

## 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 ligue a centrifugadora vazia.**
- 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 o uso do aparelho a pessoas (incluindo crianças) com capacidades psicofísicas e sensoriais reduzidas ou com uma experiência e conhecimentos insuficientes, a menos que sejam atenta-

mente vigiadas e ensinadas por um responsável pela sua segurança.

Vigie as crianças, certificando-se de que elas não brincam 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.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica de forma a prevenir todo e qualquer risco.
- Antes 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.
- Quando decidir não utilizar mais o aparelho, inutilize-o, depois de retirar a ficha da tomada, cortando o cabo de alimentação.
- Conserve cuidadosamente estas instruções para eventuais consultas futuras.
- Não deite líquidos a ferver no jarro.

Os materiais e os objectos destinados ao contacto com produtos alimentares estão em conformidade com as disposições do Regulamento Europeu 1935/2004.

## Advertências para a eliminação correcta do produto nos termos da Directiva Europeia 2002/96/EC.



No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos. Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais ou, então, nos revendedores que forneçam este serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação inadequada, além de que permite recuperar os materiais constituintes para, assim, obter uma importante poupança de energia e de recursos. Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor do lixo com uma cruz por cima.

## DESCRIÇÃO DO APARELHO

- A. Doseador (com orifício)
- B. Tampa
- C. Jarro de vidro
- D. Corpo do motor
- E. Cursor ON/OFF/ indicador de regulação da velocidade
- F. Botão "P" Pulse

## 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) (fig. 1).
  - 2 Retirando o doseador (A), rodando-a para a esquerda.

### **Atenção:**

*Não utilize o aparelho durante mais de 1 minuto consecutivo. Faça pausas de 4 minutos entre um ciclo e outro até um máximo de 5 ciclos. Depois disso, deixe arrefecer o aparelho.*

- Corte os alimentos sólidos aos cubos e adicione água.
- **Insira a tampa (B) no jarro.**
- **Insira a ficha na tomada de alimentação.**
- Para iniciar o processamento dos ingredientes, basta premir o cursor (E) até seleccionar a velocidade desejada. Quando os ingredientes tiverem atingido a consistência desejada, coloque novamente o cursor na posição (0).
- Retire a ficha da tomada antes de todas as operações de limpeza.

## UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO "P"

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

Coloque o cursor (E) na posição "P", prima de forma intermitente o botão (F) até obter a consistência desejada. O aparelho funciona enquanto se premir o botão (F).

## 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.
- 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.

**O jarro e todas as peças de plástico não devem ser lavados na máquina de lavar loiça ou com água a ferver.**

- É aconselhável adoptar todas as precauções necessárias com o jarro de vidro para evitar choques violentos.
- Para uma limpeza mais profunda é possível remover a base do jarro, rodando o anel presente mesma.  
Uma vez concluídas as operações de limpeza, enrosque novamente a base.
- Passe um pano húmido ou uma esponja pelo corpo do motor e pelo cabo de alimentação. Sequedevidamente com um pano macio.
- Enrole cuidadosamente o cabo de alimentação à base do corpo do motor.

## CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO:

### 1. Generalidades

- Para obter bons resultados e não correr o risco de os ingredientes transbordarem pelo jarro, adicione pequenas quantidades de cada vez.
- Não encha o jarro mais de 3/4 – a acção das lâminas faz aumentar o volume dos ingredientes no jarro. As receitas que exigem grandes quantidades de ingredientes devem ser preparadas em várias fases.
- A menos que a receita especifique o contrário, deite primeiro os ingredientes líquidos e depois os sólidos. O líquido facilita a centrifugação e permite utilizar velocidades inferiores. Adicione sempre uma chávena de água antes de triturar gelo.
- Centrifugue durante 5-30 segundos e verifique a consistência.  
Continue depois a centrifugação dos ingredientes até obter a consistência desejada.  
Não centrifugue demasiado os ingredientes, dado que tal poderá fazer com que eles percam consistência.
- Utilize a centrifugadora com a tampa sempre inserida.
- NÃO retire o jarro do corpo do motor enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Para evitar eventuais ferimentos ou danos no aparelho, não introduza as mãos ou utensílios no jarro com o aparelho em funcionamento.  
É possível utilizar uma espátula com o aparelho desligado.

### 2 Ingredientes sólidos

- É necessário estar particularmente atento durante a preparação de ingredientes sólidos. Neste caso, é necessário interromper de vez em quando a centrifugação, retirar a tampa e recolher os ingredientes das paredes do jarro e das lâminas. Depois, coloque novamente a tampa e prossiga com a centrifugação.  
Se, ao proceder desta forma, a centrifugação se tornar demasiado longa, seleccione uma velocidade mais elevada.

- Para adicionar alimentos sólidos ao jarro, retire o doseador da tampa e adicione-os um pouco de cada vez através do orifício da tampa. Alimentos como legumes e queijos devem ser sempre cortados aos cubos antes de serem inseridos 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, 2 chávenas de cada vez no máximo, 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 óptimos 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.

## N A T A S B A T I D A S

- 200 ml de natas para bater

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

## M A I O N E S E

- 1 ovo inteiro
- azeite q.b.
- uma 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 na velocidade MIN durante alguns segundos. Encha o doseador de azeite, deite-o muito lentamente e continue a mexer até a maionese adquirir consistência. Molho ideal para acompanhar peixe cozido.

## 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 MIN durante alguns segundos. **Ideal para batatas fritas e sanduíches.**

## C R E M E D E M A S C A R P O N E

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

Coloque todos os ingredientes (excepto as natas batidas) no jarro e faça funcionar o aparelho na velocidade MIN até a massa se tornar fofa. Deite o creme em taças individuais e enfeite com as natas (batidas conforme descrito na receita anterior). Mantenha a sobremesa no frigorífico durante duas horas antes de a servir.

## 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 bata tudo na velocidade MIN durante alguns segundos. **Ideal para acompanhar uma receita de vitela.**

## O M E L E T E D E C E B O L A

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

Bata os ovos no jarro na velocidade MIN 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 picada. 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
- 1 dl de leite
- 4 ovos inteiros
- sal

Coloque no recipiente todos os ingredientes enumerados e accione a máquina na velocidade MIN durante cerca de 30 segundos. Deverá obter uma massa cremosa.

## B A T I D O

- 1 maçã
- 1 dl. de leite

Corte a maçã aos pedaços e coloque-a no recipiente com o leite. Bata tudo a uma velocidade intermédia durante cerca de 1 minuto.

**Naturalmente, poderá utilizar outros tipos de fruta consoante o gosto pessoal.**

## 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 até que todo o gelo fique triturado de forma homogénea. Deite o gelo num copo e adicione xarope.

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

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

Corte as courgettes no sentido do comprimento, 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 a uma velocidade intermédia até obter uma massa bem homogénea. Recheie as courgettes previamente cortadas ao meio no sentido do comprimento. Disponha-as num pirex untado com 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.**

## 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

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