

 **feelvita**
Nutri Mixer



Nutri Mixer

ÍNDICE

1. Antes da primeira utilização.....	2
2. Indicações de segurança e advertências.....	2
3. Componentes da Nutri Mixer.....	4
4. Funcionamento da Nutri Mixer.....	5
5. Conservação e limpeza.....	8
6. Eliminação.....	9

1 Antes da primeira utilização

- Antes da primeira utilização **verifique** que todo o conjunto está completo e que não apresenta qualquer danos de transporte.
- **Leia** cuidadosamente as instruções de utilização e utilize o produto exclusivamente como é descrito, de modo a se evitem lesões físicas ou danos materiais. Guarde as instruções de utilização para poder consultá-las posteriormente.
- Antes de primeira utilização **limpe** todos os componentes com detergente convencional e água corrente.
- Estas instruções incluem todos os modelos, bem como todas as peças disponíveis para a Feelvita Nutri Mixer. Existe assim a possibilidade de que o conjunto adquirido não possua todas as peças indicadas. Terá sempre a possibilidade de aquisição posterior de qualquer peça adicional.

Garantia

A presente garantia não inclui os danos ou defeitos recorrentes de utilização inadequando, ou em consequência de reparações realizadas pelo utilizador. Tal se aplica igualmente a deterioração natural por tempo e uso. Não são assumidas responsabilidades por utilização indevida. Estão reservados os direitos de alteração de embalagem quem qualquer momento, como parte da nossa contínua evolução.

2 Indicações de segurança e advertência

A batedeira satisfaz as normas técnicas e todas as regras de segurança vigentes para este tipo de aparelho. Tenha atenção nas seguintes indicações de segurança por forma a minimizar o perigo de lesões físicas do utilizador ou possíveis danos do aparelho.

SEGURANÇA ELÉCTRICA

- A manutenção do aparelho deve ser realizada unicamente por um técnico qualificado. As reparações realizadas por pessoas não qualificadas podem causar lesões ou graves avarias.
- Caso não tenha em conta estas instruções, podem originar-se danos ou perda de garantia.
- Nunca submergir a base do motor, a ficha ou cabo de alimentação em água ou outros líquidos. Risco de descarga eléctrica!
- Não utilize fichas, cabos ou tomadas de corrente em mau estado de conservação.
- Não force o cabo de alimentação para retirar a ficha da tomada. Não torça ou corte o cabo de alimentação.
- Afastar o cabo de alimentação de superfícies metálicas afiadas, nem coloque sobre o mesmo, objectos pesados e mantenha-o afastado de fontes de calor.

- Sempre que não esteja a ser utilizado ou durante o processo de limpeza, o equipamento deve ser desligado da corrente eléctrica.
- Este aparelho não deve ser controlado mediante temporizador externo ou por sistema de controlo remoto.
- Caso o equipamento caia na água, desligue o cabo de alimentação imediatamente e contacte um técnico qualificado.

SEGURANÇA DURANTE A INSTALAÇÃO

- Ligue o cabo de alimentação a uma tomada adequada. Não utilize extensões ou fichas duplicadoras.
- Não coloque o dispositivo sobre superfícies quentes, húmidas ou irregulares e não o utilize próximo de fontes de calor.

SEGURANÇA DURANTE A LIMPEZA

- Desligue a base do motor da corrente eléctrica antes da limpeza.
- Limpe o equipamento de acordo com as instruções de limpeza e conservação (consulte a secção “Conservação e limpeza”).

SEGURANÇA INFANTIL

- Este aparelho pode ser utilizado por maiores de 8 anos, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e conhecimento, sempre que sob supervisão ou lhe sejam facultadas as instruções sobre uma utilização segura e tenham sido compreendidos os riscos resultantes.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Mantenha o equipamento e cabo de alimentação fora do alcance de crianças menores que 8 anos.

SEGURANÇA INFANTIL

- Este aparelho foi concebido para misturar e cortar alimentos e para fazer batidos em casa, tendo por base um ambiente doméstico. Não está apto para uma utilização intensiva, habitual numa utilização comercial ou industrial.
- Não utilize o equipamento com as mãos húmidas. Existe perigo de descarga eléctrica.
- Não utilize o equipamento ao ar livre.
- Tenha especial atenção no manuseamento das lâminas que não particularmente afiadas. Agarre sempre os acessórios para parte plástica e não toque nas lâminas com as mãos.
- Nunca coloque as lâminas na base do equipamento sem que seja colocado um dos copos.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem supervisão.
- Antes de abrir o copo, certifique-se que as lâminas pararam por completo.
- Não ponha o equipamento em funcionamento com o copo vazio.
- O dispositivo vem acompanhado de um sistema de protecção contra o sobreaquecimento. O motor desligar-se-á automaticamente quando estiver demasiado quente. Desligue o equipamento da corrente eléctrica e deixe que arrefeça totalmente. Depois poderá utilizar o equipamento normalmente.
- Não utilize copos/recipientes ou lâminas danificadas.
- CUIDADO! Deixe arrefecer os líquidos antes de fechá-los com uma tampa.
- Ao misturar líquidos quentes poderá acumular-se pressão no interior do recipiente. Abrir o recipiente com cuidado e mantê-lo afastado do corpo.
- Não utilize líquidos carbonatados.

3 Componentes do Nutri Mixer



Base do motor



Acessório de mistura

Para líquidos, sopas, batidos molhos e muito mais.



Acessório para moer

Ideal para moer produtos secos, como flocos de aveia, frutos secos, sementes grão de café, queijo seco, especiarias, etc.



Acessório de garrafa

Líquidos e batidos para levar



Recipiente grande
1000 ml



Recipiente médio
600 ml



Recipiente médio com asa
600 ml



Garrafa To Go
680 ml



Recipiente pequeno
300 ml



Aro de bebida
Para beber cómoda e directamente do recipiente



Espátula
Para vazar cómoda e completamente o recipiente



Tampa com bocal hermética



Tampa com bocal hermética



Tampa para conservação de frescura hermética



Tampa doseadora
Converta o seu recipiente num doseador de parmesão, frutos secos e muito mais



Anel de silicone antideslizante



Tampa de desporto hermética

4 Nutri Mixer em funcionamento

4.1 Primeiros passos

- Coloque o aparelho sobre uma superfície seca, firme e nivelada.
- Seleccione os ingredientes e coloque-os num dos recipientes.
- Encaixe as lâminas ao recipiente, girando-o e coloque o conjunto na base do motor.
- Assegure-se que as saliências da base do recipiente encaixam nas reentrâncias correspondentes na base do motor.

O interruptor de segurança permite 3 posições:

- **STOP** – Colocar recipiente, não girar.
- **PULSAR** (técnica de pulsões/intervalo) – Coloque o recipiente com o acessório da lâmina na base do motor, girando-o no sentido horário (não apertar). Pressione o recipiente para baixo para iniciar o processo de mistura e solte para parar o processo de mistura.
INFORMAÇÃO: ao pulsar, pressione o recipiente apenas para baixo. Se o girar em simultâneo, accionará o funcionamento contínuo e os ingredientes poderão triturar-se mais que o desejado.
- **FUNCIÓNAMENTO CONTINUO** (permanente): coloque o recipiente com as lâminas montadas na base do motor, empurre para baixo e gire no sentido horário. Agora o equipamento funcionará de forma contínua até que se volte a girar e se retire da base do motor.
- O recipiente só deve ser retirado no momento em que as lâminas parem por completo.
- Retire o acessório com as lâminas e disfrute.

Informação

- Antes de colocar frutas com caroço é necessário que se retire previamente o caroço.
- Para evitar o derrame de ingrediente, não encha o recipiente acima da linha de MAX (máximo) indicada no copo.

4.2 Bater



- Coloque os ingredientes no recipiente (consulte também 4.1 Primeiros passos) e encha de líquido, não ultrapassando a linha Max.
- Insira o recipiente na base do motor e active o funcionamento contínuo (consulte também 4.1 Primeiros passos).
- Dependendo dos ingredientes, coloque o aparelho a funcionar durante 30-60 segundos para uma consistência óptima.

4.2 Bater

- Com a Feelvita Nutri Mixer pode preparar deliciosos e saudáveis batidos, directamente numa prática garrafa pronta a levar consigo.
- Basta enroscar o acessório To Go na garrafa.
- Para uma utilização segura e confortável, coloque o aro de silicone na garrafa. Ao fazê-lo tenha atenção à correcta colocação das ranhuras, para que ajuste na perfeição.

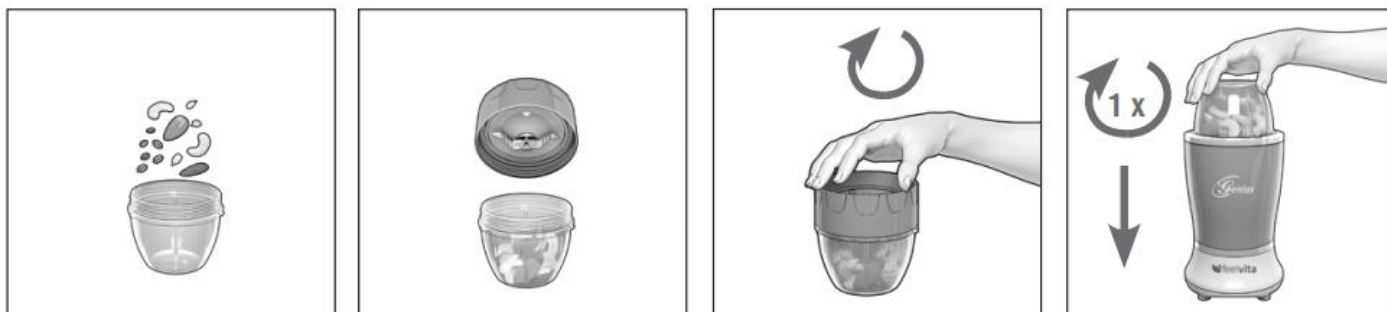
Conselhos

- Devido ao reduzido diâmetro da garrafa, corte as frutas/verduras em pedaços pequenos.
- A garrafa é particularmente adequada para a preparação de batidos e sumos, não para sopas e purés.
- A garrafa é adequada até certa parte para o processamento de sementes, podendo no entanto não desfazê-las totalmente.

Atenção !

- Nunca encha o recipiente ou garrafa com líquidos ou ingredientes quentes.
- Não permita que o equipamento trabalhe mais de 60 segundos seguidos (numa única operação). Após este tempo, se a consistência não for do seu agrado, pode bater novamente. Deixar arrefecer o equipamento, à temperatura ambiente e após a sua utilização por três ciclos completos, antes de utilizá-lo novamente.

4.2 Moer



- Para obter melhores resultados, escolha o recipiente de mistura mais pequeno possível e adicione os ingredientes.
- Para moer não é necessária a adição de líquidos.
- Para moer, aconselha-se o funcionamento com a técnica de pulsões (consulte também 4.1 Primeiros passos).
- Repita as pulsões até que atinja a finura desejada.

Sugestão

O equipamento tem muita potência. Verifique continuamente durante a moagem a consistência alcançada para que os ingredientes não fiquem demasiado triturados ou desfeitos. Tal é particularmente importante aquando do processamento de alimentos que contenham humidade (por exemplo, queijo seco) ou gordura (como no caso de nozes). Ao moerem-se por tempo excessivo, as gorduras libertadas convertem-se numa pasta.

Atenção !

- Nem todos os caroços são saudáveis. Alguns caroços contêm substâncias químicas que libertam ácido cianídrico na sua digestão. Assim não devem ser processados na liquidificadora os seguintes caroços: sementes de maçã (em grandes quantidades), caroços de damascos, caroços de cereja, caroços de ameixa e pêsego.

5 Concelhos e truques

- Use líquido suficiente para ajudar no processo de mistura.
- Quando adicionar sementes/cereais, coloque-os no recipiente imediatamente antes de iniciar o processo de mistura para evitar que adiram às paredes do recipiente.
- Para frutas/verduras volumosas, é aconselhável triturar levemente alguns ingredientes para criar espaço no copo para os restantes ingredientes.
- No processamento de frutas congeladas, é necessário adicionar líquido suficiente para garantir uma boa circulação de ingredientes.

Ingredientes presos sob as lâminas

Retire o copo do motor e agite-o para mover os alimentos presos. Caso se mantenham, desenrosque o copo da lâmina e retire cuidadosamente os alimentos presos sob as lâminas.

Circulação insuficiente

SACUDIR

Ao fazer misturas cremosas/espeças (como húmus ou guacamole) pode acontecer que os ingredientes adiram às paredes do recipiente. Nesse caso retire o copo da base do motor e sacuda com cuidado o conjunto sobre a superfície de trabalho. Assim os ingredientes caem novamente na lâmina e podem ser novamente processados.

AGITAR

Quando se colocam muitos ingredientes no recipiente ou se adiciona pouco líquido, pode acontecer que os ingredientes não se misturem uniformemente. Neste caso deve retirar-se a base do motor e agitar energicamente antes de continuar o processo de mistura.






Ordem de adição recomendada

- Primeiro pedaços de fruta e verduras.
- Em seguida os ingredientes duros (tais como maçãs, aipo, gelo).
- Por último adicione o líquido e as sementes/caroços/ervas.

6 Conservação e limpeza

- Desligue sempre o equipamento da corrente antes de iniciar a limpeza.
- Nunca submergir a base do motor em água nem o mantenha sob água corrente. Limpe a base do motor com um pano húmido.
- Depois de utilizar o equipamento, limpe todas as peças e superfícies que tenham estado em contacto com os alimentos.
- Enxagúe as lâminas sob água corrente quente imediatamente após cada utilização.
- O recipiente e a tampa podem ser levados no tabuleiro superior da máquina de lavar loiça.
- Lave as lâminas com água e detergente de loiça convencional. **ATENÇÃO:** as lâminas são afiadas! Utilize um esfregão para eliminar eventuais restos incrustados.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos.
- Os anéis nas juntas nas tampas e lâminas devem ser retirados e limpos periodicamente para evitar a formação de germes.

			
Recipiente	✓	✓	✓
Tampa	✓	✓	✓
Base das lâminas	-	✓	✓
Base do motor	-	-	✓

Sugestão

Para uma limpeza rápida, encha o recipiente com água quente até à marca Max e adicione uma gota de detergente. Coloque o recipiente sobre a base do motor e pulse várias vezes. De seguida enxagúe os recipientes, tampas e coloque-os a secar.

7 Eliminação



O equipamento não pode ser descartado junto com o lixo doméstico convencional. Reencaminhe equipamentos eléctricos e electrónicos através do sistema de reciclagem da sua área de residência.

Contribua também para a eliminação correcta do seu aparelho para protecção do meio ambiente e da saúde dos que o rodeiam. A reciclagem de materiais ajuda a reduzir o consumo de matérias-primas.

Para mais informação sobre a eliminação e reciclagem deste equipamento contacte o serviço de recolhas de resíduos ou com o fabricante.

Especificações Técnicas

Modelo	NM600
Dimensões (base do motor)	Ø 12,5 cm x 20,5 cm
Corrente eléctrica adimita	220-240 V / 50 / 60 Hz
Potência	600 W
Peso (base do motor)	1,6 kg