

Home & Marker

MANUAL DO UTILIZADOR

MULTIMINCER

MODELO NO: TY-GM999



Especificações do produto

Modelo: TY-GM999

Tensão nominal: AC 220-240V

Potência nominal: 200W-500W

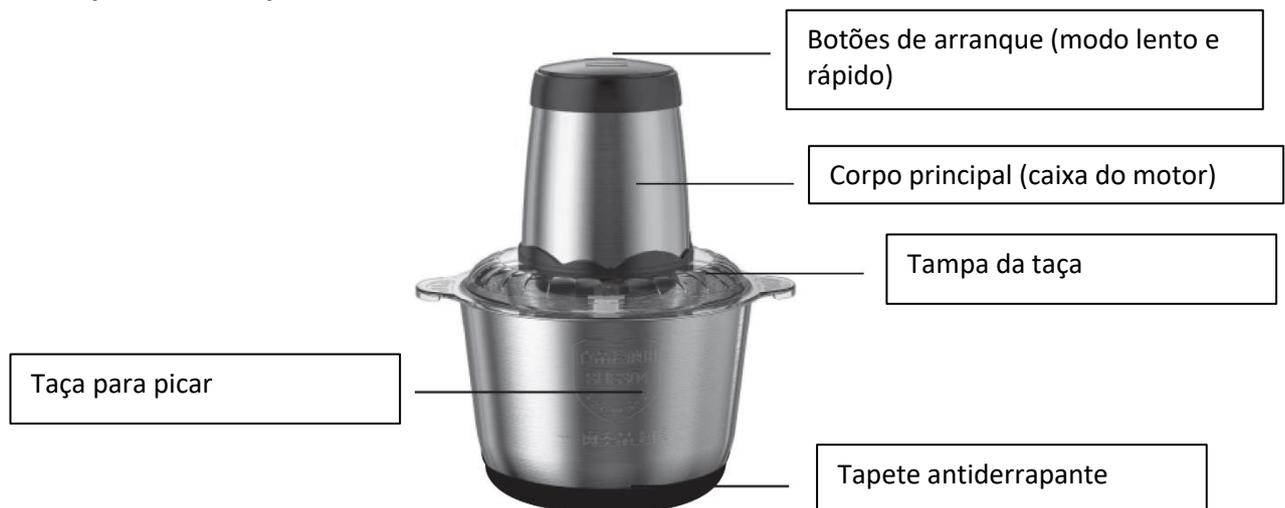
Frequência nominal: 50/60Hz

Capacidade da taça: 2L

Peso do produto: 951,5g

Tempo de funcionamento: um único tempo de funcionamento contínuo não deve exceder 30 segundos.

Componentes do produto



A embalagem também contém: 1x lâminas de aço inoxidável em forma de 4D (com tampas de plástico) e 1x utensílio de plástico

Dimensões do produto



Avisos e instruções de segurança

1. Desligue a fonte de alimentação antes de desmontar ou ajustar qualquer parte deste produto.
2. Antes de utilizar este produto, verifique se o cabo de alimentação, a ficha e outros componentes estão danificados. Se encontrar algum dano, não utilize este produto e contacte o serviço de apoio ao cliente ou um técnico autorizado.
3. Ao adicionar ingredientes, certifique-se de que o suporte da faca está bem colocado.
4. É estritamente proibido o funcionamento da máquina numa taça de vidro sem alimentos ou para além da capacidade nominal da taça de vidro.
5. Evite sobrecarregar a taça com ingredientes adicionados.
6. A temperatura dos ingredientes adicionados à taça de vidro deve situar-se entre 0 e 60 graus Celsius. Não os coloque no forno micro-ondas nem os desinfecte no armário de desinfecção para evitar que a temperatura se torne demasiado alta ou demasiado baixa, o que poderia provocar a quebra da taça de vidro.
7. A máquina não é adequada para o processamento de materiais duros, tais como grãos de café, soja seca e artigos semelhantes.
8. A máquina não deve funcionar continuamente durante mais de 30 segundos. Se o efeito de mistura pretendido não for alcançado, solte o interruptor e aguarde 30 segundos antes de retomar o processamento.
9. Depois de concluir o processamento, aguarde que o motor e a lâmina parem completamente de rodar. Certifique-se de que desliga a alimentação eléctrica antes de retirar a cabeça da máquina.
10. Se o produto deixar de funcionar durante o funcionamento, pode dever-se ao facto de o motor estar a funcionar continuamente durante um longo período de tempo.
11. Não limpe o produto com líquidos corrosivos, como soluções químicas como gasolina.
12. Não mergulhe o corpo principal em água ou outros líquidos, e evite enxaguá-lo com água ou outros líquidos.
13. Por favor, evite colocar qualquer parte deste produto na máquina de lavar louça.
14. Este produto deve ser mantido fora do alcance de pessoas (incluindo crianças) com distúrbios mentais ou aquelas que não possuam conhecimento e experiência relevantes. Também deve ser inacessível para crianças e indivíduos com deficiências físicas.
15. Este produto é um pequeno eletrodoméstico projetado apenas para uso pessoal.



Este rótulo significa que o produto não pode ser eliminado como outro resíduo doméstico em toda a UE. Para evitar potenciais danos para o ambiente ou para a saúde humana decorrentes de uma eliminação não controlada dos resíduos. Recicle de forma responsável para promover a utilização sustentável dos recursos materiais. Se quiser devolver um aparelho usado, utilize o sistema de entrega e recolha ou contacte o retalhista a quem comprou o produto. O retalhista pode aceitar o produto para reciclagem ambientalmente segura.



Uma declaração do fabricante de que o produto está em conformidade com os requisitos das directivas da UE aplicáveis.

Guia do utilizador:

1. Antes da primeira utilização, limpe cuidadosamente todas as peças que entram em contacto com os alimentos.
2. Comece colocando o suporte da faca na tigela de vidro, certificando-se de que o conjunto de facas esteja corretamente instalado e possa girar suavemente. Certifique-se de instalar as lâminas pequenas primeiro e montar as maiores por cima. Em seguida, corte os alimentos em pedaços de aproximadamente 2 cm e coloque-os uniformemente na tigela de vidro. Se estiver processando vegetais e frutas, adicione uma quantidade adequada de água. A quantidade total de ingredientes não deve exceder 50% da capacidade total do recipiente de vidro.
3. Cobrir a tampa transparente e ajustar a sua posição.
4. Posicione a cabeça da máquina na tampa transparente, certificando-se de que fica na horizontal e segura, sem qualquer movimento.
5. Ligar a corrente e, com a mão, premir o botão superior do interruptor para ligar a máquina. Solte o botão do interruptor para parar a máquina. A máquina não deve funcionar continuamente durante mais de 30 segundos de cada vez.
6. Depois de concluir o processamento, desligue primeiro a fonte de alimentação. Retire a cabeça da máquina apenas depois de a lâmina ter parado completamente de rodar e, em seguida, abra a tampa transparente. Comece por retirar a lâmina e utilize ferramentas para extrair os alimentos processados.
7. Se os alimentos ficarem colados à parede da taça durante o processamento ou se a máquina tremer devido a uma distribuição desigual dos alimentos, pare imediatamente a máquina. Depois de a lâmina ter parado completamente de rodar, abra a tampa transparente e utilize ferramentas (lâmina afiada; não utilize diretamente as mãos) para retirar os alimentos da parede da taça e distribuí-los uniformemente.
8. Se, após 30 segundos de processamento, o resultado desejado não for alcançado, pare a máquina. Aguarde um intervalo de 30 segundos antes de retomar o processamento dos alimentos. Essa prática ajuda a prolongar a vida útil da máquina.
9. Ao processar carne, certifique-se de remover ossos e tendões.
10. Esta máquina não é adequada para processar materiais duros, como soja e arroz.

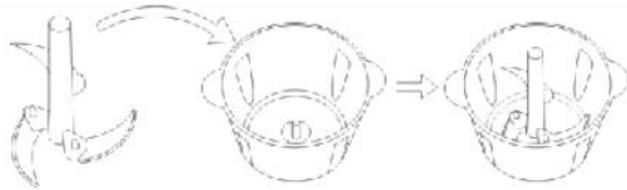
Recomendações de processamento

Ingrediente	Descrição		Número de processos recomendados	Tempo de processamento recomendado [s]
	Volume [g]	Nota		
Carne de porco ou de vaca	250	Retirar os ossos e a pele, cortar em pedaços(2cm)	Duas vezes	15 ~20
Cebolas	200	Cortado em quartos	Quatro vezes	10 ~15
Alho	200	Descascar a pele	Quatro vezes	10 ~15
Pimentos	200	Cortar em pedaços(4cm)	Três vezes	10 ~15
Cenouras	250	Corte em quartos	Um	5 ~10
Batata	250	Cozinhar e descascar	Duas vezes	20 ~30
Batata	250	Cortado em pedaços (2cm)	Duas vezes	15 ~25
Ovos	4 peças	Retirar as cascas de ovo	Um	15 ~20
Nozes	200	Descascar as nozes	Três vezes	20 ~30
Pão seco	2 peças	Cortado em pedaços (2cm)	Duas vezes	10 ~30
Chouriço de fiambre	250	Cortar a salsicha em 3-4 partes	Um	10 ~30

Um guia passo a passo para picar legumes

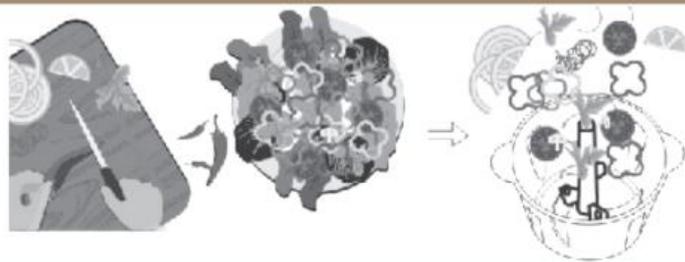
Step 1

Coloque as lâminas no suporte de lâminas no fundo da tigela: primeiro as lâminas pequenas e monte as maiores por cima.



Step 2

Corte os legumes em pedaços e coloque-os na tigela.



Step 3

Colocar a tampa de segurança de plástico por cima da taça. A tampa deve ser colocada antes de utilizar o motor!



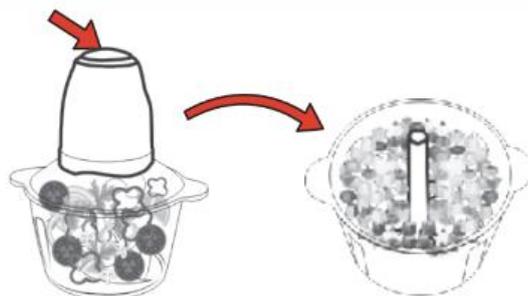
Step 4

Colocar o corpo principal (o motor) sobre a tampa da cuba. A cabeça do motor deve ser fixada pela haste da lâmina e encaixada nas patilhas da tampa.



Step 5

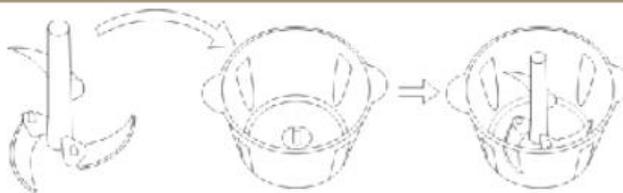
Prima um dos dois botões na cabeça do corpo principal para começar a picar. Existem dois modos diferentes de velocidade de picagem, consoante a sua preferência. A eficácia do aparelho pode também depender do tamanho dos pedaços de vegetais dentro da taça.



Um guia passo a passo para picar carne

Step 1

Coloque as lâminas no suporte de lâminas no fundo da tigela: primeiro as lâminas pequenas e monte as maiores por cima.



Step 2

Os passos 1-4 para picar legumes também se aplicam ao processo de picar carne.

- Limpe a carne e corte-a em pedaços pequenos, depois adicione um pouco de água.
- Ao picar a carne, prima e mantenha premido o botão de início durante cerca de 10-15 segundos. As lâminas são feitas de aço inoxidável, são afiadas, não enferrujam e não deixam qualquer sabor a metal na carne após a utilização. O volume recomendado de carne por sessão de picagem é de 350-400g.



Manutenção

1. Limpar o produto imediatamente após a utilização.
2. Antes de proceder à limpeza, desligue a alimentação eléctrica e retire a cabeça da máquina.
3. Limpe a taça de vidro, o conjunto de facas e a tampa transparente com água limpa. (Lembrete amigável: Quando limpar o conjunto de facas, utilize utensílios de limpeza como um pano, uma vez que as lâminas são muito afiadas. Tenha cuidado para evitar riscos durante a limpeza)!
4. Ao limpar a cabeça da máquina, não a mergulhe diretamente em água nem a passe por água; em vez disso, passe um pano húmido.
5. Após a limpeza, guarde o produto num local seco e fresco, afastado da luz solar direta ou dos raios ultravioleta.
6. Antes de o guardar, certifique-se de que a máquina está limpa e completamente seca.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se houver algum problema com o picador de alimentos eléctrico, verifique-o da seguinte forma antes de o enviar para reparação.

Mau funcionamento	Causa possível	Solução
O aparelho não funciona apesar de estar ligado e conectado à rede eléctrica.	O copo da taça não encaixou corretamente no corpo principal.	Instale corretamente o copo da taça no corpo principal.
	A máquina foi utilizada continuamente durante um período de tempo mais longo.	Aguardar 10 a 15 minutos antes de voltar a utilizar o aparelho.
	Os botões, o cabo de alimentação ou o motor sofreram danos.	O aparelho deve ser avaliado por um técnico credenciado.
O motor emite um odor desagradável após as primeiras utilizações.	Trata-se de um fenómeno comum.	O aparelho deve ser avaliado por um técnico credenciado.
O aparelho deixou subitamente de funcionar.	A tensão do aparelho e a fonte de alimentação não são compatíveis.	Ligar o aparelho a uma fonte de alimentação adequada.
	A capacidade da taça foi excedida	Certifique-se de que não enche demasiado a tigela.
	Aparelho desligado devido ao controlo da temperatura.	Aguardar 10 a 15 minutos antes de voltar a utilizar o aparelho.
O desempenho do aparelho é inferior.	A capacidade da taça foi excedida	Coloque uma quantidade suficiente de ingredientes na taça, mas evite encher demasiado.
	A taça está mal cheia	
As lâminas de corte não cabem dentro da tigela.	As lâminas estão mal montadas.	Instale as lâminas menores na parte inferior e monte as maiores por cima.