

Limpeza e Armazenamento



Desmontando a Jarra

Para desmontar o multiprocessador é simples, apenas seguir a sequência contrária da montagem.

- Retire a tampa do recipiente girando-a em sentido anti-horário.
- Retire a lâmina que esta sendo usada.
- Retire o recipiente do processador girando em sentido anti-horário.



Limpeza dos componentes

- Desligue o aparelho e retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer limpeza;
- Remova o acessório;
- Lave logo após o uso, pois alimentos secos são difíceis de serem removidos;
- Lave com água morna e detergente neutro. A base do motor deve ser limpa com pano úmido;
- Não use produtos abrasivos, pois podem danificar o aparelho;
- Os acessórios plásticos podem ser lavados em lava louças.
- Não lave a faca em máquina de lavar louça.



Desmontando o copo

Para desmontar o copo, apenas seguir a sequência contrária das montagens.

- Remova o copo apenas girando em sentido anti-horário.



Armazenamento

- As lâminas podem ser guardadas no recipiente do processador.
- Tenha cuidado ao manipular as lâminas do produto, pois são muito afiadas.
- Guarde o produto em local limpo e seco.

Sempre desligar o aparelho da rede elétrica antes de desmontar ou limpar o aparelho. Antes de desmontar, aguarde que todos os acessórios parem de se movimentar.

CLASSIC HOME

Certificado de Garantia - Eletroportáteis

A Fabricante solicita ao consumidor a leitura prévia do Manual de Instruções para a melhor utilização do produto. A Fabricante garante seus produtos contra defeitos de fabricação durante o período estabelecido, contados a partir da data de entrega do produto expresso na nota fiscal de compra, conforme modelo a seguir:

Eletroportáteis	
Garantia legal	90 dias
Garantia adicional	270 dias
Garantia total	360 dias

* A garantia legal é de 90 dias e tem seu início na data de aquisição do produto.

** A garantia total é a soma da garantia legal mais a garantia adicional.

Peças plásticas, acessórios, copos, jaras, terão apenas a garantia legal de 90 dias contra defeitos de fabricação.

A fabricante prestará serviços de assistência técnica, tantos os gratuitos quanto os remunerados, somente nas localidades onde mantiver postos autorizados. Em locais onde não haja postos autorizados, o produto deverá ser transportado, por conta e risco do consumidor, ao posto autorizado mais próximo conforme relação em anexo. Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando o prazo de validade, contado a partir da primeira aquisição. Produtos que necessitam de serviço de instalação terão despesas e responsabilidades por conta do consumidor. O compromisso de garantia cessará caso:

O compromisso de Garantia cessará caso:

- O produto seja examinado, adulterado ou consertado fora de Assistência Técnica Autorizada.
- Ocorra a utilização de peça ou componente não original.
- O produto seja ligado em tensão diferente daquela para qual foi projetado.
- O defeito seja decorrente de uso inadequado ou negligência do consumidor em relação às instruções do manual.
- Danos sejam causados por ação de agentes da natureza (enchentes, maresia, raios, etc.).
- O produto seja utilizado para fins não domésticos.
- Não sejam seguidas as recomendações de conservação, conforme manual.
- Ausência ou adulteração do número de série.

**CLASSIC
HOME**

Atendimento ao consumidor
(47) 3431-0900

CLASSIC HOME

Rua Vergílio Prochnow, 200
Pirabeiraba - Joinville/SC
CEP: 89239-195
07.019.308/0001-28
03/20 4152 09 05 017351 Rev0

CLASSIC HOME

Manual de Instruções



Multiprocessadores

MIX Art

Parabéns, você acaba de adquirir um produto de qualidade Classic Home!

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, leia atentamente as instruções a seguir e guarde em local seguro para eventuais consultas.

Produto somente para uso doméstico

Componentes



Jarra

1

2

Haste

3



Unidade motora



Pilão

4

5



Tampa da jarra



Sobretampa do copo

7

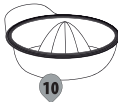


Tampa do copo

8



Copo



Cone espremedor

10



Lâmina de picar

11



Lâmina para fatiar

12



Lâmina raladora

10

Disco adaptador

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.
- 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.
- Sempre colocar o aparelho sobre uma superfície plana e estável, longe de fontes de calor.
- Depois de usar o aparelho, deixar o controle de velocidade 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

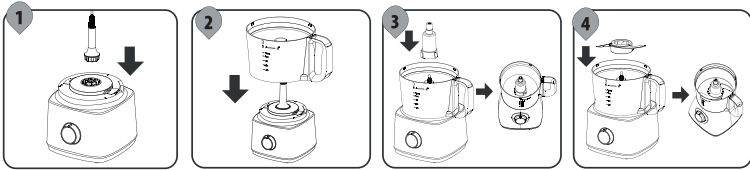
! Nota Antes de utilizar o produto, consulte o tópico "limpeza". Higienize o aparelho conforme instruções para remover eventuais resíduos antes .

⚠ Advertência!

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

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

Picar Alimentos



Encaixe a haste na unidade motora

Coloque a jarra no centro, encaixando na haste

Coloque o adaptador no centro da jarra.

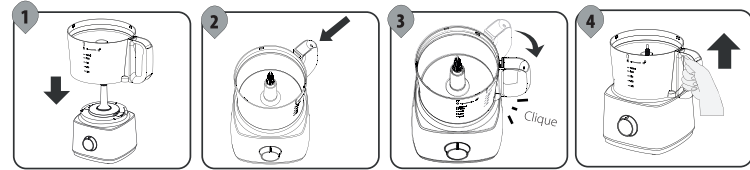
Coloque a lâmina no centro da jarra.

- 5 Trave a jarra corretamente (consulte tópico "travando a jarra").
- 6 Encaixe a tampa na jarra (consulte o tópico "tampando a jarra")

Notas

- Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.
- Cuidado ao manipular as lâminas, pois são muito afiadas.
- Este aparelho possui trava de segurança e não funcionará se não estiver corretamente montado.

Encaixando a Jarra



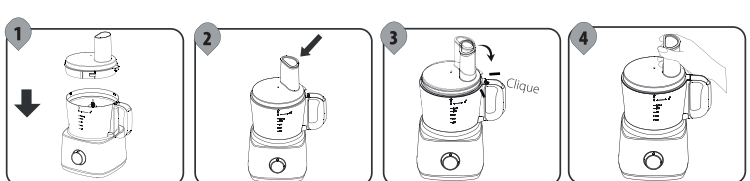
Posicione a jarra no centro da unidade motora.

Coloque a jarra a 45°, conforme a imagem acima.

Para travar, basta girar a jarra em sentido horário.

Puxe a jarra para cima. Se não desencaixar, a jarra está travada.

Tampando a Jarra



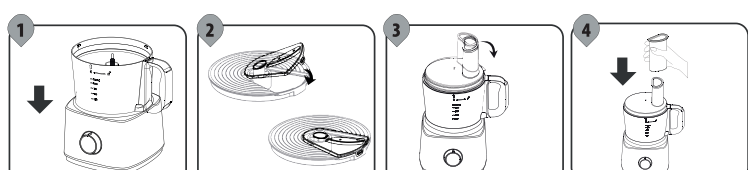
Posicione a tampa no centro da jarra.

Coloque tampa a 45°, conforme a imagem acima.

Para travar, basta girar a jarra em sentido horário.

Puxe a jarra para cima. Se não desencaixar, a jarra está travada.

Fatiar ou picar alimentos



Encaixe a jarra na unidade motora

Encaixe o acessório no adaptador de lâminas conforme a imagem, primeiro no centro e depois na extremidade.

Coloque a tampa da jarra, conforme tópico "tampando a jarra".

Coloque o alimento na saída da jarra e utilize o pilão para empurrá-los.

Dicas de Uso e Segurança.

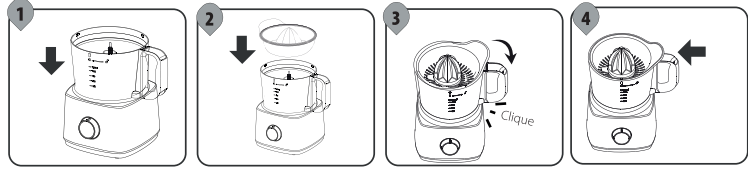
- Caso os vegetais forem maiores que o bocal, corte em pedaços pequenos antes de inserir no aparelho.

- Empurre os alimentos lentamente com o pilão 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 processadas não utilize a capacidade maior que o indicado no recipiente 1200ml, Desligue o aparelho e esvazie o recipiente e volte a utilizá-lo.
- Evite fatiar carne crua, Para isso utilize a lâmina de picar.

Espremer Frutas



Encaixe a jarra na unidade motora

Coloque o cone espremedor no centro da jarra.

Deixe o cone com a aba a 45° da alça da jarra.

Gire o cone até que encontre a alça.

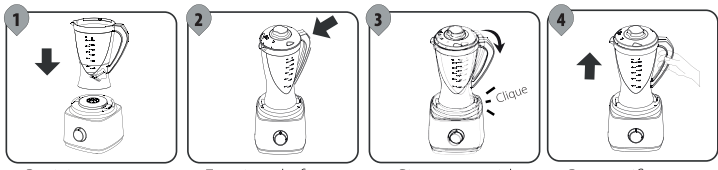
Dicas de Uso e Segurança.

- Utilize apenas a velocidade 1 para espremer frutas.
- Prefira frutas frescas, menos fibrosas e com cascas mais finas, pois estas possuem maior quantidade de suco.
- Durante o processo pode ocorrer excesso de bagaço sobre o

filtro, se isso acontecer desligue o aparelho e mexa com uma colher para que o suco contido escorra, depois remova o excesso, volte a utilizar novamente

- Não ultrapasse um tempo maior que 3 minutos de uso.

Liquidificador



Posicione o copo no centro da unidade motora.

Encaixe, de forma que a alça esteja a 45°.

Gire em sentido horário até ouvir um "clique".

Para verificar se o produto está travado, puxe o copo para cima. O copo não deverá desencaixar.

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.
- Ao preparar alimentos quentes, o aparelho não deve ser utilizado por mais de 30 segundos.

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.
- Ao preparar alimentos quentes, o aparelho não deve ser utilizado por mais de 30 segundos.

Porções e Quantidades

Alimento	Quantidade	Preparação	Tempo	Resultado
Queijo	Até 100g	Pulsar	Velocidade 1 10 a 15 segundos	Ralado Picado
Chocolate	Até 200g	Cortar em cubos	Velocidade 1 10 a 15 segundos	Ralado Picado
Carne	Até 500g	Cortar em cubos	Velocidade 2 20 a 30 segundos	Moida Picado
Ervas ou folhas	Até 100g	Lavar e secar	Velocidade 2 5 a 10 segundos	Picada
Frutas e verduras rígidas	Até 500g	Cortar em rodela/cubos	Velocidade 1 ou 2 30 a 60 segundos	Picada
Frutas e verduras leves	Até 500g	Cortar em pedaços	Velocidade 1 10 a 15 segundos	Picada
Cebola	Até 500g	Descascar e cortar em 8 pedaços	Pulsar Velocidade 1 10 a 15 segundos	Picada
Alho	Até 500g	Apenas descascar	Velocidade 1 5 a 10 segundos	Moido
Pão	Até 200g	Cortar fatias em quatro partes	Velocidade 2 6 a 10 segundos	Migalhas
Ovos Cozidos	Até 400g	Descascar e cortar ao meio	Velocidade 1 10 a 20 segundos	Picados
Peito de Frango	Até 300g	Cortar em pedaços	Velocidade 2 10 a 15 segundos	Desfiado