

**PROFI**  **COOK**®



**Manual de Instruções**  
**Robot de cozinha - PC-KM 1063**

## INDICAÇÕES GERAIS

Leia atentamente o manual de instruções antes de por o aparelho em funcionamento pela primeira vez e guarde este manual de instruções incluindo a garantia, a fatura e, se possível, a caixa com a embalagem interior. Se der este aparelho a alguém, por favor passe também este manual de instruções.

- Este aparelho deve ser usado apenas para a finalidade para a qual foi concebido e para uso pessoal; o aparelho não está destinado ao uso comercial.
- Não o utilize ao ar livre. Mantenha-o afastado de fontes de calor, da luz direta do sol, da humidade (nunca o mergulhe em água) e de objetos pontiagudos. Não use o aparelho com as mãos molhadas. Se o aparelho ficar húmido ou molhado, desligue-o imediatamente da corrente.
- Desligue o aparelho e retire sempre o cabo de alimentação da tomada elétrica (puxando a ficha e não o cabo) quando o aparelho não estiver a ser utilizado, quando instalar acessórios, quando o limpar, ou em caso de avaria.
- Não deixe nunca o aparelho a funcionar sem supervisão. Se sair da divisão deve sempre desligá-lo. Retire a ficha da tomada.
- O aparelho e o cabo de alimentação devem ser verificados regularmente. Se forem encontrados sinais de danos, o aparelho não deve ser usado.
- Utilize apenas peças originais.
- Respeite as “Precauções de segurança especiais para este aparelho” descritas a seguir.

### Crianças e pessoas frágeis

- Para segurança das suas crianças, mantenha todas as peças da embalagem (sacos de plástico, caixas, espumas etc) fora do seu alcance.



#### AVISO:

Não deixe as crianças brincar com as embalagens: **perigo de asfixia!**

## Precauções de segurança especiais para este aparelho



#### AVISO: Risco de ferimentos!

- O ralador e a lâmina de corte, o ralador de batatas, a lâmina para cortar batatas em palitos/Juliana e a lâmina para cortar em cubos têm superfícies muito afiadas! Utilize estes acessórios com a atenção devida para evitar ferimentos.
- Não introduza a mão dentro do aparelho pois a lâmina colocada no fundo pode provocar ferimentos!
- Não coloque um líquido com a temperatura superior a 60°C dentro do recipiente do misturador ou da taça! Risco de queimaduras!
- Desligue o aparelho e desligue-o da corrente elétrica antes de trocar um acessório durante a utilização.
- Antes de ligar o aparelho, assegure-se de que o acessório está devidamente fixado.
- Ao utilizar o aparelho não coloque nenhum objeto, p. ex. uma colher ou a espátula para massas dentro da taça.
- Quando colocar os alimentos, utilize sempre a peça para empurrar fornecida, e não os dedos, um garfo ou qualquer outro objeto, de forma a evitar qualquer ferimento e qualquer risco.
- Não tente reparar o aparelho sozinho. Contacte sempre um técnico autorizado. Para evitar o perigo, mande substituir qualquer cabo defeituoso apenas por um cabo do mesmo tipo e somente pelo fabricante, pelo nosso serviço técnico, ou por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças.
- Arrume o aparelho e o seu cabo de alimentação longe do alcance das crianças.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.

- Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, bem como por pessoas com falta de experiência e conhecimento, desde que supervisionadas ou instruídas relativamente à utilização do aparelho de forma segura, e desde que entendam os riscos envolvidos.



#### **ATENÇÃO:**

- Não mergulhe o aparelho em água para o limpar. Siga os conselhos descritos no capítulo “Limpeza”.
  - Não encha os recipientes com alimentos duros tais como grãos de café, de noz moscada ou pedaços grandes de chocolate de culinária! As lâminas podem estragar-se!
- 
- O aparelho está equipado com botões de segurança. Não utilize o aparelho no caso de erros ou se os botões de segurança tiverem sido modificados!
  - Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, plana e estável.
  - Não utilize o aparelho sem qualquer alimento.
  - Utilize este aparelho apenas para tratar alimentos.
  - Nunca desligue o aparelho girando o recipiente do misturador, a taça ou a tampa da taça. Utilize sempre o botão de controlo ao desligar o aparelho.
  - Não mova o aparelho enquanto ele estiver em funcionamento. Desligue-o sempre antes e desligue também a ficha da tomada elétrica. Transporte-o sempre com as duas mãos!

#### **Utilização prevista**

Este aparelho foi concebido como:

- Máquina de amassar/misturar para preparar massas, chantily, claras em castelo;
- Cortador múltiplo para cortar legumes fáceis de cortar;
- Espremedor de citrinos para extrair o sumo dos citrinos;
- Misturador para esmagar, bater ou misturar.

Foi concebido exclusivamente para este fins e só se utiliza para estes fins.

Utilize-o unicamente em conformidade com as indicações dadas neste manual de instruções.

O aparelho não deve ser utilizado com fins comerciais.

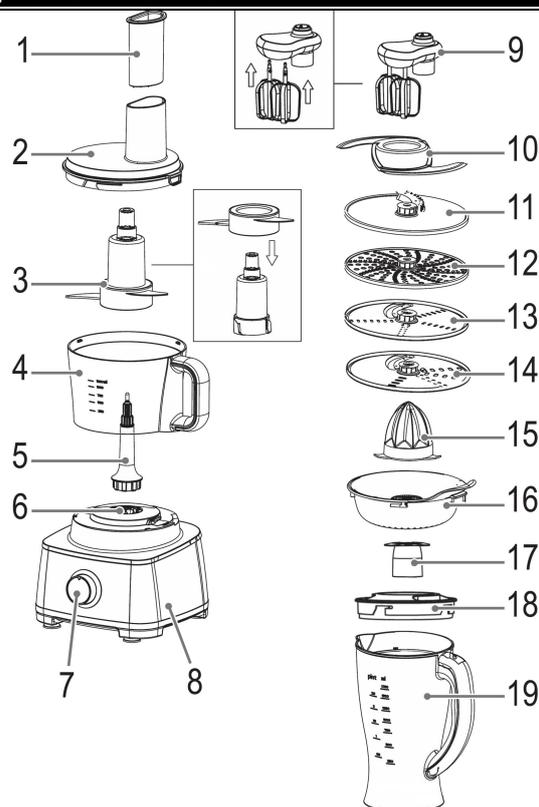
Não está prevista nenhuma outra utilização para o aparelho que poderia causar estragos materiais ou mesmo danos corporais.

O fabricante não é responsável pelos danos causados por uma utilização diferente da prevista.

## DESCRIÇÃO DAS PEÇAS FORNECIDAS

- 1 – Utensílio para pressionar
- 2 – Tapa da tigela de trabalho com eixo de alimentação
- 3 – Cone para triturar/misturar ou cortar como guilhotina
- 4 – Tigela de trabalho
- 5 – Suporte guia
- 6 – Eixo de rotação
- 7 – Painel de controlo
- 8 – Invólucro exterior do motor
- 9 – Acessório para bater, com pás
- 10 – Lâmina para cortar em cubos
- 11 – Lâmina para batata frita/juliana
- 12 – Lâmina de grade para batatas
- 13 – Lâmina de grade fina/Lâmina de corte
- 14 – Lâmina de grade larga/Lâmina de corte
- 15 – Cone de pressão para citrinos
- 16 – Filtro de peneira
- 17 – Tapa para o jarro da misturadora
- 18 – Tapa do jarro da misturadora com orifício para filtro
- 19 – Jarro da misturadora

Não mostrado: Espátula



## DESEMPACOTAR O APARELHO



**AVISO: Risco de ferimentos!** As peças do acessório são muito afiadas!

1. Retire o aparelho da embalagem.
2. Retire todos os materiais de embalagem como o filme de plástico, o enchimento interior, as abraçadeiras dos cabos e a caixa.
3. Verifique se a caixa tem as peças todas.



### NOTA:

É possível que o aparelho ainda tenha pó ou resíduos derivados da produção. Recomendamos que limpe o aparelho conforme descrito no capítulo “Limpeza”.

## INSTRUÇÕES GERAIS DE UTILIZAÇÃO

### Funções do aparelho:

O aparelho está equipado com botões de segurança. Só entra em funcionamento se respeitar os pontos seguintes:

- Quando encaixar a taça de trabalho ou o recipiente do misturador com o bloco de lâminas no habitáculo do motor, deve ouvir um clique.

- Quando fixar a tampa ou o coador à taça de trabalho, deve ouvir um clique.

Pode regular a velocidade com o botão de controlo. Comece sempre devagar e a uma velocidade baixa. Aumente a velocidade lentamente. “PULSE” = modo de impulsão. Mantenha o botão de controlo nesta posição para fazer funcionar o aparelho à velocidade máxima. A posição desligada está marcada com 0.

**ATENÇÃO:**

- Regule sempre o botão de controlo para 0 antes de ligar o aparelho à corrente.
- Não utilize o aparelho mais do que 5 minutos seguidos. Deixe-o arrefecer durante 10 minutos.
- Desligue a ficha da tomada após a utilização.

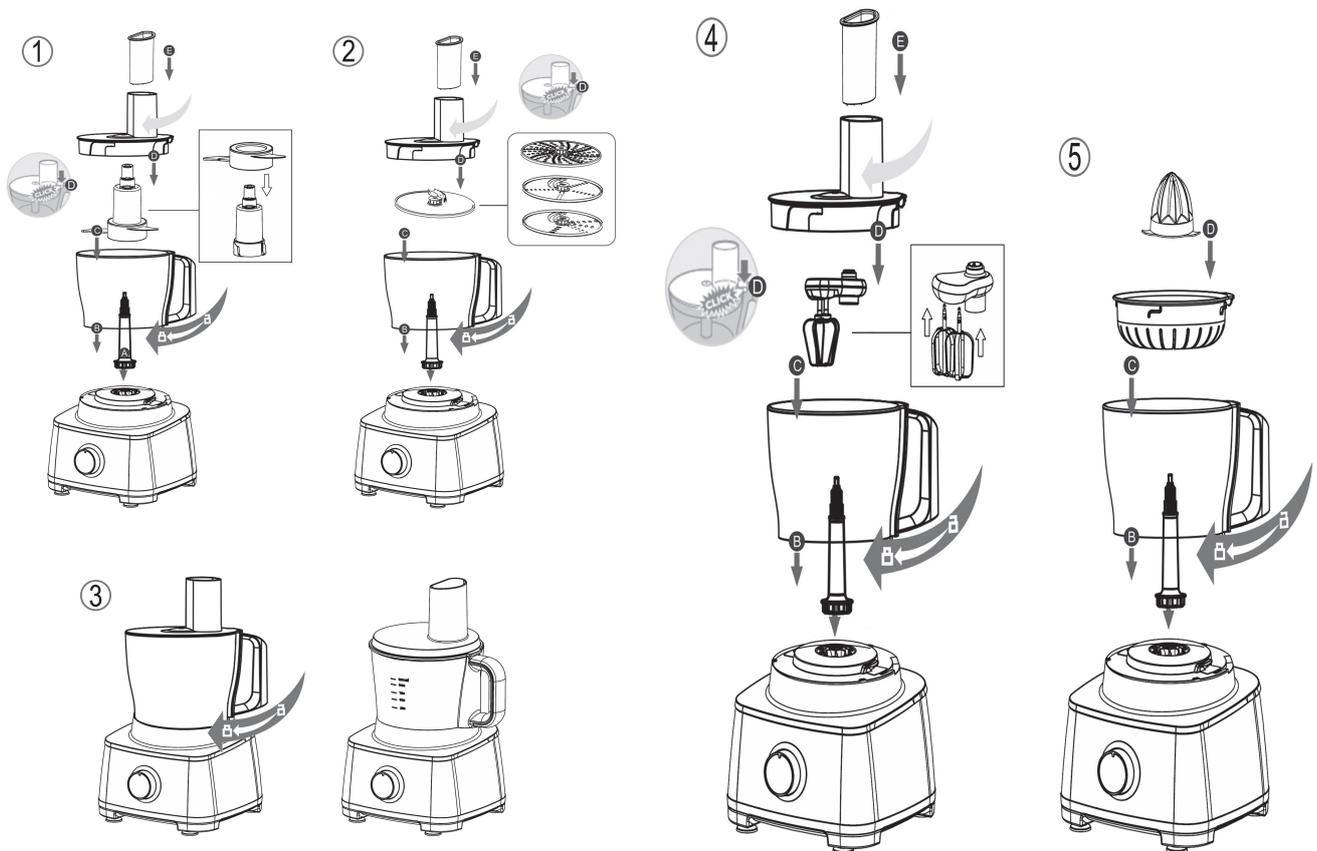
**Ligação à eletricidade**

Assegure-se de que a alimentação corresponde às especificações indicadas no aparelho.

**UTILIZAÇÃO DA TIGELA DE TRABALHO**

**Montagem da taça de trabalho e dos acessórios**

Por favor consulte as figuras 1 a 5 para este fim.



**AVISO:** O ralador e a lâmina de corte, o ralador de batatas, a lâmina para cortar batatas em palitos/Juliana e a lâmina para cortar em cubos têm superfícies muito afiadas! Utilize estes acessórios com a atenção devida para evitar ferimentos.

Coloque o suporte guia sobre o eixo de rotação do motor.

**NOTA:** Na figura 3: No fundo da taça existe uma marca. Os símbolos  e  encontram-se no motor.

Alinhe a marca da taça com o símbolo . Gire ligeiramente a taça no sentido dos ponteiros do relógio e ela encaixa no sítio devido.

Seleccione um acessório. Coloque-o sobre o suporte guia.

Coloque a tampa na tigela de trabalho. Fixe-a girando no sentido dos ponteiros do relógio até que ela encaixe no mecanismo de bloqueio da pega com um clique.

### **Utilização do aparelho como espremedor**

Monte a taça de trabalho como descrito em cima nos pontos 1 e 2.

Coloque o coador no suporte pino. Gire-o no sentido dos ponteiros do relógio até que ele encaixe no mecanismo de bloqueio da pega com um clique. Coloque o cone do espremedor de citrinos no suporte pino.

**TABELA SOBRE A UTILIZAÇÃO DOS ACESSÓRIOS**

Produto / Tipo de preparação	Quantidade	Acessório		Duração máx. de funcionamento
Massa pesada (p.ex. massa com fermento)	Máx. 1,0 kg	Acessório de amassar/misturar	Ponto 1	2 minutos
Massa de mistura (bolachas ou gofres)	Máx. 1,5 kg (1 litro)	Acessório de amassar/misturar	Ponto 1-2	2 minutos
Claras em castelo batidas	Min. 2 claras Máx. 8 claras	acessório de Amassar/misturar	Ponto 3-MAX	4 minutos
Ovos mexidos	Min. 2 ovos Máx. 7 ovos	Acessório de amassar/misturar	Ponto 1-MAX	1 minuto
Chantily	Min. 200 g Máx. 800 g	Acessório de amassar/misturar	Ponto 1 Ponto 2-3	2 minutos 4 minutos
Claras em castelo batidas	Min. 2 claras Máx. 8 claras	Batedor	Ponto 3-MAX	4 minutos
Chantily	Min. 200 g Máx. 800 g	Batedor	Ponto 3-MAX	1 minuto 4 minutos
Espuma de leite (3,5% de matéria gorda)	Min. 100 g Máx. 250 g	Batedor	Ponto 2-MAX Ponto 3-MAX	30 segundos 2 minutos
Molhos, cremes, massa de crepes	Min. 125 g Máx. 750 g	Batedor	Ponto 1-2 Ponto 1	30 segundos 1 minuto
Líquidos, batidos	Min. 100 g Máx. 750 g	Batedor	Ponto 1	30 segundos
Cortar frutos, legumes, plantas aromáticas	Min. 200 g Máx. 700 g	Lâmina para cortar em cubos	MAX	30 segundos
Puré de legumes	Máx. 700 g	Lâmina para cortar em cubos	Ponto 2-3	1 minuto
Picar nozes	Min. 100 g Máx. 700 g	Lâmina para cortar em cubos	MAX	1 minuto
Ralar chocolate de culinária	Min. 100 g Máx. 500 g	Lâmina para cortar em cubos	MAX	30 segundos
Cortar carne em cubos	Min. 200 g Máx. 500 g	Lâmina para cortar em cubos	MAX	30 segundos
Picar gelo	Min. 200 g Máx. 500 g	Lâmina para cortar em cubos	MAX	20 segundos
Picar pepinos, cenouras	Máx. 1,2 L	Lâmina de corte	Ponto 1	5 minutos

Ralar cenouras, rabanetes, queijo	Máx. 1,2 L	Ralador	Ponto 1	5 minutos
Ralar batatas, queijo duro	Máx. 1,2 L	Disco para ralar batatas	Ponto 1	5 minutos
Cortar batatas, rábano, cenouras	Máx. 1,2 L	Lâmina para cortar batatas em palitos / Juliana	Ponto 1	5 minutos
Espremer citrinos	Máx. 1,2 L	Coador e cone do espremedor de citrinos	Ponto 1	5 minutos

### Notas importantes para as utilizações individuais:



**ATENÇÃO:** Não corte alimentos duros, tais como grãos de café, noz moscada, cúrcuma ou pedaços grandes de chocolate de culinária. A lâmina pode danificar-se! Não ultrapasse as quantidades e as durações de funcionamento indicadas na tabela.

- Fixe sempre os acessórios para amassar/misturar ou a lâmina para cortar em cubos à taça, antes de colocar os ingredientes. Pressione o acessório contra o fundo da taça.
- Se amassar uma massa pesada, não junte todos os ingredientes ao mesmo tempo na taça de trabalho. Comece a amassar unicamente a farinha de trigo, o açúcar e os ovos. Adicione lentamente o líquido pelo orifício de alimentação durante o processo.
- Corte primeiro (em metades ou quartos) os alimentos que desejar picar em pedaços pequenos.
- Se os ingredientes ficarem colados ao acessório para amassar/misturar, à lâmina para cortar em cubos ou à parede interior da taça, proceda da seguinte forma:
  1. Desligue o aparelho. Espere que o acessório pare de funcionar.
  2. Retire a tampa da taça.
  3. Utilize a espátula para massas para retirar os ingredientes do acessório ou da parede interior da taça.
- Se bater claras de ovos, assegure-se de que a taça e o batedor estão secos e completamente livres de gordura. A clara de ovo deve estar à temperatura ambiente.
- Para ralar chocolate, utilize apenas a lâmina para cortar em cubos e não um ralador. O chocolate deve estar bem frio.
- Quando cortar queijo duro ou chocolate, não ligue o aparelho durante muito tempo. Estes ingredientes podem derreter com o calor do aparelho e tornar-se grumosos.
- Quando picar e ralar, deite os alimentos pelo orifício de alimentação. Utilize a peça para empurrar para introduzir os ingredientes no orifício de enchimento. Não aplique demasiada força na peça para empurrar.
- Se utilizar o aparelho como espremedor de citrinos, tenha em conta o seguinte:
  - O cone do espremedor começa a girar logo que ligar o aparelho.
  - Trabalhe apenas à velocidade mais baixa.
  - Corte os citrinos em dois. Pressione cada metade contra o cone do espremedor.
  - Pare o procedimento de tempos a tempos para retirar a polpa do coador.
  - Apague o aparelho antes de retirar a taça de trabalho e o cone do espremedor.
  - Não guarde o sumo de citrinos no frigorífico durante mais de 24 horas.
  - Não guarde o sumo de citrinos num recipiente de metal. O ácido do sumo pode estragar o metal. Também se formam iões metálicos que afetam o sabor do sumo.

### Terminar o funcionamento e remover a taça

1. Apague o aparelho. Espere que o acessório pare de funcionar.
2. Desligue o aparelho da tomada.

3. Gire a tampa ou o coador no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio para libertar a taça.
4. Retire o acessório.
5. Faça girar a taça de trabalho no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a desbloquear. Levante a taça afastando-a do habitáculo do motor. Tenha cuidado com a suporte pino.
6. Utilize a espátula para massas para retirar o conteúdo da taça.
7. Limpe todas as peças utilizadas conforme descrito no capítulo “Limpeza”.

## MISTURADOR

### Conselhos de utilização do misturador



#### **AVISO: As lâminas do misturador são afiadas!**

- Nunca meta as mãos dentro do recipiente do misturador estando este montado!
- Existe risco de ferimentos quando limpa e esvazia o recipiente do misturador. Tenha muito cuidado ao pegar nas lâminas do misturador.
- Não coloque ingredientes líquidos com temperatura superior a 60°C dentro do recipiente do misturador! Risco de queimaduras!



#### **ATENÇÃO:**

- Não coloque ingredientes duros tais como nozes ou grãos de café no recipiente do misturador.
- As lâminas do recipiente misturador não servem para moer cubos de gelo.



#### **CONSELHOS:**

- Quando preparar bebidas à base de gelo picado, adicione os cubos de gelo apenas no decorrer da operação de mistura. Os cubos serão desfeitos durante a operação.
- Não utilize o misturador sem ingredientes!
- Não ultrapasse a capacidade máxima (1750 ml) indicada no recipiente do misturador.
- Se utilizar um líquido que produza espuma (p. ex. leite), encha o recipiente do misturador até aos 900 ml no máximo.
- Ligue o misturador apenas com o copo e a tampa colocados. Fixe a tampa girando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
- Não retire a tampa durante o funcionamento! Espere que a lâmina esteja totalmente parada para abrir a tampa.
- Se a mistura não está do seu gosto, siga os pontos seguintes:
  1. Desligue o aparelho.
  2. Retire a tampa do recipiente do misturador.
  3. Descole os ingredientes colados com a ajuda da espátula para massas. Misture os ingredientes com a espátula sempre mantendo uma distância de mais ou menos 2 cm em relação à lâmina.
  4. Retire uma pequena quantidade de ingredientes. Misture em quantidades mais pequenas ou adicione líquido.



5. Limpe todas as peças utilizadas conforme descrito em “Limpeza”.



**NOTA IMPORTANTE:** Não guarde sumo de citrinos nem alimentos ácidos em recipiente metálicos.

## LIMPEZA



### AVISO:

- Desligue sempre o aparelho da tomada antes de remover os acessórios!
- Não mergulhe em caso algum o habitáculo do motor em água. Isso poderia causar um choque elétrico ou um incêndio.
- Algumas partes dos acessórios são muito afiadas. Existe risco de ferimentos.



### ATENÇÃO:

- Não utilize escovas metálicas nem outro tipo de utensílios abrasivos para a limpeza.
- Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.

### Habitáculo do motor

- Limpe o habitáculo do motor apenas com um pano húmido com um pouco de líquido lava-louças. Seque com um pano.

### Acessórios do aparelho de cozinha



**AVISO: Risco de ferimentos!** Algumas partes dos acessórios são muito afiadas!



**ATENÇÃO:** Os acessórios não podem ser lavados na máquina da louça. O calor e os detergentes agressivos podem estragar a sua forma e a sua cor. Não lave o batedor numa taça de água quente ou debaixo de água corrente. Se entrar água no acessório não será possível eliminá-la.

Pode lavar todos os outros componentes que entraram em contato com os alimentos numa taça de água quente. Passe por água limpa e seque bem.

Pode retirar facilmente os dois batedores do acessório. Fixe-os de novo no acessório depois de os ter limpo e seco. Verifique que estão bem colocados.

### Acessórios do misturador

#### Pré-lavaagem

Encha o recipiente do misturador até meio com água e coloque-o a funcionar durante mais ou menos 10 segundos. Deite fora o líquido.

#### Manutenção geral

- Retire o recipiente do misturador para o limpar bem.



**AVISO: Risco de ferimentos!** A faca de guilhotina e o conjunto de lâminas são muito afiados!

Pode limpar o recipiente do misturador e a tampa com o copo numa taça de água quente. Em seguida passe por água limpa e seque as peças.

## GUARDAR

- Limpe o aparelho conforme indicado. Assegure-se de que os acessórios estão todos completamente secos.
- Recomendamos que guarde o aparelho na sua embalagem original se não for usá-lo durante muito tempo.
- Mantenha sempre o aparelho fora do alcance das crianças e num lugar seco e bem arejado.

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### O aparelho não funciona

*Causa possível:*

O aparelho não está a receber corrente elétrica.

*Solução:*

- Verifique a tomada com outro aparelho.
- Ligue corretamente a ficha na tomada.
- Verifique o disjuntor principal.

*Causa possível:*

O aparelho tem um defeito.

*Solução:*

- Contacte o nosso centro de serviço ou um especialista.

*Outras causas possíveis:*

- Verifique a posição correta:
  - Da taça de trabalho
  - Da tampa da taça de trabalho ou
  - Do coador ou
  - Do recipiente do misturador.

## EMIÇÃO DE RUÍDO

O nível de pressão do som foi medido junto do ouvido de um utilizador (LpA) em conformidade com a DIN EN ISO 3744.

Nível determinado de pressão do som: 82 - 90 dB(A) (sem limite).

## DADOS TÉCNICOS

Modelo:	PC – KM 1063
Alimentação:	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Consumo de energia nominal:	1000 W
Consumo de energia máx.:	1200 W
Classe de proteção:	II
Peso líquido (Aparelho com taça de misturar e acessório de amassar):	aprox. 2,60 kg

Este aparelho respeita todas as diretivas comunitárias em vigor, tais como a diretiva sobre a compatibilidade eletromagnética e a baixa tensão, e foi fabricado de acordo com os últimos regulamentos de segurança.

## SIGNIFICADO DO SÍMBOLO “CONTENDOR DO LIXO”



Cuide do ambiente, não coloque aparelhos elétricos no lixo doméstico. Por favor entregue todos os aparelhos elétricos que já não utilize nos pontos de recolha fornecidos para a sua eliminação.

Está a ajudar a evitar os potenciais efeitos de uma eliminação de resíduos inadequada sobre o ambiente e a saúde humana. Está a contribuir para a reciclagem e outras formas de reutilização de aparelhos elétricos e eletrónicos. Pode obter informação relativa aos locais onde o equipamento pode ser eliminado junto das autoridades municipais.

## GARANTIA

Este aparelho foi devidamente testado de acordo com as normas da UE. Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis – por reparação ou, segundo a nossa decisão, por substituição – das deficiências do aparelho ou dos acessórios \*) que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia! O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis. Em caso de garantia, entregue o aparelho completo, juntamente com o talão de compra, na loja onde o mesmo foi comprado.

\*) No caso de danos em quaisquer acessórios, não será efetuada automaticamente uma substituição completa do aparelho. Contacte neste caso a nossa linha verde. Danos causados por quebras de peças de vidro ou de plástico terão de ser pagos pelo cliente. Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem (como por exemplo telecomandos) nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas. A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

Após a garantia: Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efetuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.

MEI EUROPA LDA  
Linha Verde: 800 200 092  
Website: [www.mei.pt](http://www.mei.pt)