

Advertências importantes para a segurança pt

INTRODUÇÃO

Obrigado por ter escolhido o processador de alimentos Chicco De'Longhi & Me! Este eletrodoméstico foi desenvolvido para a preparação dos alimentos para criança, da desmama em diante.

O aparelho deve ser utilizado só e exclusivamente por pessoas adultas. Utilize alguns minutos para ler as presentes instruções para o uso. Evitará assim incorrer em perigos ou danificar o aparelho.

DECLARAÇÃO CE DE CONFORMIDADE:

Com a presente De Longhi S.p.A. declara que este aparelho denominado Baby Meal™, marca Chicco™ De Longhi™ mod. KCP815 está em conformidade com os requisitos essenciais e às outras disposições pertinentes estabelecidas pelas diretivas 2004/108/CE (compatibilidade eletromagnética) e 2006/95/CE (segurança elétrica). Cópia integral da declaração CE pode ser solicitada a **De' Longhi Appliances via Seitz, 47 - 31100 - Treviso - Italia.**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo: KCP815

Tensão: 220-240 Vac

Frequência: 50 Hz

Potência Motor: 150 W

Potência Resistência: 800 W

Potência Motor + Resistência: 850 W

Made in China

Este aparelho é garantido contra defeitos de fabricação por dois anos da data de compra (data indicada na nota fiscal ou outro documento que comprove a data de compra) ou pela diversa duração prevista pela normativa aplicável no país de compra.

A garantia não cobre os componentes sujeitos a normal desgaste.

De Longhi S.p.A. reserva-se o direito de modificar em qualquer momento e sem pré-aviso quanto descrito no presente manual de instruções.

A reprodução, a transcrição assim como a tradução em outra língua mesmo parcial em qualquer forma deste manual, são absolutamente proibidas sem a prévia autorização escrita por parte de ARTSANA S.p.A. ou De Longhi S.p.A.

Em caso de dúvidas sobre a interpretação do conteúdo do presente manual de instruções entre em contato com os revendedores, com a ARTSANA S.p.A. ou com De Longhi S.p.A.

LEGENDA SÍMBOLO NO APARELHO

As advertências importantes apresentam este símbolo. É absolutamente necessário observar estas advertências.



Aparelho certificado e aprovado pela IMQ



Aparelho em conformidade com os requisitos essenciais das diretivas CE aplicáveis



Perigo!

A não observância pode ser ou é causa de lesões por choque elétrico com perigo para a vida.



Atenção!

A não observância pode ser ou é causa de lesões ou de danos ao aparelho.



Atenção! Superfície quente

Superfícies quentes: a não observância pode ser ou é causa de crestaduras ou de queimaduras uma vez que as superfícies são muito quentes.



ATENÇÃO! Vapor fervente

Durante o cozimento produz-se vapor a alta temperatura. Preste atenção durante a abertura da tampa para evitar perigos de queimadura devido à nuvem de vapor.



Leia o manual de instruções para o uso



Atenção! Superfície quente

Superfícies quentes: a não observância pode ser ou é causa de crestaduras ou de queimaduras uma vez que as superfícies são muito quentes.



Não elimine este produto como normal lixo urbano. Realize a recolha seletiva como solicitado pelas leis vigentes



Note Bem:

Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o utente.



Instruções para o uso:

Este símbolo indica o manual de instruções para o uso

Letras e números entre parênteses

As letras entre parênteses correspondem à legenda indicada na descrição do aparelho (pag. 6).



Função Cozimento



Função Cozimento a Vapor



Função Fervura

Advertências importantes para a segurança pt



Note Bem:

Leia com atenção as seguintes instruções e conserve-as para todas as consultas seguintes.

- O desrespeito destas instruções pode ser fonte de lesões e de danos ao aparelho. O fabricante não responde por danos derivados do desrespeito destas instruções para o uso.



Atenção!

- Este produto não é um brinquedo.
- Mantenha as crianças longe do aparelho. Não permita o uso do aparelho a pessoas (inclusive crianças) com capacidades psíquicas, físicas e sensoriais reduzidas, ou com experiência e conhecimentos insuficientes, a menos que não sejam atentamente vigiadas e instruídas por um responsável pela sua incolumidade que as torne conscientes dos perigos relacionados a um uso não apropriado. Vigie as crianças, para assegurar-se de que não brinquem com o aparelho.
- O saco de plástico que contém o produto não deve ser deixado ao alcance das crianças uma vez que é potencial fonte de perigo.
- Este aparelho é destinado exclusivamente ao uso doméstico. Não é previsto o uso em: ambientes utilizados como cozinha para o pessoal de lojas, escritórios e outras áreas de trabalho, agroturismos, hotel, motel e outras estruturas de recepção, aluguel de quartos.
- O aparelho deverá ser destinado exclusivamente ao uso para o qual foi expressamente concebido. Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e, portanto, perigoso. O fabricante não poderá ser considerado responsável por eventuais danos derivados do uso impróprio, errôneo e irresponsável e/ou de consertos realizados por pessoal não qualificado.
- O aparelho não deve funcionar por meio de um timer externo ou com um sistema de comando à distância separado.
- NÃO acione o aparelho quando estiver vazio.
- NÃO remova a tampa enquanto a água estiver fervendo.
- Se a taça for cheia além do nível MÁX (1,5 l.) pode haver transbordamento de água fervente.
- Para evitar a possibilidade de ferir-se ou de danificar o aparelho, não introduza as mãos ou utensílios no recipiente enquanto o aparelho estiver em função.
- É possível utilizar a espátula (P) quando o aparelho estiver desligado.
- Certifique-se de que mãos, cabelos, roupas e utensílios de cozinha estejam fora do recipiente antes de pôr em função o aparelho. **As lâminas podem cortar: manuseie-as com cuidado, em particular quando se ex-**

trai a lâmina da taça, quando a taça for esvaziada e durante a limpeza.

- Não se deve ativar jamais a função Pulse ou selecionar uma velocidade de rotação da lâmina superior a 3 se o tampão (A) tiver sido removido ou não corretamente inserido na abertura de carregamento (D) da tampa (C) pois os alimentos podem ser projetados para fora e, se estiverem quentes, causar queimaduras.



Perigo Crestaduras!

- Para evitar crestaduras depois do aquecimento/cozimento de alimentos controle a temperatura antes da consumação, de modo particular antes de administrá-los às crianças.
- Quando o aparelho estiver em função, a superfície externa poderia alcançar temperaturas elevadas.
- Utilize o aparelho com a tampa sempre inserida.



Perigo!

- Não mergulhe a base do aparelho em água.
- Não ponha em função o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados uma vez que poderia ser causa de choques elétricos. Se o cabo de alimentação estiver danificado, esse deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência técnica ou por uma pessoa com qualificação semelhante, de modo a evitar qualquer risco.
- Antes de realizar qualquer operação de limpeza ou de manutenção, desligue o aparelho da rede de alimentação elétrica desconectando a ficha.
- Ligue o aparelho a uma tomada facilmente acessível.
- Não toque o aparelho com as mãos molhadas ou húmidas.
- Retire a ficha da tomada quando o aparelho não for utilizado.
- Não utilize mais o aparelho em caso de perda de líquido do corpo do aparelho. Neste caso, desligue imediatamente o aparelho e remova a ficha da tomada.
- Não deixe o aparelho inutilmente ligado porque é uma potencial fonte de perigo.
- **Não deixe nunca o aparelho não vigiado enquanto estiver em função.**
- Não use o aparelho com os pés descalços ou molhados.
- Não toque o aparelho se este cair acidentalmente na água. Remova-o depois de ter retirado a ficha e leve-o a um Centro de Assistência.
- Não retire a ficha da tomada puxando o cabo de alimentação.

Descrição do aparelho pt

- Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo, etc.).
- Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, providencie a substituição da tomada por outra de tipo adequado por pessoal qualificado. É desaconselhável o uso de adaptadores, tomadas múltiplas, e/ou extensões. Se o seu uso se tornar necessário, utilize exclusivamente adaptadores simples ou múltiplos e extensões em conformidade com as normas vigentes de segurança; preste atenção a não superar o limite de potência marcado no adaptador e/ou extensão.
- Não posicione o aparelho próximo de ou sobre superfícies quentes, fogões a gás, chapas elétricas, superfícies delicadas.
- Os modelos equipados com ligação a terra devem ser ligados a uma eficaz instalação de ligação a terra como previsto pelas normas vigentes de segurança elétrica.



NÃO MERGULHE NUNCA a base do aparelho em água. O recipiente, a tampa e os acessórios podem ser lavados em máquina de lavar louças.

Os materiais e os objetos destinados ao contato com produtos alimentares estão em conformidade com as prescrições do regulamento Europeu 1935/2004.



Advertências para a correta eliminação do produto nos termos da Diretiva Europeia 2002/96/EC.

Ao fim da sua vida útil o produto não deve ser eliminado junto com os lixos urbanos. Pode ser entregue junto aos centros apropriados da recolha seletiva predispostos pelas autoridades, ou junto aos revendedores que fornecem este serviço. Eliminar separadamente um eletrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde derivados de uma eliminação inadequada e permite recuperar os materiais de que é composto a fim de obter uma importante economia de energia e de recursos. Para assinalar a obrigação de eliminar separadamente os eletrodomésticos, no produto é indicado o símbolo do recipiente para lixo cruzado. A eliminação abusiva do produto por parte do utente comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa vigente.

DESCRIÇÃO DO APARELHO E PAINEL COMANDOS

- A** Tampa
- B** Furos saída vapor
- C** Tampa
- D** Vano de carga
- E** Pega tampa

- F** Cesto cozimento a vapor
- G** Recipiente
- H** Base aparelho
- I** Interruptor geral
- L** Copo dosador
- M** Lâmina multifunção (pica/homogeneiza)
- N** Pá misturadora
- O** Proteção lâminas
- P** Espátula
- 1.** DISPLAY
- 2.** BOTÃO COZIMENTO TRADICIONAL
- 3.** BOTÃO COZIMENTO A VAPOR
- 4.** BOTÃO FERVURA
- 5.** BOTÃO + aumento tempo
- 6.** BOTÃO - diminuição tempo
- 7.** BOTÃO MODE (seleciona modalidade de cozimento: S, SS, SSS, - WARM, MILK, CREAM)
- 8.** BOTÃO "START/STOP"
- 9.** MANÍPULO seleção velocidade lâminas

ANTES DO USO

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, lave cuidadosamente todos os acessórios; preste atenção às lâminas (são cortantes); passe com um pano húmido a base do aparelho.
- Posicione o aparelho sobre uma superfície enxuta e plana. Não ligue o aparelho a uma tomada enquanto não forem corretamente montados os acessórios.
- Verifique que a tensão de rede corresponda à indicada na plaqueta do aparelho então introduza a ficha na tomada.

LIGAÇÃO DO APARELHO



Note Bem :

- Antes de introduzir a ficha na tomada, certifique-se de que o interruptor geral (I), posto ao lado do aparelho, esteja em pos. **0**.
- Aperte o interruptor geral I/O.
- Na ligação, as três teclas função se iluminam para depois desligar-se e o display visualiza traços "---" fixos.

MODALIDADE DE USO



Note Bem :

- Para movimentar-se de uma função à outra é suficiente apertar o botão relativo à função desejada.
- Para passar à função liquidificador, aperte novamente o

botão relativo à função ativa no momento, então aperte o botão START/STOP (8).

- Com qualquer função ativa, ao apertar 1 vez o botão START/STOP (8), o aparelho se paralisa (PAUSA); ao apertar novamente o botão, o aparelho recomeça a funcionar. Se mantiver apertado o botão START/STOP (8) por aproximadamente 2 segundos, o aparelho cancela a função ativa no momento.
- Se abrir a tampa durante uma função a máquina vai em STAND-BY (MODO DE ESPERA) e aparece a mensagem **OPEN**. Para reiniciar feche novamente a tampa.



FUNÇÃO COZIMENTO TRADICIONAL

As velocidades configuráveis são 1, 2 e 3, como indicados no gráfico. As restantes são inibidas.

A função permite cozer em maneira tradicional modulando a potência e misturando uniformemente; além disso, as três exclusivas funções “WARM”, “MILK” e “CREAM” permitem aquecer o alimento, o leite e preparar creme.

De acordo com o tipo de alimento a cozer, aplique a lâmina multifunção (M) (indicada para picar e homogeneizar os alimentos) ou a pá misturadora (N) (indicada para misturar).

- Depois de ter posto o alimento que se deseja cozer no recipiente (G), posicione-o corretamente na sede prevista na base do aparelho (H), então posicione a tampa (C) e feche-o rodando-o em sentido horário até engatá-lo (fig.1).
- Aperte o interruptor geral I/O (I) (fig. 2).

Cozimento manual

- Aperte 1 vez o botão cozimento (2) (fig. 3). De default o display visualiza “0:00” e a potência **SS**. Se desejar selecionar uma potência diversa, aperte a tecla “MODE” (7) (fig. 3) até selecionar a função desejada.
- Se desejar configurar o tempo de cozimento aperte os botões “+ e -”. Se não desejar configurar o tempo de cozimento o display visualiza o tempo incremental (máximo 60 minutos).
- Aperte o botão “START/STOP” (8) para dar início ao cozimento (fig. 4). No display começa a contagem regressiva.
- Posicione o manipulador seleção velocidade (9) na posição mistura lenta (1-3) (fig. 4). Em qualquer momento é possível regular a potência ao apertar a tecla “MODE”. Em caso de cozimentos demorados, após 30 minutos a pá iniciará e misturar de modo intermitente.

O fim cozimento é sinalizado por meio da mensagem **End** no display e pela emissão de um sinal acústico.

Ao final de qualquer função para remover o recipiente

(G) desligue o aparelho mediante a tecla apropriada e remova a tampa (C).



Ao abrir a tampa e/ou ao remover o recipiente preste atenção a não se queimar!!



Este aparelho não é adequado para a fritura; não utilize, portanto, quantidade de óleo superior a 50 gr.



Em caso de ausência de água ou esgotamento, o aparelho interrompe o funcionamento e emite um sinal acústico. O display visualiza **H2O** e se acende o indicador  de cor vermelha.

Cozimentos pré-configurados

- Aperte 1 vez o botão cozimento (2). Aperte o botão “MODE” (7) até visualizar a função desejada: “WARM”, “MILK” ou “CREAM” (fig. 5-7).

Função “WARM”

Esta função é indicada para aquecer os alimentos a uma temperatura constante de aproximadamente 37°C.

Recomenda-se aplicar a pá misturadora (N).

Aperte o botão start/stop (8) para dar início ao aquecimento; a pá iniciará a misturar.

Ao alcançar a temperatura o aparelho emite um sinal acústico e mantém a temperatura atingida por no máximo 30 minutos. Ao final dos 30 minutos aparecerá no display **End**.

Com esta função o manipulador (9) e os botões + e - são desabilitados. Ao final de qualquer função para remover o recipiente (G) desligue o aparelho mediante a tecla apropriada e remova a tampa (C).



Ao abrir a tampa e/ou ao remover o recipiente preste atenção a não se queimar!



Antes de administrar o alimento aquecido à criança, verifique sempre que a sua temperatura não seja excessiva (não superior a 37°C).



Em caso de ausência de água ou esgotamento, o aparelho interrompe o funcionamento e emite um sinal acústico. O display visualiza **H2O** e se acende o indicador  de cor vermelha.

Função "MILK"

Esta função é indicada para aquecer o leite a uma temperatura constante de aproximadamente 80°C.

Recomenda-se aplicar a pá misturadora (N).

Aperte o botão start/stop (8) para dar início à função; a pá iniciará a misturar. Ao alcançar a temperatura o aparelho emite um sinal acústico e mantém a temperatura atingida por no máximo 30 minutos. Ao final dos 30 minutos aparecerá no display **End**.

Com esta função o manípulo (9) e os botões + e - são desabilitados.

Ao final de qualquer função para remover o recipiente (G) desligue o aparelho mediante a tecla apropriada e remova a tampa (C).



Ao abrir a tampa e/ou ao remover o recipiente preste atenção a não se queimar!!



Em caso de ausência de água ou esgotamento, o aparelho interrompe o funcionamento e emite um sinal acústico. O display visualiza **H2O** e se acende o indicador de cor vermelha.

Função "CREAM"

Esta função é indicada para preparar: creme confeiteiro, pudim, bechamel etc.

Recomenda-se aplicar a pá misturadora (N).

Configurar o tempo de cozimento de acordo com a receita carregando nos botões "+" e "-".

Se não desejar configurar o tempo de cozimento o display visualiza o tempo incremental (máximo 30 minutos).

Aperte o botão start/stop (8) para dar início à função. Posicione o manípulo (9) na posição mistura lenta (1-3) (fig.4). O fim do cozimento é sinalizado por meio da mensagem **End** no display e pela emissão de um sinal acústico.

Ao final de qualquer função para remover o recipiente (G) desligue o aparelho mediante a tecla apropriada e remova a tampa (C).



Ao abrir a tampa e/ou ao remover o recipiente preste atenção a não se queimar!!



Em caso de ausência de água ou esgotamento, o aparelho interrompe o funcionamento e emite um sinal acústico. O display visualiza **H2O** e se acende o indicador de cor vermelha.



Note Bem

- Ao posicionar o manípulo na posição "0", as lâminas se pa-

ralisam.

- Se dentro de 2 minutos da configuração realizada, o botão "START/STOP" (8) não for apertado, o aparelho se posiciona em stand-by (modo de espera).
- O aparelho é dotado de um furo alojamento tampa (D), útil se quiser despejar algumas gotas de aroma/essência ou condimento sem abrir a tampa.



Note Bem

- Se abrir a tampa durante uma função a máquina vai em STAND-BY (MODO DE ESPERA) e aparece a mensagem **End**.

Para reiniciar feche novamente a tampa.



FUNÇÃO COZIMENTO A VAPOR

A função cozimento a vapor permite cozer os alimentos, conservando o valor proteico e vitamínico dos alimentos.

Proceda como segue:

- Despeje água no recipiente (G) até alcançar o nível vapor assinalado no interior do recipiente mesmo (fig. 8) e introduza-o na sede prevista.
- Introduza no recipiente o cesto cozimento a vapor (F) (fig. 9) com o alimento a cozer.
- Ponha a tampa e feche-o rodando-o em sentido horário até engatá-lo (fig. 1).
- Aperte o interruptor geral I/O (I).
- Aperte o botão vapor (3). De default o display visualiza **0:00**. Se desejar configurar o tempo de cozimento aperte os botões "+" e "-". Se não desejar configurar o tempo de cozimento o display visualiza o tempo incremental (máximo 30 minutos).
- Aperte o botão "START/STOP" (8) para dar início ao cozimento a vapor (fig. 10). As cifras no display lampejam até alcançar a ebulição (aproximadamente 100°C). O alcance dos 100°C é sinalizado pela emissão de um sinal acústico. No display começa a contagem regressiva ou o tempo incremental.



O final do tempo configurado é sinalizado por meio da mensagem **End** no display e pela emissão de um sinal acústico. O processo de cozimento a vapor é completo.

Ao final de qualquer função para remover o recipiente (G) desligue o aparelho mediante a tecla apropriada e remova a tampa (C).



Ao abrir a tampa e/ou ao remover o recipiente preste atenção a não se queimar!!

 Em caso de ausência de água ou esgotamento, o aparelho interrompe o funcionamento e emite um sinal acústico. O display visualiza **H2O** e se acende o indicador  de cor vermelha.

INGREDIENTES	TEMPO DE COZIMENTO
FRUTA maçãs/peras	15min
CARNE frango/peru/coelho vitelo/novilho	25min 30min
PEIXE pescada/bacalhau/ linguado/atum	25/30min
OVOS COZIDOS 1 ovo 4 ovos	15min 20min
VERDURA (100 gr) espinafre/beterrabas tomate abóboras funchos/ervilhas batatas/cenouras/feijão verde com vagem/abóbora/ couve-flor	15min 20min 25min 30min

FUNÇÃO FERVURA



A função fervura permite ferver os alimentos.

Esta função é ideal para a preparação de homogeneizados.

- Depois de ter inserido a água e o alimento que se deseja ferver no recipiente (G) introduza-o na sede prevista na base do aparelho (H), então posicione a tampa (C) e feche-o rodando-o em sentido horário até engatá-lo (fig. 1).
- Aperte o interruptor geral I/O (I).
- Aperte o botão fervura (4) (fig. 11). De default o display visualiza 0:00. Para configurar o tempo desejado aperte os botões +/- (5-6) (fig. 11). Se não desejar configurar o tempo de fervura o display visualiza o tempo incremental. Máximo 30 minutos.
- Aperte o botão START/STOP (8) (fig. 11). para dar início à fervura.

As cifras no display lampejam até alcançar a ebulição (aproximadamente 100°C).

O alcance dos 100°C é sinalizado pela emissão de um sinal acústico. No display começa a contagem regressiva ou o tempo incremental.

O final do tempo configurado é sinalizado por meio da mensagem **End** no display e pela emissão de um sinal acústico. Quando acabar o cozimento, se desejar homogeneizar os alimentos consulte o capítulo relativo.

Ao final de qualquer função para remover o recipiente (G) desligue o aparelho mediante a tecla apropriada e remova a tampa (C).



Ao abrir a tampa e/ou ao remover o recipiente preste atenção a não se queimar!!



Em caso de ausência de água ou esgotamento, o aparelho interrompe o funcionamento e emite um sinal acústico. O display **H2O** visualiza e se acende o indicador  de cor vermelha.

FUNÇÃO LIQUIDIFICADOR



Não se deve ativar jamais a função Pulse ou selecionar uma velocidade de rotação da lâmina superior a 3 se o tampão (A) tiver sido removido ou não corretamente inserido na abertura de carregamento (D) da tampa (C) pois os alimentos podem ser projetados para fora e, se estiverem quentes, causar queimaduras.

A função liquidificador permite picar, esfarelar os alimentos tanto crus quanto fervidos.

Proceda como segue:

- Depois de ter inserido as lâminas e o alimento que se deseja liquidificar no recipiente, introduza-o na sede prevista na base do aparelho então posicione a tampa (C) e feche rodando-o até engatá-lo.
 - Aperte o interruptor geral I/O (I).
 - Aperte o botão "START/STOP" (8) (fig. 12). Se desejar configurar o tempo de funcionamento (máx. 2 min.), carregue nos botões +/- (5-6) até visualizar no display o tempo desejado. Para iniciar o processamento dos alimentos é suficiente rodar o manipulador (9) até selecionar a velocidade desejada (4 velocidades min. - 8 velocidade máx.).
- Passado o tempo configurado as lâminas se paralisam, no display aparece a mensagem **End** e o aparelho emite um sinal acústico.

Se não desejar configurar o tempo de liquidificação o display visualiza o tempo incremental (máximo 2 minutos). É possível interromper o funcionamento em qualquer momento indicando o manípulo em 0. A máquina fica em stand-by (modo de espera); mantenha apertada a tecla START/STOP por 2 segundos para reiniciar a função.

 É desaconselhado utilizar este aparelho para picar alimentos particularmente duros como alimentos ainda congelados uma vez que as lâminas poderiam danificar-se de modo irreparável.

Ao final de qualquer função para remover o recipiente (G) desligue o aparelho mediante a tecla apropriada remova a tampa (C).

  Ao abrir a tampa e/ou ao remover o recipiente preste atenção a não se queimar!!

COMO SE HOMOGENEIZA

Aparelho permite homogeneizar todos os alimentos normalmente utilizados para a desmama: fruta, verdura, carne, peixe, arroz etc.

Graças ao especial design das suas lâminas, nos homogeneizadores que prepara o Baby Pappa se reduz a quantidade de bolhas de ar que são causa de cólicas para os bebés.

Utilizando o dosador apropriado (L) ponha a água e o alimento que deseja homogeneizar no recipiente (G), então, introduza-o na sede prevista na base do aparelho (H).

Posicione a tampa (C) e feche-o rodando em sentido horário até engatá-lo (fig. 1).

Depois de ter realizado a “função fervura” (vede pag. 9) proceda como para a “função liquidificador” por aproximadamente 20 segundos (vede pag. 9).

Para remover a papa do recipiente (G), utilize a espátula (P), fornecida.

Ao final de qualquer função para remover o recipiente (G) desligue o aparelho mediante a tecla apropriada remova a tampa (C).

  Ao abrir a tampa e/ou ao remover o recipiente preste atenção a não se queimar!!

FUNÇÃO “PULSE”

A função “PULSE” permite um melhor controlo sobre os processos breves. Esta função pode ser ativada só no interior das funções cozimento manual e liquidificador.

O aparelho funciona enquanto o manípulo (9) for mantido na posição “PULSE” (fig. 13).

O aparelho funciona na velocidade predeterminada.

FUNÇÃO DESCONGELAMENTO

A função descongelamento permite descongelar e aquecer as papas preparadas anteriormente. Se presente, remova do recipiente (G) a lâmina multifuncional (M) ou a pá misturadora (N); despeje a água no recipiente (G) até alcançar o nível assinalado pelo símbolo VAPOR , se presentes, retire a tampa e eventuais etiquetas do vaso com o alimento a descongelar/aquecer (Atenção o vaso deve ser em vidro ou em plástico termorresistente ou outro material adequado a aquecer alimentos até 100°C, as dimensões máximas do vaso não devem ser superiores a: diâmetro 60mm, altura 90mm). Posicione o vaso no fundo do recipiente (G) e configure a função Fervura segundo as instruções indicadas em tal parágrafo neste manual de instruções. Para descongelar/aquecer um homogeneizado de aproximadamente 80 gr configure o tempo em 15/20 minutos, no caso de uma papa completa homogeneizada (aproximadamente 200-260 gr) configure 25-30 minutos aproximadamente.

 Terminado o ciclo de descongelamento/aquecimento, extraia o vaso com luvas ou pegas de forno prestando a máxima atenção uma vez que poderia ser muito quente.

 por motivos de ordem higiénica e biológica não aqueça nunca os alimentos mais de uma vez ou por um período de tempo superior a uma hora.

Antes de administrar o alimento aquecido à criança, verifique sempre que a sua temperatura não seja excessiva (não superior a 37°C).

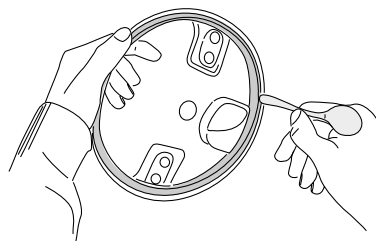
LIMPEZA DO APARELHO

- Certifique-se de que a ficha esteja retirada da tomada e o interruptor esteja em posição 0.
- Abra e remova a tampa, então retire o recipiente e a tampa antes de lavá-los em água tépida e cm sabão. Enxágue e enxugue bem.
- Se necessário remova os restos dos ingredientes utilizando a espátula (P), fornecida. Não utilize produtos abrasivos.
- Para facilitar as operações de limpeza, desmonte sempre as lâminas. Lave tudo e enxugue cuidadosamente, então proceda à remontagem.

Atenção as lâminas são muito cortantes, quando não inseridas no aparelho, proteja-as com as apropriadas coberturas de proteção e guarde-as em um lugar seguro fora do alcance

das crianças.

- Para evitar a eventual oxidação das lâminas, imediatamente após a sua utilização limpe-as a fundo e enxugue-as cuidadosamente.
- É aconselhado não lavar as lâminas em máquina de lavar louças porque a presença de sais e umidade pode provocar fenómenos oxidantes. Passe o corpo motor e o cabo de alimentação com um pano húmido ou com uma esponja. Enxugue completamente com um pano macio.
- Envolver com cuidado o cabo de alimentação à base do corpo motor.
- Para facilitar a limpeza da tampa remova a guarnição puxando-a ligeiramente ou utilizando uma ferramenta não pontiaguda para extraí-la da sua sede: para evitar que a guarnição se danifique, proceda inserindo a ferramenta na borda externa (veja figura).



i **!** Depois das operações de limpeza, poder-se-ia depositar água em correspondência dos manici. Providencie a relativa limpeza e enxugamento para evitar o surgimento de mofo.

! NÃO MERGULHE NUNCA a base do aparelho em água. O recipiente, a tampa e os acessórios podem ser lavados em máquina de lavar louças.

CONSELHOS

- Não superar nunca as quantidades indicadas no interior do recipiente.
- Respeite os tempos aconselhados no receituário.

SE ALGO NÃO FUNCIONA...

PROBLEMA	CAUSA/SOLUÇÃO
O aparelho não funciona	• A tampa não está corretamente fechada. • A ficha não está bem inserida na tomada.
O display visualiza Err1 seguido pela emissão de um sinal acústico	• Leve a um Centro Assistência.
O display visualiza Err2 seguido pela emissão de um sinal acústico	• Panela muito quente/utilização de muito óleo. Desligue o aparelho e deixe esfriar a panela.
O display visualiza Err3 seguido pela emissão de um sinal acústico	• Lâminas bloqueadas. Desligue o aparelho e deixe esfriar a base retire as lâminas).
O display visualiza Err4 seguido pela emissão de um sinal acústico	• Leve a um Centro Assistência.
O display visualiza H2O e o ícone	• Falta de água. • Incorreta utilização de óleo na função Fervura e na função Vapor. • Utilização apenas de óleo na função cozimento. Deve-se desligar o aparelho e utilizá-lo corretamente.
O display visualiza Open	• O recipiente não está na sede ou está mal posicionado. • A tampa não está fechada corretamente.

|



|