

TRAMONTINA

by **Breville**

Liquidificador Pro Chef

Manual de Instruções



A TRAMONTINA RECOMENDA SEGURANÇA EM PRIMEIRO LUGAR

Na Tramontina, nós nos preocupamos muito com a segurança. Criamos e fabricamos os nossos produtos pensando na sua segurança em primeiro lugar. Pedimos a você que tenha cuidado ao usar qualquer aparelho elétrico e siga as medidas abaixo. 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 AS GUARDE PARA
CONSULTAS FUTURAS

- Antes de utilizar o produto pela primeira vez, remova e descarte com segurança todos os materiais de embalagem e etiquetas ou adesivos promocionais e lave o copo, tampas e demais acessórios do liquidificador com água morna e detergente neutro.
- Não use o aparelho próximo à borda de uma mesa ou bancada. Certifique-se de que a superfície esteja nivelada, limpa e sem água e outras substâncias. Lembre-se de que vibração durante o uso poderá fazer com que o aparelho se mova.
- Não use o aparelho perto ou sobre queimadores a gás, elementos quentes, ou em locais nos quais possa entrar em contato com forno aquecido.
- Não utilize o liquidificador sobre superfícies de metal irregulares como, por exemplo, a cuba da pia.
- Não deixe que o cabo fique pendurado na borda de mesas ou balcões ou forme nós.
- Para evitar choque elétrico, não mergulhe o cabo, a tomada ou a base do motor em água (ou outros líquidos).
- A luz piscando indica que ele está pronto para ser usado. Evite qualquer contato com as lâminas ou partes móveis.
- Para evitar o risco de o liquidificador ser acionado sozinho devido ao restauro inesperado de proteção contra sobrecargas no motor, não

ligue dispositivos externos de ativação (como timers) nem conecte o liquidificador a circuitos que possam ligá-lo ou desligá-lo com regularidade.

- Use apenas o copo e a tampa fornecidos com este liquidificador. O uso de acessórios não fabricados ou especificados pela Tramontina pode causar incêndios, choques elétricos ou ferimentos.
- Antes do uso assegure-se de que o liquidificador esteja corretamente montado.
- A tampa deve ser fixada firmemente ao copo antes do uso para evitar que os conteúdos internos vazem, espirrem ou transbordem.
- Se o motor estiver fazendo muito esforço com uma carga pesada demais, não faça funcionar de modo contínuo por mais de 10 segundos. Deixe o motor descansar por 1 minuto entre cada uso com cargas pesadas.
- Não deixe o liquidificador sem supervisão durante o uso.
- Mantenha as mãos, os dedos, os cabelos e as roupas longe do liquidificador durante seu funcionamento. Desligue-o e desconecte o plugue da tomada antes de tocar o lado de dentro do aparelho. Evite

tocar em partes em movimento.

- Tenha cuidado ao manusear o copo do liquidificador, pois as lâminas são muito afiadas. Tenha cuidado ao esvaziar o copo e durante a limpeza. O manuseio incorreto das lâminas pode causar ferimentos.
- Não remova o copo da base do motor com o liquidificador em uso.
- Não use o liquidificador sem ingredientes dentro do copo.
- Nunca tente usar o liquidificador com as lâminas danificadas ou com utensílios ou corpos estranhos dentro do copo.
- Para reduzir o risco de ferimentos graves ou danos ao liquidificador, mantenha as mãos e utensílios fora do copo enquanto o aparelho estiver ligado.
- Nunca use o liquidificador com líquidos quentes. Deixe que os líquidos esfriem para uma temperatura morna ou ambiente antes de colocá-los no copo para mistura.
- Nunca exponha o copo do liquidificador a temperaturas extremas de calor ou frio, colocando, por exemplo, o copo frio em água quente ou vice-versa.

MEDIDAS DE SEGURANÇA PARA TODOS OS APARELHOS ELÉTRICOS

- Antes de movimentar o liquidificador, limpá-lo ou armazená-lo, sempre o desligue e o desconecte da tomada.
- Sempre desconecte o dispositivo da alimentação elétrica se for deixado sem supervisão e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- A raspadora e o tampão antivolação para sobremesas congeladas podem ser usados, desde que a tampa principal esteja colocada.
- Não deixe o fio pendurado em bordas de bancadas ou mesas, nem que ele entre em contato com superfícies quentes ou forme nós.
- Desenrole totalmente o fio de eletricidade antes do uso.
- Para evitar choques elétricos, não mergulhe o fio, o plugue de alimentação ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
- 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.
- Qualquer operação de manutenção que não seja a limpeza deve ser realizada pela Rede de Assistência Técnica autorizada da Tramontina.
- 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. Não o utilize ao ar livre. O uso incorreto pode causar ferimentos.

- Recomenda-se a instalação de um dispositivo de corrente residual (interruptor de segurança) para fornecer proteção adicional de segurança 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.
- Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

RECURSOS DO SEU PRODUTO

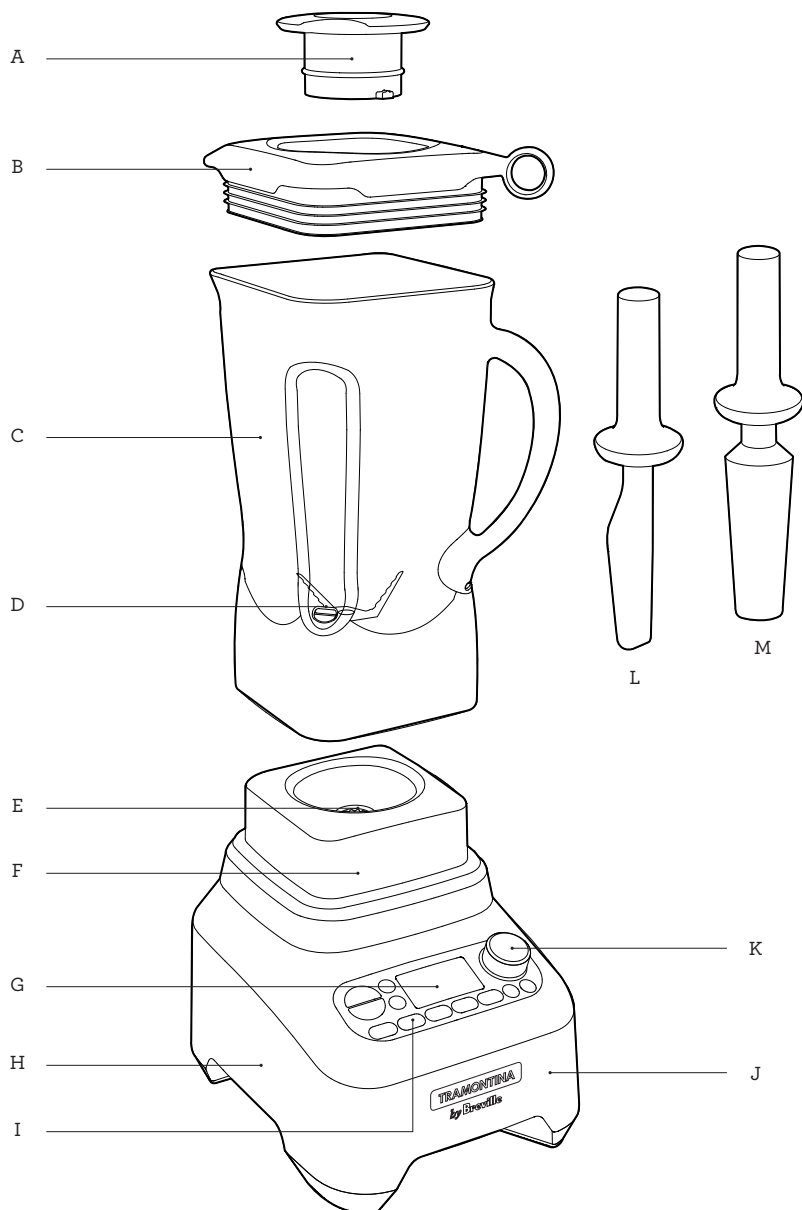
Características	Liquidificador Pro Chef (127V/60Hz)
Referência de venda	69008/011
Tensão	127 V
Frequência	60 Hz
Potência máxima	2.000 W
Consumo máximo	2 kWh
Amperagem	16A
Capacidade do copo	2 l
Dimensões	Comprimento: 246 mm
	Largura: 326 mm
	Altura: 466 mm
Pesos	Líquido: 6,16 Kg
	Bruto: 7,80 Kg

Características	Liquidificador Pro Chef (220V/60Hz)
Referência de venda	69008/012
Tensão	220 V
Frequência	60 Hz
Potência máxima	2.000 W
Consumo máximo	2 kWh
Amperagem	10A
Capacidade do copo	2 l
Dimensões	Comprimento: 246 mm
	Largura: 326 mm
	Altura: 466 mm
Pesos	Líquido: 6,16 Kg
	Bruto: 7,80 Kg

CONHEÇA O SEU PRODUTO



Componentes



CONHEÇA O SEU PRODUTO

- A. **Tampa medidora interna**
Pode ser removida para acrescentar ingredientes durante o funcionamento.
- B. **Tampa**
Tampa com anel puxador para uma remoção fácil.
- C. **Copo de 2 litros de Eastman Tritan™ sem BPA**
Resistente a impactos, à prova de quebras e lavável em lava-louça.
- D. **Sistema de lâmina e fundo do copo ProKinetix**
Projetado com três lâminas poderosas de aço inoxidável delineadas seguindo o contorno da base do copo para o máximo de poder de corte e resultados de processamento. As lâminas geram o movimento Kinetix e eliminam os espaços onde o alimento poderia ficar preso.
- E. **Acoplamento de metal resistente**
Para durabilidade e desempenho de longa duração sob condições exigentes.
- F. **Motor resistente de 2.000 W**
O poder da alta velocidade combinada a torque elevado para resultados excelentes.
- G. **Timer em LCD**
Faz a contagem regressiva em configurações pré-programadas e contagem progressiva para configurações de seleção rápida de velocidade.
- H. **Base em metal fundido durável**
- I. **5 programas predefinidos**
Otimize as capacidades do liquidificador para triturar gelo, fazer vitaminas, vitaminas verdes, sobremesa congeladas e sopa.
- J. **Proteção contra sobrecarga**
Protetor térmico rearmável para proteção do motor.
- K. **Controle manual de velocidade**
Diversas velocidades diferentes, desde mistura superlenta até trituração em alta velocidade para controle preciso.

ACESSÓRIOS

- L. **Raspadora**
Projetada para empurrar a comida das paredes do copo para baixo ou remover os ingredientes com facilidade após a mistura.
- M. **Tampão antivolação para sobremesas congeladas**
Ajuda a fazer sobremesas congeladas empurrando comidas densas diretamente para as lâminas.

COPOLIÉSTER EASTMAN TRITAN™

O copo deste liquidificador é feito em copoliéster Eastman Tritan™, um polímero resistente e sem BPA usado em produtos domésticos para torná-los mais duráveis e resistentes a repetidas lavagens em lava-louça.

Os produtos feitos em Tritan™ são resistentes a impactos e a quebras e permanecem limpos e duráveis mesmo após centenas de ciclos na lava-louça.



Utilizando o seu produto



INTRODUÇÃO

ON | OFF

O botão ON | OFF ativa a unidade colocando-a no modo PRONTO.

Modo pronto

O liquidificador ficará no modo MANUAL por padrão.

RECURSOS MANUAIS

Disco de controle de velocidade

Há 12 configurações de velocidade, de MEXER a MOER.

MEXER combina alimentos mais delicados, mexendo-os com um movimento lento e pequenas pausas para que os ingredientes se agrupem.

MOER é a configuração mais rápida e é ideal para moer nozes, grãos e sementes.

O liquidificador está programado para permitir que velocidades manuais funcionem por até seis minutos antes de parar automaticamente.

INICIAR/PARAR

PARAR interrompe a velocidade e o timer por até dois minutos. Pressione INICIAR novamente para continuar.

A função PARAR também é ativada se o copo for removido da base durante o uso. Substitua o copo e pressione INICIAR para continuar.

Função Repetir

Se o botão INICIAR estiver pressionado ao usar o disco de velocidades manual ou se a contagem do timer chegar ao fim, a configuração de velocidade atual será interrompida por dois minutos para permitir uma repetição rápida do ciclo.

Pressionar o botão INICIAR reiniciará esse ciclo de repetição.

Se você desejar limpar a velocidade anterior da memória, pressione o botão INICIAR e mantenha-o pressionado por dois segundos.

Modo STANDBY

Após dois minutos de inatividade, o LCD se desliga e o botão ON | OFF pisca em vermelho. Após cinco minutos de inatividade, o liquidificador se desliga por completo.

Pressione o botão ON | OFF para reativar o aparelho.

Timer de contagem progressiva.

Se o timer não tiver sido definido, ele fará uma contagem progressiva em segundos enquanto o liquidificador funciona.

Ao usar o timer desse modo, o liquidificador deixará de funcionar após seis minutos ou então você poderá interromper o funcionamento manualmente.

Timer de contagem regressiva

A alternativa a usar o timer com contagem progressiva é definir o tempo antes do início do funcionamento.

PROGRAMAS PREDEFINIDOS

Se o liquidificador estiver funcionando e você pressionar um botão de predefinição diferente, ele mudará para aquele programa sem interrupção.

PULSAR | TRITURAR

É otimizado para triturar gelo e conta com um sensor inteligente para interromper o funcionamento do motor quando o gelo estiver todo triturado. Esse ciclo é ideal para processar outras comidas que exigem irrupções súbitas de potência.

VITAMINA

Este programa foi otimizado para mesclar e aerar ingredientes congelados e líquidos. A função VITAMINA tem uma técnica de processamento exclusiva que mistura os ingredientes mais densos a uma velocidade mais baixa, então aumenta a velocidade conforme os ingredientes engrossam. Isso ocorrerá várias vezes ao misturar vitamina. A programação também realiza a circulação dos ingredientes para o máximo de aeração e uma textura cremosa.

VITAMINA VERDE

Otimizado para desfazer ingredientes sólidos inteiros como frutas, folhas e sementes,

permitindo que eles se misturem com outros ingredientes leves e líquidos.

SOBREMESAS CONGELADAS

Otimizado para triturar e misturar ingredientes congelados rapidamente.

Use o tampão antivolação para sobremesas congeladas para melhores resultados.

SOPA

Este programa predefinido homogeniza e aquece ingredientes para fazer sopas.

O programa tem um início lento para mesclar os ingredientes antes de funcionar em alta velocidade e termina com algumas mexidas para liberar quaisquer bolhas de vapor que tenham se formado na sopa.

Alimentos crus como carnes e frutos do mar exigem cozimento antes do uso da função SOPA.



AVISO

Nunca misture líquidos ferventes. Deixe que a temperatura baixe antes de colocar os líquidos no copo para mistura.

AUTOLIMPANTE

Utilize esta função para remover a maior parte dos ingredientes das laterais e das lâminas do liquidificador.



AVISO

Espere o liquidificador parar de funcionar antes de retirar o copo.

- Se o volume (durante a mistura) estiver abaixo da linha que indica o limite máximo, a tampa medidora interna pode ser removida e óleos/líquidos podem ser acrescentados com o liquidificador em funcionamento.
- Faça o liquidificador funcionar somente pelo tempo necessário, não misture os ingredientes por um tempo excessivo.
- Use o botão PULSAR | TRITURAR GELO quando o alimento estiver grosso ou denso demais para circular pelo copo do liquidificador.
- A raspadora e o tampão antivolação para sobremesas congeladas são acessórios que podem ser usados durante o funcionamento removendo-se a tampa medidora. Sempre se certifique de manter a tampa principal fixada firmemente.
- Não exceda a marca de limite máximo ao adicionar alimentos e líquidos no liquidificador.
- Ingredientes podem grudar nas laterais do copo do liquidificador. Para empurrar os alimentos de volta em direção às lâminas com a tampa principal colocada (tampa medidora), use a raspadora fornecida para raspar as laterais do copo e então retome o processo de mistura.
- Se qualquer umidade ou líquido aparecer sobre a base do motor durante a mistura, desligue o liquidificador e desconecte-o da tomada. Remova o copo do liquidificador e limpe a base do motor imediatamente com um pano seco ou toalha de papel.
- A quantidade máxima de cubos de gelo que o liquidificador pode processar é 250 g (aprox. 1 bandeja de gelo padrão).
- Após o liquidificador funcionar por seis minutos em modo manual, ele se desligará automaticamente. Esse é um mecanismo de segurança para proteger o motor.
- Misturas mais densas são reduzidas a purê de modo mais eficiente se o copo estiver com 1/4 a 1/2 da capacidade ocupada.
- Não use utensílios de metal, pois eles podem danificar as lâminas ou o copo do liquidificador.
- Para remover qualquer alimento que não possa ser raspado com facilidade de baixo das lâminas, coloque a tampa novamente no lugar e ligue o liquidificador novamente na velocidade alta por 4-5 segundos para que a rotação desloque os alimentos debaixo das lâminas.



Conselhos E Dicas

ALIMENTO	PREPARAÇÃO E USO	QUANTIDADE	FUNÇÕES	TEMPO
Grãos e sementes	Processe transformando em farinha. Use em pão, massa de pizza, bolos, muffins e massas de farinha.	250 – 500g 1¼ – 2½ xícaras	velocidade MOER	30-60 segundos
Legumes secos e milho (por exemplo, milho, soja, grão-de-bico, milho para pipoca)	Moa em farinha. Use com farinha pura ou com fermento para pães, bolos, muffins, panquecas.	250 – 500g 1¼ – 2½ xícaras	velocidade MOER	1½ - 2 minutos
Especiarias	Para fazer especiarias moídas. Use-as inteiras, exceto paus de canela, que devem ser quebrados ao meio. Armazene em recipientes hermeticamente fechados.	55 – 115g ½ – 1 xícara 8 – 16 paus de canela	velocidade MOER	1 minuto
Nozes cruas	Para fazer farinha de nozes. Use em bolos, biscoitos e muffins.	150g – 300g 1 – 2 xícaras	velocidade MOER	20-30 segundos
Nozes torradas	Para fazer manteigas e patês.	300g – 450 g 2 – 3 xícaras	velocidade MOER, use o tampão	1 minuto
Açúcar branco	Moa para fazer açúcar glacê ou açúcar de confeitiro.	200g 2 xícaras	velocidade MOER	15 segundos

Moagem a seco

Observe que moer ingredientes duros como especiarias, nozes, açúcar, café, grãos etc. arranhará e obscurecerá as superfícies internas do copo.

Esse é um resultado estético da moagem desse tipo de ingrediente e não afeta o desempenho do copo.



Conselhos E Dicas

ALIMENTO	PREPARAÇÃO E USO	QUANTIDADE	FUNÇÕES	TEMPO
Biscoitos/cookies	Parta biscoitos/cookies ao meio. Misture para formar migalhas. Use para crostas de cheesecake.	250g	PULSAR l TRITURAR GELO	6-10 pulsações
Pão esfarelado	Remova as cascas. Corte o pão em cubos de 2,5 cm. Use em coberturas, recheios ou em almôndegas e hambúrgueres.	120g (até três fatias)	velocidade TRITURAR	20-30 segundos
Maionese	Misture a gema de ovo, mostarda e vinagre ou suco de limão. Acrescente óleo lentamente pela tampa. Use como guarnição.	Até quatro gemas de ovo e duas xícaras de azeite.	velocidade MISTURAR	90 segundos
Queijos duros (como parmesão e pecorino)	Corte em cubos de 3 cm. Use em molhos cremosos e pratos de massa.	130g	velocidade TRITURAR	15-20 segundos
Creme de leite	Bata em neve firme. Acrescente açúcar ou baunilha antes de bater, se desejado.	300 - 600ml	velocidade MOER	10 segundos
Vegetais crus	Descasque e corte em cubos de 2 cm. Triturados. Use para recheios, massas, molho à bolonhesa, cozidos e caçarolas.	200g	velocidade TRITURAR	5-10 segundos



Resolução De Problemas

**O motor não funciona
ou as lâminas não giram**

- Verifique se o copo e tampa do liquidificador estão encaixados.
- Verifique se o botão ON | OFF e se o botão de função selecionado está iluminado.
- Verifique se a tomada está conectada à saída de energia.

**A comida está triturada
de modo irregular**

- Isso pode ocorrer quando comida demais está sendo processada de uma única vez. Tente com uma quantidade menor e triture em porções se necessário.
- Os ingredientes podem ser grandes demais. Tente cortá-los em pedaços menores. Para os melhores resultados, os ingredientes devem estar em pedaços de no máximo 2 cm.

**A comida está
triturada em pedaços
muito pequenos
ou está aguada**

- Tente processar por um período de tempo mais curto. Use a função PULSAR | TRITURAR GELO para melhor controle.

**A comida gruda nas
lâminas e no copo**

- A mistura pode estar grossa demais. Tente acrescentar mais líquido e/ou usar uma velocidade mais lenta para homogeneização.

**A comida gruda
sob as lâminas**

- Para remover alimentos que não possam ser raspados com facilidade debaixo das lâminas, recoloque a tampa no copo e coloque o liquidificador novamente em velocidade alta por 4-5 segundos para deslocar a comida debaixo das lâminas.

**Sobrecarga do
liquidificador**

- Este liquidificador tem proteção contra superaquecimento ou corrente excessiva. Quando ativada, a mensagem PROTEÇÃO CONTRA SOBRECARGA piscará no LCD e o liquidificador ficará inoperável.
- Se ativada, desligue o liquidificador pressionando o botão ON | OFF no painel de controle e desconecte o liquidificador da tomada. Aguarde alguns minutos, reconecte-o à tomada e LIGUE o liquidificador.
- Se PROTEÇÃO CONTRA SOBRECARGA ainda estiver piscando, repita o procedimento e deixe o liquidificador em repouso por pelo menos 20-30 minutos. Após a mensagem PROTEÇÃO CONTRA SOBRECARGA desaparecer da tela, o liquidificador estará novamente pronto para uso.
- Recomendamos realizar a homogeneização/cortar os ingredientes em pedaços menores.



Cuidados E Limpeza

COPO TAMPA E ACESSÓRIOS

Para manter seu copo limpo e evitar que os alimentos sequem nas lâminas e copo, siga as etapas abaixo após o uso:

1. Enxágue o grosso dos ingredientes do copo e da tampa.
2. Para limpar a jarra acrescente duas xícaras (500 ml) de água morna com um pouco de detergente neutro, coloque as tampas no liquidificador e pressione o botão AUTOLIMPANTE.
3. Enxágue o copo e a tampa novamente e/ou lave separadamente utilizando água morna com detergente neutro e um pano macio.
4. É mais eficiente limpar o copo após o uso.
5. Limpe a Raspadora e o Tampão com água morna e detergente neutro.

BASE DO MOTOR

Para limpar a base do motor, passe um pano macio e úmido e seque completamente. Limpe qualquer ponto do cabo que esteja sujo de alimentos.

AGENTES DE LIMPEZA

Não use esponjas ou produtos de limpeza abrasivos na base do motor ou no copo, pois eles podem riscar a superfície. Use apenas água morna e detergente neutro com um pano macio.

LAVA-LOUÇAS

O copo, as tampas, a raspadora e o tampão do liquidificador podem ser lavados na lava louça no ciclo de lavagem padrão. O copo deve ser posto na prateleira inferior, mas as tampas a raspadora e o tampão devem ser lavados somente na prateleira superior.

MANCHAS E ODORES DE ALIMENTOS RESISTENTES

Alimentos com cheiro forte, como alho, peixe e alguns vegetais como cenoura, podem deixar odores ou manchas no copo e na tampa do liquidificador. Para removê-lo, deixe o copo e a tampa do liquidificador de molho por 5 minutos em água morna e detergente neutro. Em seguida, lave com um detergente neutro e água morna, enxágue bem e seque completamente. Guarde o copo sem a tampa encaixada.

MOAGEM A SECO

Moer ingredientes duros como especiarias, nozes, açúcar, café, grãos etc. arranhará e obscurecerá as superfícies internas do copo.

Algumas especiarias e ervas liberam óleos aromáticos que podem descolorir o copo ou deixar um cheiro impregnado.

Esse é um resultado estético da moagem desse tipo de ingrediente e não afeta o desempenho do copo.

ARMAZENAMENTO

Guarde o seu liquidificador na posição vertical com o copo montado na base do motor ou ao seu lado. Não coloque outros objetos sobre ele. Para permitir a circulação de ar, retire a tampa.

TRAMONTINA

by **Breville**

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:
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

tramontina.com

69008/011 - 012

BBL915 BSSBRZ/1 -/2