



## Multiprocessador

Manual de Instruções

## INTRODUÇÃO

Parabéns, você acabou de adquirir o nosso Multiprocessador Fun Kitchen! Se você gosta de praticidade e valoriza uma vida saudável, esse é o produto certo para você! Temos certeza que você vai adorar mais esse produto que Fun Kitchen trouxe com muito carinho para a sua casa!

Para garantir o melhor desempenho do seu produto, leia atentamente todas as instruções a seguir. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções e 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 em virtude do aquecimento dos materiais e dos componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- 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 a fim de evitar riscos.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhar o cordão elétrico, o plugue nem o aparelho em água ou em outro líquido.
- Desconectar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver em uso, antes de limpá-lo ou de instalar seus acessórios.
- Sempre colocar o aparelho sobre uma superfície plana, estável e longe de fontes de calor.
- Depois de usar o aparelho, deixar os controles eletrônicos na 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 usar o aparelho ao ar livre.
- Desligar o aparelho antes de mudar seus acessórios ou de se aproximar de suas partes móveis.
- Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou de balcões, ou tocar superfícies aquecidas.
- Evitar todo e qualquer contato com os componentes em movimento.
- 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 aparelho.
- Este aparelho possui chave de segurança e não irá operar se os acessórios não estiverem devidamente encaixados.
- Este aparelho possui dispositivo de proteção contra super aquecimento que desligará o aparelho automaticamente caso necessário. Se isso ocorrer, aguarde em torno de 15 minutos para que o motor resfrie antes de voltar a utilizar o produto.
- Não operar o aparelho por mais de 3 minutos.
- As temperaturas em volta do aparelho podem aumentar quando o mesmo estiver em operação. Tenha cuidado ao manusear.
- Este aparelho não foi projetado para ser utilizado 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 que não brinquem com o aparelho.
- Seja extremamente cuidadoso quando manusear as lâminas, especialmente enquanto estiver montando, desmontando e limpando o produto. As lâminas são muito afiadas.
- Nunca posicione o aparelho perto de saídas de gás ou próximo de áreas com grande intensidade de calor como fornos e fogões.
- O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

•Caso o alimento fique preso, não utilizar os dedos para empurrá-lo. Sempre usar o pilão 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.

•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.

• O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

•Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a tensão da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma tensão.

•Não utilizar adaptadores e benjamins, sempre ligar o produto direto a uma tomada com o padrão NBR5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um eletricitista habilitado.

•Tomar cuidado se líquidos quentes forem colocados no processador de alimentos ou liquidificador pois eles podem ser ejetados do aparelho de forma repentina.

**Aviso importante :** Qualquer serviço de manutenção ou de reparos só deverá ser efetuado por um técnico credenciado. Não tentar consertar o aparelho por conta própria.



## ADVERTÊNCIA



- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

**•Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.**

## COMPONENTES

- 01. Pilão da centrífuga de frutas
- 02. Corpo do aparelho
- 03. Pés antiderrapantes
- 04. Saída de suco
- 05. Seletor de velocidades
- 06. Acessório para bater
- 07. Batedeira Orbital
- 08. Jarra do liquidificador
- 09. Recipiente do processador
- 10. Lâmina processadora

- 11. Disco fatiador
- 12. Eixo do processador
- 13. Disco filetador
- 14. Disco ralador
- 15. Espátula
- 16. Recipiente da Centrífuga
- 17. Base da Centrífuga
- 18. Pilão do Processador
- 19. Lâminas do Liquidificador
- 20. Lâmina e filtro da centrífuga



## INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

### Usando a Lâmina Processadora

A Lâmina Processadora pode ser usada para picar, moer, misturar, desfilar peito de frango e muito mais. Utilize a tabela 1 para algumas referências de preparo.

### Montagem:

**Atenção:** Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

•Encaixe o eixo central na base do motor.



•Encaixe o recipiente do processador no eixo e gire no sentido horário para travar firmemente. Observe a borda de alinhamento contida no recipiente e base do motor.



•Encaixe a lâmina processadora cuidadosamente.

**Atenção:** Cuidado ao manipular com as lâminas, pois são muito afiadas.



•Adicione os ingredientes necessários.  
•Encaixe a tampa do processador girando-a em sentido horário. Observe a trava lateral que deverá estar bem encaixada e alinhada com a borda.



•Encaixe o pilão do processador para que durante o processamento não saia alimentos pela abertura da tampa.



**Atenção:** Após montagem, observe se todas as peças estão devidamente e firmemente encaixadas. Caso contrário o aparelho não funcionará.

•Selecione uma velocidade (1 ou 2) girando o botão de controle em sentido horário.  
•Após preparo gire o botão de controle para posição 0 para desligar.

**Tabela 1 - Porções e tempo de preparo**

Alimento	Quantidade	Preparação	Tempo aprox	Resultado
Chocolate	Até 300g	Cortar em cubos	V, 10 a 15s	Ralado/picado
Queijo	Até 400g	Cortar em cubos	V1, 10 a 15s	Picado/Ralado
Carne	Até 1000g	Cortar em cubos ou pedaços de 3cm	V2, 20 a 30s	Picada/Moida
Ervas (salsinha, folhas frescas)	Até 100g	Lavar e secar bem	V1, 5 a 10s	Picada
Frutas e Verduras duras	Até 750g	Cortar em rodelas ou cubos	V1, ou V2, 30 a 60s	Picada
Frutas e Verduras Moles	Até 750g	Cortar em pedaços	V1, 10 a 15s	Picada
Cebola	Até 750g	Descascar e cortar em 6 a 8 pedaços	Pulsar 3 a 5s	Picada
Alho	Até 500g	Apenas descascar	V1, 5 a 10s	Moido
Pão	Até 200g	Cortar fatias em quatro parte	V2, 6 a 10s	Migalhas
Ovos Cozidos	Até 250g	Descascar e cortar ao meio	V1, 10~20s	Picados
Peito de Frango	Até 750g	Cortar em pedaços	V2, 10~15s	Desfiado

V1 = Velocidade 1 - V2 = Velocidade 2

### Dicas de Uso e Segurança.

•Sempre encaixe as lâminas no recipiente antes de acrescentar os alimentos.

•Não utilize pedaços muito grandes de comida, pois podem danificar as lâminas e o recipiente. Para garantir melhores resultados, corte pedaços pequenos e iguais.

•Para alimentos mais moles utilize a função Pulsar algumas vezes para que os mesmos não se desmanchem.

•Ao processar queijos duros ou chocolate, evite usar o aparelho por tempo prolongado, visto que estes alimentos podem aquecer ou derreter.

•O período padrão para uso do processador é de 60 segundos. Após este período, desligue o aparelho e deixe-o esfriar por aproximadamente 15 minutos. Após este tempo, poderá ser usado novamente.

•Certos alimentos não devem ser picados. Picar gelo ou moer grão de café danificará a lâmina e

o recipiente do processador.

•Devem ser evitados os alimentos muito duros que não podem ser cortados com uma faca comum.

•Para evitar danos ao aparelho, antes de processar, deve-se remover ossos, gorduras, caroços ou cascas dos alimentos.

•Retire a lâmina antes de retirar os alimentos.

•Se os alimentos não estiverem sendo picados uniformemente, retire parte dele da jarra e processe quantidades menores por vez.

•Você poderá unir mais de um tipo de fruta ou legume para picar e misturar, mas respeite a quantidade máxima de 750g por vez.

•Aguarde até que todos os acessórios parem de se movimentar antes de retirar a tampa do aparelho.

## INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

### Usando a Batedeira Orbital.

Utilize a batedeira para preparar cremes, pudins, claras, maioneses e outras receitas cremosas. Verifique a tabela de preparos para algumas referências.

### Montagem:

**Atenção:** Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

•Encaixe o eixo central na base do motor.



•Encaixe o recipiente do processador no eixo e gire no sentido horário para travar firmemente. Observe a borda de alinhamento contida no recipiente e base do motor.



•Encaixe a lâmina processadora cuidadosamente.

**Atenção:** Cuidado ao manipular com as lâminas, pois são muito afiadas.



- Adicione os ingredientes necessários.
- Encaixe a tampa do processador girando-a em sentido horário. Observe a trava lateral que deverá estar bem encaixada e alinhada com a borda.



- Encaixe o pilão do processador para que durante o processamento não saia alimentos pela abertura da tampa.



**Atenção:** Após montagem, observe se todas as peças estão devidamente e firmemente encaixadas. Caso contrário o aparelho não funcionará.

- Selecione uma velocidade (1 ou 2) girando o botão de controle em sentido horário.
- Após preparo gire o botão de controle para posição 0 para desligar.

**Tabela 2 - Porções e tempo de preparo**

Tipo de alimento	Porção	Velocidade	Tempo
Clara em neve	2 a 7 claras	2	60 a 180s
Pudins, Cremes	125 a 750ml	2	30 a 90s
Maioneses	125 a 750ml	1 ou 2	70 a 180s

**Dicas de Uso e Segurança.**

- Utilize a abertura na tampa para adicionar mais ingredientes caso seja necessário.
- O período padrão para operação desta função é de 30 a 180 segundos, dependendo do tipo de receita a ser preparada. Após este período, desligue o aparelho e deixe esfriar por aproximadamente 15 minutos. Após esse intervalo o produto pode ser utilizado novamente.
- Nunca utilizar a batedeira para misturas com margarina/manteiga e massas pesadas, pois o batedor não foi preparado para estes tipos de misturas e poderá ser danificado.
- Nunca ultrapasse a medida indicada

(Max)máxima do recipiente, pois os ingredientes poderão transbordar pelo eixo central.

- Adicione os ingredientes antes de fechar a tampa superior, caso a receita necessite de mais ingredientes utilize a abertura localizada na tampa.
- Quando for preparar claras certifique-se de que o batedor e o recipiente estejam totalmente limpos, secos e livres de gorduras. Utilize ovos na temperatura ambiente para melhores resultados, pode-se também adicionar algumas pitadas de açúcar para que o processo seja mais rápido.
- Após qualquer utilização, mantenha os acessórios devidamente limpos.

## INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

### Utilizando o Acessório para Bater.

O acessório para bater pode ser usado para misturar massas leves, massas pesadas, cremes e queijos. Utilize a tabela para algumas referências de preparo.

### Montagem:

**Atenção:** Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

•Encaixe o eixo central na base do motor.



•Encaixe o recipiente do processador no eixo e gire no sentido horário para travar firmemente. Observe a borda de alinhamento contida no recipiente e base do motor. .



•Encaixe o acessório batedor cuidadosamente.



•Adicione os ingredientes necessários.  
•Encaixe a tampa do processador girando-a em sentido horário. Observe a trava lateral que deverá estar bem encaixada e alinhada com a borda.



•Encaixe o pilão do processador para que durante o processamento não saia alimentos pela abertura da tampa.



**Atenção:** Após montagem observe se todas as peças estão devidamente e firmemente encaixadas, caso contrário o aparelho não funcionará.

•Selecione uma velocidade (1 ou 2) girando o botão de controle em sentido horário.  
•Após preparo gire o botão de controle para posição 0 para desligar.

**Tabela 3 - Porções e tempo de preparo**

Tipo de alimento	Porção	Velocidade	Tempo
Massas de Pão	1500g	1	60 a 90seg
Massas de Pizza	1500g	1	60 a 90seg
Massas Leves (Bolos)	1000g	2	60 a 120seg
Tortas	1500g	2	120 a 180seg

*•Os pesos referem-se ao peso total da mistura sendo aceitável o máximo de 800g de trigo para preparo de massas pesadas e 300g de trigo para massas leves.*

### **Dicas de Uso e Segurança.**

•Utilize a abertura na tampa para adicionar mais ingredientes caso seja necessário.

O período padrão para operação desta função é de 30 a 180 segundos, dependendo do tipo de receita a ser preparada. Após este período, desligue o aparelho e deixe esfriar por aproximadamente 15 minutos. Após esse intervalo o produto pode ser utilizado novamente.

•Nunca utilizar a batedeira para misturas com margarina/manteiga e massas pesadas, pois o batedor não foi preparado para estes tipos de misturas e poderá ser danificado.

•Nunca ultrapasse a medida indicada (Max)má-

xima do recipiente, pois os ingredientes poderão transbordar pelo eixo central.

•Adicione os ingredientes antes de fechar a tampa superior, caso a receita necessite de mais ingredientes utilize a abertura localizada na tampa.

•Quando for preparar claras certifique-se de que o batedor e o recipiente estejam totalmente limpos, secos e livres de gorduras. Utilize ovos na temperatura ambiente para melhores resultados, pode-se também adicionar algumas pitadas de açúcar para que o processo seja mais rápido.

•Após qualquer utilização, mantenha os acessórios devidamente limpos.

## INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

### Usando a Centrífuga de Sucos

Utilize a centrífuga para preparar deliciosos sucos.

#### Montagem:

**Atenção:** Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

•Encaixe a base da centrífuga na base do processador observando as guias.



•Encaixe o recipiente da centrífuga sobre a base. Notar que a saída de suco deve estar posicionado a direita.



•Encaixe e pressionar o filtro firmemente para baixo sobre o eixo do motor.



**Atenção:** Cuidado ao manusear com o filtro de lâminas, pois o mesmo possui lâminas afiadas que podem provocar acidentes.

•Encaixe a tampa da centrífuga respeitando as guias laterais e trave a tampa.



**Atenção:** Após montagem observe se todas as peças estão devidamente e firmemente encaixadas, caso contrário o aparelho não funcionará.

•Selecione uma velocidade (1 ou 2) girando o botão de controle de velocidade em sentido horário.

•Adicione as frutas ou verduras cuidadosamente. Utilize o pilão da centrífuga para pressionar os alimentos cuidadosamente.

•Após preparo gire o botão de controle para posição 0 para desligar.

## **Dicas de Uso e Segurança.**

•As lâminas do filtro em aço inoxidável são muito afiadas. Manuseá-las com cuidado.

•Caso o alimento fique preso não utilizar os dedos para empurrá-los. Sempre usar o pilão 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.

•Jamais utilize utensílios domésticos tal como colheres facas e garfagos para empurrar os alimentos, pois poderá ocorrer acidentes.

•Não utilize a função por mais de 2 minutos, após este período desligue o aparelho e deixe esfriar por aproximadamente 15 minutos, após isso poderá ser usado novamente.

•Prefira frutas e legumes mais frescos, pois possuem maior quantidade de suco e proteínas. Nas centrifugas podem ser utilizado as seguintes frutas: Abacaxi, beterraba, aipo, maçã, pepino, cenoura, espinafre, melão, acerola, maracujá, limão, laranja, tangerina entre outras.

•As frutas que forem processadas nas centrifugas não são preciso remover as cascas, se forem finas. Só é preciso descascar, por exemplo, as laranjas e tangerinas, pois podem amargar o suco, e a beterraba crua. Também se deve retirar a casca branca dos cítricos porque confere um gosto amargo a bebida. No caso do limão, pode-se manter a casca para as Limonadas Suíça.

•Cuide para que as frutas sejam bem lavadas ao serem utilizadas com casca, remova os talos das pontas e utilize uma escovinha para auxiliar na limpeza da fruta.

•O suco de maçã oxida muito rapidamente. Para retardar esse processo adicione gotas de limão.

•As frutas que contenham amido, como as bananas, as papaias, os abacates, os figos não são próprios para centrifugas.

•As folhas e os talos, como o caso da alface e couve podem ser processados nas centrifuga.

•Prefira beber o suco logo após a sua preparação. Se ficar exposto ao ar durante algum tempo, o suco perderá o seu sabor e valor nutricional.

•Para extrair o máximo de suco nas centrifugas, deve-se empurrar o pilão lentamente.

•Quando for dar suco para bebês, misture com um pouco de água, pois os sucos extraídos são muito concentrados e tem um grande grau de acides.

•As centrifugas não são próprias para processar frutas ou legumes muito duros e/ ou fibrosos/-gomosos, como é o caso da cana-de-açúcar.

•Se observar perda de eficiência durante o uso efetue a limpeza do coletor de bagaço localizado em volta do filtro no recipiente, efetue também a limpeza no filtro (verificar item Limpeza para maiores informações). Efetue a limpeza do filtro e coletor a cada 1 kg de fruta processada, assim será aproveitado o máximo de desempenho da centrifuga de alimentos.

## INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

### Utilizando os Discos Ralador, Fatiador e Filetador .

Estes acessórios podem ser usados para ralar, picar, fatiar e fazer palitos de modo rápido e fácil.

Utilize a tabela 4 para algumas referências de preparo.

### Montagem:

**Atenção:** Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

•Encaixe a haste na base do motor.



•Encaixe o recipiente do processador no eixo e gire no sentido horário para travar firmemente, observe a borda de alinhamento contida no recipiente e base do motor.



•Encaixe um dos discos sobre a haste.

Nota: É possível utilizar o disco ralador nos dois lados pois o mesmo possui dois tamanhos de processamento.

O disco Fatiador possui 7 níveis de espessuras que poderá ser ajustado.

**Atenção:** tenha total cuidado ao manipular com os discos pois são muito afiados.

*Nota: O disco fatiador possui 7 níveis de espessuras que poderão ser ajustado de acordo com a necessidade.*

*Antes de montar o disco no processador ajuste a espessura desejada virando a trava em sentido horário ou anti horário, note que a trava emite estalos e a lâmina se movimenta durante o ajuste.*



•Coloque a tampa do recipiente girando em sentido horário até travar. (um "clique" será ouvido).



•Conecte o aparelho na tomada e acione a velocidade desejada e adicione os alimentos pelo bocal alimentador.

•Com ajuda do pilão empurre lentamente os alimentos.

**Atenção:** Não utilize qualquer outro material para empurrar os alimentos como por exemplo talheres utilize apenas o pilão que acompanha o produto.

**Tabela 4 - Referências para preparo**

<b>Acessório</b>	<b>Tipo do alimento</b>
Acessório Ralador	Cenoura, abobrinha, rabanete e batata.
Acessório Fatiador	Maçã, pêra, cenoura, cebola, pepino, aipo, batatas
Acessório Filetador	Batatatas (batatas palitos), beterrabas, pepinos

**Dicas de Uso e Segurança.**

- Escolha o acessório de acordo com o tipo de alimento a ser processado.
- Caso os vegetais forem maiores que o bocal, corte em pedaços pequenos antes de inserir no aparelho.
- Empurre os alimentos lentamente para melhor efeito, quando utilizar frutas macias e muito moles utilize a velocidade 1 de forma a

impedir que o alimento se desmanche e vire uma calda.

•Se uma grande quantidade de alimentos precisam ser processados, não utilize a capacidade maior que o indicado no recipiente 1200ml, Desligue o aparelho e esvazie o recipiente e volte a utiliza-lo.

•Evite fatiar ou ralar carne crua. Para isso utilize a lâmina de picar.

## INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

### Usando o Liquidificador

#### Montagem:

**Atenção:** Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

•Encaixe a jarra do liquidificador girando-o em sentido horário até travar, observe a guia da base do motor.



•Adicione os ingredientes necessários e encaixe a tampa superior girando-a em sentido horário e observando as guias de encaixe.

•Selecione uma velocidade (1 ou 2) girando o botão de controle de velocidade em sentido horário.

•Caso necessário adicione o restante dos ingredientes pela sobretampa localizado na tampa do liquidificador, apenas puxando cuidadosamente

Após preparo da receita gire o botão de controle para posição 0 para desligar.

#### Dicas de Uso e Segurança.

- Alimentos duros ou mais consistentes devem ser adicionados em pedaços pequenos, através do bocal alimentador com o aparelho em funcionamento.
- Não adicionar mais de uma xícara de alimentos sólidos em grãos e não ultrapassar um minuto de operação.
- Para triturar gelo, colocar um copo com água e acrescentar as pedras moderadamente com o aparelho em funcionamento.
- Não ligar o aparelho com o copo vazio.
- Não usar produtos abrasivos, saponáceos e outros, pois eles podem danificar o aparelho.
- Ao manipular as lâminas tenha muito cuidado pois são muito afiadas e podem provocar acidentes.

**Atenção:** Desligue o aparelho da rede elétrica antes de desmontar qualquer acessório. Antes de desmontar aguarde que todos os acessórios parem de se movimentar.

### Desmontado o processador

Para desmontar o processador, apenas seguir a seqüência contrária da de montagem.

- Retire a tampa do recipiente girando- a em sentido anti-horário.
- Retire a Lâmina ou o disco que está sendo usado.
- Retire o recipiente do processador girando em sentido anti-horário.
- Remova a haste da base do motor.

### Desmontado a Juicer

Para desmontar a Juicer apenas seguir a seqüência contrária da de montagem.

- Destrave e remova a tampa.
- Remova a peneira puxando-a para cima.
- Remova o recipiente da centrífuga.
- Retire a base da centrífuga girando-a no sentido anti-horário.

### Desmontado o liquidificador

Para desmontar o liquidificador , apenas seguir a seqüência contrária da de montagem.

- Remova a jarra girando em sentido anti-horário.

### Limpeza

- Desligue o aparelho e retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer limpeza;
- Remova todos acessórios (consulte item desmontagem).
- Lave as peças logo após o uso, pois alimentos secos são difíceis de ser removidos.
- Lave todas acessórios com água morna e detergente neutro. A base do motor deve ser

limpa com pano úmido.

**Atenção:** Não lavar a base do motor , o mesmo poderá ser danificado, utilize apenas um pano úmido.

- Não use produtos abrasivos, pois podem danificar o aparelho.
- Os acessórios plásticos podem ser lavados em lava louças.
- Não lave os acessórios que contenham lâminas em máquina de lavar louça, tais como, disco adaptador, acessório fatiador, acessório filetador, etc.
- Os recipientes do processador e centrífuga de frutas poderão ficar manchados da cor dos legumes após cada utilização, principalmente quando for utilizar beterrabas e cenouras. Isso é normal e pode ser eliminado passando-se um pano macio com um pouco de óleo vegetal no acessório, que removerá todas as manchas provenientes desses legumes. Após a remoção proceda com a lavagem utilizando água morna e detergente neutro.

## DESMONTAGEM, LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

### Limpeza da centrífuga de frutas:

- Com o aparelho desligado remova a tampa e o filtro, retire todo o resíduo do recipiente da centrífuga e lave os acessórios com água e detergente neutro.
- Para a limpeza do filtro, utilize uma escova de limpeza para auxiliar na remoção dos resíduos, lave e seque bem.

### Limpeza do liquidificador

- Para limpeza do copo do liquidificador adicione 500ml de água e um pouco de detergente neutro, feche a tampa e utilize função pulsar por alguns segundos. Se os resíduos forem muito gordurosos e difíceis de remover utilize água morna e repita o processo até obter resultado.

**Nota:** efetue o procedimento de limpeza acima quando for utilizar o liquidificador pela primeira vez.

- É possível remover a base do liquidificador para uma limpeza mais completa e eficiente do conjunto.
- Retire a base girando-a em sentido horário. Observe a posição do anel de vedação.

**Atenção:** Cuidado ao manipular com as lâminas pois são muito afiadas.

- Lave o copo e as lâminas com uma esponja e detergente neutro.
- Após lavagem seque bem e monte o conjunto da base novamente ao copo.
- Para montar, encaixe o anel de vedação sobre a base das lâminas e encaixe a base girando-a em sentido anti horário.

**NOTA:** Gire a base até obter aperto caso contrário poderá ocorrer vazamentos pela base.

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Não liga	O aparelho está ligado na tensão incorreta (aparelho 220V ligado em 127V).	Verificar a tensão na etiqueta do produto e a tensão das tomadas
	Produto não está ligado na tomada elétrica.	Inserir o plugue na tomada elétrica. <b>Nota:</b> Quando conectado a rede elétrica uma luz azul em volta do botão de velocidades acenderá.
	Travas de segurança não foram acionadas.	Verifique se os recipientes estão corretamente encaixados e as travas devidamente encaixados. Antes de proceder com a verificação certifique-se de que o botão de controle esteja na posição desligado
	A tomada esta sem energia.	Verificar se há energia na tomada testando-a com outro eletrodoméstico

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSAS</b>	<b>PROCEDIMENTO</b>
Centrífuga de alimentos perde desempenho durante uso	Excesso de resíduos no filtro extrator.	Desligue o aparelho, retirar o filtro e efetuar a limpeza utilizando uma pequena escova de limpeza (cuidado, o filtro possui dentes afiados).
	Excesso de resíduo no coletor de bagaço em volta do filtro.	Desligue o aparelho, retire o filtro e retire os resíduos em volta do filtro. Para manter um bom desempenho, sempre efetue a limpeza a cada 1Kg de frutas processadas.
Pouca quantidade de suco extraída.	Utilização de frutas com pouca proporção de suco	Não é defeito. A proporção de suco extraído varia entre variedade e qualidade de frutas. Evite utilizar frutas que contenham amido como mamão, abacates e bananas pois não são próprios para centrífugas.
O 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 pêssego, cerejas, nectarina, etc.
O produto parou de funcionar durante o uso.	Esforço excessivo durante o processamento, causou super aquecimento e desarmou o dispositivo interno de segurança.	Desligar o produto da tomada e aguardar de 15 a 30 minutos para o aparelho esfriar, após o tempo continuar o uso com menos esforço.
Suco amargo.	Uso de frutas cítricas com casca.	Quando processar frutas cítricas tais como: laranja, tangerina, limão etc. Retirar a casca antes de processar, assim o suco ficara mais saboroso.
Vazamento de água durante o uso do liquidificador.	Base das Lâminas frouxa ou com pouco aperto .	Verifique se a base das lâminas estão bem encaixadas. Encaixe corretamente as lâmina girando a base em sentido anti horário até obter aperto, verifique o item Limpeza do Liquidificador para maiores informações. (cuidado ao manusear com as lâminas pois são muito afiadas.)
	Excesso de liquido utilizado no copo	Utilize apenas o nível máximo indicado no copo do liquidificador
As frutas não são liquidificadas ou prendem nas lâminas	Pedaços de frutas muito grandes ou pouco líquido sendo utilizado	Pique os alimentos em pedaços médios ( $\pm$ 4 cm) e utilize a função pulsar algumas vezes para iniciar a liquidificação. Utilize sempre uma quantia de líquido para que facilite o processamento do alimento.

**SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO**



***BRITANIA***

**0800-417644**

**ATENDIMENTO  
AO CONSUMIDOR**

