



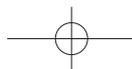
P LEIA ATENTAMENTE AS PRESENTES INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O APARELHO

ADVERTÊNCIAS GERAIS

- Depois de retirar a embalagem, verifique a integridade do produto. Em caso de dúvida, não utilize o aparelho e contacte apenas pessoal qualificado.
 - O saco de plástico que envolve o produto não deverá ser deixado ao alcance das crianças, pois constitui uma potencial fonte de perigo.
 - Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho solicite a um técnico qualificado a substituição da tomada por uma outra de tipo adequado. O uso de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões não é aconselhável.
 - Se for realmente necessário, utilize apenas adaptadores simples ou múltiplos e extensões que estejam em conformidade com as normas de segurança vigentes e certifique-se de que o limite de potência assinalado no adaptador e/ou extensão não é ultrapassado.
 - Os modelos equipados com tomada de ligação à terra devem ser ligados a um circuito eficaz de ligação à terra, conforme previsto pelas normas de segurança eléctrica vigentes.
 - Se o aparelho deixar de funcionar, contacte apenas um centro de assistência técnica autorizado.
 - O aparelho destina-se apenas ao uso para o qual foi expressamente concebido.
 - Qualquer outra utilização deverá ser considerada imprópria e, por isso, perigosa. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais danos resultantes de uma utilização imprópria, errónea e irresponsável e/ou de reparações efectuadas por pessoal não qualificado.
 - Certifique-se de que não estão mãos, cabelos, peças de roupa e utensílios de cozinha dentro do recipiente antes de ligar o aparelho. As lâminas são cortantes: manuseie-as com a devida cautela.
 - Verifique se a tensão de rede corresponde à indicada na chapa de características do aparelho:
- **NÃO accione a centrifugadora vazia.**
 - Não toque no aparelho com as mãos molhadas ou húmidas.
 - Não use o aparelho descalço ou com os pés molhados.
 - Não puxe pelo cabo de alimentação ao retirar a ficha da tomada.
 - Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo, etc.).
 - Não permita que o aparelho seja usado por crianças ou pessoas incapazes sem vigilância.
 - Não deixe as crianças brincarem com o aparelho.
 - Retire a ficha da tomada de alimentação quando não estiver a utilizar o aparelho.
 - Não deixe o aparelho ligado inutilmente, pois tal constitui uma potencial fonte de perigo.
 - Não mergulhe o aparelho em água.
 - Em caso de dano no cabo, solicite imediatamente a sua substituição a um técnico qualificado.
 - Antes de efectuar qualquer operação de limpeza ou de manutenção, desligue o aparelho da rede de alimentação eléctrica, retirando a ficha.
 - Em caso de avaria e/ou mau funcionamento, desligue o aparelho sem o adulterar. Para eventuais reparações, contacte apenas centros de assistência técnica qualificados e solicite a utilização de peças sobressalentes e de acessórios originais.
 - Se decidir eliminar definitivamente o aparelho recomendamos que, depois de retirar a ficha da tomada, o inutilize cortando o cabo de alimentação.
 - Conserve cuidadosamente estas instruções para qualquer consulta futura.
- Os materiais e os objectos destinados ao contacto com produtos alimentares estão em conformidade com as prescrições da directiva CEE 89/109.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

- | | |
|-----------------------------------|--|
| A. Doseador (com orifício) | E. Grupo de lâminas |
| B. Tampa | F. Corpo do motor |
| C. Tabuleiro para fruta | G. Botão ON/OFF/ "P" |
| D. Jarro de vidro | H. Indicador de regulação da velocidade |



ANTES DA UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, lave cuidadosamente todos os acessórios, tomando atenção às lâminas (que são cortantes); passe um pano húmido pelo corpo do motor.

Nunca mergulhe o corpo do motor em água!

Verifique se a tensão de rede corresponde à indicada na chapa de características do aparelho.

MODO DE UTILIZAÇÃO

- Coloque o aparelho sobre uma superfície seca e estável. **NÃO LIGUE O APARELHO A UMA TOMADA DE ALIMENTAÇÃO SEM QUE TODOS OS ACESSÓRIOS ESTEJAM DEVIDAMENTE MONTADOS.**
- Introduza o jarro no corpo do motor.
- Deite os ingredientes no jarro.
Essa operação pode ser executada:
 1. Retirando toda a tampa (A+B), rodando-a para a esquerda.
 2. Inserindo a tampa (B) sem o doseador (A).
 3. Utilizando o tabuleiro para fruta (C) inserido ao contrário no orifício situado na tampa (B) (fig. 1).
- O aparelho possui um prático doseador (A) com orifício que é bastante útil sempre que se deseje deitar algumas gotas de aromas/essências sem abrir a tampa (fig. 2); além disso, virando o doseador (A) ao contrário e tapando o orifício, é possível utilizá-lo como medidor, por exemplo, para o óleo (ver figura 3).

Atenção:

Não utilize o aparelho durante mais de 3 minutos consecutivos. Faça pausas de 3 minutos e retome a utilização até um máximo de 5 ciclos. Depois disso, deixe arrefecer o aparelho.

- Corte os alimentos sólidos em cubos e adicione água.
- **Insira a tampa (B) no jarro, fazendo-o rodar para a direita até ouvir o estalido do dispositivo de segurança posicionado na asa do próprio jarro. A centrifugadora não funciona se a tampa não estiver devidamente posicionada no jarro.**

- **Insira a ficha na tomada de alimentação.**
- Para iniciar a preparação dos ingredientes, basta rodar o botão **ON/OFF (G)** até seleccionar a velocidade desejada (1/2/3). Quando os ingredientes tiverem atingido a consistência desejada, coloque novamente o botão na posição (O).
- A posição "P" serve para fazer funcionar o aparelho à velocidade máxima permitindo um melhor controlo das operações mais breves.
- Retire a ficha da tomada de alimentação antes de toda e qualquer operação de limpeza.

UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO "P"

A função "P" (pulse) permite um melhor controlo das operações mais breves.

O aparelho funciona enquanto mantiver o botão (G) na função "P".

LIMPEZA DO APARELHO

NUNCA MERGULHE o corpo do motor em água.

Certifique-se de que a ficha não está inserida na tomada de alimentação.

- Todos os restos de ingredientes devem ser removidos com uma espátula. Nos modelos dotados de jarro de plástico, utilize espátulas de borracha para não arranhar a superfície.
- Encha o jarro com água morna até metade. Coloque o aparelho em funcionamento durante alguns segundos e, depois, esvazie o jarro.
Se possível, repita a operação.
- Retire o jarro, a tampa, o doseador antes do lavar com água tépida e detergente. De seguida, enxágue-os e seque-os bem.
- Para facilitar as operações de limpeza, alguns modelos têm a possibilidade de desmontar o grupo de lâminas da seguinte forma:
 1. Retire o jarro da base do aparelho e vire-o ao contrário.
 2. Insira os ganchos situados na extremidade do doseador (B) nos entalhes próprios que se encontram na base do jarro virado ao contrário (ver figura 4).

3. Rode o doseador para a direita (fig.5) até ao limite máximo e, de seguida, puxe-o até desencaixar o grupo de lâminas (fig.6)
4. Lave o conjunto, seque-o e monte tudo novamente, tendo o cuidado de reinserir correctamente a junta de vedação. De seguida, coloque o grupo de lâminas na base do jarro, pressione-o bem até que ele fique devidamente encaixado e, finalmente, servindo-se do doseador (A), rode o grupo de lâminas para a esquerda até ao limite máximo.

O jarro e todos os componentes de plástico não devem ser lavados na máquina de lavar louça nem com água a ferver.

- É aconselhável tomar todas as precauções necessárias no sentido de evitar choques violentos no jarro de vidro.
- Passe um pano húmido ou uma esponja pelo corpo do motor e pelo cabo de alimentação. Seque devidamente com um pano macio.
- Enrole cuidadosamente o cabo de alimentação à base do corpo do motor.

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

1. Generalidades

- Para obter melhores resultados e não correr o risco de os ingredientes transbordarem do jarro, adicione pequenas quantidades de cada vez.
- Não encha o jarro mais de 3/4, pois a acção das lâminas faz aumentar o volume dos ingredientes no seu interior. As receitas que necessitem de grandes quantidades de ingredientes deverão ser executadas em vários ciclos.
- A menos que a receita especifique o contrário, deite primeiro os ingredientes líquidos e depois os sólidos. O líquido facilita a operação e permite utilizar velocidades inferiores. Adicione sempre uma chávena de água antes de triturar gelo.
- Efectue a centrifugação durante 5-30 segundos e verifique a consistência.

Continue, depois, a trabalhar os ingredientes até obter a consistência desejada.

Preste atenção para não triturar demasiado os ingredientes. Tal poderá provocar uma perda de consistência da receita.

- Utilize a centrifugadora com a tampa sempre colocada.
- NÃO retire o jarro do corpo do motor enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Para evitar ferimentos ou danos no aparelho, não introduza as mãos nem utensílios no jarro enquanto o aparelho estiver em funcionamento. É possível utilizar uma espátula quando o aparelho está desligado.

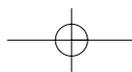
2 Ingredientes sólidos

- A preparação de ingredientes finos exige uma atenção especial. Neste caso, é necessário interromper de vez em quando a operação, retirar a tampa e recolher os ingredientes acumulados nos lados do jarro e nas lâminas. Depois, coloque novamente a tampa e continue a operação. Se, procedendo desta forma, a operação se prolongar demasiado, seleccione uma velocidade mais elevada.
- Para adicionar alimentos sólidos no jarro, retire o doseador da tampa e adicione um pouco de cada vez através do orifício da tampa. Os alimentos do tipo legumes e queijos devem ser sempre cortados aos cubos antes de serem introduzidos no jarro.

3 Preparação de receitas quentes

É sempre necessário retirar o doseador da tampa antes de iniciar a preparação de receitas quentes.

- Adicione lentamente os alimentos quentes, no máximo 2 chávenas de cada vez, através do orifício da tampa.



R E C E I T A S

Prático e manejável, o seu aparelho permitir-lhe-á preparar, em pouco tempo e com ótimos resultados, cremes, maionese, molhos, omeletes, crepes, recheios para legumes, batidos, bebidas e cocktails em geral. Este conjunto de receitas apresenta-lhe algumas ideias para utilizar de forma completa e variada o aparelho. Elas constituem um ponto de partida. Com a sua fantasia, enriquecerá certamente os usos e as formas de preparação.

C H A N T I L L Y

- 200 ml de natas para bater

Deite as natas líquidas no jarro e faça funcionar o aparelho à velocidade 3 durante cerca de 20-30 segundos.

CREME DE MASCARPON

- 250 g de queijo mascarpone
- 3 ovos
- 1/4 de chantilly
- 50gr. de açúcar

Coloque todos os ingredientes (excepto o chantilly) no jarro e faça funcionar o aparelho à velocidade 1 até a massa se tornar fofa. Deite o creme em taças individuais e enfeite com o chantilly (ver descrição da receita anterior). Mantenha a sobremesa no frigorífico durante duas horas antes de a servir.

M A I O N E S E

- 1 ovo inteiro
- azeite q.b.
- um colher de café de mostarda
- uma pitada de sal
- algumas gotas de limão

Coloque o ovo, o sal, a mostarda e o limão no jarro e faça funcionar o aparelho à velocidade 2 durante alguns segundos. Encha o doseador de azeite e, sempre à velocidade 2, continue a mexer (adicionando sempre o azeite) até a maionese adquirir consistência. **Molho ideal para acompanhar peixe cozido.**

M O L H O D E A T U M

- 120 g de atum em azeite
- 150 g de maionese
- um punhado de alcaparras

Coloque todos os ingredientes no jarro e mexa tudo à velocidade 1 durante alguns segundos. **Ideal para acompanhar uma receita de vitela.**

M O L H O R O S A

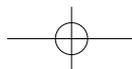
- 50 g de maionese
- 10 g de Ketchup
- 4 gotas de Worcester

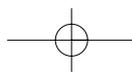
Coloque todos os ingredientes no jarro e utilize a velocidade 1 durante alguns segundos. **Ideal para batatas fritas e sanduíches.**

OMELETE DE CEBOLA

- 6 ovos
- 2 colheres de leite
- 1 cebola
- 2 colheres de azeite
- sal

Bata os ovos no jarro à velocidade 1 durante cerca de 30 segundos com o leite e o sal. Coloque ao lume uma frigideira com duas colheres de azeite e deixe refogar a cebola cortada. Deite o preparado na frigideira e deixe crescer ligeiramente a omelete, tendo o cuidado de não a deixar colar ao fundo.





M A S S A P A R A C R E P E S

- 100 g de farinha
- 4 ovos inteiros
- 1dl de leite
- sal

Coloque no recipiente todos os ingredientes enumerados e accione a máquina à velocidade 1 durante cerca de 30 segundos. Deverá obter uma pasta cremosa.

C O U R G E T T E S C O M A T U M

- 4 courgettes
- 120 g de atum em azeite
- 1 caixa de tomates pelados
- 100 g de queijo ralado
- 1 ovo

Corte as courgettes ao comprido, escave-as com uma colher e retire-lhes a polpa, evitando parti-las. Coloque no recipiente a polpa, o ovo, o atum, o queijo ralado, o sal, a salsa e accione o robot de cozinha à velocidade 3 até obter uma massa bem homogênea. Recheie, no sentido longitudinal, as metades das courgettes previamente cortadas. Disponha-as num assadeira untada de manteiga. Deite um pouco de água com duas colheres de azeite e uma pequena quantidade de tomates pelados passados. Distribua sobre as courgettes alguns pedacinhos de manteiga. Deixe cozinhar no forno previamente aquecido durante cerca de 40 minutos. **Estas courgettes são boas servidas mornas.**

B A T I D O

- 1 maçã
- 1dl. de leite

Corte a maçã aos pedaços e coloque-a no recipiente com o leite. Bata tudo à velocidade 3 durante cerca de 1 minuto. **Naturalmente, poderá utilizar outros tipos de fruta consoante o gosto pessoal.**

S G R O P P I N O

- 100 g de gelado de limão
- 1/2 copo de vinho branco Prosecco
- 1 copinho pequeno de Vodka

Coloque todos os ingredientes no recipiente e bata-os à velocidade 3 durante cerca de 1 minuto ou, então, até que o preparado fique devidamente homogêneo.

G R A N I Z A D O S

- gelo
- xarope à escolha

Deite o gelo todo no jarro e accione a tecla PULSE à velocidade 3 até que todo o gelo esteja triturado de forma homogênea. Deite o gelo num copo e adicione xarope.

