

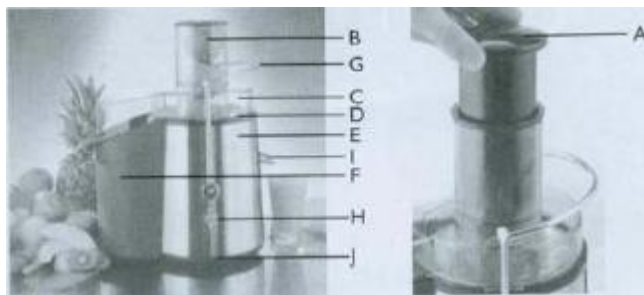
Instruções

Importante!

Leia estas instruções cuidadosamente antes de utilizar o aparelho e guarde-as para futuras consultas.

Descrição geral:

- A. Empurrador
- B. Boca de enchimento
- C. Tampa
- D. Filtro
- E. Colector para o sumo
- F. Depósito para a polpa
- G. Braçadeira de segurança
- H. Botão de controlo
- I. Boquilha de saída ajustável à prova de gota
- J. Motor



- Verifique a voltagem indicada na base do aparelho se corresponde à do local antes de ligar o aparelho.
- Não utilize o aparelho se o cabo e corrente, a ficha ou qualquer outro componente que estiver danificado.
- Se o cabo de corrente estiver danificado, deve ser mudado por um técnico especializado para evitar perigos desnecessários.
- Este aparelho está previsto para uso doméstico.
- Mantenha-o fora do alcance das crianças.
- Nunca deixe o aparelho funcionando sem vigilância.
- Verifique o filtro cada vez que queira utilizar o aparelho. Se detectar alguma rachadela ou dano, não utilize o aparelho.
- Assegure-se de que todas as peças estão correctamente montadas antes de ligar o aparelho.
- Utilize o aparelho somente quando a abraçadeira de segurança esteja fechada.
- Não use este aparelho durante mais de **3 minutos** seguidos cada vez que liquidificar grandes quantidades de fruta ou verduras e de seguida deixe que esfrie o suficiente.
- Não coloque nunca os dedos nem qualquer outro objecto na boca de enchimento quando o aparelho está funcionando. Somente se deve utilizar o empurrador com esta finalidade.
- A abraçadeira de segurança somente deve ser solta depois de ter desligado o aparelho e que o filtro tenha deixado de girar.
- Não toque nas pequenas lâminas na base do filtro.
- Desligue sempre o aparelho depois de utilizar.
- Nunca submerja o motor do aparelho em água ou em qualquer outro líquido. Tão pouco o lave debaixo da torneira.

Como preparar o aparelho para utilização.

1. Coloque o colector para o sumo no aparelho.
2. Coloque o depósito para a polpa no aparelho inclinándolo ligeiramente para a frente. Insira o extremo superior primeiro e logo empurre o extremo inferior para o seu sítio.
3. Enquanto estiver a preparar o sumo pode esvaziar o depósito para a polpa apagando o aparelho e retirando com cuidado o depósito.
4. Volte a montar o depósito para a polpa já vazio antes de fazer mais sumo.
5. Ponha o filtro no colector para o sumo. Assegure-se de que o filtro esteja bem encaixado no eixo impulsor (tem de ouvir um “clic”).
6. Coloque a tampa sobre o filtro e baixe-a à sua posição.
7. Baixe a abraçadeira sobre a tampa e encaixe-a no seu lugar (tem de ouvir um “clic”).
8. Assegure-se de que a abraçadeira está colocada no seu sítio.
9. Deslize o empurrador pela boca de enchimento fazendo coincidir a ranhura do empurrador com o pequeno saliente que existe na parte interna da boca de enchimento.

Como utilizar o aparelho.

O aparelho somente funcionará se todas as peças se tiverem montado correctamente e a tampa se tiver fixado correctamente no seu sítio com as abraçadeiras.

1. Lave a fruta e/ou verdura e corte-a em troços que entrem pela boca de enchimento.
2. Assegure-se de ter colocado uma jarra para recolher o sumo sob a boquilha de saída.
3. Ponha os troços de fruta na boca de enchimento e empurre suavemente para o filtro giratório com o empurrador.

Não exerça demasiada pressão sobre o empurrador, já que isto poderia afectar a qualidade do resultado final provocar inclusivamente a paragem do filtro.

NÃO META NUNCA OS DEDOS NEM QUALQUER OUTRO OBJETO NA BOCA DE ENCHIMENTO.

Depois de ter processado todos os ingredientes e de que o sumo tenha deixado de sair, desligue o aparelho e espere até que o filtro deixe de girar.

CONSELHOS:

- Utilize fruta e verdura fresca, já que contêm mais sumo. O ananás, beterraba, aipo, maçã, pepino, cenoura, espinafres, melão, tomate, granada, laranja e uvas são especialmente adequadas para a extracção de sumo na liquidificadora.
- Não tem necessidade de tirar previamente a casca ou pele. Somente é necessário retirar as peles gordas como as da laranja, ananás e beterraba não fervida. Retire também a pele branca dos cítricos já que podem azedar o sabor do sumo.
- Quando fizer sumo de maçã lembre-se que a textura do sumo dependerá do tipo de maçã que utilizar. Quanto mais sumarenta for a maçã, mais ligeiro será o sumo. Escolha um tipo de maçã que dê como resultado o tipo de sumo que prefira.
- O sumo de maçã escurece logo por causa da oxidação. Pode atrasar-se este processo juntando umas quantas gotas de sumo de limão.
- As frutas que contêm muito amido, tais como a banana, papaia, abacate, figos e manga não são adequadas para serem processadas na liquidificadora. Utilize um robot de cozinha ou uma misturadora para processar estas frutas.
- As verduras de folhas ou ramos de folhas como a alface, também podem ser processadas na liquidificadora.
- Beba o sumo imediatamente depois de o ter preparado. Se ficar exposto ao ar durante algum tempo, o sumo perderá o seu sabor e valor nutricional.
- Para tirar a máxima quantidade de sumo, pressione o empurrador suavemente para baixo.
- A liquidificadora não é adequada para processar frutas ou verduras muito duras ou muito fibrosas como a cana de açúcar.

Limpeza:

1. O aparelho é fácil de limpar se o fizer imediatamente depois de o usar.
2. Não utilize agentes limpadores abrasivos, esfregões, acetona, álcool, etc. para limpar o aparelho.
3. Todas as peças desmontáveis podem lavar-se na máquina de louça.
4. Desligue o aparelho, solte a ficha e espere hasta que o filtro tenha deixado de girar.
5. Retire possíveis restos de fruta da unidade do motor.

Desmonte o aparelho pela seguinte ordem:

1. Retire o depósito para a polpa;
2. Retire o empurrador;
3. Solte as abraçadeiras;
4. Retire a tampa.
5. Retire o colector para o sumo junto com o filtro.
6. Limpe estas peças com uma esponja em água temperada com algum limpador sabonoso e enxagúe sob a torneira.
7. Limpe a unidade de motor com um pano húmido.

Não submerja nunca a unidade do motor em água nem a enxagúe debaixo da torneira.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	
Problema	Solução
O aparelho não funciona.	O aparelho está equipado com um sistema de segurança. Não funcionará se as peças não estiverem montadas correctamente. Verifique se todas as peças estão montadas da maneira correcta, mas desligue o aparelho antes de o fazer.
A unidade de motor tem um odor desagradável nas primeiras vezes que se utiliza.	Isto não é anormal. Se o aparelho inala um odor desagradável depois de ter sido usado umas quantas vezes, verifique as quantidades que está a processar e o tempo de processamento.
O aparelho faz muito ruído, desprende um odor desagradável, está demasiado quente ao tacto, desprende fumo, etc.	Desligue o aparelho e retire da corrente. Leve-o a um técnico qualificado ou ao ponto de compra.
O filtro está enegrecido.	Apague o aparelho, limpe a boca de alimentação e o filtro e processe uma quantidade menor de fruta e verdura.
O filtro toca a boca de enchimento ou vibra com demasiada força durante o processo.	Apague e desligue o aparelho da corrente. Verifique se o filtro está correctamente colocado no colector para o sumo. Os rebordos inferiores do filtro devem encaixar perfeitamente no eixo. Verifique se o filtro está danificado. As rachadelas, fissura, uma peça solta ou qualquer outra irregularidade pode causar um mau funcionamento.
NOTA	Se detecta rachadelas ou danos no filtro, não use mais o aparelho.

Alimentação eléctrica: 220-240V – 50-60 Hz, 600W. Classe II

Umhas palavras sobre a extracção de sumos...

Preparação de frutas e verduras

Lave a fruta e a verdura com esmero. Retire pevides, caroços e grandes sementes como as de pêssigo, cereja, melocotão, ameixa, etc. Pele a fruta e a verdura que tenham a pele grossa como as laranjas, limões, pomelo, tangerinas, melões, ananás, cabaças, etc.

Sugestões para uma melhor utilização

O processado de abacates ou bananas produz um puré mais que um sumo. Deve evitar processar estas frutas. Agrupe as verduras de folha em bolas ou rolitos compactos antes de colocar no alimentador.

450 g de produto fresco geram aproximadamente uma chávena (2,37 dl) de sumo.

Quando trabalhe com grandes quantidades de fruta e verdura, assegure-se de apagar o aparelho e esvaziar o recipiente de polpa quando estiver cheio. A colher/coador também se deve limpar, já que se não o fizer, a extracção de sumo descerá consideravelmente.

Se deseja um sumo ligeiro e sem nada de polpa, coe o sumo com um coador de malha fina ou um filtro de papel dos utilizados nas cafeteiras. Com isto também eliminará qualquer espuma que se gere durante a extracção do sumo.

Para evitar que os sumos percam cor enquanto se preparam, junte umas colherzitas de sumo de limão ou de ácido ascórbico.

Sirva os sumos imediatamente, já que o sabor e o conteúdo de nutrientes diminuem rapidamente quando se armazenam os sumos. Se for necessário liquidificar as frutas e verduras algum tempo antes de as servir, tape hermeticamente o recipiente ou refrigere-o. Não o guarde durante mais de 24 horas.

O sabor, cor e consistência das frutas recém liquidificadas são diferentes dos sumos de frasco ou brick. Substitua com sumos de fruta ou verdura os caldos ou a água para cozinhar.

Receitas

I: SUMOS VITAMÍNICOS

Ambrósia

2 laranjas, peladas
¼ de ananás fresco, pelado e sem coração
2 colheres de creme de coco

Juntar o coco depois de fazer o sumo.

Maçarina

1 maçã
1 tangerina, pelada

Maçã-aipo

2 maçãs
2 talos de aipo
1 cenoura

Albricoque fresco

3 albricoques, retirar o caroço
1 chávena de uvas

II: ALGO MAIS QUE UM SUMO:

Bubbly Berry:

2 limões, pelados
¼ de chávena de uvas do monte
¼ de chávena de água de seltz
1 colher de açúcar

Processar a fruta, logo juntar a água de seltz e o açúcar.

Delícia de abóbora

½ tomate mediano
¼ de abóbora
½ cenoura
½ cabacinha

Melão cantalupo refrescante

½ chávena de uvas do monte
½ melão cantalupo pelado
1 colherzita de açúcar

Especial canela

2 maçãs
Canela

Relâmpago morango-ananás

¼ de ananás fresco, pelado
½ chávena de morangos
3 colheres de iogurte de baunilha gelado
Faça sumo com o ananás e os morangos
Ponha o sumo e o resto dos ingredientes a bater
Misture até que fique homogéneo.

Refresco Arco-íris

¼ de ananás fresco, pelado
½ chávena de morangos
3 colheres se gelado de sorvete de framboesa
Faça sumo com o ananás e os morangos.
Ponha o sumo e o resto dos ingredientes a bater
Misture até que fique homogéneo.

III) RECEITAS UTILIZANDO A POLPA

Pastel de Cenoura

Entre 5 e 8 cenouras
(1 suficiente para chávena e meia de polpa de cenoura e ½ chávena de sumo de cenoura)
1 chávena de farinha
Colher e meia de fermento em pó
½ colherzita de canela
½ colherzita de sal
2 ovos
1 chávena de açúcar granulado
¾ de chávena de azeite
2 colherzitas de baunilha
½ chávena de nozes esmagadas
Açúcar de repostaria
Pré-aqueça o forno a 160°C. Processe as cenouras na liquidificadora. Meça e reserve 1,5 chávenas de polpa e ½ chávena de sumo. Misture a farinha, fermento, canela e sal, e reserve. Misture os ovos, açúcar e azeite num recipiente de tamanho mediano. Junte alternativamente a mistura de farinha com a polpa e o sumo de cenoura. Junte a baunilha e as nozes em pedaços; bata a mistura. Verta a mistura numa forma untada de 22,5 cm; coza de 35 a 40 minutos. Quando o pastel se esfrie, pulverize com açúcar de repostaria.

Sonho de Framboesa

1 laranja, pelada
½ chávena de framboesas
1 banana, pelada
½ chávena de iogurte desnatado natural
6 cubitos de gelo
Ponha a laranja e as framboesas na liquidificadora e faça sumo.
Ponha o sumo de laranja e de framboesa com o resto dos ingredientes a bater.
Misture até que fique homogéneo.

Madalenas de laranja

2,25 chávenas de farinha
1 chávena de açúcar
¾ colher de fermento
½ colher de bicarbonato sódio
½ colher de sal
½ chávena de manteiga
2 dl de iogurte natural
3 claras de ovo
Polpa de 2 laranjas
2 colheres de sopa e uma de sobremesa de sumo de laranja.

Misture a farinha, açúcar, fermento, bicarbonato sódio e o sal num recipiente. Junte a manteiga até fazer uma pasta. Junte o iogurte, claras de ovo e polpa de laranja até que se misture. Verta a mistura numa forma de papel para madalenas e coza a 160° C durante 20-25 minutos. Para uma variação da mesma receita utilize polpa e sumo de limão.

ALFA HOGAR S.L.
C/ Torrekua 3
20600 EIBAR
ESPAÑA (N.I.F. 20437547)