

ADVERTÊNCIAS GERAIS

- Depois de retirar o aparelho da embalagem, certifique-se da sua integridade. Em caso de dúvida, não o utilize e contacte apenas pessoal qualificado.
- O saco de plástico que contém o produto não deve 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, mande substituir a tomada por outra de tipo adequado, recorrendo a pessoal qualificado.
O uso de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões não é aconselhável.
Se o uso destes elementos se tornar necessário, utilize apenas adaptadores simples ou múltiplos e extensões que estejam em conformidade com as normas de segurança vigentes. Certifique-se, porém, de que não ultrapassa o limite de potência indicado no adaptador e/ou na extensão.
- Os modelos dotados de ligação de terra devem ser ligados a um sistema eficaz de ligação de terra de acordo com as normas de segurança eléctrica vigentes.
- Se, eventualmente, o aparelho deixar de funcionar, contacte apenas um centro de assistência autorizado.
- O aparelho destina-se apenas à função para a qual foi expressamente concebido. Qualquer outra utilização é considerada inadequada e, logo, perigosa.
O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais danos resultantes de uma utilização imprópria, incorrecta e irresponsável e/ou de reparações feitas por pessoal não qualificado.
- Certifique-se de que não está com as mãos, cabelo, roupa e utensílios de cozinha dentro do recipiente antes de ligar o aparelho.
As lâminas são cortantes: manuseie-as com cuidado.
Cumpra sobretudo as seguintes normas básicas de segurança:
- Não toque no aparelho com as mãos molhadas ou húmidas.
- Não utilize o aparelho descalço ou com os pés molhados.
- Não retire a ficha da tomada puxando pelo cabo de alimentação.
- Nunca deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo, etc.).
- Não permita que o aparelho seja utilizado por crianças ou pessoas incapacitadas sem vigilância.
- Não deixe as crianças brincarem com o aparelho.
- Retire a ficha da tomada de alimentação quando o aparelho não estiver a ser utilizado.
- Não deixe o aparelho inutilmente ligado, pois

ele constitui uma potencial fonte de perigo.

- Não mergulhe o aparelho em água.
- Em caso de danos no cabo, mande-o substituir de imediato, recorrendo a pessoal qualificado.
- Antes de efectuar qualquer operação de limpeza ou de manutenção, desligue o aparelho da rede de alimentação eléctrica, retirando a ficha da tomada.
- Em caso de avaria e/ou de mau funcionamento, desligue o aparelho sem tentar repará-lo.
Para eventuais reparações, recorra apenas a centros de assistência técnica qualificados e exija a utilização de peças e acessórios originais.
- Em caso de danos no cabo eléctrico ou no aparelho, retire imediatamente a ficha da tomada de alimentação.
Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou, então, por uma pessoa com uma qualificação análoga de forma a prevenir todo e qualquer risco.
Nunca tente abrir e/ou reparar sozinho o aparelho.
Contacte o nosso centro de assistência ou um técnico autorizado.
- Quando decidir não utilizar mais o aparelho, inutilize-o, depois de retirar a ficha da tomada, cortando o cabo de alimentação.
- O aparelho dispõe de interruptores de segurança que só permitem a sua ligação se o recipiente do amassador, com a respectiva tampa, e o grupo do jarro com a tampa de protecção estiverem correctamente posicionados e encaixados.
A lâmina universal (15) é extremamente afiada. Pegue sempre nela pelo cabo.
Utilize a protecção da lâmina (14) para cobrir a lâmina quando ela estiver fora do aparelho.
Retire a tampa de protecção antes de utilizar as lâminas.
- Evite todo e qualquer contacto com as partes em movimento!
- Abra o recipiente do amassador e/ou o grupo do liquidificador apenas com o motor desligado.
- Utilize apenas os caldeiros fornecidos para empurrar os alimentos através do orifício da tampa; nunca utilize os dedos ou outros objectos!
- Utilize o aparelho apenas para centrifugar alimentos em quantidade normal e para um uso doméstico.
- Não ultrapasse os tempos e as quantidades indicadas nas instruções de utilização.
NUNCA utilize alimentos a ferver!
- Conserve cuidadosamente estas instruções para eventuais consultas futuras.
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

1. Tampa doseadora (mod. FP460)
2. Tampa (mod. FP460)
3. Jarro do liquidificador (mod. FP460)
4. Tampa de protecção do motor
5. Botão de regulação da velocidade
6. Corpo do motor
7. Perno de acoplamento
8. Calcador
9. Tampa do recipiente do amassador
10. Aleta de segurança
11. Abertura para introdução dos alimentos
12. Recipiente do amassador

ACESSÓRIOS

13. Acessório para bater
14. Protecção da lâmina
15. Lâmina universal
16. Acessório para amassar
17. Adaptador
18. Lâmina para picar grosseiramente
19. Lâmina para picar finamente
20. Lâmina de corte fino
21. Lâmina de corte grosso
22. Espátula
23. Disco porta-lâmina
24. Recipiente para lâminas

ANTES DA UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, lave todos os acessórios, incluindo o recipiente do amassador, a tampa e o calcador, com água quente e detergente da loiça.

- Nunca mergulhe o corpo do motor em água ou noutros líquidos.
- Atenção! A lâmina universal e as lâminas para cortar e picar são muito afiadas (perigo de lesões).

MODO DE UTILIZAÇÃO

- Posicione o aparelho sobre uma superfície seca e plana.

NÃO LIGUE O APARELHO A UMA TOMADA DE ALIMENTAÇÃO ENQUANTO OS ACESSÓRIOS NÃO ESTIVEREM DEVIDAMENTE MONTADOS.

Desligue o aparelho antes de mudar os acessórios ou de se aproximar das partes em movimento.

UTILIZAÇÃO DO RECIPIENTE DO AMASSADOR LÂMINA UNIVERSAL

Para utilizar o recipiente do amassador é necessário que o jarro do liquidificador ou a tampa de protecção do motor estejam correctamente inseridos.

Com a lâmina universal (15) é possível misturar, amassar ou triturar os mais variados alimentos.

Com o acessório para amassar (16) é possível preparar várias massas para bolos e pão.

Atenção! As lâminas são afiadas!

Aplique o recipiente do amassador (12) no corpo do motor, certificando-se de que os 3 ganchos situados na base do corpo do motor ficam correctamente inseridos no recipiente do amassador (fig.1).

Aplique o adaptador (17) no perno de acoplamento (7).

Retire a protecção da lâmina (14) e introduza a lâmina universal (15) no adaptador (17), empurrando-a bem até ao fundo (fig.2).

Pode agora introduzir os ingredientes no recipiente.

É aconselhável introduzir primeiro os ingredientes líquidos (ovos, água, leite e semelhantes) e, depois, os restantes (farinha, açúcar e semelhantes).

Coloque, finalmente, a tampa rodando-a para a direita até encaixá-la (fig.3/4).

Nota: a aleta de segurança (10) deve ser completamente inserida na guia prevista no corpo do motor (ver a fig.5).

Introduza a ficha na tomada de alimentação.

Coloque o botão de regulação da velocidade (5) na posição desejada (1/ 2).

Quando a massa estiver pronta, desligue o aparelho.

Retire a tampa (9), rodando-a para a esquerda e levantando-a.

Retire a lâmina universal (15) com cuidado.

Retire o recipiente do amassador (12) rodando-o para a esquerda e, com o auxílio da espátula (22), esvazie-o.

LÂMINAS PARA CORTAR E PICAR (18/19/20/21)

Com estas lâminas é possível cortar, picar e ralar diferentes tipos de legumes, batatas e fruta.

Selecione a lâmina desejada para cortar/picar. Preste atenção às diferentes extremidades: **A** e **B** (ver a fig.6).

Introduza primeiro a extremidade **A** no disco porta-lâmina e, de seguida, a extremidade **B**, empurrando-a bem até ao fundo (ver a fig. 6).

Os alimentos fortemente corantes (ex.: cenouras) podem manchar as partes de plástico.

Aplique o recipiente do amassador (12) no corpo do motor, certificando-se de que os 3 ganchos situados no corpo do motor ficam correctamente inseridos no recipiente do amassador e, de seguida, rode-o para a direita até bloqueá-lo.

Insira o adaptador no eixo do motor.

Insira no adaptador (17) o disco porta-lâmina (23), no qual aplicou previamente a lâmina desejada, pressionando-o bem.

Finalmente, coloque a tampa com o calcador (fig.3); feche bem a tampa, rodando-a para a direita até encaixá-la (fig.4).

Nota: a aleta de segurança (10) deve ser completamente inserida na guia (ver a fig.5).

Coloque o botão de regulação da velocidade (5) na posição desejada (1/2).

Introduza, depois, os ingredientes desejados no recipiente do amassador e **empurre-os apenas com o calcador (8)**.

Nunca empurre os ingredientes para dentro do recipiente com os dedos ou outros objectos!

Uma vez terminada a preparação ou atingido o nível máximo de enchimento, desligue o aparelho colocando o regulador de velocidade na posição **0**.

Só depois de o motor parar completamente é que é possível remover os acessórios.

Retire o disco porta-lâmina (23) com cuidado.

Pode agora remover o recipiente (12); rode-o para a esquerda e, depois, esvazie-o.

ACESSÓRIO PARA BATER (13)

Com este acessório é possível bater claras, natas, maionese, etc.

Aplique o recipiente do amassador no corpo do motor, certificando-se de que os 3 ganchos situados no corpo do motor ficam correctamente inseridos no recipiente do amassador.

Insira no adaptador (17) o acessório para bater. Coloque a tampa com o calcador (fig.3); feche-a bem, rodando-a para a direita até encaixá-la (fig.4).

JARRO DO LIQUIDIFICADOR (Mod. FP460)

O jarro do liquidificador (3) permite preparar rapidamente os mais variados tipos de batidos e sopas.

Para accionar o jarro do liquidificador é necessário aplicar o recipiente do amassador (12) sem os acessórios, seguindo as instruções fornecidas.

Aplique o recipiente do amassador (12) no corpo do motor, certificando-se de que os 3 ganchos situados na base do corpo do motor ficam correctamente inseridos no recipiente do amassador e, de seguida, rode-o para a direita até bloqueá-lo.

Aplique o jarro do liquidificador (3) no corpo do motor (6), certificando-se de que ele fica devidamente inserido e, de seguida, rode-o para a direita até encaixá-lo (fig.7).

Insira os ingredientes desejados no jarro do liquidificador (3).

Não ultrapasse o nível máximo de enchimento (1,2 litros).

Aplique a tampa (2) no jarro do liquidificador (3) (fig.7) rodando-a para a direita, até ao limite máximo, de forma a encaixar a aleta prevista no cabo (ver a fig. 8).

Coloque o regulador de velocidade (5) na posição desejada.

Através da pequena abertura presente na tampa (2) é possível inserir, prestando a devida atenção, mais ingredientes enquanto o liquidificador está a funcionar.

Certifique-se de que não ultrapassa o nível de 1200ml.

Depois de o motor parar completamente, remova o jarro do liquidificador (3) e passe o conteúdo para um recipiente (bule, jarro ou taça).

VELOCIDADES DE FUNCIONAMENTO DISPONÍVEIS

Com o botão de regulação da velocidade é possível seleccionar uma das duas velocidades de funcionamento disponíveis **1/ 2** conforme as necessidades.

A posição **P** permite que o aparelho funcione de forma intermitente.

Em caso de dúvida sobre qual a velocidade de funcionamento a utilizar, é aconselhável colocar o botão de regulação da velocidade na posição **1** durante os primeiros segundos de funcionamento e, depois, na velocidade máxima.

45/46 para seleccionar as velocidades de funcionamento mais adequadas.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada eléctrica.

Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos!

Limpe o corpo do motor apenas com um pano húmido.

Para a limpeza dos acessórios, utilize apenas água quente com um detergente da loiça normal.

ADVERTÊNCIA: Recomendamos que não utilize o aparelho durante mais do que o tempo e o número de ciclos consecutivos indicados na tabela “utilização dos acessórios”.

Aguarde pelo menos 20 minutos antes de o ligar novamente.

TABELA DE UTILIZAÇÃO DOS ACESSÓRIOS

INGREDIENTES	Quant. máx.	Interr. e velocidade	Acessórios	Procedimento	Aplicações
Maçã, cenoura, aipo * - Ralar - Cortar	300 gr	2/P	Lâmina para picar (18-19)/ Lâmina para cortar finamente/grossseiramente (20-21)	Corte os ingredientes aos pedaços. Encha a abertura com os pedaços e rale premindo delicadamente com o calçador.	Insalate, crudité
Massa (panquecas) - Centrifugar	400 ml de leite	2	Jarro do liquidificador (3)	Deite primeiro o leite e, depois, os outros ingredientes. Misture os ingredientes durante cerca de 1/2 minuto. Se necessário, repita a operação 2 vezes. Pare, depois, durante alguns minutos para permitir que o aparelho arrefeça.	Panquecas, waffles, crepes
Pão ralado - Ralar	80 gr	2	Lâmina universal (15)	Utilize pão seco.	Alimentos panados, pratos gratinados
Creme de manteiga	250 gr	2	Lâmina universal (15)	Utilize manteiga amolecida.	Sobremesas, bolos, recheios
Queijos curados duros - Ralar	120 gr	2	Lâmina para picar (18)	Utilize pedaços de queijo sem casca.	Guarnições, sopas, molhos, pratos gratinados
Queijo (Gouda) - Ralar	120 gr	1	Lâmina para picar (18)	Corte o queijo aos pedaços e prima delicadamente com o calçador.	Molhos, pizza, pratos gratinados, fondues
Chocolate - Triturar	120 gr	2/P	Lâmina universal (15)	Utilize chocolate já cortado aos pedaços de 2 cm. Comece com o modo 'pulse' durante os primeiros segundos e, depois, passe à velocidade 2.	Guarnições, cremes, pudins
Massa (tortas, bolos, rissóis) ** - Amassar	200 gr de farinha	2	Lâmina universal (15)	Utilize margarina e água fria. Coloque a farinha no recipiente do amassador e adicione a margarina cortada aos cubos de 2 cm. Mexa à velocidade máx. até obter uma massa de migalhas e, de seguida, adicione água fria com o aparelho em funcionamento. Desligue mal se forme a bola. Deixe arrefecer a massa antes de a trabalhar.	Bolos de fruta, quiches
Massa (pão) ** - Amassar	400 gr de farinha	2	Acess. amassador (16) Lâmina universal (15)	Mexa a água morna com o fermento. Adicione a farinha e o sal e amasse. Deixe a levedar durante 30 min.	Pão
Massa (pizza) ** - Amassar	400 gr de farinha	2	Acess. amassador (16) Lâmina universal (15)	Ver acima	Pizza, fogaça
Massa (levedada) ** - Amassar	400 gr de farinha	2	Acess. amassador (16)	Mexa o fermento com o leite morno e um pouco de açúcar. Adicione farinha, açúcar, sal, ovos, margarina amolecida. Amasse até a massa se soltar facilmente das paredes do recipiente do amassador. Deixe levedar durante cerca de 30 min.	Pão especial
Fruta (maçã, pêssêgo, banana) - Cortar - Puré	400 g 550 g	2/P 2/P	Lâmina para picar (18-19)/ Jarro do liquidificador (3)	Adicione sumo de limão para que a fruta não oxide.	Saladas de frutas Compotas, molhos

* Quando cortar cenouras, não utilize o aparelho durante mais de 5 ciclos consecutivos (20 segundos **ligado**, 2 min. **desligado**)

** Quando preparar massa, não utilize o aparelho durante mais de 2 ciclos consecutivos (30 segundos **ligado**, 2 min. **desligado**)

TABELA DE UTILIZAÇÃO DOS ACESSÓRIOS

INGREDIENTES	Quant. máx.	Interr. e velocidade	Acessórios	Procedimento	Aplicações
Ervas (salsa) - Triturar	60 g	2/P	Lâmina universal (15)	Lave e seque as ervas antes de as tritar.	Molhos, saladas, etc.
Pepino, cenoura, alho francês - Cortar	Mín. 1 pedaço	2/P	Lâmina para picar grosseiramente/fina-mente (18,19)	Encha a abertura com pedaços de legumes e pressione-os delicadamente.	Sopas, saladas
Maionese - Emulsionar	4 ovos	2/P	Acess. amassador (16)	Utilize ingredientes à temperatura ambiente.	Molhos, maionese
Carne, peixe, frango - Carne magra - Carne gorda	400 g 300g	2/P	Lâmina universal (15)	Retire os ossos, as espinhas, os nervos duros. Corte a carne ou o peixe aos cubos de 3 cm. Utilize a tecla 'pulse' para picar grosseiramente	Hambúrgueses, carne picada
Batidos - Liquidificar	200ml leite	2	Jarro do liquidificador (3)	Reduza a fruta a puré. Envolve o açúcar, o leite e um pouco de gelado.	Sobremesas
Nozes (frutos secos) - Triturar	200 g	2	Lâmina universal (15)	Utilize a função 'pulse' para picar grosseiramente ou a velocidade 2 para obter um composto mais fino.	Saladas, sobremesas, recheios de bolos, etc.
Cebola - Triturar - Cortar	400 g 400 g	2/P	Lâmina universal (15) Lâmina para picar grosseiramente/fina-mente (18,19)	Descasque as cebolas, corte-as aos quartos. Descasque as cebolas, parta-as, introduza-as no jarro do liquidificador e corte-as.	Refogado
Ervilhas, feijão (cozido) - Reduzir a puré	400 g	2	Jarro do liquidificador (3)	Utilize legumes cozidos.	Sopas
Batata cozida - Reduzir a puré	600 g	2	Lâmina universal (15)	Adicione leite morno lentamente durante o funcionamento da lâmina até obter a consistência adequada.	Puré
Sopas - Passar	400 ml	2	Jarro do liquidificador (3)	Utilize legumes cozidos.	Sopas
Legumes - Triturar	400 g	2	Lâmina universal (15)	Corte os legumes aos cubos de 3 cm.	Zuppe, insalate
Legumes e carne (cozidos) - Reduzir a puré	400 g	2	Jarro do liquidificador (3)	Adicione mais ou menos líquido até obter a consistência desejada.	Sopas, saladas
Natas batidas - Bater	300 ml	2	Acess. amassador (16)	Utilize natas frias. Bata pelo menos 125 ml de natas de cada vez.	Papas para crianças Guarnições, cremes, pudins, mousses

As aplicações da tabela ficam prontas após um tempo compreendido entre 10 segundos e 1 minuto no máximo.

ATENÇÃO: NUNCA ULTRAPASSE A QUANTIDADE E O TEMPO MÁXIMO INDICADO

NOTA: Quando usar o jarro do liquidificador, não o utilize durante mais de 5 ciclos consecutivos.