparato solo para su fin.
 - El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar fuegos, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
 - Mantenga las manos y utensilios alejados de las hojas o discos en movimiento mientras procesa alimentos para evitar riesgos de lesiones corporales graves o daños al procesador de alimentos. Puede utilizar una espátula, pero solo cuando el aparato está detenido.
 - Evite todo contacto con las partes móviles.
 - No eche nunca los alimentos con la mano. Use siempre el empujador.
 - Antes de retirar la tapa de la jarra del aparato encendido, apáguelo y aguarde a que las hojas se detengan completamente.
 - No use los dedos para raspar los alimentos del disco cuando el aparato está en funcionamiento ya que podría cortarse.
 - Tenga certeza de que la tapa está bien colocada en su lugar antes de poner el aparato en funcionamiento.
 - Apague siempre el aparato después de usarlo. Compruebe que el motor se detiene totalmente antes de desarmar el aparato.
 - No introduzca los dedos o cualquier objeto en las aberturas del aparato cuando está en funcionamiento. Si los alimentos se meten por las aberturas, use el empujador o una pieza de fruta o verdura para empujarlos hacia abajo. Cuando esto no sea posible, apague el motor y desarme el aparato para retirar los restos de alimentos.
 - No trate de modificar la tapa del mecanismo de traba.
 - No use nunca la jarra de la batidora sin ingredientes o solo con ingredientes sólidos.

- Eche siempre en la jarra de la batidora los ingredientes líquidos primero, antes de agregar los ingredientes sólidos.
- No use la jarra o cuenco (según modelo) como recipiente para congelar, cocinar o esterilizar.
- Para evitar derrames, no llene el cuenco o jarra por encima del nivel máximo (si estuviera indicado).
- No toque ninguna de las partes móviles (cuchillas, etc.).
- Evite que el cabello largo, fulares, corbatas, etc. cuelguen sobre el aparato o sus accesorios cuando estén en funcionamiento.

Recomendaciones importantes y advertencias relacionadas con la manipulación de este producto:

- No haga funcionar el aparato por más de 1 minuto y 30 segundos por ciclo de operación.
- No pase al siguiente ciclo sin interrupción. Deje enfriar el aparato durante al menos 10 minutos antes de seguir procesando alimentos. Además, deje enfriar el aparato durante al menos 2 hora después de 3 ciclos sucesivos de funcionamiento.

Almacenamiento

- No guarde alimentos en el bol del aparato o en su jarra. Si es necesario, use un recipiente de plástico para alimentos.

Bloqueo de seguridad

- El aparato solo funciona cuando la jarra o cuenco están correctamente colocados y bloqueados en la unidad del motor.

Descripción

- | | |
|---|--|
| a. Base del motor | h. Soporte de las hojas de cortado y rallado |
| a1. Selector de velocidad | i. Licuadora |
| b. Conjunto del recipiente del procesador | i1. Tazón pequeño |
| b1. Empujador | i2. Tapa |
| b2. Tapa | i3. Jarra |
| b3. Bol | j. Exprimidor |
| c. Eje de transmisión | j1. Cono grande |
| d. Cuchilla procesadora de metal | j2. Cono pequeño |
| e. Cuchilla procesadora de plástico | j3. Caja de engranajes |
| f. Disco emulsionante | j4. Filtro |
| g. Hojas de cortado y rallado | j5. Eje del exprimidor |
| g1. Cortar papas a la francesa | |
| g2. Rallar | |
| g3. Rebanar | |

Primer uso

- Antes del primer uso, lave todas las partes de los accesorios con agua caliente y jabón (consulte el párrafo sobre limpieza). Enjuague y seque.
- Ponga unidad del motor (A) sobre una superficie plana, limpia y seca.
- Enchufe el aparato.
- Pulsar (funcionamiento intermitente): coloque el selector de velocidad (a1) en posición de pulse, presionándolo sucesivamente para controlar mejor el procesamiento de ciertas mezclas.


- Funcionamiento continuado: coloque el selector de velocidad (a1) en la posición 1 o 2.
 - Detener: coloque el selector de velocidad (a1) en la posición 0.
- Los párrafos están numerados para coincidir con la numeración de la ilustración

1: Ajuste del bol y la tapa de picado (Fig.1)

ACCESORIOS USADOS:

- Conjunto del bol (b).

AJUSTE DE LOS ACCESORIOS:

- Ajuste el bol (b3) en la unidad del motor (a)
- Fije el bol (b3) girándolo en sentido horario. La señal de “▼” quedará en línea con la señal de “”.
- Coloque la tapa (b2) en el bol (b3). Fije la tapa en su posición correcta presionándola en sentido horario en relación al mango del cuenco.

Se debe asegurar al bol en la unidad del motor (a) antes de asegurar la tapa (b2) en el bol (b3).

2: Retiro del bol y la tapa de picado (Fig.2)

- Afloje la tapa girándola en sentido antihorario para sacarla del mango del bol. A continuación, puede levantarla y retirarla.
- Afloje el bol girándolo en sentido antihorario.
- Solo ahora puede levantar y retirar el bol de la base del motor.

3: Picar / bater (Fig.3)

ACCESORIOS USADOS:

- Conjunto del bol (b).
- Dedo de arrastre (c)
- Hoja multipropósito (d) y (e).

AJUSTE DE LOS ACCESORIOS:

- Instale el eje de transmisión primero (c), luego coloque el bol (b3) en la base del motor (a) y fijelo en su posición correcta.
- Coloque las hojas procesadoras (d) o (e) en el eje de transmisión (c).
- Coloque los ingredientes en el bol.
- Ajuste la tapa (b2) y asegúrela en el bol (b3).
- Para retirar el conjunto bol-tapa: libere la tapa y libere luego el bol.

BATER (con cuchilla procesadora de plástico)

- Gire el selector de velocidad (a1) a la posición 2 para empezar.

Puede preparar:

- 600g de masa gruesa: masa blanca para pan, masa para torta, etc. en 1 min – 1 min 30 s.
- 500g de pan especial: pan de centeno, pan de grano entero, pan multigrano, etc. en 1 min - 1 min 30 s.

Puede bater:

- 600g de mezclas ligeras: galletas, bizcochos, etc. en 1 min - 1 min 30 sec

Puede bater hasta 0,5 litro de masa para hotcakes o waffles, etc. en 1 min - 1 min 30 sec.

PICAR (con cuchilla procesadora cuchilla de metal):

- Gire el selector de velocidad (a1) a la posición 2 para empezar o, para controlar mejor el picado, elija la posición de pulsos.

Puede picar hasta 300g de alimentos en 90 s, como por ejemplo:

- carne cruda o cocida (sin huesos, sin cartilago y cortada en cubos).
- pescado crudo y cocido (sin piel ni espinas).
- alimentos duros: queso, frutos secos, algunas verduras (zanahorias, apio, etc.).
- alimentos blandos: algunas verduras (cebollas, espinaca, etc.).

4: Rallar / rebanar / cortar (Fig. 4a-4c)**ACCESORIOS USADOS:**

- Conjunto del bol (b).
- Dedo de arrastre (c)
- Inserto adecuado (g) (dependiendo del modelo).
- Sostén del inserto (h).

AJUSTE DE LOS ACCESORIOS:

- Instale el eje de transmisión primero (c), luego coloque el bol (b3) en la base del motor (a) y fíjelo en su posición correcta.
- Ajuste el inserto elegido (g) en el sostén de inserto (h), empuje el dedo de arrastre (c) todo lo que sea posible a través del inserto (g) y asegure el conjunto, luego ajústelo en la unidad del motor (a1).
- Ajuste la tapa (b2) y asegúrela en el bol (b3).
- Para retirar el conjunto bol-tapa: libere la tapa y libere luego el bol.

COMIENZO Y CONSEJOS:

- Inserte el alimento en el túnel de la tapa y guíelo con el empujador de alimentos (b1).
- Gire el selector de velocidad (a1) a la posición 1 para cortar o la posición 2 para rallar.

5: Emulsionar (Fig. 4b)**ACCESORIOS USADOS:**

- Conjunto del bol (b).
- Dedo de arrastre (c)
- Disco emulsionante (e)

AJUSTE DE LOS ACCESORIOS:

- Instale el eje de transmisión primero (c), luego coloque el bol (b3) en la base del motor (a) y fíjelo en su posición correcta.
- Fije el disco emulsionante (f) en su posición correcta en el eje de transmisión (c).
- Coloque los ingredientes en el bol.
- Ajuste la tapa (b2) y asegúrela en el bol (b3).
- Para retirar el conjunto bol-tapa: libere la tapa y libere luego el bol.

COMIENZO Y CONSEJOS:


- No use este accesorio para amasar masa pesada ni para mezclar masa liviana. Puede preparar: mayonesa, aderezos, salsas, claras de huevo nata batida.

6: Licuadora (Fig.5) (dependiendo del modelo)

ACCESORIOS USADOS:

- Jarra de la licuadora armada (i)

AJUSTE DE LOS ACCESORIOS:

- Colocar los ingredientes dentro de la jarra de la licuadora (j3) por debajo de la línea de nivel máximo en la jarra.
- Ajustar la tapa (i2) ajustarla en su lugar en la jarra.
- Trabe la jarra de la batidora (h) en la base del motor (a). La señal de la “▼” quedará en línea con la señal de “”.
- Espere a que la procesadora de alimentos se haya detenido por completo antes de retirar la jarra de la unidad del motor.

COMIENZO Y CONSEJOS:

- Gire el selector de velocidad (a1) a la posición 1 o 2 para empezar. Puede usar la posición de pulso para controlar mejor la mezcla.
- Nunca llene el vaso de la licuadora con líquido a más de 40°C (104°F).
- No use la jarra de la licuadora para moler alimentos secos (nueces, almendras, maní, etc.).
- Siempre use el bol de la batidora con su tapa.
- No use la jarra de la licuadora para moler cubos de hielo.
- Siempre vuelque los ingredientes líquidos primero en la jarra antes de agregar los ingredientes sólidos y siempre por debajo de la capacidad máxima:
 - 1 L de mezclas densas.
 - 0,8 L de mezclas líquidas.
- Para agregar ingredientes a la batidora, retire el tazón pequeño (i1) de la tapa y eche los ingredientes a través de la abertura, sin llenar la jarra más allá de su nivel máximo.
- Tiempo máximo de funcionamiento: 1 minuto y 30 segundos

Puede:

- prepare caldos, cremas, frutas cocidas, milk-shakes, batidos de frutas, cocktails finamente licuados.

7: Exprimidor (Fig. 6a-6b)

ACCESORIOS NECESARIOS:

- Cono para exprimidor (grande y pequeño) (j1 and j2)
- Caja de engranajes (j3)
- Filtro (j4)
- Eje del exprimidor de cítricos (j5)
- Conjunto del recipiente del procesador (b)

INSTALACIÓN DE ACCESORIOS:

Instale el eje del exprimidor (j5) en la base del motor (a) y coloque el conjunto del recipiente del procesador (b), trabe el filtro del exprimidor (j4) con la caja de engranajes (j3) girándolo en sentido antihorario en el bol (b3) y coloque el cono del exprimidor deseado (j1 / j2)

Uso y consejos:

- El cono grande debe quedar trabado sobre el pequeño

Puede:

- Usar el cono grande para hacer jugo de naranja y el pequeño para hacer jugo de limón. (Un máximo de 4 naranjas o limones a velocidad 1 en 1 min 30 s.
- Corte las naranjas o limones por la mitad antes de sacarles el jugo.
- Use la velocidad 1 para hacer jugos cítricos.

Limpieza

- Desenchufe el aparato.
- Para realizar la limpieza más fácilmente, limpie los accesorios cada vez después de usarla.
- Lavar y secar los accesorios: se los puede lavar en lavavajillas.
- Vuelque agua caliente con algunas gotas de líquido lavador en la jarra de la licuadora (i3) Cierre la tapa (i2) con la tapa de medición (i3) ajustada. Oprima el botón de pulso un par de veces. Desconecte el aparato. Enjuague la jarra.
- No sumerja la unidad del motor (a) en agua ni colóquela bajo el grifo abierto. Únicamente pase una esponja húmeda.
- **Las hojas de los accesorios son muy afiladas. ¡Manipúlelas con cuidado!**
- Todos los accesorios son aptos para lavar en lavavajillas (excepto la caja de engranajes del exprimidor de cítricos)

Almacenaje

- No almacene su procesadora de alimentos en un lugar húmedo.

Si su aparato no funciona, ¿qué debe hacer?

- Si el aparato no funciona, verifique:
 - que el aparato esté correctamente enchufado.
 - que cada accesorio esté ajustado correctamente en su lugar.
- Si aun así el aparato no funciona, póngase en contacto con un centro de servicio aprobado (consulte la lista en el manual de servicio).

Eliminación de los materiales de empaque y el aparato

- El empaque contiene solamente materiales que no son nocivos para el ambiente y que se pueden eliminar de acuerdo con los estándares de reciclado.

Para eliminar su aparato, contacte al departamento correspondiente de su municipio local.

Eliminación de productos electrónicos o eléctricos**¡Ayude a proteger el medio ambiente!**

- ① Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.
- ➡ Llévelos a un centro de recolección de basura para su procesamiento.

Algunas recetas básicas

Masa para pan blanco

375 g de harina para preparar pan blanco – 225 ml de agua caliente – 1 sobre de levadura de cerveza – 5 g de sal (cuchilla de plástico para masa).

En el bol de la procesadora de alimentos equipada con la hoja multipropósito, agregue la harina, la sal y la levadura.

Opere a velocidad 2 y los primeros segundos agregue el agua caliente a través del túnel de la tapa. En cuanto la masa forme un bollo (después de unos 1 minutos) detenga la procesadora de los alimentos. Deje que la masa leve en un lugar tibio hasta que duplique su volumen. Luego trabájela para darle forma y colóquela sobre una placa para horno enmantecada y enharinada. Vuelva a dejar que se leve. Precaliente el horno a 240°. En cuanto el pan haya duplicado su volumen colóquelo en el horno y reduzca la temperatura a 180°. Deje cocinar por 30 minutos. Al mismo tiempo, en el horno, agregue un vaso de agua para ayudar a formar la corteza en el pan.

Masa para pizza

150 g de harina para preparar pan blanco – 90 ml de agua caliente – 2 cucharaditas de aceite de oliva – ½ sobre de levadura de cerveza – sal (cuchilla de plástico para masa).

En el bol de la procesadora de alimentos equipada con la hoja multipropósito, agregue la harina, la sal y la levadura.

Opere a velocidad 2 y los primeros segundos agregue el agua caliente y el aceite de oliva a través del túnel de la tapa.

En cuanto la masa forme un bollo (después de unos 40 segundos) detenga la procesadora de los alimentos. Deje que la masa leve en un lugar tibio hasta que duplique su volumen.

Precaliente el horno a 240°. Amase la masa y agregue la guarnición: puré de tomates y cebollas, hongos, jamón, mozzarella, etc. Agregue algunas anchoas y aceitunas negras, si lo desea, rocíe con un poco de orégano y ralle queso y vuelque unas gotas de aceite de oliva. Coloque la pizza en su placa para horno enmantecada y enharinada. Coloque en el horno por 15 a 20 minutos observando mientras se cocina.

Pasta quebradiza

280 g de harina – 140 g de manteca ablandada – 70 ml de agua – una pizca de sal (cuchilla de plástico para masa).

En el bol de la procesadora de alimentos equipada con la hoja multipropósito, agregue la harina, la sal y la manteca.

Opere a velocidad 2 por unos segundos agregar el agua caliente a través del túnel de la tapa. Permita que funcione hasta que la masa forme un bollo (1 minutos). Déjela descansar en un lugar fresco durante no menos de 1 hora antes de amasarla y cocínala con los ingredientes de su elección.

Pasta para panqueques

(En el bol de la procesadora de alimentos equipada con la hoja multipropósito o en la jarra de la licuadora).

160 g de harina – 1/3 litro de leche – ½ cucharadita de sal fina – 2 cucharadas de aceite – 10 g de azúcar (opcional) – Ron (según su gusto) – 2 huevos (cuchilla de plástico para masa).

En el bol de la procesadora de alimentos equipada con la hoja multipropósito, agregar todos los ingredientes: harina, leche, huevos, azúcar y ron. Opere a velocidad 1 durante 20 segundos y luego cambie a velocidad 2 durante 45 segundos.

Panqué

150 g harina normal - 150 g de mantequilla reblandecida - 150 g de azúcar refinado - 3 huevos enteros - 1 ½ cucharada de polvos de hornear – 1 pellizco de sal (cuchilla de plástico para masa).

Eche todos los ingredientes en el cuenco del aparato habiendo colocado previamente la cuchilla. Hágalo funcionar a velocidad 2 durante 1 minuto y 30 s. Precaliente el horno a 180° (Term. 6). Coloque la mezcla en una lata para horno y cuézala durante unos 40 min.

Pastel de especias

150 g de harina normal - 70 g de mantequilla reblandecida - 70 g de azúcar refinado - 3 huevos - 50 ml de leche - 2 cucharadas de polvos de hornear – 1 cucharada de canela en polvo – 1 cucharada de jengibre en polvo – 1 cucharada de nuez moscada rallada – 1 cáscara de naranja rallada – 1 pellizco de sal (cuchilla de plástico para masa).

Agregue todos los ingredientes al cuenco del aparato habiendo colocado la cuchilla previamente. Seleccione la velocidad 2 y hágalo funcionar durante 50s. Coloque la mezcla en la lata de hornear y cuézala durante unos 50 min en el horno a 180° C (Term. 6). Servir caliente o frío con confitura o mermelada.

Pastel de chocolate

2 huevos, 200g de azúcar refinado, 3 cucharadas de harina, 200g de mantequilla derretida - 200g de chocolate, 3 cucharaditas rasas de polvos de hornear, 100ml de leche (cuchilla de plástico para masa).

Derrita el chocolate al baño maría o en un cuenco sobre una cazuela con agua hirviendo, con 2 cucharadas de agua. Eche la mantequilla y remueva hasta que esté todo bien mezclado. Eche el azúcar y los huevos al cuenco del aparato habiendo colocado previamente la cuchilla y hágalo funcionar a velocidad 2 durante 45 segundos hasta que la mezcla quede espumosa. Sin detener el aparato, eche el chocolate derretido, la harina, el polvo de hornear y la leche a través del tubo de alimentación. Hágalo funcionar durante 15 segundos. Colóquela en un molde engrasado con mantequilla y cuézala en el horno durante 1 hora a 160°C (Term. 5/6).

Nata batida (crema chantilly)

200 ml de nata fresca, debe estar fría – 30 g de azúcar glas (disco emulsionador).

El bol debe estar muy frío, colóquelo en el refrigerador por unos minutos.

En el bol equipado con el disco emulsionante, agregue la nata fresca y el azúcar glas.

Seleccione la velocidad 2 y opere durante 50 segundos.

Mayonesa

1 yema de huevo – 1 cucharada de mostaza – 1 cucharada de vinagre – ½ litro de aceite, sal y pimienta (disco emulsionador).

En el bol equipado con el disco emulsionante, agregue todos los ingredientes, con excepción del aceite. Seleccione la velocidad 2, opere durante 1 minuto y 40 segundos, detenga la procesadora, agregue el aceite muy lentamente a través del túnel de la tapa. Cuando la mayonesa está firme toma un color pálido. Atención: para hacer una mayonesa buena, los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

Nota: mantenga en el refrigerador e ingiera dentro de las siguientes 24 horas.

ES

PT p. 1 - 9

ES p. 10 - 19