

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da Centrífuga FC700.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções**, guardá-lo para eventuais consultas.

NOTA: É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Não usar o aparelho se o cordão elétrico, o plugue ou parte do aparelho estiver danificado. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada*.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhar o cordão elétrico, o plugue nem o aparelho em água ou em outro líquido.
- Este produto não deve ser manuseado ou operado por crianças ou pessoas incapacitadas.
- Desconectar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver em uso, antes de limpá-la ou de instalar seus acessórios.
- Desligar o aparelho e desconectar o plugue da tomada elétrica antes de mudar seus acessórios ou de se aproximar de suas partes móveis.
- Sempre colocar o aparelho sobre uma superfície plana e estável, longe de fontes de calor. Evitar o contato com as partes móveis do aparelho.
- Antes de fazer funcionar o aparelho, sempre certificar-se de fechar a tampa, encaixando até bloqueá-la pelas travas de segurança.
- Nunca usar o aparelho sem a tampa.
- Não use este produto caso a lâmina rotativa esteja danificada.
- Depois de usar o aparelho, deixar os controles eletrônicos para a posição "0". Certificar-se de que o motor parou completamente antes de retirar a tampa.
- O uso de acessórios não recomendados para este aparelho poderá causar acidentes pessoais.
- Não deixar que o cordão elétrico fique pendente de mesas e balcões.
- Não usar o aparelho ao ar livre.
- Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou de balcões, ou tocar superfícies aquecidas.
- Muito cuidado deverá ser tomado ao transportar aparelhos que contenham líquidos quentes.
- Este aparelho não foi projetado para ser utilizada por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
 - As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.

- Se não for usar o aparelho ou se for deixá-lo sem supervisão, sempre desligá-lo e retirar o plugue da tomada elétrica.
- Evitar todo e qualquer contato com os componentes em movimento.
- As lâminas do filtro em aço inoxidável são muito afiadas. Manuseá-las com cuidado.
- Sempre certificar-se de que o aparelho foi totalmente montado e de que a sua tampa esteja na posição correta e bem travada antes de ligar o motor.
- Caso o alimento fique preso não utilizar os dedos para empurrá-los. Sempre usar o pílão para empurrar o alimento para baixo. Se isto não for possível, desligar o aparelho e desconectar o seu plugue da tomada elétrica. Em seguida, desmontar o aparelho para retirar o alimento que ficou preso.
- Este aparelho conta um dispositivo térmico de proteção que desliga o aparelho quando o motor sobre-aquece. Quando isso acontecer, desligue o aparelho e esfriar por aproximadamente 30 minutos, só então volte a utilizá-lo.
- Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tentar consertar o aparelho. Se necessário, levá-lo à *Assistência Técnica Autorizada*.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

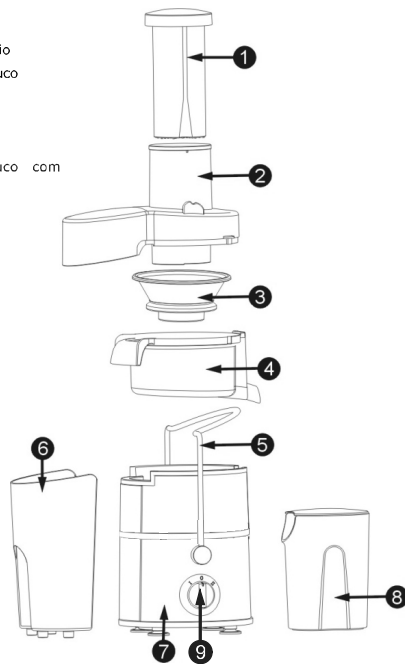
PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Ler atentamente todas as instruções e guardar o Manual de Instruções para futuras consultas.
- Retirar toda a embalagem.
- Desmontar o aparelho (ver a seção Manutenção e Limpeza). Lavar todos os componentes removíveis para retirar eventuais resíduos provenientes do processo de fabricação.

COMPONENTES

- 01. Pijão
 - 02. Tampa com bocal
 - 03. Faca com filtro giratório
 - 04. Conjunto coletor de suco
 - 05. Trava de segurança
 - 06. Jarra para bagaço
 - 07. Corpo do motor
 - 08. Jarra para o suco com separador de espuma
 - 09. Botão de velocidades
- I - Baixa velocidade
o - Desligado
II - Alta velocidade



COMO MONTAR O APARELHO

1-Colocar o conjunto coletor de suco sobre o corpo do motor com a saída de suco alinhada conforme encaixe . Girá-lo até que se encaixe na posição correta (figura 1).



figura 1

2-Colocar o filtro de aço inoxidável dentro do coletor de suco. Uma vez posicionado o filtro, pressioná-lo para baixo para que um encaixe completo seja efetuado (figura 2).



figura 2

Atenção: Encaixar e pressionar firmemente o filtro para baixo antes de montar a tampa. Certificar-se que o filtro esteja bem encaixado a cada utilização para evitar danos ao aparelho.

3-Colocar a tampa de modo que sua abertura fique no lado oposto a saída de suco (figura 3).

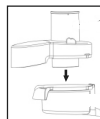


figura 3

4-Travar a tampa na posição correta e levantar a trava de segurança.

Nota: Empurrar a trava até que esta fique na posição vertical. Caso contrário, o aparelho não irá funcionar.

5-Alinhar o sulco do pilão com a pequena saliência situada dentro do bocal.

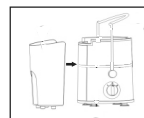


figura 4

6-Deslizar a jarra para bagaço na posição correta, debaixo do dispositivo de queda de bagaço (figura 4).

7-Se o separador de espuma não tiver sido instalado na jarra, inseri-lo entre as guias da jarra. Se o usuário preferir sucos com espuma, não será necessário instalar o separador.

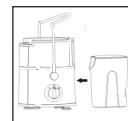


figura 5

8-Colocar a jarra para o suco debaixo da saída de suco (figura 5).

COMO PREPARAR AS FRUTAS E LEGUMES ANTES DE FAZER SUCO

- Lavar as frutas e legumes.
- Retirar os caroços e as sementes de frutas, tais como: pêssegos, cerejas, nectarinas, etc.
- A maioria das frutas e dos legumes, como, por exemplo, maçãs, cenouras e pepinos, não precisarão ser cortados. Se os pedaços forem muito grandes para entrar no tubo alimentador, fatiá-los antes de preparar o suco.
- Para alimentos cítricos (laranja, tangerina, limão, ...), recomenda-se retirar a casca dos alimentos para evitar que o suco fique amargo e perca seu sabor natural.

COMO PREPARAR SUCOS

- Montar o aparelho. Deverá ser colocado a jarra com separador de espuma ou um copo debaixo da saída de suco para coletar o suco.
- Ligar o plugue do aparelho a uma tomada elétrica.
- Escolher a velocidade BAIXA (1) ou ALTA (2) no botão dependendo do tipo de fruta ou de legume a ser utilizado. Nunca colocar frutas nem legumes no aparelho antes de ligá-lo. O suco de frutas e os legumes moles, tais como: tomates, morangos, melões e pepinos, deverão ser preparados na velocidade BAIXA (1). As frutas e os legumes mais duros, como, por exemplo, maçãs, cenouras e salsaão, exigirão a velocidade ALTA (2). Escolher a velocidade que lhe convier.
- Com o motor funcionando, colocar a fruta ou o legume no bocal. Usando o pilão, empurrá-los para baixo do bocal. Para extrair o máximo de suco, sempre empurrar o pilão lentamente.

IMPORTANTE

- Nunca usar os dedos ou objetos estranhos para empurrar os alimentos no bocal. Sempre usar o pilão.
- Quando a tampa do coletor de suco ou recipiente para bagaços estiverem cheios de resíduos de alimentos, deve-se desligar o aparelho e efetuar a limpeza. A performance do aparelho é reduzida quando estas peças estão bloqueadas por resíduos, assim sua limpeza é fundamental para um uso eficiente da Juicer.
- O aparelho só liga com a tampa e a trava de segurança devidamente encaixadas. Caso o aparelho desligue durante o funcionamento, verificar se as travas não foram desconectadas.
- Se o usuário utilizar a velocidade ALTA (2), ele não deverá deixar o aparelho funcionar por mais de 2 minutos. Ele deverá prever uma pausa de 3 minutos antes de ligá-lo novamente.
- O separador de espuma instalado na jarra impedirá que a espuma passe para o copo ao servir o suco. Se o usuário preferir suco com espuma, ele deverá retirar o separador da jarra antes de começar a preparar o suco.
- Não processar frutas com caroços ou gelo na centrifuga, pois pode provocar danos ao filtro de aço inox.

DICAS IMPORTANTES

- Uma pequena quantidade de suco de limão poderá ser adicionada ao suco de maçã para evitar que este escureça.
- Não usar bananas nem abacates. Estas frutas quase não contêm suco e bloqueiam o aparelho.
- Deixar o aparelho funcionar por alguns minutos antes de desligá-la para que todo o excesso de suco seja extraído da polpa (bagaço).
- Para facilitar a limpeza poderá ser colocado um saco plástico na jarra para bagaço.
- Depois de preparar o suco, desmontar o aparelho e enxaguar para remover inteiramente o bagaço.
- Lavar os componentes do aparelho imediatamente depois de usá-la para evitar a descoloração do plástico que pode ocorrer com algumas frutas e legumes.
- Se preparar suco de ervas e hortaliças, combiná-las com outras frutas para produzir um volume maior de suco.

NOTA: Diferentes frutas apresentam quantidades diferentes de suco entre si. Assim sendo, algumas frutas necessitam de uma maior ou menor quantidade que outras para extrair um mesmo volume de suco.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Como desmontar o aparelho.

IMPORTANTE: Antes de desmontar o aparelho, certificar-se de que o botão esteja na posição "0". Certificar-se também de que o plugue tenha sido retirado da tomada elétrica e de que o motor esteja completamente parado.

- 1-Retirar o plão do bocal.
- 2-Remover a jarra para bagaço segurando pelo bocal extra-grande e fazendo o aparelho inclinar levemente para liberá-la.
- 3-Retirar a jarra.
- 4-Segurar a tampa do aparelho e liberar a trava de segurança situada na lateral da tampa.

5-Levantar e retirar a tampa do aparelho.

6-Retirar o coletor de suco e o filtro em aço colocando uma mão sob a saída de suco e a outra sob a borda de plástico preta no lado oposto da saída de suco e levar para cima. O filtro em aço poderá ser retirado do coletor de suco quando empurrado para cima através do orifício situado no fundo do coletor.

Nota: Tomar muito cuidado ao manusear o filtro pois as lâminas são muito afiadas.



COMO LIMPAR O PRODUTO

- 1-Colocar a chave do botão na posição "0" e esperar que o motor pare totalmente.
 - 2-Retirar o plugue da tomada elétrica.
 - 3-Desmontar o aparelho.
 - 4-Lavar a jarra para bagaço, a tampa do aparelho, o pilão, a jarra para o suco com separador de espuma com água e detergente neutro. Enxaguar e secar bem.
 - 5-Segurar o filtro de aço inoxidável sob água corrente limpa. Usar a escova para remover o bagaço. Enxaguar em água corrente. Verificar se os orifícios não estão obstruídos. Se eles estiverem, será necessário deixar de molho em água quente para soltar o bagaço. Limpar novamente com uma escova. Deixá-la secar sobre um tecido ou papel absorvente antes de montar o aparelho.
- CUIDADO: OS ORIFÍCIOS DO FILTRO DE AÇO SÃO MUITO AFIADOS!**
- 6-Limpar o corpo do motor com um tecido macio umedecido com água e detergente neutro.

NUNCA MERGULHAR O CORPO DO MOTOR EM ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS.

DICAS DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Aparelho não Liga.	Sem energia na Tomada.	Verificar se o plugue está corretamente conectado. Verificar se o disjuntor da casa não está desligado. Testar a tomada com outro tipo de aparelho eletrodoméstico qualquer.
	Produto ligado na tensão incorreta.	Verificar se a tensão do aparelho é coerente com a tensão da rede de alimentação.
	As travas de segurança soltam durante o funcionamento.	Instalar novamente a tampa e prender corretamente a(s) trava(s) de segurança.
	Aparelho não está corretamente montado (trava de segurança).	O aparelho possui trava(s) de segurança que não permitem ligá-lo sem que a(s) trava(s) esteja(m) corretamente montada(s). Seguir as instruções do manual para fazer a correta montagem.
	Dispositivo de proteção térmica ativado.	Aguardar aproximadamente 20 minutos para que o aparelho esfrie e então volte a utilizá-lo.
O Aparelho perde eficiência durante o uso.	Excesso de resíduos de alimentos na tampa, no recipiente coletor de resíduos ou no filtro giratório.	Desligar o aparelho e efetuar a limpeza dos componentes
Pouca quantidade de suco extraída.	Utilização de alimentos com pouca proporção de suco.	Não é um defeito. Alguns alimentos tem menos suco que outros. Assim, a proporção de suco extraído varia entre variedades e qualidades de alimentos.
	O processamento do alimento está ocorrendo de maneira muito rápida.	Reduzir a velocidade do processamento do alimento (pressão sobre o plão), quanto mais lento, melhor será a extração do suco.
Aparelho não consegue processar o alimento.	O alimento é muito duro ou de uso não recomendável.	Não processar alimentos muito duros, os quais sejam difíceis de cortar com uma faca de cozinha. Retirar os caroços e sementes de frutas tais como pêssegos, cerejas, nectarinas, etc.

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
O produto parou de funcionar durante o processamento	Esforço excessivo durante o processamento causou superaquecimento e desarmou o dispositivo interno de segurança.	Aguardar de 15 a 30 minutos o aparelho esfriar e continuar o processamento com menos esforço.
Aparelho vibra durante o uso.	O aparelho está mau encaixado ou sobre superfície irregular.	Montar novamente o aparelho tomando o cuidado para que todas as peças sejam corretamente montadas e colocá-lo sobre uma superfície firme e plana.
Suco amargo.	Frutas cítricas.	Retirar a casca de frutas cítricas como por ex.: (laranja, tangerina, limão etc). Para se obter um suco natural.
Pilão não entra totalmente.	Pilão não foi encaixado corretamente.	Alinhar o sulco do pilão com a pequena saliência situada dentro do bocal.

RECEITAS

A Centrífuga processa os alimentos inteiros, não há necessidade de descascar e retirar as sementes. Os ingredientes maiores que o bocal podem ser cortados em pedaços para facilitar o processamento. Recomenda-se lavar bem os ingredientes antes de utilizá-los. Para receitas que incluem leite ou água, misturar os líquidos sempre por último.

Suco Verde

Ingredientes

10 folhas de alface
1 xícara (chá) de rúcula
1 maçã

Suco de Manga

Ingredientes

1 manga cortada em pedaços
2 laranjas lima cortadas ao meio
1 copo de água
Açúcar a gosto

Refresco Cremoso de Morango

Ingredientes

1 xícara de morango
2 colheres (sopa) de leite condensado
½ copo de água
Cubos de gelo (Não processar o gelo na

centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

Dica: Misturar a água e o leite condensado ao suco processado. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Coquetel de Tomate

Ingredientes

6 tomates maduros
1 colher (chá) de molho inglês
1 pitada de sal

Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

Dica: Temperar com o molho inglês e sal. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Batida de Carambola

Ingredientes

4 carambolas maduras
1 copo de vodka
Açúcar a gosto

Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

Dica: Misturar a vodka ao suco de carambola processado. Adoçar a gosto e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Ponche de Frutas

Ingredientes

1 abacaxi em pedaços
6 laranjas-pêra cortadas ao meio
2 maçãs cortadas em cubos
2 colheres (sopa) de açúcar
1 garrafa de vinho branco seco
1 garrafa de vinho tinto demi sec

Modo de Preparo

Corte as maçãs em pedaços pequenos, passe-as no açúcar e coloque para gelar. Processe o abacaxi e as laranjas no aparelho. Em uma poncheira, coloque o suco das frutas processadas, misture os vinhos e acrescente as maçãs reservadas.

Limonada Suíça

Ingredientes

2 limões Taiti
½ lata de leite condensado
1 litro de água

Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

Dica: Misturar o leite condensado e a água ao suco processado. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Refresco de Kiwi com Laranja

Ingredientes

3 kiwis
3 laranjas
2 copos de água

Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

Dica: Misturar a água ao suco processado e adoçar a gosto. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Suco de Beterraba, Cenoura e Laranja

Ingredientes

3 beterrabas pequenas
2 cenouras médias
2 laranjas cortadas ao meio

Refresco de Abacaxi com Hortelã

Ingredientes

½ abacaxi em pedaços
1 colher (sopa) de folhas de hortelã
1 copo de água

Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

Dica: Misturar a água e adoçar a gosto. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Suco de Pepino, Aipo e Espinafre

Ingredientes

2 pepinos
3 talos de aipo
3 ramos de espinafre

Suco de Beterraba e Laranja

Ingredientes

3 beterrabas pequenas
2 laranjas cortadas ao meio

Suco de Cenoura, Maçã e Beterraba

Ingredientes

2 cenouras médias
2 maçãs pequenas
1 beterraba pequena
1 copo de água

Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

Dica: Misturar a água ao suco processado, adoçar a gosto. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Suco de Abacaxi, Laranja e Limão

Ingredientes

1/3 do abacaxi
1 laranja média descascada
½ limão com casca
Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

Dica: Adoçar a gosto e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Suco de Pêra, Gengibre e Salsa

Ingredientes

4 pêras pequenas
1 pedaço de raiz de gengibre descascada (aproximadamente 1 cm.)
¼ de xícara de salsa

Suco Exótico

Ingredientes

½ repolho verde de tamanho pequeno
1 limão
1 talo de aipo com as folhas
1 colher (sopa) de folhas frescas de coentro
½ colher (chá) de cúrcuma
1 copo de água gelada

Dica: Misturar a água gelada ao suco processado.

Suco de Uva e Maçã

Ingredientes

½ l mão

1 xícara (chá) de uva rosada com casca

2 maçãs verdes

1 xícara (chá) de água gelada

Dica: Misturar a água gelada ao suco processado e adoçar a gosto.

Suco Misto

Ingredientes

2 cenouras cruas

1 maçã

1 xícara (chá) de melão

1 fatia pequena de gengibre sem casca

1 maço pequeno de salsa

1 colher (sobremesa) de linhaça (deixar na água de um dia para o outro)

Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

Dica: Adoçar a gosto e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Suco de Couve e Hortelã

Ingredientes

1 folha de couve

3 cenouras pequenas

1 punhado de folhas de salsa

1 punhado de hortelã

1 talho de aipo sem folha

2 maçãs

Suco Especial

Ingredientes

½ pepino

1 beterraba pequena

½ maçã pequena

4 cenouras

Dica: Enfeitar com um palquinho de cenoura.

Suco Bem-Estar

Ingredientes

3 beterrabas pequenas

1 punhado de espinafre

4 cenouras

½ maçã

1 ramo de salsa

Dica: Enfeitar com um ramo de salsa.

Suco de Aipo e Salsa

Ingredientes

4 cenouras

1 dente de alho

2 talos de aipo

1 punhado de salsa

Dica: Acrescentar a salsa picada por último.

Suco de Cenoura, Salsão e Erva-Doce

Ingredientes

4 cenouras
1 ramo de salsão
2 ramos de erva-doce

Dica: Enfeitar com um ramo de erva-doce.

Suco de Kiwi, Maçã e Uva

Ingredientes

1 kiwi firme
1 maçã verde pequena
1 cacho pequeno de uvas
1 rodela de kiwi
Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

Dica: Adoçar a gosto e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Suco Boa Noite

Ingredientes

3 folhas de couve
4 cenouras
4 folhas de alface
½ maçã
1 punhado de salsa

Dica: Acrescentar a salsa picada por último.

Suco de Melancia, Uva e Hortelã

Ingredientes

1 laranja sem casca
1 cacho médio de uvas verdes
2 fatias de melancia sem casca
1 raminho de hortelã

Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

Dica: Enfeitar com hortelã, adoçar a gosto e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Coquetel de Abacaxi

Ingredientes

½ limão
2 fatias de abacaxi
2 colheres (sopa) de leite condensado
1/3 de xícara (chá) de *vodka*

Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

Dica: Misturar a *vodka* e o leite condensado ao suco processado. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Refresco de Cenoura e Laranjada

Ingredientes

4 cenouras
1 xícara (chá) de suco de limão
1 laranja

Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

Dica: Adoçar a gosto e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Suco de Verão

Ingredientes

2 tomates pequenos
1 maçã pequena
3 folhas de alface
1 talo de salsaão

Limonada com Hortelã

Ingredientes

1 limão Taiti
3 folhas de hortelã
Açúcar a gosto
1 copo de água

Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

Dica: Enfeitar com hortelã e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Maçã com Hortelã

Ingredientes

1 maçã média
1 maçã de hortelã
½ litro de leite gelado

Dica: Misturar o leite com o suco processado e adoçar a gosto.