



Hamilton Beach[®]
P R O F E S S I O N A L



Liquidificador



RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

Ao usar aparelhos elétricos, precauções de segurança devem sempre ser seguidas para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e/ou lesões, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções.
2. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade mental, física ou sensorial reduzida, ou sem conhecimento e experiência, a não ser que tenham sido instruídas sobre seu uso pelo responsável pela sua segurança.
3. É necessária uma supervisão de perto quando qualquer aparelho for usado por crianças ou perto de crianças. Crianças devem estar sob supervisão, para garantir que não brinquem com o aparelho.
4. Para proteger-se contra choque elétrico, não coloque o fio, o conector ou o aparelho em contato com a água ou qualquer outro líquido.
5. **TIRE DA TOMADA QUANDO NÃO ESTIVER UTILIZANDO** o aparelho, antes de colocar e tirar os acessórios e antes da limpeza.
6. Evite contato com partes em movimento.
7. Não use nenhum aparelho com cabo ou conector danificado, depois de mal funcionamento do aparelho, se cair ou estiver danificado de alguma maneira. Se o cabo de alimentação estiver danificado deve ser substituído pelo fabricante, agente de assistência técnica ou profissional devidamente qualificado para evitar acidentes.
8. O uso de acessórios conectados não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar lesões.
9. Não use em ambientes externos.
10. Não permita que o fio fique na borda da mesa, balcão ou toque superfícies quentes, incluindo o fogão.
11. Não coloque o aparelho sobre ou próximo de um fogão a gás ou elétrico, ou num forno aquecido.
12. Para reduzir o risco de ferimentos graves e/ou danificar o aparelho, enquanto estiver sendo utilizado, mantenha as mãos e os utensílios afastados do disco e das lâminas em movimento. Pode ser usada uma espátula de borracha ou silicone, mas **SOMENTE** com o liquidificador desligado.
13. As lâminas são extremamente afiadas. Manuseie com cuidado especial ao limpar dentro da jarra do liquidificador.
14. Não utilize o conjunto de lâminas quebrado, rachado ou solto.
15. Não use uma jarra quebrada, lascada ou rachada.
16. Sempre trabalhe com o liquidificador com a tampa no lugar, somente retire o copinho para adicionar ingredientes.
17. Ao processar líquidos quentes, abra a ventilação da tampa e feche qualquer outra abertura por onde eles possam derramar. Se verter com a tampa no lugar, certifique-se de que a tampa articulada está firme no lugar. Líquidos quentes podem empurrar a tampa para fora do copo durante a mistura. Para evitar possíveis queimaduras: não encha o copo misturador além do nível de 6 copos (1500 ml). Com a proteção de uma luva de forno ou toalha grossa, coloque uma mão sobre a tampa. Mantenha a pele exposta longe da tampa. Comece batendo na velocidade mais baixa.
18. Certifique-se de que o anel na base do copo está firme e seguro. É possível ferir-se se as lâminas em movimento estiverem expostas.
19. Não deixe o liquidificador sozinho enquanto estiver em funcionamento.
20. Não utilize o aparelho para outros usos além dos descritos neste manual.
21. Antes de ligar o cabo à tomada, desligue o aparelho. Para desconectar o cabo, mude para **DESLIGAR (O)**. Em seguida, retire o plugue da tomada de parede.
22. **ATENÇÃO:** A fim de evitar perigo causado por reajuste acidental do interruptor térmico, este aparelho não pode ser alimentado através de um dispositivo de comutação externo, tal como um timer, ou ligado a um circuito que é regularmente ligado e desligado pela empresa de serviços públicos.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES!



Outras Informações de Segurança dos Consumidores

Este aplicação é destinado apenas para uso doméstico.

⚠ ATENÇÃO

Perigo de Choque Elétrico:

Este aplicação é fornecido com um plugue aterrado para reduzir o risco de choque elétrico. O plugue se encaixa na tomada aterrada em uma única maneira. Não tente desativar o dispositivo de segurança do plugue, modificando-o de qualquer forma ou usando um adaptador. Se o plugue não se encaixar na tomada, chame um electricista para substituir a tomada.

O comprimento do cabo usado neste aparelho foi selecionado para reduzir os riscos de se enrolar ou de causar tropeço com um fio mais longo. Se um cabo mais longo for necessário, um fio de extensão aprovado pode ser usado. A classificação do fio de extensão deve ser idêntica ou superior à classificação do aparelho. O cabo de extensão deve ser do tipo aterrado, com 3 fios. Tome cuidado ao organizar o cabo de extensão, para que não fique pendurado sobre o balcão ou mesa, onde pode ser puxado por crianças ou causar um tropeço acidental.

Se o conjunto de lâmina de corte se travar e não se mover, isto danificará o motor. Não use. Ligue para o número de atendimento ao cliente toll-free para obter informações.

Não coloque a jarra do liquidificador no freezer cheia de alimentos ou líquidos. Isso pode resultar em danos no conjunto da lâmina de corte, jarra, liquidificador, e possivelmente resultar em ferimentos pessoais.

OBS: Este aparelho é equipado com proteção de sobrecarga do motor. Se o motor parar durante o funcionamento devido a superaquecimento, desligue e deixe-o esfriar por cerca de 15 minutos. Ligue o aparelho novamente para retomar o funcionamento normal.



Partes e Características

ANTES DO PRIMEIRO USO: Depois de desembalar seu liquidificador, siga as instruções em "Limpendo seu Liquidificador".





Partes e Características (cont.)

Copo de Emulsão: O copo de emulsão ajuda a criar molhos que requerem o acréscimo lento de ingredientes líquidos na jarra enquanto o liquidificador estiver em operação.

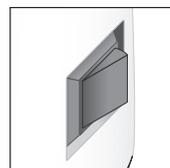
Tampa: A tampa é fácil de colocar, retirar e limpar. Sempre utilize a tampa e o copo de emulsão quando o aparelho estiver funcionando.

Jarra do Liquidificador: Marcada claramente em mililitros.

Empurrador: O empurrador ajuda a misturar receitas grossas ou congeladas, que não podem ser processadas com liquidificação normal. Ele impede a formação de bolsas de ar e é uma ferramenta útil ao fazer manteigas de frutas oleaginosas ou sobremesas congeladas.

Botão ON/OFF (I/O)/Disjuntor:

O botão ON/OFF (I/O) está localizado no lado direito da base do liquidificador. Este interruptor controla a alimentação do liquidificador. Também é um disjuntor que, se acionado, deve ser desligado e ligado para se reconfigurar.

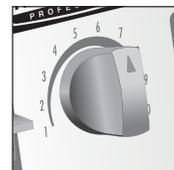


Painel de Controle



Regulador de Velocidade Variável:

O REGULADOR DE VELOCIDADE VARIÁVEL determina a configuração de velocidade do liquidificador quando está sendo usado no modo MANUAL.



Botões de Programação:

Há quatro configurações de programação: CREME, SUCO, GELO MOÍDO, e GRÃOS. Selecione o programa desejado pressionando o botão referente ao programa.

Interruptor LIGA/PARA:

O interruptor LIGA/PARA é usado para iniciar ou terminar o modo MANUAL ou para parar um programa antes do ciclo terminar.



Interruptor PULSAR:

Pressione e continue apertando o botão PULSAR para liquidificar de acordo com o REGULADOR DE VELOCIDADE VARIÁVEL no modo MANUAL.



Proteção de Sobrecarga Automática: Este aparelho é equipado com proteção de sobrecarga do motor. Se o motor parar durante o funcionamento devido a superaquecimento, desligue e deixe-o esfriar por cerca de 15 minutos. Ligue o aparelho novamente para retomar o funcionamento normal.

Usando seu Liquidificador

ANTES DO PRIMEIRO USO: Depois de desembalar seu liquidificador, siga as instruções em “Limpendo seu Liquidificador”.

IMPORTANTE: o conjunto da jarra com lâminas é submetido a desgaste durante o uso normal. Sempre inspecione a jarra em relação a cortes, lascas ou rachaduras. Sempre inspecione as lâminas para ver se há alguma quebrada, rachada ou solta. Se alguma delas estiver danificada, não use.



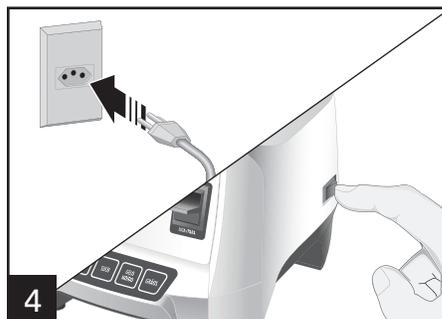
Coloque a jarra na base.



Acrescente os ingredientes.



Coloque a tampa e copo de emulsão na jarra. Insira o copo na tampa e fixe girando no sentido horário. Remova o copo de emulsão para usar o empurrador ou adicionar ingredientes.



Ligue o liquidificador. Coloque o seletor ON/OFF (I/O) na posição ON (I) para ligar a alimentação no liquidificador e prepará-lo para liquidação. As luzes dianteiras acenderão. Coloque o interruptor ON/OFF (I/O) na posição OFF (O) toda vez que o aparelho for deixado sem vigilância. Se o liquidificador estiver ligado e o interruptor estiver na posição ON (I), mas as luzes do painel não estiverem iluminadas, o liquidificador entra no modo de espera. Isso acontecerá após 3 minutos de inatividade. Pressione qualquer botão do painel de controle ou interruptor para retomar o funcionamento normal.



Uso das Definições de Programas

Os programas são otimizados de acordo com categorias de receitas e variam em velocidade de mistura e duração. Pressionar o botão de um programa ilumina apenas o programa selecionado. O liquidificador começa a funcionar automaticamente quando o botão de programação é pressionado e para automaticamente no final do programa. Para parar o liquidificador antes do ciclo de programa terminar, pressione LIGA/PARA. Ao pressionar novamente o botão do programa, o programa será reiniciado, e voltará ao princípio. Se você pressionar LIGA/PARA novamente, o liquidificador volta ao modo MANUAL.



Creme

Com a configuração CREME faz-se purês e aquecem-se os ingredientes apenas abaixo do ponto de ebulição. Não misture mais de 1.420 ml neste programa. Ao fazer sopas, comece com

ingredientes frios ou em temperatura ambiente. O copo de emulsão pode ser mantido na tampa. O liquidificador funciona durante 5 minutos, 45 segundos.



Suco

A configuração SUCO mistura sucos congelados ou frescos. O liquidificador pulsa no início para picar o gelo ou ingredientes congelados e, em seguida, aumenta de velocidade, até atingir velocidade alta durante 45 segundos.



Gelo moído

A configuração GELO MOÍDO quebra o gelo em pedaços suficientemente pequenos para fazer raspadinhas ou cocktails. O liquidificador pulsa continuamente, em velocidade baixa para média durante 1 minuto.



Grãos

A função GRÃOS permite que você faça sua própria farinha, seja de arroz, aveia ou qualquer outro grão. O liquidificador lentamente aumenta a velocidade, de baixa a alta, durante 55 segundos.



Uso do Modo Manual



1 Coloque o REGULADOR DE VELOCIDADE VARIÁVEL em 1.



2 Pressione LIGA/PARA e, lentamente, gire o REGULADOR DE VELOCIDADE VARIÁVEL para a direita ou para a esquerda durante a mistura para aumentar ou diminuir a velocidade de mistura.

Se estiver usando PULSAR, o liquidificador funcionará na velocidade indicada no mostrador somente quando o interruptor PULSAR for pressionado.



3 – OPCIONAL

⚠ ATENÇÃO Perigo de Queimadura: Não encha a jarra com líquido quente além do nível de 1.420 ml. Com a proteção de uma luva de forno ou toalha grossa, coloque uma mão em cima da tampa. Mantenha pele exposta longe da tampa. Comece misturando em velocidade mais baixa.



4 – OPCIONAL

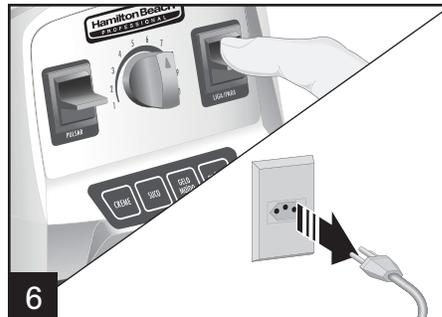
Remova o copo de emulsão e insira o empurrador no furo da tampa. Gire o copo no sentido anti-horário, da posição "travada" para "destravada" e levante.
OBS: Desligue (O) o liquidificador antes de remover o copo de emulsão, e ao adicionar o empurrador.



Uso do Modo Manual (cont.)



5 Coloque uma mão em cima da tampa para mover misturas espessas dentro da jarra do liquidificador.



6 No final do ciclo de mistura, gire o REGULADOR DE VELOCIDADE VARIÁVEL de volta para a posição 1 e pressione o botão LIGA/PARA para interromper a mistura. Desligue o liquidificador com o interruptor ON/OFF (I/O), no lado direito da base. Remova o plugue da tomada após misturar.



7 Remova a jarra do liquidificador.

⚠ ATENÇÃO Perigo de Queimadura:



Peças metálicas sob a jarra do liquidificador ficam quentes após uso prolongado.



8 Retire a tampa, levantando-a em qualquer lugar, segurando a jarra do liquidificador fixamente. Sirva.



Usando seu Liquidificador (cont.)

Dicas para Uso do Liquidificador

- Para adicionar alimentos quando o liquidificador estiver em operação, retire o copo de emulsão e adicione ingredientes através da abertura.
- Para ter um desempenho melhor, a quantidade mínima de líquido necessária por receita é 237 ml. Adicione mais líquido, se o alimento não estiver misturando corretamente. A quantidade de líquido necessária variará de acordo com os outros ingredientes necessários para a mistura.
- Se a liquidificação parar durante a mistura ou os ingredientes grudarem nas laterais da jarra, insira o empurrador para ajudar a mover a mistura ou adicione mais líquido na jarra do liquidificador.
- Não guarde alimentos ou líquidos na jarra do liquidificador.
- Evite bater ou derrubar o liquidificador quando estiver em funcionamento ou a qualquer momento.
- Use o empurrador ao fazer manteigas de frutas oleaginosas e misture em intervalos de 1 minuto.
- Para misturar mais rapidamente, corte frutas e vegetais inteiros em pedaços.
- Não encha a jarra além da graduação mais alta.
- Sempre coloque primeiro o líquido na jarra do liquidificador, e, em seguida, os ingredientes restantes.
- Se o gelo ou pedaços de frutas congeladas não estiverem se liquidificando, pare o liquidificador e utilize a função Pulsar algumas vezes.
- Não deixe gelo parado na jarra. Moa o gelo imediatamente após colocá-lo na jarra.

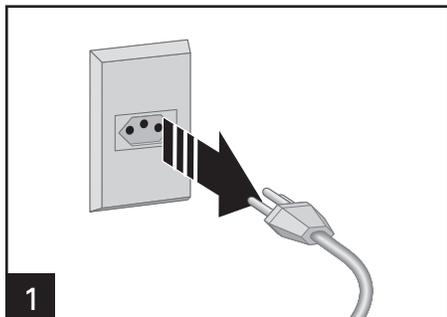
OBS: Este aparelho é equipado com proteção de sobrecarga do motor. Se o motor parar durante o funcionamento devido a superaquecimento, desligue e deixe-o esfriar por cerca de 15 minutos. Ligue o aparelho de volta para retomar o funcionamento normal.

Uso do Empurrador

- O protetor de mão no empurrador e a tampa funcionam em conjunto para prevenir que o empurrador bata nas lâminas quando a tampa está bem presa na jarra.
- A jarra do liquidificador não deve estar mais do que dois terços cheia quando o empurrador está sendo utilizado durante a mistura.
- Utilize apenas o empurrador fornecido com este modelo de liquidificador. Não use empurradores feitos para qualquer outro liquidificador ou modelo de liquidificador.
- Se o alimento não circular, uma bolha de ar pode ser aprisionada na mistura. Remova a jarra da base do liquidificador. Remova o copo de emulsão. Solte a bolha de ar, inserindo o empurrador através da abertura do copo de emulsão.
- Segurando o empurrador para baixo em linha reta pode não ajudar a circulação de ingredientes. Se necessário, aponte o empurrador para os lados ou cantos da jarra do liquidificador. NÃO tente forçar o empurrador dentro da jarra.



Limpendo seu Liquidificador



1

Remove o plugue da tomada.

⚠ ATENÇÃO Risco de choque elétrico. Antes de limpar, desconecte-o da tomada elétrica. Não mergulhe o cabo, o plugue ou a base dentro da água ou qualquer outro líquido.



2

Remova a jarra, tampa e copo de emulsão.

⚠ ATENÇÃO Perigo de Queimadura:

Peças metálicas sob a jarra do liquidificador ficam quentes após uso prolongado.



3

Limpe a base do liquidificador, painel de controle, e o cabo com um pano úmido ou esponja. Para remover manchas difíceis, use um produto de limpeza leve, não-abrasivo.



PODE SER LAVADO EM MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA

NÃO utilize a configuração "SANI" ao lavar na máquina de lavar. O ciclo de temperaturas "SANI" pode danificar o produto. Peças também podem ser lavadas com água quente e sabão. Lave e seque completamente. Não deixe de molho.

OBS:

- **SOMENTE LAVAGEM À MÃO.** Uma alternativa é encher a jarra até a metade com água e adicionar 2-3 gotas de detergente. Misture durante 30 segundos. Lave e seque completamente.
- Para limpar depois de misturar alimentos oleosos, polvilhe 1/4 de xícara de bicarbonato de sódio no liquidificador. Adicione 1 xícara de vinagre branco. A mistura vai borbulhar. Quando o borbulhamento diminuir, adicione 2 xícaras de água e acione o programa CREME. Lave qualquer resíduo restante com detergente e água. Lave e seque completamente.

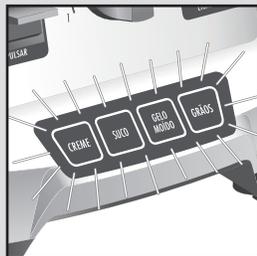


Solução de Problemas

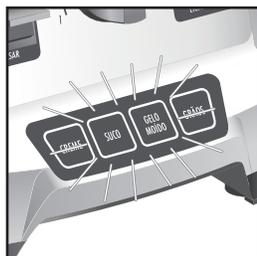
Mensagens de Erro

PROBLEMA

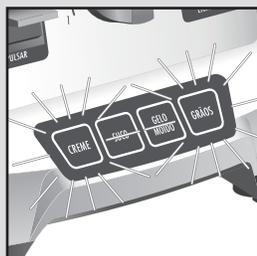
Todos os botões de programação estão piscando.



Os botões SUCO e GELO MOÍDO estão piscando.



Os botões CREME e GRÃOS estão piscando.



O liquidificador está ligado e o interruptor está na posição ON (I), mas as luzes do painel não estão iluminadas.

CAUSA PROVÁVEL/SOLUÇÃO

- O motor está superaquecido durante o uso. Coloque o interruptor de alimentação na posição OFF (O) e deixe esfriar durante 15 minutos. Coloque o interruptor em ON (I), e retome o funcionamento normal.

- Remova a jarra do liquidificador e a tampa. Mexa o conteúdo e recolque a tampa. Pressione o ciclo CREME. Se o problema persistir, desligue a unidade, desligue da tomada elétrica e contate o centro de atendimento ao cliente.

- A velocidade do liquidificador aumentou para alto muito rapidamente e funciona em alta velocidade. Desligue o aparelho, desligue da tomada elétrica, e chame o centro de atendimento ao cliente.

- O liquidificador entra em modo de espera após 3 minutos de inatividade para economizar energia. Pressione qualquer botão do painel de controle ou volte para funcionamento normal.

OBS: Os botões começam a piscar 10 segundos depois que ocorreu um problema.





Solução de Problemas (cont.)

| PROBLEMA | CAUSA PROVÁVEL/SOLUÇÃO |
|---|---|
| O liquidificador não funciona e as luzes de programação não são iluminadas. | <ul style="list-style-type: none">• Certifique-se de que o botão principal de alimentação ON/OFF (I/O) está na posição ON (I).• Verifique se a unidade está firmemente conectada a uma tomada com a tensão e frequência adequadas.• Verifique se o fusível da tomada elétrica queimou ou se um disjuntor caiu. |
| O Liquidificador para enquanto está funcionando e as luzes de programação estão iluminadas. | <ul style="list-style-type: none">• Este liquidificador está equipado com proteção contra sobrecarga. Se o motor parar durante o funcionamento devido a superaquecimento, desligue e deixe o liquidificador esfriar. Ligue liquidificador depois de 15 minutos.• Retome o funcionamento normal. |
| O Liquidificador para durante funcionamento e a luz LIGA/PARA pisca. | <ul style="list-style-type: none">• A mistura no liquidificador é uma carga muito pesada para o motor. Este liquidificador está programado para parar de funcionar para se proteger de danos elétricos. Remova alguns dos ingredientes da jarra do liquidificador. Gire o REGULADOR DE VELOCIDADE VARIÁVEL em 1 e pressione o botão LIGA/PARA para continuar a processar no modo MANUAL. Aumente a velocidade conforme necessário. Se este problema acontecer novamente, remova mais mistura do liquidificador e comece o processo novamente. |
| Os ingredientes não vão misturar corretamente. | <ul style="list-style-type: none">• Verifique se bastante líquido foi adicionado aos ingredientes. A mistura deve ser fluida o tempo todo.• Partes sólidas são muito grandes.• O recipiente está muito cheio. Não encha além de 1,9 L na marcação.• As lâminas do conjunto cortador não estão afiadas ou estão danificadas. Inspeção o recipiente e as lâminas diariamente.• Escolha a velocidade para criar uma mistura fluída. |
| O liquidificador está cheirando queimado. | <ul style="list-style-type: none">• Desligue liquidificador e deixe a unidade esfriar.• Apesar de os motores serem testados durante o processo de fabricação, o uso pesado pode causar o endurecimento das bobinas do motor. O cheiro pode se dissipar rapidamente depois de alguns usos pesados.• Se o cheiro continuar depois de usos pesados adicionais, ligue para nossa central de atendimento ao cliente. |
| Há graxa ao redor da parte inferior da jarra do liquidificador ou em cima do balcão. | <ul style="list-style-type: none">• Monitore o problema e a fonte. Isso pode indicar um problema com os rolamentos da jarra.• Ligue para o nossa central de atendimento ao cliente se isto persistir. |
| A jarra está turva ou manchada. | <ul style="list-style-type: none">• Algumas nebulosidade pode ser natural após o uso. Os minerais das frutas, legumes e verduras, além de óleos de várias manteigas de frutas oleaginosas, às vezes podem causar a formação de uma película na jarra ou pode ser difícil de limpar.• Polvilhe 1/4 de xícara de bicarbonato de sódio no liquidificador. Adicione 1 xícara de vinagre branco. A mistura vai borbulhar. Quando o borbulhamento diminuir, adicione 2 xícaras de água e misture no ciclo CREME. Lave qualquer resíduo restante com detergente e água. Lave e seque completamente. |
| O liquidificador não funciona. | <ul style="list-style-type: none">• A jarra não está no lugar. |



Observações





Termo de Garantia

PRAZO DE GARANTIA

O produto neste manual identificado, devidamente lacrado, é garantido pelo seu fabricante e/ou importador, pelo prazo de (5) anos, contando a partir da data de aquisição pelo primeiro consumidor, desde que obedecidas as condições e recomendações especiais aqui discriminadas.

Esta garantia contratual é dada ao produto identificado, exclusivamente contra eventuais defeitos decorrentes de projeto, fabricação, montagem ou quaisquer outros vícios de qualidade que o tornem impróprio ou inadequado ao uso regular.

Para a comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar este Termo de Garantia junto com a 1ª via da nota fiscal de compra, ou outro documento fiscal equivalente, desde que identifique o produto e a data de compra, legível, sem rasuras ou emendas. Por garantia entende-se a substituição gratuita dos componentes que apresentem defeitos de produção ou de deformação material.

Em caso de defeito irreparável ou de repetidas avarias da mesma origem, o revendedor/importador poderá optar pela substituição do aparelho. A garantia do novo aparelho valerá até o fim do contrato inicial.

EXCLUSÃO DE GARANTIA

A garantia não abrangerá, sendo, pois, ônus do consumidor:

Danos sofridos pelo produto ou seus acessórios, em consequência de acidentes, maus tratos, manuseio/uso incorreto ou inadequado, imperícia e transporte não efetuado pelo revendedor/importador;

Danos sofridos pelo produto, em consequência de sua utilização para finalidades diversas das especificadas pelo fabricante e/ou importador, ou incompatíveis com a destinação do mesmo.

São também excluídas da garantia intervenções inerentes à instalação e alimentação do aparelho, uso de voltagem indevida, assim como as operações de manutenção enunciadas no manual de instruções. A garantia não cobre o desgaste proveniente de sua utilização.

LOCAL ONDE A GARANTIA DEVE SER EXERCITADA

Os consertos em garantia somente devem ser efetuados por uma Assistência Técnica Autorizada, devidamente nomeada pelo fabricante e/ou importador, que, para tanto, se utilizará de técnicos especializados e de peças originais.

Durante os 60 (sessenta) meses de garantia, caso o aparelho seja reparado em um Centro de Assistência Técnica Autorizada indicado pelo revendedor/importador, o risco do transporte será coberto pelo cliente, caso o faça diretamente, ou pelo Centro de Assistência Técnica, caso este efetue o transporte. Os técnicos autorizados, que operam na região, intervirão a pedido do cliente, nos limites de tempo às exigências operacionais.



Central Técnica de Atendimento ao Cliente
www.hamiltonbeach.com.br • SAC: 0800-2412411

840255000 12/2015

