

TRAMONTINA

by **Breville**

CENTROS DE DISTRIBUIÇÃO

Sul - Fone: (54) 3461.7700
Sudeste - Fone: (11) 4197.1266
Planalto - Fone: (62) 3272.2100
Nordeste - Fone: (71) 3215.8266
Norte - Fone: (91) 4009.7700

ESCRITÓRIOS REGIONAIS DE VENDAS

Porto Alegre - Fone: (51) 2101.5000
Curitiba - Fone: (41) 2111.9110
Belo Horizonte - Fone: (31) 3223.4026
Rio de Janeiro - Fone: (21) 2224.5004
Recife - Fone: (81) 3128.5500

Devido às melhorias realizadas, os produtos ilustrados neste manual podem ter pequenas variações em relação ao produto real.

Troque as peças de reposição somente em Assistência Técnica autorizada pela Tramontina. Consulte a lista através do site:
www.tramontina.com.br/assistencia-tecnica

A Tramontina oferece 1 ano de garantia para defeito de fabricação.
A garantia será válida mediante a apresentação da nota fiscal.

Este produto atende as especificações da Portaria INMETRO nº 371/2009.

TRAMONTINA FARROUPILHA S.A.

Rod. RS 122, km 61 - 95180-000

Farroupilha - RS - Brasil

CNPJ 87.834.883/0001-13

Indústria Brasileira

www.tramontina.com

69020/011 - 012

BFP800 BALBRZ/1 -2



TRAMONTINA

by **Breville**

Multiprocessador Slice Pro

Manual de Instruções



CONTEÚDO

- 3 A Tramontina recomenda segurança em primeiro lugar
- 6 Conheça o seu produto
- 8 Utilização do seu produto
- 12 Dicas de processamento
- 29 Cuidados, limpeza e armazenagem
- 31 Resolução de problemas

Na Tramontina, nós nos preocupamos muito com a segurança. Criamos e fabricamos produtos para os consumidores, considerando, em primeiro lugar, a segurança para você, nosso prezado cliente. Além disso, pedimos que você tenha um certo grau de cuidado ao usar qualquer aparelho elétrico e tome as precauções abaixo.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

ANTES DE USAR, LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES E GUARDE-AS PARA CONSULTAS FUTURAS

- Antes de utilizar o processador de alimentos pela primeira vez, remova todos os materiais de embalagem e etiquetas promocionais.
- Não coloque o processador de alimentos perto das bordas da bancada ou da mesa durante a utilização. Assegure-se de que a superfície esteja nivelada, limpa e livre de água, farinha etc. A vibração durante as operações pode fazer com que o aparelho se mova.
- Não posicione este aparelho perto ou sobre queimadores a gás ou elétricos quentes, nem em locais em que possa entrar em contato com o forno aquecido.
- Manipule o processador de alimentos e os acessórios com cuidado, lembre-se de que as lâminas e os discos são muito afiados e devem ser mantidos fora do alcance de crianças.
- Antes de usar, certifique-se sempre de que o processador de alimentos esteja completamente montado. O aparelho não funcionará se não estiver montado corretamente.
- Certifique-se de que o botão DESLIGAR tenha sido pressionado e de que o processador esteja desligado e desconectado da tomada antes de montar a lâmina quad, a lâmina para massas, os discos ou a tampa de processamento.
- Sempre encaixe a tigela de processamento na base do motor antes de montar a lâmina quad, a lâmina de massas ou os discos.
- Sempre use o processador de alimentos com a tampa de processamento firmemente encaixada.
- Não empurre os alimentos pela calha com os seus dedos ou com outros utensílios. Use sempre o empurrador de alimentos fornecido.
- Mantenha as mãos, facas e outros utensílios distantes da lâmina quad, lâmina de massas ou discos, quando estiverem em movimento.
- Só ponha as mãos ou os dedos na tigela do processador de alimentos se o motor, a lâmina quad, a lâmina para massas ou os discos tiverem parado completamente.
- Certifique-se de que o botão DESLIGAR tenha sido pressionado para desligar o motor e de que o aparelho esteja desconectado da tomada, para só então remover a tampa da tigela.
- Não use outros acessórios além daqueles fornecidos com o processador de alimentos.

A TRAMONTINA RECOMENDA SEGURANÇA EM PRIMEIRO LUGAR

- Não tente usar o processador de alimentos em qualquer outro modo além daqueles descritos neste manual.
- O aparelho não deve ser operado por meio de timers externos ou sistemas de controle remoto separados.
- Antes de desmontar, assegure-se de que o motor, as lâminas e os discos estejam completamente parados. Se o aparelho não estiver em uso, se precisar ser deixado sem acompanhamento e antes de desmontar, limpar e armazenar, certifique-se de que o botão DESLIGAR tenha sido pressionado e de que o aparelho esteja desconectado da tomada.
- É necessário ter cuidado ao remover os alimentos da tigela de processamento, ou antes de desmontar o aparelho, certificando-se de que o motor, a lâmina quad, a lâmina para massas ou o disco tenham parado completamente de se mover. Assegure-se de que o botão DESLIGAR tenha sido pressionado para desligar o motor e de que o aparelho esteja desconectado da tomada, para só então remover a tampa da tigela. A tigela de processamento deve, então, ser desencaixada do corpo do motor, e a lâmina quad, a lâmina para massas ou os discos devem ser cuidadosamente retirados antes da remoção dos alimentos processados.
- Não pique GELO nas tigelas de processamento grande ou pequena. Isso danificará as lâminas (quad ou a mini lâmina). Recomendamos que você use um liquidificador para picar gelo.
- Algumas misturas pesadas, como as massas, podem fazer com que a lâmina de processamento gire mais lentamente do que o normal. Se isso acontecer, não processe por mais de 1 minuto.
- Não processe líquidos quentes ou ferventes, deixe os líquidos esfriarem antes de colocá-los na tigela de processamento.
- Não use o processador de alimentos em superfícies escorregadias, instáveis ou irregulares, como a cuba da pia.
- Para evitar choques elétricos, não mergulhe o fio, o plugue ou a base do motor em água ou em qualquer outro líquido.
- Não movimente o processador de alimentos enquanto ele estiver em funcionamento.
- Não deixe o processador de alimentos sem acompanhamento durante o uso.
- Não ponha nenhuma peça do processador de alimentos no forno de micro-ondas.
- Ao encher a tigela, não ultrapasse os níveis de líquidos indicados ou o nível de 15 xícaras de ingredientes secos (picar). Ponha sempre os ingredientes mais secos ou mais espessos na tigela de processamento antes de colocar os líquidos.
- Nunca remova a tampa enquanto o processador estiver em funcionamento. Sempre use o botão LIGAR/DESL para parar a máquina antes de remover a tampa.
- Tenha cuidado quando o líquido quente é despejado no processador, pois ele pode ser espirrado para fora do aparelho devido a um vapor repentino.
- Mantenha o aparelho limpo. Siga as instruções de limpeza fornecidas neste manual.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES PARA TODOS OS APARELHOS ELÉTRICOS

- Desenrole totalmente o fio de eletricidade antes do uso.
- Não deixe o fio de eletricidade pendurado pela borda de mesas ou bacadas, entrar em contato com superfícies quentes ou fazer nós.
- O aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzidas ou sem experiência e conhecimento, a menos que elas sejam supervisionadas ou recebam instruções sobre o uso do aparelho de uma pessoa responsável por sua segurança.
- Supervisione as crianças para garantir que elas não brinquem com o aparelho.
- Recomenda-se a inspeção regular do aparelho. Para evitar qualquer perigo, não use o aparelho se o cabo, o plugue ou o próprio aparelho apresentarem qualquer tipo de dano.
- Este aparelho se destina apenas ao uso doméstico. Não utilize este eletrodoméstico para nada além do seu uso previsto. Não o utilize em veículos ou barcos em movimento. O uso incorreto do mesmo pode causar ferimentos.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Qualquer operação de manutenção, que não seja a limpeza, deve ser realizada por uma Rede de Assistência Técnica autorizada da Tramontina.
- Recomenda-se a instalação de um dispositivo de corrente residual (interruptor de segurança) para fornecer proteção adicional no uso de aparelhos elétricos. Aconselha-se a instalação de um interruptor de segurança com uma corrente operacional residual nominal não superior a 30 mA no circuito elétrico que fornece energia ao eletrodoméstico. Consulte o seu eletricitista para obter aconselhamento profissional.

CUIDADO

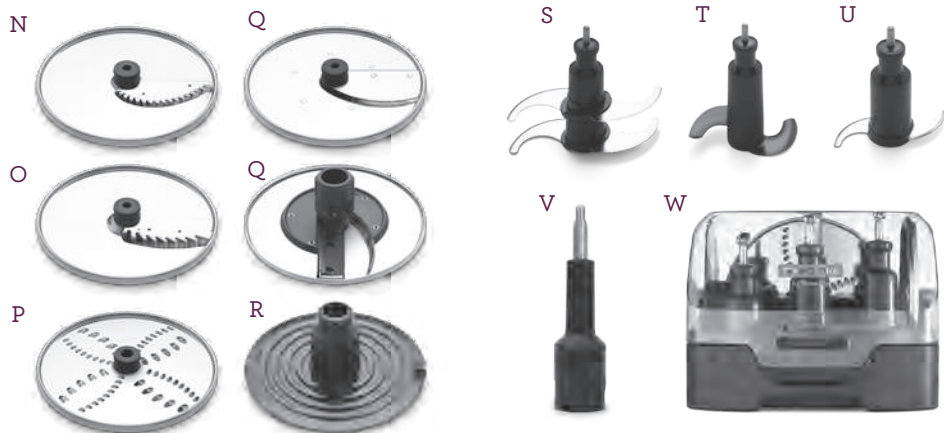
Para evitar um possível mau funcionamento do interruptor automático da tigela de processamento, não ponha a tampa de processamento na posição travada quando o aparelho não estiver em uso.

CUIDADO

As lâminas e os discos de processamento são extremamente afiados, manuseie-os sempre com cuidado. Não ponha as mãos, facas ou outros utensílios na calha de alimentação. Sempre use o empurrador de alimentos para empurrar os alimentos pela calha.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

CONHEÇA O SEU PRODUTO



CONHEÇA O SEU PRODUTO

- A. Empurrador de alimentos pequeno**
Para um melhor controle do processamento de ingredientes pequenos. Também pode ser usado como xícara de medição para adicionar/medir ingredientes. O processador de alimentos funcionará continuamente, independentemente de o empurrador pequeno estar encaixado ou não.
- B. Empurrador de alimentos grande**
Para empurrar os alimentos pela calha de alimentação. O processador de alimentos só se ativará se o empurrador grande estiver corretamente posicionado.
- C. Calha de alimentação extralarga**
Para ingredientes maiores.
- D. Tampa de processamento**
Encaixa-se na tigela de processamento.
- E. Botão PULSAR**
Pressione e segure brevemente para executar impulsos curtos de energia. O motor se interromperá automaticamente quando o botão PULSAR for solto.
- F. Botão LIGAR/DESL**
Apenas fornece energia à unidade de processamento de alimentos. É preciso pressionar o botão Iniciar/Pausar para que o processador de alimentos se ative.
- G. Sistema de segurança da calha de alimentação**
Evita que o motor opere sem que a tigela e a tampa estejam corretamente encaixadas e que o empurrador de alimentos grande esteja inserido.
- H. Anel de vedação de silicone**
Reduz as chances de vazamento durante o processamento de grandes volumes de ingredientes líquidos.
- I. Tigela de processamento com alça**
Tigela de 15 xícaras de ingredientes secos e 10 xícaras de ingredientes líquidos (ingredientes espessos e úmidos, como sopas). A tigela de processamento se encaixa na base do motor.
- J. Timer para contagem progressiva e regressiva**
Usado para configurar o tempo necessário de processamento. Pode fazer a contagem regressiva e progressiva, parando o processador assim que o tempo é alcançado, no caso do modo de contagem regressiva.
- K. Monitor em LCD**
Exibe a função de contagem de tempo.
- L. Base do motor com acionamento direto**
Motor de indução de 1200 W com sistema de interrupção de segurança.
- M. Pés de borracha antiderrapantes**
Para dar mais segurança e estabilidade.
- N. Disco Julienne**
Use este disco para cortar vegetais em palitos finos.
- O. Cortador de palitos**
Use este disco para cortar batatas em palitos.
- P. Picador reversível**
Use um dos lados para picar em pedaços pequenos e finos e o outro lado para picar em pedaços grandes.
- Q. Fatiador ajustável**
Use este disco para cortar verduras e legumes em fatias. Pode fatiar de 0,5 mm a 8 mm de espessura.
- R. Disco para bater e emulsificar**
Use este acessório para bater ovos e chantili.
- S. Lâmina de processamento QUAD**
Ação veloz para cortar, misturar, bater e processar uma diversidade de ingredientes.
- T. Lâmina para massas**
Lâmina sem corte, projetada para uma ação mais suave, como combinar os ingredientes das massas.
- U. Minilâminas de processamento**
Usadas para picar, misturar e bater uma diversidade de ingredientes.
- V. Eixo do disco**
Encaixa-se no engate de acionamento da tigela e é usado para prender os discos picador, de julienne, de palitos, batedor e fatiador ajustável na posição correta.
- W. Caixa de armazenagem com tampa**
Usada para armazenar todos os discos e lâminas quando não estiverem em uso.

NÃO MOSTRADOS

Escova de limpeza

Para limpar a tigela, as lâminas e os discos do processador. A ponta plana foi projetada como um raspador, para remover as partículas de alimentos das fendas.

Espátula de plástico

Para raspar as laterais da tigela, ajudando a processar os ingredientes por igual.

Minitigela de processamento

Para processar volumes pequenos de ingredientes.

Porta-fio

O fio pode ser empurrado para dentro do corpo, reduzindo seu comprimento.

Plugue

O design com anel-puxador ergonômico permite que o plugue seja facilmente removido da tomada.

ANTES DO PRIMEIRO USO

Antes de usar o seu processador de alimentos Tramontina, familiarize-se com todas as peças. Remova todos os materiais de embalagem e etiquetas promocionais, tendo cuidado ao manusear as lâminas e discos de processamento, pois eles são muito afiados. Lave a tigela de processamento, a tampa de processamento e outros acessórios com água morna e sabão. Enxágue e seque por completo.

1. Ponha a base do motor em uma superfície seca e nivelada. Ponha a tigela de processamento sobre a base do motor com a alça alinhada com a marca **ALINHAR ALÇA** na base do motor. (ver Figura 1).



2. Gire a tigela de processamento no sentido horário até que a alça se alinhe com a indicação **GIRE PARA TRAVAR**. A tigela de processamento deve estar firmemente travada na sua posição. (ver Figura 2).



3. Se estiver usando um disco, primeiro monte o eixo do disco no engate de acionamento da tigela. Oriente o disco para que o lado que você deseja usar esteja voltado para cima. Segure o disco pela moldura central de plástico e posicione o orifício central sobre o eixo de conexão. Pressione com vigor até que esteja firmemente encaixado. (Observe que esses discos só se encaixam na tigela de processamento maior).



4. Para usar as lâminas de processamento, segure com cuidado a lâmina quad, a lâmina para massas ou a minilâmina de processamento, usando o suporte central de plástico, posicione-as sobre o engate de acionamento da tigela e pressione até que elas estejam inseridas corretamente. Se estiver usando a minilâmina de processamento, assegure-se primeiro de que a minitigela de processamento esteja montada dentro da tigela principal.



UTILIZAÇÃO DO SEU PRODUTO

5. Posicione a tampa de processamento na tigela, de modo que a calha de alimentação esteja à direita da alça da tigela e os desenhos das setas estejam alinhados ALIMEN-
TRAVAR. Segurando a calha de alimentação e pressionando firmemente ao mesmo tempo, gire a tampa no sentido horário (conforme indicado pela marcação) para que o “Guia de Travamento” da tampa se encaixe no “Prendedor de travamento de segurança” da alça. A tampa deve estar firmemente travada na sua posição.



Fig. 5

OBSERVAÇÃO

O processador de alimentos só funcionará se tanto a tigela quanto a tampa de processamento estiverem travadas corretamente.

⚠ CUIDADO

A lâmina (incluindo a lâmina da minitigela) e os discos de processamento são extremamente afiados, manuseie-os sempre com cuidado.

6. Insira o plugue de eletricidade em uma tomada.

7. Pressione o botão LIGAR/DESL para ligar o seu processador de alimentos. A luz vermelha se acenderá no botão LIGAR/DESL, indicando que o processador está ligado.

No aparelho, encontram-se os botões LIGAR/DESL, INICIAR/PAUSAR e PULSAR, para lhe dar o controle total ao processar os alimentos. Pressione o botão INICIAR/PAUSAR para ligar o motor e fazê-lo funcionar continuamente.

OBSERVAÇÃO

O processador só será acionado se o empurrador de alimentos grande estiver inserido corretamente.

Pressione o botão LIGAR/DESL para desligar o motor. Se forem necessários impulsos breves de energia, pressione o botão PULSAR, segure por um intervalo breve, solte e pressione novamente. A ação PULSAR será interrompida automaticamente quando o botão for solto.

8. Para configurar o timer, pressione os botões ▲▼ localizados à esquerda da janela de tempo. De 0 a 30 segundos, o tempo será alterado em intervalos de 5 segundos. De 30 segundos a 2 minutos, o tempo será alterado em intervalos de 10 segundos, e de 2 minutos a 9.59 minutos, o tempo será alterado em intervalos de 20 segundos.
9. Quando o tempo for definido, pressione o botão INICIAR/PAUSAR para que o timer comece a fazer a contagem regressiva.

Assegure-se de que o empurrador de alimentos grande esteja inserido corretamente. O processador de alimentos não será acionado se o empurrador não estiver no local correto.

UTILIZAÇÃO DO SEU PRODUTO

Quando o timer tiver terminado a contagem, o processador de alimentos vai parar e entrar no modo STAND-BY. Você ouvirá três (3) bipes que indicam que o processamento foi concluído.

O processador incorpora um “Sistema de travamento de segurança”, que garante que a unidade não será acionada sem que o empurrador de alimentos grande esteja na posição. O processamento será interrompido automaticamente se o empurrador de alimentos grande for removido da tampa. A indicação de capacidade MÁX da calha indica o volume máximo de alimentos que pode ser posto na calha para que o empurrador ative a unidade.

10. Ao fim do processamento, espere sempre até que as lâminas ou os discos parem de girar, para só então destravar e remover a tampa. Para remover a tampa de processamento, assegure-se de que o botão LIGAR/DESL tenha sido pressionado e de que o fio tenha sido retirado da tomada. Segurando a calha de alimentação e pressionando firmemente ao mesmo tempo, gire a tampa no sentido anti-horário para que os desenhos das setas não estejam mais alinhados.

OBSERVAÇÃO

Como recurso de segurança, o processador de alimentos se desligará automaticamente quando a tampa for desencaixada. No entanto, é recomendável desligar manualmente o processador de alimentos, usando o botão LIGAR/DESL, antes de remover a tampa.

11. Remova a tigela de processamento (removendo antes a lâmina ou os discos), girando-a no sentido anti-horário até que a alça esteja alinhada com o símbolo ALINHAR ALÇA. Erga a tigela retirando-a do eixo do motor.

Ao remover os discos, atue cuidadosamente segurando o miolo de plástico no meio do disco. Erga-o, retirando-o do pino do eixo.

OBSERVAÇÃO

Para remontar o processador de alimentos, encaixe a tigela na posição correta, depois monte a lâmina, o disco e a tampa.

OBSERVAÇÃO

É necessário ter cuidado ao remover os alimentos da tigela de processamento, certificando-se de que o motor, a lâmina de processamento, a lâmina para massas ou o disco tenham parado completamente de se mover antes de desmontar. Assegure-se de que o botão LIGAR/DESL tenha sido pressionado para desligar o motor e de que o fio esteja desconectado da tomada antes de remover a tampa da tigela. A tigela de processamento deve, então, ser destravada do corpo do motor e, então, a lâmina quad, a lâmina para massas ou o disco devem ser cuidadosamente removidos, antes de tentar remover os alimentos processados.

SISTEMA DE PROTEÇÃO CONTRA SOBRECARGA

Se o motor sofrer sobrecarga, o processador de alimentos entrará no modo STAND-BY e o ícone de SOBRECARGA no LCD começará a piscar. O processador de alimentos ainda pode ser desligado, pressionando-se o botão LIGAR/DESL. Para usar novamente o processador de alimentos, deixe a máquina esfriar por cerca de 30 minutos.

Algumas misturas pesadas, como as massas, podem fazer com que a lâmina de processamento gire mais lentamente do que o normal. Se isso acontecer, não processe por mais de 1 minuto.

Se as lâminas e os discos travarem durante o processamento, certifique-se de pressionar o botão LIGAR/DESL para desligá-lo. Desligue o aparelho da tomada. Remova a tampa de processamento e ajuste os alimentos presos entre a lâmina e a tigela ou o disco. Reponha a tampa e continue normalmente. Se isso voltar a acontecer, a tigela de processamento pode estar cheia demais, remova parte dos alimentos e processe em porções menores.

OBSERVAÇÃO

O processador de alimentos foi projetado para que o motor não opere sem que a tigela e a tampa de processamento estejam corretamente encaixadas na posição e que o empurrador esteja inserido na calha de alimentação.

No caso de o processador de alimentos ser acionado sem a tampa corretamente encaixada, tire-o imediatamente da tomada e leve o aparelho para ser examinado em uma Rede de Assistência Técnica autorizada da Tramontina.

DICAS DE PROCESSAMENTO

O processador de alimentos pode processar alimentos de diversas maneiras, dependendo de qual lâmina ou disco você escolher.

PICAR COM A LÂMINA DE PROCESSAMENTO QUAD



A lâmina quad pica alimentos crus e cozidos na consistência necessária, cortando em pedaços maiores ou triturando. Para muitas tarefas grandes de processamento, as quatro lâminas reduzirão o tempo de processamento necessário para chegar aos resultados desejados. O resultado depende do tipo de alimento e do seu tempo de processamento. Lembre-se sempre de colocar a lâmina quad na tigela de processamento antes de pôr os alimentos. O tempo de operação é de no máximo 60 s.

OBSERVAÇÃO

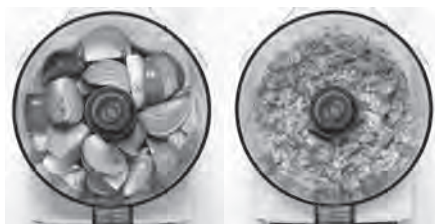
Para evitar processar demais, verifique frequentemente a consistência.

Para muitas tarefas de processamento, recomendamos usar o botão PULSAR, pois podem ser necessários apenas alguns segundos para processar totalmente os alimentos na consistência desejada.

Se for preciso, pressione o botão LIGAR/DESL, desengate a tampa e use a espátula para raspar as laterais da tigela, para assegurar um processamento por igual.

Verduras e legumes crus, frutas e carnes cozidas

Limpe e corte os alimentos em cubos de 2,5 cm. Não processe mais do que 4 xícaras por vez, usando o botão PULSAR a intervalos de 1-2 segundos até picar no tamanho ou na consistência desejados.



Pedaços de cebola espanhola picada

Cebola espanhola

Carne, frango e peixe crus

Limpe e corte os alimentos em cubos de 2,5 cm. Assegure-se de que todos os ossos tenham sido removidos. Resfrie até que estejam firmes, pois isso ajudará a lâmina quad a cortar os alimentos mais facilmente. Não processe mais do que 4 xícaras (ou 600 g de carne crua) por vez, usando o botão INICIAR/PAUSAR até picar ou moer no tamanho ou na consistência desejados.



Carne em cubos

Carne moída

DICAS DE PROCESSAMENTO

OBSERVAÇÃO

Cargas pesadas de carne podem fazer o motor travar. Se isso estiver acontecendo, as lâminas giram lentamente e a carne só se move devagar ao redor da tigela, sem ser processada. Se for esse o caso, remova a carne e processe em duas porções.

Alho e pimenta malagueta

No caso do alho, descasque os dentes e deixe-os inteiros. No caso da pimenta malagueta, deixe-as inteiras (remova as sementes para um sabor mais suave). Processe até picar na consistência desejada. Armazene o alho ou a pimenta malagueta picados com um pouco de óleo em um recipiente vedado na geladeira por até 1 semana. Se acrescentar o alho ou a pimenta a outros ingredientes, ponha pedaços inteiros na calha de alimentação enquanto o motor estiver funcionando.



Pimentas inteiras

Pimentas picadas

Ervas

Lave e seque as ervas minuciosamente. Remova os talos mais grossos. Não processe mais do que 2 maços (cerca de 4 xícaras) por vez, usando o botão PULSAR a intervalos de 1-2 segundos até picar no tamanho ou na consistência desejados.



Folhas de manjeriço

Manjeriço picado

Nozes

Não processe mais do que 4 xícaras (250 g) de nozes sem casca por vez, usando o botão PULSAR a intervalos de 1-2 segundos até picar no tamanho ou na consistência desejados.



Amendoins descascados

Amendoins picados

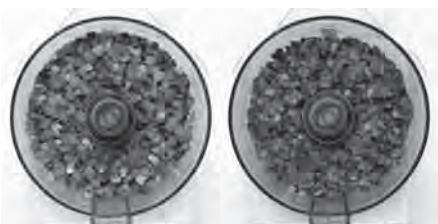
Frutas secas

Como as frutas secas podem grudar, ponha no freezer por cerca de 10 minutos (isso evita que as frutas grudem nas lâminas). Não processe mais do que 4 xícaras por vez, usando o botão PULSAR a intervalos de 1-2 segundos até picar no tamanho ou na consistência desejados.

DICAS DE PROCESSAMENTO

OBSERVAÇÃO

Se estiver picando frutas para colocar na massa do bolo, processe as frutas antes de fazer a massa, adicionando um pouco da farinha da quantidade indicada na receita para evitar que as frutas grudem na lâmina quad.



Frutas secas inteiras

Frutas secas picadas

Rasps de frutas cítricas

Remova a casca da fruta usando um descascador de legumes e corte em pedaços de 2,5 cm. Não processe mais do que 4 xícaras por vez junto de 1/2 xícara de açúcar granulado, usando o botão PULSAR a intervalos de 1-2 segundos até picar no tamanho desejado.

OBSERVAÇÃO

A camada branca entre a casca e a polpa da fruta é amarga. Por isso, remova cuidadosamente a casca assegurando-se de que a camada branca permaneça na fruta.

Ovos cozidos

Após cozinhar os ovos em consistência dura, deixe esfriar. Então, descasque-os e corte-os pela metade. Não processe mais do que 12 ovos por vez, usando o botão PULSAR em intervalos de 1-2 segundos até picar no tamanho ou na consistência desejados.

Farinha de rosca

Quebre o pão velho em pedaços (não use pão fresco, pois ele grudará nas lâminas). Não processe mais do que 4 xícaras por vez, usando o botão PULSAR em intervalos de 1-2 segundos até ralar na consistência desejada.

OBSERVAÇÃO

Para obter os melhores resultados ao fazer farinha de rosca, adicione uma fatia por vez.

OBSERVAÇÃO

Um pacote de 700 g de pão em fatias rende cerca de 10 xícaras de farinha de rosca. Congele em porções de 1 xícara para usar mais tarde.

Farinha de rosca seca

Quebre o pão em pedaços e toste-os no forno até ficarem dourados e crocantes. Não deixe-os queimar. Não processe mais do que 4 xícaras por vez, usando o botão PULSAR em intervalos de 1-2 segundos até ralar na consistência desejada.

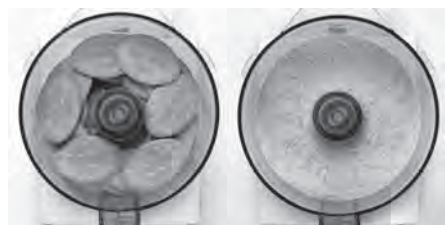
Farinha de biscoito

Quebre os biscoitos em quatro pedaços cada, meça a quantidade e ponha na tigela de processamento. Não processe mais do que 4 xícaras por vez, usando o botão PULSAR em intervalos de 1-2 segundos até ralar na consistência desejada.

OBSERVAÇÃO

A farinha de biscoitos doces ou com sabores pode ser usada como uma alternativa para a massa de tortas doces ou com sabores.

DICAS DE PROCESSAMENTO



Biscoitos inteiros

Farinha de biscoito

Farinha de bolo

Corte o bolo em pedaços pequenos, meça a quantidade e ponha na tigela de processamento. Não processe mais do que 4 xícaras por vez, usando o botão PULSAR em intervalos de 1-2 segundos até ralar na consistência desejada.

FAZER PURÊ COM A LÂMINA DE PROCESSAMENTO QUAD

A lâmina quad bate alimentos crus e cozidos, inclusive papinhas de bebês, na consistência necessária. Para muitas tarefas grandes de processamento, as quatro lâminas reduzem o tempo de processamento necessário para atingir os resultados desejados. Lembre-se sempre de colocar a lâmina quad na tigela antes de pôr os alimentos.

OBSERVAÇÃO

Após bater os alimentos, remova cuidadosamente a lâmina quad e use a espátula para raspar os alimentos que tiverem grudado na lâmina e na tigela de processamento.

Verduras e legumes cozidos

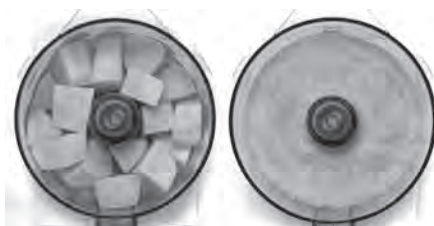
Descasque e corte os legumes e verduras em cubos de 2,5 cm. Certifique-se de que eles estejam bem cozidos e macios antes de processar. Não processe mais do que 4 xícaras por vez, usando o botão INICIAR/PAUSAR até que o alimento esteja batido na consistência desejada.

OBSERVAÇÃO

Após processar os legumes e verduras, adicione caldo de carne pela calha de alimentação, se necessário, para fazer um purê mais macio.

Sopas cremosas de vegetais

Use o mesmo processo utilizado para as verduras e legumes cozidos descrito acima e, então, com o motor funcionando, adicione gradualmente um máximo de 4 xícaras de caldo de carne com creme ou leite pela calha de alimentação. Não ultrapasse o nível MÁX de líquidos.



Abóbora cozida

Abóbora batida

Carne cozida e patês

Limpe e corte a carne cozida em cubos de 2,5 cm. Para fazer patê de fígado de frango, deixe os fígados inteiros. Não processe mais do que 4 xícaras por vez, usando o botão INICIAR/PAUSAR até que o alimento esteja batido na consistência desejada. Para fazer patês, adicione creme de leite pela calha de alimentação enquanto o motor estiver rodando.

DICAS DE PROCESSAMENTO

Creme de amendoim

Processe os amendoins sem casca em quantidades de não mais do que 4 xícaras por vez, usando o botão INICIAR/PAUSAR até batê-los na consistência desejada. Obs.: a mistura formará uma bola.

OBSERVAÇÃO

2 xícaras de amendoins renderão cerca de 1 xícara de creme de amendoim. O óleo natural do creme se separará ao longo do tempo. Misture antes de usar.



Amendoins descascados Creme de amendoim

Frutas frescas

Descasque e corte as frutas em cubos de 2,5 cm. Certifique-se de que todas as sementes e caroços tenham sido removidos. No caso de frutas duras ou firmes, como maçãs e peras, antes de processar cozinhe até elas ficarem macias. Não processe mais do que 4 xícaras por vez, usando o botão INICIAR/PAUSAR até que o alimento esteja batido na consistência desejada.

Papinha de bebê

Limpe e corte os alimentos cozidos (carne e/ou verduras e legumes) em cubos de 2,5 cm. Não processe mais do que 4 xícaras por vez, usando o botão INICIAR/PAUSAR até que o alimento esteja batido na consistência desejada.

OBSERVAÇÃO

Se a mistura ficar muito grossa, acrescente caldo de carne, leite ou molho durante o processamento. Se necessário, congele a mistura que sobrar em bandejas de gelo e embale em saquinhos para freezer, em porções prontas para usar.

MISTURAR COM A LÂMINA DE PROCESSAMENTO QUAD

A lâmina quad mistura ingredientes para bolos, massas e cremes feitos com ovos, como maionese. Lembre-se sempre de colocar a lâmina quad na tigela de processamento antes de pôr os alimentos.

Bolos brancos

Ponha a manteiga em temperatura ambiente e o açúcar na tigela de processamento. Processe usando o botão INICIAR/PAUSAR até que a mistura tenha se tornado um creme leve. Com o motor funcionando, acrescente os ovos um por vez pela calha de alimentação pequena, misturando bem após cada acréscimo. Acrescente os líquidos e os ingredientes secos na mistura da tigela de processamento e use o botão PULSAR até que estejam batidos por igual. Se necessário, interrompa o processamento, remova a tampa e raspe a mistura das laterais da tigela. Reponha a tampa e, se quiser acrescentar frutas secas, nozes etc., use o botão PULSAR até incorporar uniformemente.



Creme de manteiga e açúcar

Massa do bolo

DICAS DE PROCESSAMENTO



Lâmina QUAD

Massas e bolos de mistura rápida

Use este método para bolos rápidos, bolos de pacote e massas de crepe. Ponha todos os ingredientes (começando com os líquidos) na tigela de processamento, assegurando-se de não ultrapassar o nível MÁX de líquidos.

Processe usando o botão INICIAR/PAUSAR até que a mistura ganhe uma consistência suave. Se necessário, interrompa o processamento, remova a tampa e raspe a mistura das laterais da tigela. Reponha a tampa e continue, mas não bata demais a mistura.

Sorbet

Para a Etapa 1, use a lâmina quad.

ETAPA 1

Ponha as frutas maduras e um xarope de açúcar na tigela de processamento. Processe até ficar macio. Passe a mistura para uma tigela de plástico e ponha no congelador até começar a endurecer. Volte a mistura congelada à tigela de processamento e, usando a lâmina quad, processe usando o botão PULSAR até ficar macio. Leve a mistura de volta ao freezer como foi feito antes, e repita este processo 2-3 vezes, para quebrar os cristais grandes de gelo.

ETAPA 2

Usando o disco emulsificador, bata as claras dos ovos até formarem espuma. Adicione o purê de frutas congelado à clara em espuma e processe usando o botão PULSAR até incorporar por igual. Congele até ficar pronto para servir.

Molhos e cremes para pôr no pão

Usando a lâmina quad, ponha os ingredientes na tigela de processamento. Processe usando o botão INICIAR/PAUSAR até os ingredientes se misturarem na consistência desejada.

Se necessário, durante o processamento, remova a tampa e raspe a mistura das laterais da tigela.

Milk-shakes

Ponha o leite, os sabores e o sorvete na tigela de processamento e, usando o disco emulsificador, processe usando o botão INICIAR/PAUSAR até ficar espumante. Não ultrapasse o nível MÁX de líquidos de 5 xícaras/1250 ml.



Disco emulsificador. Use com o Eixo dos discos.

BATER COM O DISCO EMULSIFICADOR

O tempo de operação é de no máximo 2 minutos.

Claras em neve

Assegure-se de que a tigela de processamento e a lâmina emulsificadora estejam limpas, secas e livres de qualquer resíduo de gordura.

Ponha no mínimo 6 claras de ovos e acrescente uma pitada de sal na tigela de processamento. Processe usando o botão INICIAR/PAUSAR até que as claras estejam espumosas (cerca de 1 minuto). Com o motor rodando, acrescente lentamente 1 colher de chá de suco de limão para ajudar a estabilizar a espuma da clara em neve.

OBSERVAÇÃO

O disco emulsificador não pode ser utilizado em lava-louça.

DICAS DE PROCESSAMENTO



Claras de ovos

Clara em neve

OBSERVAÇÃO

Ao usar o disco emulsificador, insira o disco e o eixo no processador de alimentos antes de acrescentar os ingredientes.

Chantili

Ponha 600 ml de creme de leite bem resfriado na tigela de processamento e, usando o disco emulsificador, processe usando o botão PULSAR até bater na consistência desejada.

Molhos com ovos

(Maionese, Molho holandês, Molho béarnaise)

Ponha no mínimo 6 gemas de ovos ou 4 ovos inteiros na tigela de processamento, junto dos temperos e do vinagre. Use o disco emulsificador. Processe usando o botão INICIAR/PAUSAR até que a mistura esteja leve e cremosa (aproximadamente 2 minutos).

Outra opção é utilizar os seguintes ingredientes: 10 ovos, 1 gema de ovo, 2 xícaras de açúcar, 340g de polpa de maracujá, e 80g de manteiga. Ponha na tigela de processamento e use o disco emulsificador. Processe usando o botão INICIAR/PAUSAR até que a mistura esteja leve e cremosa (aproximadamente 2 minutos).

Para maionese: use a lâmina quad com o motor rodando, adicione lentamente o óleo pela calha de alimentação e deixe misturar até atingir a consistência desejada. Não ultrapasse o nível MÁX de líquidos.

Para molhos holandês ou béarnaise: com o motor girando, adicione lentamente a manteiga derretida quente pela calha de alimentação e deixe misturar até atingir a consistência desejada. Não ultrapasse o nível MÁX de líquidos.



Lâmina para massas

SOVAR COM A LÂMINA PARA MASSAS

As bordas da lâmina em plástico oferecem uma ação mais suave para combinar os ingredientes da massa. O tempo de operação é de no máximo 1 minuto.

Massa de doces e pãezinhos

Insira a lâmina para massas na tigela. Ponha a farinha e a manteiga resfriada em cubos na tigela. Adicione 3 xícaras/500 g de farinha e processe usando o botão PULSAR até a manteiga ser absorvida pela farinha. Enquanto o motor estiver funcionando, adicione os líquidos rapidamente pela calha de alimentação, processando até que a mistura forme uma massa em forma de bola.

Massas de pães

Insira a lâmina para massas na tigela. Use fermento seco ativo instantâneo e o crescente com os ingredientes secos na tigela de processamento. Adicione 3 xícaras/500 g de manteiga em cubos em temperatura ambiente.

Processe usando o botão INICIAR/PAUSAR até que a manteiga seja absorvida na farinha. Se estiver usando óleo, com o motor rodando, adicione-o pela calha de alimentação pequena e processe até que a mistura forme uma massa macia e elástica em forma de bola. Não processe demais.

Ponha a massa em uma superfície levemente enfarinhada e sove por outros 5 minutos, se necessário, até a massa ficar macia e maleável. Ponha a massa em uma tigela grande untada e deixe coberta, descansando em um local morno até dobrar de tamanho. Ponha a massa em uma superfície levemente enfarinhada e sove novamente até ficar macia e elástica. Molde a massa, deixe crescer em uma área morna e asse em forno quente.

Massa de biscoitos

Insira a lâmina para massas (ou a lâmina quad) na tigela. Ponha a manteiga em temperatura ambiente e o açúcar na tigela de processamento. Processe usando o botão INICIAR/PAUSAR até obter um creme leve. Com o motor funcionando, acrescente os ovos, um por vez, pela calha de alimentação pequena, misturando bem após cada acréscimo. Ponha os ingredientes secos na tigela de processamento e use o botão PULSAR até que os ingredientes estejam combinados. Acrescente frutas secas, nozes etc., pela calha de alimentação pequena e use o botão PULSAR até que esses ingredientes estejam incorporados por igual.

Biscoitos rápidos

Insira a lâmina para massas na tigela. Ponha os ingredientes derretidos e, em seguida, os ingredientes líquidos. Por fim ponha os ingredientes secos na tigela de processamento. Processe os ingredientes usando o botão

PULSAR até que eles se combinem. Se necessário, interrompa o processamento, remova a tampa e raspe a mistura das laterais da tigela. Reponha a tampa e continue, mas não bata demais a mistura. Acrescente frutas frescas, nozes etc. depois desta etapa, usando o botão PULSAR até que estejam incorporados por igual.

PICAR E RALAR COM O TRITURADOR REVERSÍVEL



Prepare as frutas, verduras ou legumes lavando-os ou descascando-os.

Primeiro, corte os alimentos para se ajustarem ao comprimento da calha de alimentação (não mais de 14 cm). Os alimentos podem ser picados ao longo do comprimento, para formar pedaços mais longos.

Se o alimento se ajustar ao tamanho sem a necessidade de cortar, corte uma das extremidades para que ela se acomode na calha de alimentação. O tempo de operação é de no máximo 30 s.

Triturador reversível

1. Ponha o disco triturador grosso ou fino no eixo de disco e, então, na tigela de processamento.
2. Prepare os alimentos conforme indicado nas categorias de alimentos a seguir.

É possível ralar o alimento mais grosso ou mais fino, com o uso do disco triturador grosso ou fino, sem utilizar por mais de 30 s. Use um lado do disco para ralar grosso. Gire o disco cuidadosamente de modo que o processo desejado esteja voltado para cima.

DICAS DE PROCESSAMENTO

Queijo

Tome sempre muito cuidado ao processar queijos no processador de alimentos. Para queijos macios como mussarela, ponha no freezer por 20-25 minutos ou até que esteja bem resfriado, para evitar que ele trave as lâminas. Para queijos duros, como parmesão, verifique primeiro se ele não está duro demais, ou ele poderá danificar as lâminas. O queijo deve poder ser facilmente fatiado com uma faca afiada. Para queijos redondos, como mussarelas de búfala, corte uma das extremidades e ponha na calha de alimentação de modo que a extremidade plana esteja voltada para o disco. Para queijos em forma de cunha, ponha 2 pedaços lado a lado na calha para formar um retângulo (um pedaço com a ponta voltada para baixo e o outro pedaço com a ponta voltada para cima). Rale como desejar, empurrando suavemente.

FATIAR COM O DISCO FATIADOR AJUSTÁVEL



O disco fatiador ajustável fatia frutas, verduras e legumes crus com a espessura desejada de modo consistente, variando de fatias finas de 0,5 mm a fatias espessas de 8 mm, em 24 configurações ajustáveis.

Para muitas tarefas grandes de processamento, o disco fatiador ajustável reduzirá o tempo de processamento necessário para chegar aos resultados desejados. O resultado depende do tipo de alimento e do modo como o alimento é posicionado na calha de alimentação.

Para alimentos menores, a calha de alimentação pequena oferece um maior controle para o fatiamento ajustável.

Para ajustar a espessura das fatias, segure a borda externa do disco fatiador com uma mão e gire o seletor de ajuste no lado de baixo do disco para definir a espessura.

O desenho de uma seta indica a espessura em que a lâmina está configurada.

OBSERVAÇÃO

Podem acontecer leves variações na espessura da fatia, dependendo do alimento a ser processado e da força aplicada com o empurrador na calha de alimentação.

Não encha demais a calha de alimentação antes de fatiar. O empurrador não ativará a unidade se a calha estiver cheia demais. Uma marca de nível MÁX indica o nível máximo de preenchimento. O tempo de operação é de no máximo 30 s.



ATENÇÃO

A lâmina do disco fatiador ajustável é afiada, mantenha as mãos afastadas da lâmina.

Fatiador ajustável

1. Posicione o fatiador ajustável no eixo do disco da tigela de processamento.
2. Prepare os alimentos conforme indicado nas categorias de alimentos a seguir.
3. Acomode os alimentos na calha de alimentação conforme indicado nas categorias de alimentos a seguir. Para alimentos de tamanhos menores, deixe o empurrador grande no lugar e use o empurrador pequeno. Os alimentos devem se acomodar confortavelmente para que sejam sustentados no sentido vertical dentro da calha de alimentação, e não apertados demais, de modo a evitar que o alimento se desloque pela calha de alimentação ao ser pressionado pelo empurrador de alimentos.

DICAS DE PROCESSAMENTO

4. Processe usando o botão INICIAR/PAUSAR e, ao mesmo tempo, empurre suavemente os alimentos pela calha de alimentação usando o empurrador de alimentos, sem utilizar por mais de 30 s. Nunca force os alimentos para baixo, pois isso pode danificar os discos.

Aplique uma leve pressão nos alimentos macios, como tomates e bananas, uma pressão média para alimentos mais firmes, como batatas e maçãs, e uma pressão firme para alimentos duros como carnes embutidas e salames.

5. Repita o processo até que todos os alimentos tenham sido fatiados, picados ou ralados.

Frutas e legumes redondos

Prepare as frutas, verduras e legumes lavando-os ou descascando-os e retirando os miolos ou as sementes (se necessário). No caso das frutas e legumes menores (como kiwis e tomates), corte uma das extremidades do alimento para que ele se acomode na calha de alimentação.

No caso de alimentos e legumes maiores (como maçãs), corte pela metade (se necessário) para se encaixar na calha de alimentação. Acomode na calha de alimentação com o disco de fatiamento ajustado no número da ranhura necessária para a espessura.



Tomates na calha



Tomates fatiados



Maçãs na calha

Maçãs fatiadas

Frutas e legumes longos

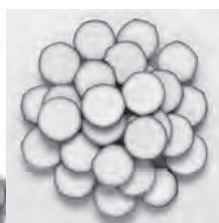
Prepare as frutas, verduras ou legumes lavando-os ou descascando-os. Primeiro, corte os alimentos para se ajustarem ao comprimento da calha de alimentação (não mais de 9 cm de altura, se carregados verticalmente, e 14 cm de comprimento se carregados horizontalmente). Se os alimentos se ajustarem sem a necessidade de cortar, apare uma das extremidades para que ele se acomode na calha de alimentação, ou o alimento deve poder ficar deitado de lado, se precisar que a fruta ou o legume forme fatias longas e finas.

Acomode os alimentos vertical ou horizontalmente na calha de alimentação com o lado cortado virado para o disco.

A calha de alimentação pequena pode ser usada para vegetais longos, como cenouras e abobrinhas.



Abobrinhas na calha



Abobrinhas fatiadas

⚠ ATENÇÃO

Ao fatiar ou picar, use sempre o empurrador de alimentos para pressionar os alimentos pela calha de alimentação. Nunca ponha os dedos ou espátulas na calha de alimentação. Sempre espere que o disco pare de girar antes de remover a tampa.

Verduras

No caso de repolhos, lave e escorra o excesso de água. Corte em pedaços que se ajustem à calha de alimentação. No caso de alfaces, separe as folhas, lave e seque por completo e, então, enrole e acomode verticalmente na calha de alimentação. Fatie ou pique.

OBSERVAÇÃO

Não é recomendável fatiar ou picar espinafre. Para processar espinafre, lave e seque completamente, corte em pedaços e use a lâmina de picar ou a lâmina quad.



Alface na calha



Alface fatiada

Embutidos

Corte as carnes para se ajustarem ao comprimento da calha de alimentação (não mais de 14 cm).

Acomode na calha de alimentação com o lado cortado virado para o disco.



Salame na calha



Salame fatiado

Chocolate

Quebre os blocos de chocolate em pedaços. Resfrie até ficarem firmes. Acomode na calha de alimentação pequena. Pique.

FUNÇÃO DA MINITIGELA



A minitigela de processamento pode ser posicionada dentro da tigela de processamento principal e é usada para processar quantidades pequenas de alimentos. É fornecida uma minilâmina de processamento que se encaixa dentro da minitigela e que pode ser usada para picar, misturar e bater diversos alimentos.

Não ponha a minilâmina de processamento na tigela de processamento principal. Os acessórios de processamento da tigela principal não funcionarão na minitigela de processamento. O tempo de operação é de no máximo 60 s.

DISCO JULIENNE



O disco Julienno é posicionado no eixo do disco da tigela de processamento principal e corta os alimentos em palitos longos e finos.

Os itens comuns a serem cortados em Julienno são cenouras, abobrinhas, batatas e aipo. Para palitos mais longos, use a calha de alimentação grande e deite os alimentos horizontalmente, sem utilizar por mais de 30 s.

Para palitos mais curtos do tamanho de um fósforo, use a calha de alimentação pequena e o empurrador.

CORTADOR DE PALITOS GRANDE



O disco cortador de palitos é posicionado no eixo do disco da tigela de processamento principal e corta os alimentos em pedaços compridos e grandes. O disco é usado principalmente para batatas, mas diversos alimentos podem ser usados nessa aplicação. Se usar batatas grandes, deite-as na calha de alimentação para ter fatias extralongas.

Para obter os melhores resultados, posicione o empurrador para que seja aplicada uma pressão firme sobre o alimento a ser processado antes de pressionar o botão INICIAR/PAUSAR, sem utilizar por mais de 30 s.

OBSERVAÇÃO

Ao processar com o disco de palitos, o último pedaço de cada alimento processado pode ficar preso na lâmina de corte. Isso é normal, mas o disco pode desbalancear. Para reduzir as vibrações, recomendamos que, depois de cada pedaço de alimento ser processado, o empurrador seja rapidamente removido da calha de alimentação, para que o motor pare rapidamente de se movimentar. Insira o próximo pedaço de alimento e repita o processo.

Com alguns alimentos, pode ser necessário remover a tampa. Remova o disco da tigela e limpe o alimento alojado antes de continuar.

DICAS DE PROCESSAMENTO

OBSERVAÇÃO

O processador de alimentos é muito potente, e é recomendado o uso PULSAR quando possível, para evitar picar ou bater demais.

ALIMENTO	TIPO DE LÂMINA (MASSA/QUAD/MINI)	ESPESSURA DA LÂMINA DE FATIAMENTO AJUSTÁVEL	TIPO DE DISCO RECOMENDADO (PALITO/PICAR/ JULIENNE/BATER)
Abacate	Quad ou mini Uso: Guacamole	2 - 5	
Aspargo (cozido)	Quad ou mini Uso: Molho de aspargo		
Beterraba		2 - 5	Picar Uso: Salada
Brócoli (cozido)	Quad ou mini Uso: Sopa de brócoli		
Repolho		Fino 1-2 e médio 2-3 Uso: Acompanhamento	Picar Uso: Salada
Cenoura	Quad ou mini Uso: Sopa de vegetais	0 - 5	Picar Uso: Salada
Couve-flor (cozido)	Quad ou mini Uso: Sopa de couve-flor		
Aipo	Quad ou mini Uso: Sopa de vegetais	Fino 1-2 e médio 2-3 Uso: Salada	
Pimenta malagueta	Quad ou mini Uso: Tempero		
Berinjela	Quad ou mini Uso: Acompanhamentos, sopas	2 - 5 Uso: Berinjela grelhada	Picar ou Julienne Uso: Acompanhamento para pratos
Alho	Quad ou mini Uso: Tempero		
Gengibre	Quad ou mini Uso: Tempero		
Temperos	Quad ou mini Uso: Tempero de pesto		
Alho-poró	Quad ou mini Uso: Cozido para sopas	2-5 Uso: Sopa de vegetais	
Alface		2-4 Uso: Salada	
Cogumelos (crus)	Quad ou mini Uso: Sopa de vegetais	4-6 Uso: Saladas, sopa de vegetais, molho de cogumelos, sopa de cogumelos.	

DICAS DE PROCESSAMENTO

ALIMENTO	TIPO DE LÂMINA (MASSA/QUAD/MINI)	ESPESSURA DA LÂMINA DE FATIAMENTO AJUSTÁVEL	TIPO DE DISCO RECOMENDADO (PALITO/PICAR/ JULIENNE/BATER)
Cogumelos (cozidos)	Quad Uso: Sopa de cogumelos	4-6 Uso: Saladas, sopa de vegetais, molho de cogumelos, sopa de cogumelos	
Cebola	Quad ou mini Uso: Sopas, molhos	0-5 Uso: Salada	
Ervilhas (cozidas)	Quad ou mini Uso: Acompanhamento, papinha de bebê		
Batatas		0,5 - 6 Uso: Batata assada	Palito / Julienne / Picar Uso: Palito
Batatas (cozidas)	Quad ou mini Uso: Purê de batatas		
Abóbora	Quad ou mini Uso: Omelete de abóbora	3-6 Uso: Salada de abóboras fatiadas	Picar - Grosso ou fino Uso: Salada
Abóbora (cozida)	Quad ou mini Uso: Purê de abóbora, sopa de abóbora, pães de abóbora	3-6 Uso: Salada de abóboras fatiadas	
Espinafre	Quad ou mini Uso: Acompanhamento		
Espinafre (cozido)	Quad ou mini Uso: Creme de espinafre		
Tomates	Quad ou mini Uso: Molho	2-5 Uso: recheio de sanduíches, saladas de tomate, temperos de tomate	
Abobrinhas		3-6 Uso: Acompanhamento, abobrinhas fatiadas, gratinadas	Picar - Grosso ou fino Uso: Salada, omelete
Maçã	Quad ou mini Uso: Molho de maçã	2-5 Uso: Torta de maçã	
Maçã (cozida)	Quad ou mini Uso: Papinha de bebê	4-6 Uso: Salada de frutas	
Bananas	Quad ou mini Uso: Molhos de sobremesas		
Frutas Silvestres	Quad ou mini Uso: Saladas de frutas		
Frutas cítricas	Quad ou mini Uso: Frutas moídas		
Raspa de frutas cítricas	Quad ou mini Uso: Frutas raladas		

DICAS DE PROCESSAMENTO

ALIMENTO	TIPO DE LÂMINA (MASSA/QUAD/MINI)	ESPESSURA DA LÂMINA DE FATIAMENTO AJUSTÁVEL	TIPO DE DISCO RECOMENDADO (PALITO/PICAR/ JULIENNE/BATER)
Frutas secas	Quad ou mini Uso: Saladas de fruta, molhos de sobremesa		
Kiwi	Quad ou mini Uso: Saladas de fruta, molhos de sobremesa	4-6 Uso: Decoração de sobremesas	
Manga	Quad ou mini Uso: Saladas de fruta, molhos de sobremesa		
Melão (verde, cantalupo)	Quad ou mini Uso: Saladas de fruta		
Pera	Quad ou mini Uso: Saladas de fruta	4-6 Uso: Torta de pera	
Pera (cozida)	Quad ou mini Uso: Papinha de bebê		
Abacaxi	Quad ou mini Uso: Salada de fruta		
Frutas com caroço (damasco, nectarina, pêssego, ameixa)	Quad ou mini Uso: Salada de fruta, molho de sobremesa		
Morango	Quad ou mini Uso: Salada de fruta, molho de sobremesa		
Massas	Massa Uso: Bolos, crepes		Bater Uso: bolos, muffins, crepes
Farinha de rosca	Quad ou mini Uso: Coberturas, recheios de farinha de rosca		
Queijos			Picar - Grosso ou fino Uso: Queijo ralado
Chocolate	Quad ou mini Uso: Molhos, cheese cake		Picar - Grosso ou fino Uso: Decoração de sobremesas
Cream Cheese	Quad ou mini Uso: Molhos, cheese cake		
Massas	Massa Uso: Massas doces, pãezinhos, pães		
Clara em neve use a função PULSAR			Bater Uso: Espumas de ovo

DICAS DE PROCESSAMENTO

ALIMENTO	TIPO DE LÂMINA (MASSA/QUAD/MINI)	ESPESSURA DA LÂMINA DE FATIAMENTO AJUSTÁVEL	TIPO DE DISCO RECOMENDADO (PALITO/PICAR/ JULIENNE/BATER)
Ovos (cozidos)	Quad ou mini Uso: Recheio de sanduíche	2 - 5 Uso: Recheio de sanduíche	
Ovos (inteiros ou gemas) use a função PULSAR			Bater Uso: Maionese
Creme use a função PULSAR			Bater Uso: recomendada a função PULSAR para evitar bater demais
Milk-shakes e vitaminas	Quad Uso: recomendado usar a função PULSAR		
Carne (crua) use a função PULSAR	Quad Uso: Moer carnes, hambúrguer		
Carne (cozida) use a função PULSAR	Quad Uso: Recheios de sanduíches, patê, papinhas para bebês		
Carnes (embutidas)		1-6 Uso: Sanduíches, antepasto, coberturas de pizzas	

DICAS DE PROCESSAMENTO

- Não ultrapasse o nível MÁX de líquidos da tigela com ingredientes úmidos. Sempre ponha os ingredientes mais secos ou mais espessos na tigela de processamento antes de pôr os líquidos.
- Observe que há marcas de MÁX LÍQUIDOS ESPESSOS e MÁX LÍQUIDOS FINOS na tigela de processamento. Os líquidos espessos são as sopas e os molhos (como purê com base de tomate). Os líquidos finos são os caldos com base em água, milk-shakes etc.
- Para evitar processar demais quando estiver picando os alimentos grossos, verifique frequentemente a consistência. Recomenda-se também usar a função PULSAR para evitar processar demais. Use a espátula para raspar as laterais da tigela e garantir uma textura por igual.
- Se estiver picando frutas para colocar na massa do bolo, processe-as antes de fazer a massa, adicionando um pouco de farinha da quantidade recomendada na receita para evitar que as frutas grudem nas lâminas.
- Ao fazer farinha de rosca para recheios, use pão seco, pois o pão fresco gruda nas lâminas.
- Ponha líquidos nos alimentos batidos após o processamento.
- Use a calha de alimentação pequena ao adicionar líquidos às misturas processadas.
- O creme de amendoim feito no processador de alimentos se separará ao descansar. Misture logo antes de usar.
- Ao processar uma série de ingredientes, não é necessário removê-los após cada acréscimo, a não ser que eles ultrapassem a marca de nível MÁX.
- Ao misturar ingredientes secos e úmidos, a mistura será processada mais uniformemente se os ingredientes úmidos forem colocados na tigela antes dos ingredientes secos.
- Para bater claras em neve para tortas, é necessário bater por muito tempo para dissolver o açúcar e incorporar o ar. Recomenda-se usar o disco batedor para obter os melhores resultados.
- Antes de fatiar e picar, apare os alimentos para que eles se ajustem à calha de alimentação. Não encha demais, ultrapassando o nível indicado.
- Antes de fatiar e picar alimentos de estrutura mais macia (como as carnes), congele-as parcialmente até que fiquem firmes.

CUIDADOS E LIMPEZA

Ao terminar de processar, desconecte o fio da eletricidade.

Base do motor

Limpe a base do motor com um pano macio e limpo após cada uso. Seque por completo com um pano macio e limpo.

Tigela de processamento, tampa e empurrador de alimentos

Lave à mão em água quente e sabão, usando um detergente suave. Não use esponjas ou produtos de limpeza abrasivos, pois eles arranharão a superfície de plástico. As peças em plástico podem ocasionalmente ser utilizadas na lava-louça (somente na prateleira superior). Não se recomenda fazer isso com regularidade, pois a exposição prolongada às temperaturas altas da água e aos detergentes abrasivos danificará o plástico e encurtará a sua vida útil.

OBSERVAÇÃO

Não ponha o empurrador de alimentos na lava-louça, pois o calor pode deformá-lo.

Lâmina de processamento quad, lâmina para massas e discos

Lave a tigela e a tampa à mão. Use a escova de limpeza para retirar alimentos mais resistentes das lâminas e discos. A ponta do cabo da escova foi projetada para raspar.

Para evitar se cortar acidentalmente, não deixe a lâmina quad ou os discos de molho em água com espuma. A lâmina quad, a lâmina para massas, os discos e o eixo também podem ser utilizados na lava-louça (apenas na prateleira superior).

OBSERVAÇÃO

A tampa da lâmina quad pode ser acoplada a ela enquanto ela estiver na lava-louça, para aumentar a segurança.

Manchas e odores de alimentos

Alguns alimentos, como cenouras, podem deixar manchas nas peças de plástico, enquanto outros alimentos, como o alho, podem deixar um cheiro forte.

Para removê-los, deixe as peças de molho por 5 minutos em 2 litros de água com 1/2 xícara de suco de limão.

Enxágue e lave normalmente.

ARMAZENAGEM

- Certifique-se de que o processador de alimentos esteja desligado e desconectado da tomada.
- Certifique-se de que todas as peças do processador de alimentos estão limpas e secas.
- Segure cuidadosamente a lâmina quad, usando o eixo. Quando não estiverem em uso, a lâmina quad e a minilâmina de processamento devem ser armazenadas na caixa de armazenagem. É uma boa prática armazenar a lâmina quad dentro da sua tampa e, então, dentro da caixa de armazenagem. Quando não estiver em uso, a minitigela de processamento pode ser armazenada dentro da tigela de processamento principal.
- Ponha a tampa na tigela de processamento mas NÃO gire no sentido horário para travá-la.
- Ponha o empurrador de alimentos com a xícara medidora inserida na sua posição, na calha de alimentação.

- Aconselha-se não armazenar o processador de alimentos com a tigela de processamento ou a tampa travada na tigela de processamento, pois isso aplica uma tensão desnecessária nos interruptores de operação e de segurança da tigela de processamento e da base do motor.
- Ponha os discos no recipiente de armazenagem e guarde em um local seguro fora do alcance das crianças, para evitar que elas se cortem acidentalmente. Não se recomenda armazenar os discos nas gavetas junto dos outros utensílios.

OBSERVAÇÃO

O disco de palitos grande deve ser posicionado na ranhura traseira do recipiente de armazenagem.

OBSERVAÇÃO

O recipiente de armazenagem dos instrumentos pode ficar na posição vertical sobre as suas costas para ocupar menos espaço no armário. Assegure-se de que ele esteja bem fechado.

- Guarde o seu processador de alimentos na posição vertical na bancada da cozinha ou em um armário de fácil acesso.
- Não ponha nem armazene outros objetos sobre a tampa do processador de alimentos.

ATENÇÃO

As lâminas de processamento quad, mini e ajustável e os discos de processamento são extremamente afiados, manuseie-os sempre com cuidado.

Nunca mergulhe a base do motor, o fio e o plugue de eletricidade em água ou em qualquer outro líquido.

Nunca armazene o seu processador de alimentos com a tigela fixa e a tampa travada. Isso causará uma tensão desnecessária no interruptor de operação automático na alça da sua tigela de processamento e no interruptor de segurança automático na base do motor.

Não ponha nenhuma peça do processador de alimentos no forno de micro-ondas.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUÇÃO FÁCIL
Os alimentos são processados de modo irregular	<ul style="list-style-type: none">• Os ingredientes devem ser cortados uniformemente em pedaços de 2,5 cm antes do processamento.• Os ingredientes devem ser processados em porções para evitar sobrecargas.
As fatias estão inclinadas ou desiguais	<ul style="list-style-type: none">• Carregue os alimentos na calha de alimentação. Ponha o empurrador sobre o alimento e pressione INICIAR.
Os alimentos caem dentro da calha de alimentação	<ul style="list-style-type: none">• A calha de alimentação grande deve estar bem cheia para obter os melhores resultados. Se estiver processando quantidades melhores, use a calha de alimentação pequena.
Disco de palitos	<ul style="list-style-type: none">• Sempre limpe as batatas presas no disco de palitos antes de processar mais batatas.
Sobram alguns alimentos no disco após o processamento	<ul style="list-style-type: none">• É normal que pedaços pequenos restem após o processamento.
O motor se desacelera ao bater massas	<ul style="list-style-type: none">• A quantidade de massa pode estar ultrapassando a capacidade máxima. Remova metade da massa e processe em duas porções.• A massa pode estar úmida demais. Se o motor se acelerar, continue processando. Se não, adicione mais farinha, 1 colher de sopa de cada vez, até que o motor se acelere. Processe até a massa limpar as laterais da tigela de processamento.
O motor se aciona lentamente com a lâmina quad	<ul style="list-style-type: none">• A quantidade de carne pode ter ultrapassado a capacidade máxima. Remova a carne e processe em duas porções.• Observe que, para obter os melhores resultados, é recomendável limpar a gordura da carne antes de processar.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUÇÃO FÁCIL
O motor não é acionado	<ul style="list-style-type: none"> Há um interruptor de segurança de travamento que impede que o motor seja acionado se não estiver corretamente montado. Assegure-se de que a tigela de processamento, a tampa e o empurrador estão firmemente encaixados. Se estiver fatiando ou picando e a solução acima não funcionar, assegure-se de que o conteúdo na calha de alimentação esteja abaixo da linha de capacidade máxima, para que a haste de ativação possa engatar no motor. Se o motor ainda não for acionado, verifique o fio de eletricidade e a tomada.
O processador de alimentos se desliga durante o funcionamento	<ul style="list-style-type: none"> A tampa pode ter se desencaixado, verifique se ela está firmemente presa. Se o motor ficar sobrecarregado, o ícone “SOBRECARGA” começará a piscar no LCD. Desligue o aparelho pressionando o botão LIGAR/DESL e retire o fio da tomada. Deixe o processador de alimentos esfriar por 20-30 minutos antes de retomar o funcionamento.
O motor se desacelerou durante o funcionamento	<ul style="list-style-type: none"> Isso é normal, pois algumas cargas mais pesadas podem exigir que o motor trabalhe mais. Reposicione o alimento na calha de alimentação e continue processando. A capacidade máxima de carga pode ter sido ultrapassada. Remova parte dos ingredientes e continue processando.
O processador de alimentos vibra/se movimenta durante o processamento	<ul style="list-style-type: none"> Assegure-se de que os pés de borracha na parte de baixo da unidade estejam limpos e secos. Assegure-se também de que a capacidade máxima de carga não esteja sendo excedida.
A massa não incorpora totalmente os ingredientes	<ul style="list-style-type: none"> Ao sovar massas, sempre acione o processador de alimentos antes de acrescentar os líquidos. Adicione os líquidos em um fluxo lento e regular, permitindo que os ingredientes secos os absorvam. Se for adicionado líquido demais, espere que os ingredientes na tigela de processamento se misturem e, então, adicione devagar os líquidos restantes (não desligue a máquina). Despeje os líquidos na massa quando ela passar sob a abertura da calha de alimentação, não despeje os líquidos diretamente no fundo da tigela de processamento.
A massa fica rígida após ser soada	<ul style="list-style-type: none"> Divida a massa em 2 ou 3 pedaços e redistribua por igual na tigela de processamento. Processe por 10 segundos ou até ficar uniformemente macia e maleável.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUÇÃO FÁCIL
A massa está seca demais	<ul style="list-style-type: none">• Enquanto a máquina está em funcionamento, adicione água pela calha de alimentação pequena, 1 colher de sopa por vez, até a massa limpar o interior da tigela de processamento.
A massa está úmida demais	<ul style="list-style-type: none">• Enquanto a máquina está em funcionamento, adicione farinha pela calha de alimentação pequena, 1 colher de sopa por vez, até a massa limpar o interior da tigela de processamento.

