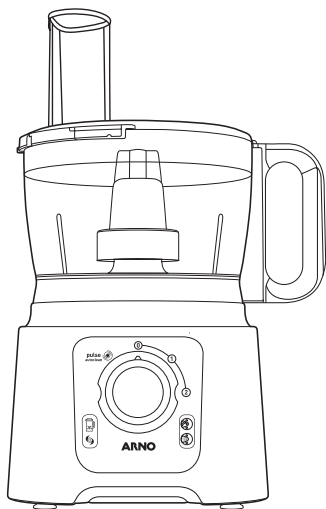


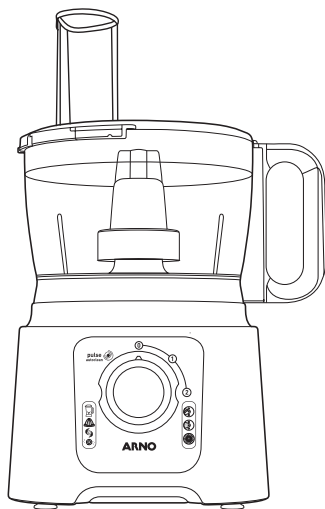
ARNO

Multichef

PT



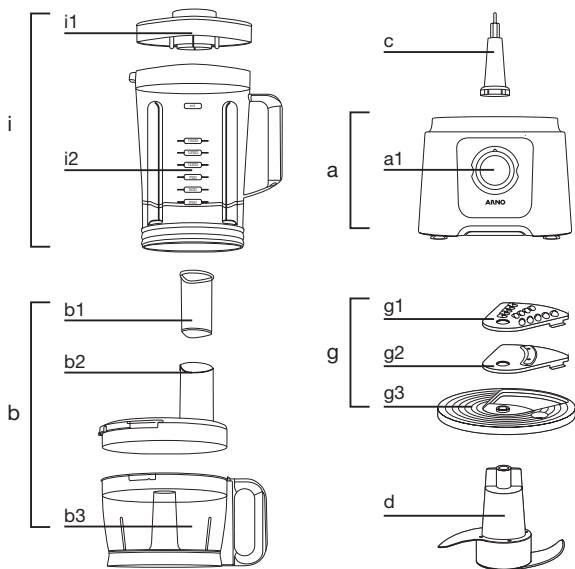
Multichef 600 W
4 em 1



Multichef 700 W
7 em 1

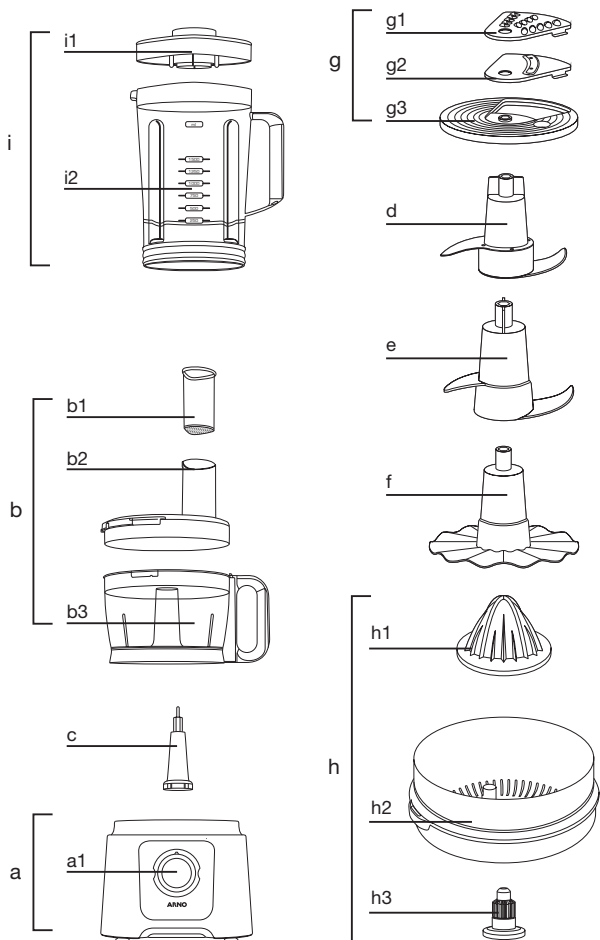
MANUAL DE INSTRUÇÕES

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO MODELO 4 EM 1



- a.** Corpo do motor
 - a1.** Botão de velocidades
- b.** Conjunto do recipiente do processador
 - b1.** Empurrador de alimentos
 - b2.** Tampa
 - b3.** Tigela
- c.** Adaptador de acessórios
- d.** Faca cimitarra
(Função picar)
- e.** Batedor de massa
(Somente no modelo 7 em 1)
- f.** Disco emulsificador
(Somente no modelo 7 em 1)
- g.** Acessórios de ralar e fatiar
 - g1.** Faca ralador fino
 - g2.** Faca fatiadora
 - g3.** Disco plástico
- h.** Espregador
(Somente no modelo 7 em 1)
 - h1.** Cone
 - h2.** Peneira
 - h3.** Adaptador do espregador
- i.** Copo completo do liquidificador
 - i1.** Tampa do liquidificador
 - i2.** Copo do liquidificador

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO MODELO 7 EM 1



INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

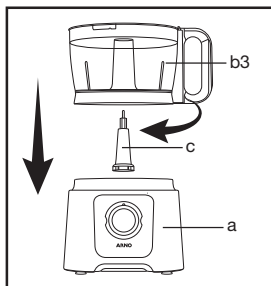


fig. 1a

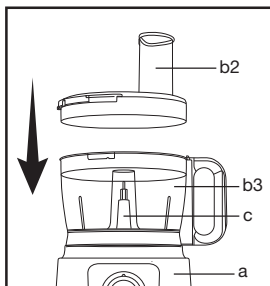


fig. 1b

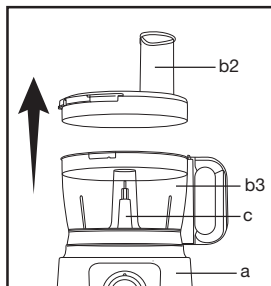


fig. 2a

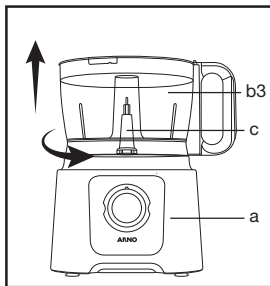


fig. 2b

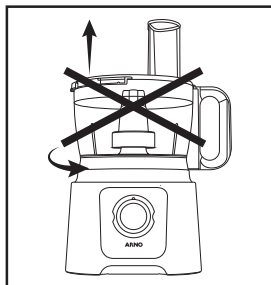


fig. 2c

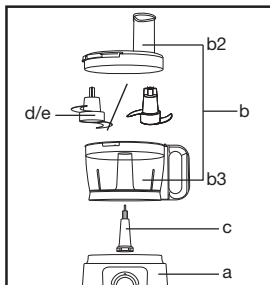


fig. 3

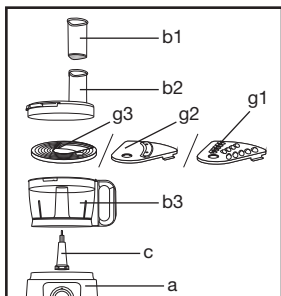


fig. 4a

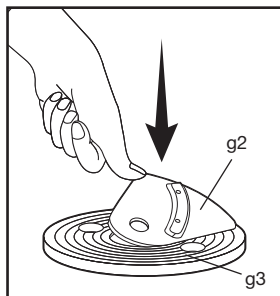


fig. 4b

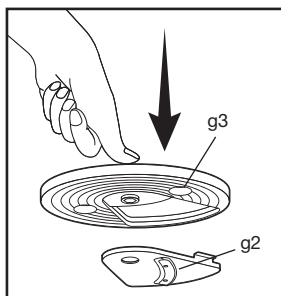


fig. 4c

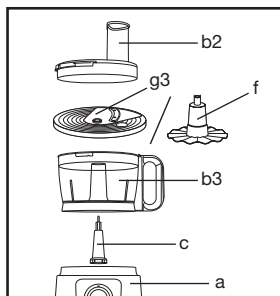


fig. 5

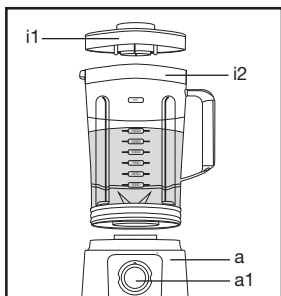


fig. 6

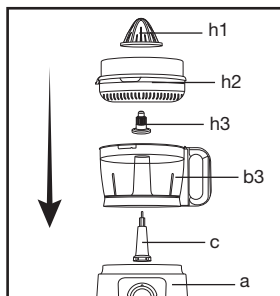


fig. 7

INSTRUÇÕES DE USO

Você acaba de adquirir um produto ARNO de mais alta tecnologia e qualidade, por isso agradecemos a sua confiança. Para melhor entender e aproveitar todas as funções deste aparelho e utilizá-lo com toda a segurança, **leia atentamente as recomendações a seguir e as instruções de uso do produto. Não jogue fora este Manual de Instruções. Guarde-o para eventuais consultas.**

RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES PARA O MANUSEIO DESTA PRODUTO:

A ARNO está atenta com a qualidade dos seus produtos e preocupa-se com a segurança pessoal dos seus consumidores. Por esta razão, antes de utilizar pela primeira vez o produto, **leia atentamente as recomendações e as instruções de uso.** Delas dependem um perfeito funcionamento do produto e a sua segurança, assim como a de terceiros. **Este aparelho não foi concebido e não deve ser utilizado nas seguintes aplicações nas quais não há cobertura da garantia contratual: cozinhas coletivas em estabelecimentos comerciais, escritórios e outros ambientes de trabalho; residências rurais; por clientes em hotéis, motéis e outros estabelecimentos do tipo comercial; em ambientes do tipo pousadas.**

- a. **Antes de ligar o plugue na tomada, certifique-se de que a tensão elétrica (voltagem) é compatível com a indicada no produto (127V ou 220V).** Caso a tensão elétrica (voltagem) não seja compatível, poderá provocar danos ao produto e prejudicar a sua segurança pessoal.
- b. **Este produto foi projetado e recomendado apenas para uso doméstico.** O uso comercial e/ou profissional poderá provocar danos ao produto e prejudicar sua segurança pessoal. Sua utilização nessas condições acarretará perda da garantia contratual.
- c. **Nunca use o produto com as mãos molhadas,** nem o submerja em água ou qualquer outro líquido, a fim de evitar choques elétricos e danos ao produto. Por se tratar de aparelho elétrico é aconselhável que o usuário evite operar o produto com os pés descalços, prevenendo-se contra choques.
- d. **Este produto não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha recebido instruções referentes à utilização do produto e estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.**
- e. **Desligue o plugue da tomada quando não estiver utilizando o produto ou quando for limpá-lo.** Um pequeno descuido poderá, involuntariamente, ligar o aparelho e provocar acidentes.
- f. **Nunca utilize o produto com o cordão elétrico ou o plugue danificados,** a fim de evitar acidentes, como choque elétrico, curto circuito ou queimadura. Para evitar riscos, a aquisição e substituição do cordão elétrico devem ser feitas na Assistência Autorizada Arno.
- g. **Nunca tente desmontar ou consertar o produto, por si ou por terceiros não habilitados,** para evitar acidentes e para não perder a garantia contratual. Leve-o a uma Assistência Autorizada Arno.

- h. Nunca transporte o produto pelo cordão elétrico e não retire o plugue da tomada puxando-o pelo cordão,** para não afetar o seu bom funcionamento e evitar eventuais acidentes.
- i. O uso de peças ou acessórios, principalmente cordão elétrico, que não sejam originais de fábrica, pode provocar acidentes pessoais,** causar danos ao produto e prejudicar seu funcionamento, além de implicar na perda da garantia contratual.
- j. Não deixe o produto funcionando ou conectado à tomada enquanto estiver ausente,** mesmo que seja por instantes, principalmente onde houver crianças para que acidentes sejam evitados.
- k. Ao ligar ou desligar o plugue da tomada, certifique-se de que os seus dedos não estão em contato com os pinos do plugue,** para evitar choque elétrico.
- l. Não ligue outros aparelhos na mesma tomada, utilizando-se de benjamins ou extensões,** evitando sobrecargas elétricas que causariam danos aos componentes do produto e provocariam sérios acidentes.

ATENÇÃO (para sua própria segurança e a de terceiros)

- Quando alimentos quentes forem ser preparados, certifique-se de que a tampa tenha sido completamente fechada. Não encha o copo do liquidificador ou não processe líquidos quentes ou alimentos em temperaturas superiores a 80° C. Esta é a temperatura onde o líquido não está fervendo, mas produz uma notável quantidade de vapor. Quando liquidificar ingredientes quentes, não ultrapasse a marca de 1.250 ml do copo. Para o processador, não ultrapasse a marca de 1.000 ml da tigela. Sempre comece girando o botão de velocidades para Pulsar, pelo menos duas vezes. Então, selecione a velocidade desejada. Este procedimento é o mais seguro no momento que o vapor sai do copo/tigela. Mantenha as mãos e outras partes expostas do corpo, longe da tampa e do orifício da tampa dosadora para prevenir possíveis acidentes, como queimaduras.
- Quando alimentos quentes forem ser preparados, certifique-se de que a tampa tenha sido completamente fechada. A tampa do produto deverá permanecer fechada e travada durante o funcionamento do aparelho.
- Nunca ligue o produto com o copo ou tigela em vazio e não remova a tampa antes da parada total das facas.
- As facas são afiadas e devem ser manuseadas com cuidado, evitando acidentes graves.
- Não mantenha qualquer contato com as facas e nem introduza utensílios (facas, colheres, garfos, etc.) na tigela ou no copo, enquanto o produto estiver em funcionamento, para evitar acidentes pessoais, com terceiros, ou causar danos ao produto. Uma espátula poderá ser utilizada somente quando o produto estiver desligado da tomada.
- Não ultrapasse a marca limite da tigela ou do copo quando for colocar os ingredientes no produto.

- Verifique se o seletor de velocidades está na posição “0” (desligado) antes de inserir o plugue na tomada.
- O multiprocessador se destina somente para a preparação de bebidas, ou seja, não pode ser utilizado para preparar nenhum tipo de substância química prejudicial quando ingerida.
- Retirar dos alimentos caroços e cascas duras pois as mesmas podem danificar o aparelho e colocar sua segurança em risco.
- A garantia não cobre o conserto ou troca da tigela nem do copo do multiprocessador caso tenha sido danificado por mau uso.

PRIMEIRO USO

Os parágrafos estão numerados para corresponderem aos números das ilustrações.

- Antes da primeira utilização, lave todas as partes dos acessórios em água morna com sabão (ver seção sobre limpeza). Enxágue e seque. Certifique-se de que o interruptor esteja na posição desligado e o plugue desconectado da tomada.
- Coloque o corpo do motor (a) numa superfície plana, limpa e seca.
- Após colocar os ingredientes, ligue seu aparelho.
- Para pulsar (operação intermitente): coloque o botão de velocidades (a1) na posição pulsar, pressionando-o sucessivamente para um melhor controle de certas misturas.
- Operação Contínua: coloque o botão de velocidades (a1) na posição 1 ou 2.
- Ao parar: coloque o botão de velocidades (a1) na posição 0.

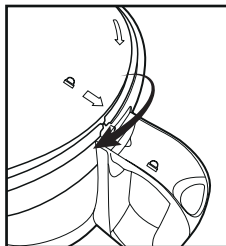
COMO INSTALAR A TIGELA DO PROCESSADOR E A TAMPA (FIG. 1)

ACESSÓRIOS USADOS:

- Conjunto do recipiente do processador (b).

INSTALAÇÃO DOS ACESSÓRIOS:

- Antes de instalar a tigela (b3), deve-se colocar o adaptador de acessórios (c).
- Trave a tigela (b3), rodando-a em sentido horário.
- Instale a tampa (b2) na tigela (b3), conforme figura 1b. Gire em sentido horário até o fechamento correto, alinhando as setas indicativas da tampa com a alça. A tigela deve ser bloqueada na unidade motora (a) antes de travar a tampa (b2) na tigela (b3).



ATENÇÃO

O fechamento incorreto da tigela não acionará o funcionamento do motor.

COMO REMOVER A TIGELA DO PROCESSADOR E DA TAMPA (FIG. 2)

- Solte a tampa (b2), girando-a no sentido anti-horário para desprendê-la do cabo da tigela. Você poderá, então, erguê-la e removê-la.
- Solte a tigela (b3), girando-a no sentido anti-horário.
- Só agora você pode erguer e retirar a tigela (b3) do corpo do motor (a).
- Nunca retire a tigela (b3) com os acessórios montados (fig. 2c).

COMO BATER / PICAR (FIG. 3)

ACESSÓRIOS USADOS:

- Conjunto do recipiente do processador (b).
- Adaptador de acessórios (c).
- Faca cimitarra (d) ou batedor de massa (e) (somente no modelo 7 em 1).

INSTALAÇÃO DOS ACESSÓRIOS:

- Instale o adaptador de acessórios em primeiro lugar (c), e, em seguida, instale a tigela (b3) no corpo do motor (a) e fixe-a na posição correta.
- Deslize a faca cimitarra (d) ou batedor de massa (e) até o adaptador de acessórios (c).
- Coloque os ingredientes na tigela.
- Instale a tampa (b2) e bloqueie-a na tigela (b3). **SEGUINDO AS INSTRUÇÕES DE “COMO INSTALAR A TIGELA DO PROCESSADOR E A TAMPA”, PÁGINA 8.**
- Para remover o conjunto tigela-tampa, libere a tampa e, então, libere a tigela.

BATER (COM BATEDOR DE MASSA - SOMENTE NO MODELO 7 EM 1)

- Coloque o botão de velocidades (a1) na posição 2 para começar ou, para um melhor controle do processador, selecione o pulsar.

Você pode preparar:

- 600 g de massa pesada, como, por exemplo, massa de pão branco, massa de pastel, em 1 minuto/1 minuto e 30 segundos.
- 500 g de pão especial, como, por exemplo, pão de centeio, pão integral, pão multigrãos etc, em 1 minuto/1 minuto e 30 segundos.

Você pode bater:

- 600 g de misturas leves, como, por exemplo, cookies, pão de ló etc, em 1 minuto/1 minuto e 30 segundos.
- Você pode bater até 0.5 litro de massa de panqueca ou folheada, em 1 minuto/1 minuto e 30 segundos.

PICAR (COM FACAS CIMITARRA)

- Coloque o botão de velocidades (a1) na posição 2 para começar ou, para um melhor controle do processador, selecione o pulsar.

Você pode picar até 300 g de ingredientes em 90 segundos, como:

- Carne crua ou cozida (desossada, sem cartilagens e cortada em cubos).
- Peixe cru ou cozido (sem pele nem espinhos).
- Alimentos duros: queijo, frutas secas, vegetais duros (cenouras, aipo, etc).
- Alimentos macios: vegetais moles (cebolas, espinafres, etc).

DICAS:

- Introduza os alimentos no funil da tampa e empurre-os com o empurrador de alimentos (b1).

COMO RALAR / FATIAR (FIG. 4)

ACESSÓRIOS USADOS:

- Conjunto do recipiente do processador (b).

- Eixo de acionamento (c).
- Lâminas para ralar e fatiar (g1) ou (g2).
- Porta-lâminas (g3).

INSTALAR OS ACESSÓRIOS:

- Instale o adaptador de acessórios em primeiro lugar (c), e, em seguida, instale a tigela (b3) no corpo do motor (a) e fixe-a na posição correta.
- Coloque a lâmina escolhida (g1) ou (g2) no porta-lâminas (g3) (fig 4a), empurre o adaptador de acessórios (c) o máximo possível através da lâmina (g) e bloqueie o conjunto. Em seguida, bloqueie a tampa e a tigela e somente depois acione a velocidade (fig. 4a). **SEGUINDO AS INSTRUÇÕES DE “COMO INSTALAR A TIGELA DO PROCESSADOR E A TAMPA”, PÁGINA 8.**
- Para remover o conjunto tigela-tampa, libere a tampa e, então, libere a tigela.
- Para remover a lâmina, vire o disco plástico (g3) ao contrário e pressione para soltar a lâmina, (fig 4c).

DICAS:

- Introduza os alimentos no funil da tampa e empurre-os com o empurrador de alimentos (b1).
- Coloque o botão de velocidades (a1) na posição 1 para fatiar ou na posição 2 para ralar.

EMULSIFICAR (FIG. 5) (SOMENTE NO MODELO 7 EM 1)

ACESSÓRIOS USADOS:

- Conjunto do recipiente do processador (b).
- Eixo de acionamento (c).
- Disco emulsificador (f).

INSTALAR OS ACESSÓRIOS:

- Instale o eixo de acionamento em primeiro lugar (c), e, em seguida, instale a tigela (b3) na unidade do motor (a) e fixe-o na posição correta.
- Insira o disco emulsificador (f) na posição correta no eixo de acionamento (c).
- Coloque os ingredientes na tigela.
- Instale a tampa (b2) na tigela (b3). **SEGUINDO AS INSTRUÇÕES DE “COMO INSTALAR A TIGELA DO PROCESSADOR E A TAMPA”, PÁGINA 8.**
- Para remover o conjunto tigela-tampa, libere a tampa e, então, libere a tigela.

DICAS:

- Este acessório foi concebido para preparar misturas leves como maionese, molhos, claras em neve, chantily. Não deve ser utilizado para bater massas.

LIQUIDIFICAR (FIG. 6)

ACESSÓRIOS USADOS:

- Copo completo do liquidificador (i).

INSTALAR OS ACESSÓRIOS:

- Coloque os ingredientes dentro do copo do liquidificador (i2) abaixo da linha de nível máximo do copo.
- Coloque a tampa do liquidificador (i1), e bloqueie-a na posição correta no copo.
- Aguarde até o processador de alimentos ter parado completamente antes de remover o copo do liquidificador da unidade motora.

DICAS:

- Coloque o botão de velocidade (a1) na posição 1 para começar. Você pode usar a posição pulsar para controlar melhor a mistura.
- Não encha o copo do liquidificador com líquidos acima dos 80° C (176° F).
- Não use o copo do liquidificador para triturar alimentos secos (nozes, amêndoas, amendoins, etc.).
- Sempre use o copo com a tampa.
- Sempre adicione os ingredientes líquidos antes de adicionar ingredientes sólidos, abaixo da capacidade máxima:
 - 1.25 litros para líquidos quentes
 - 1.50 litros para líquidos frios

Você pode:

- Preparar caldos, compotas, vitaminas, sucos, aperitivos, cocktails, bolos e tortas.

ESPRESSOR (FIG. 7) (SOMENTE NO MODELO 7 EM 1)

ACESSÓRIOS USADOS:

- Cone espressor (h1)
- Peneira (h2)
- Adaptador do espressor (h3)
- Adaptador de acessórios (c)
- Tigela (b3)

INSTALAR OS ACESSÓRIOS:

Instale o adaptador de acessórios (c) sobre o corpo do motor (a) e coloque a tigela (b3). Instale o adaptador do espressor (h3) sobre o adaptador de acessórios (c) e trave a peneira do espressor (h2) neles, girando no sentido horário na tigela (b3). Por último coloque o cone espressor (h1).

USO E SUGESTÕES:

- Corte previamente a laranja ou os limões em duas metades antes de espremer.
- **Use somente a velocidade 1 com o acessório de espressor de frutas.**

LIMPEZA

Cuidadosamente, após confirmar que o aparelho está desligado e fora da tomada, lave a tampa, a tigela e/ou o copo e os acessórios com água, sabão neutro e uma esponja macia.

Utilize o lado menos abrasivo da esponja.

- Para facilitar a limpeza, enxágue os acessórios sempre após o uso. Lave e seque todos os acessórios após a limpeza.
- Utilize apenas um pano macio umedecido com água ou água e sabão neutro para limpar a unidade motora (a) e jamais a submerja na água ou em outro líquido, pois o interruptor e cordão elétrico com plugue ficam acoplados a ela. Isso pode danificar seriamente o produto, causar problemas elétricos no aparelho e na rede elétrica, além de acidentes.
- Não utilize produtos abrasivos para não danificar o aparelho.
- A limpeza da base motora só pode ser feita com um pano umedecido em água ou em água e sabão neutro. Qualquer outro produto de limpeza pode causar danos ao produto.
- **As lâminas dos acessórios são bastante afiadas. Manuseie-as com cuidado.**

ARMAZENAGEM

- Não armazene seu processador de alimentos em local úmido.

SE SEU APARELHO NÃO FUNCIONAR, COMO AGIR?

- Se seu aparelho não funcionar, verifique:
 - Se seu aparelho está corretamente ligado.
 - Se todos os acessórios estão travados corretamente em sua posição.
- Se seu aparelho continuar sem funcionar, contate uma assistência técnica autorizada (visite nosso site, www.arno.com.br).

ALGUMAS RECEITAS BÁSICAS

BOLO RÁPIDO DE CENOURA

Ingredientes:

- 350 g de cenouras médias
- 4 ovos
- 1 copo de óleo
- 300 g de açúcar
- 300 g de farinha de trigo
- 20 g de fermento em pó

Modo de fazer:

Coloque a cenoura cortada em rodela finas com os ovos e o óleo no copo do liquidificador e bata por 30 segundos. Junte e misture em uma tigela a farinha de trigo, o açúcar e o fermento. Despeje o conteúdo do copo do liquidificador na tigela e misture todos os ingredientes até se obter uma massa homogênea. Coloque a preparação em uma assadeira de alumínio untada e enfarinhada. Asse por 40 minutos em temperatura média (180° C). Se quiser, prepare uma cobertura com 4 colheres de sopa de chocolate em pó, 1 colher de sopa, 2 colheres de açúcar e meio copo de leite em fogo brando e espalhe a mistura sobre o bolo furando-o com um garfo.

MASSA DE PÃO BRANCO

Ingredientes:

- 375 g de farinha de trigo
- 225 ml de água quente
- 1 saquinho de fermento para pão
- 5 g de sal

Modo de fazer:

Na tigela do processador de alimentos equipada com o batedor de massa, adicione farinha, sal e fermento. Opere na velocidade 2 e nos primeiros segundos, adicione água quente através do funil da tampa. Assim que a massa formar uma bola (após cerca de 1 minuto) pare o processador de alimentos. Deixe a massa crescer num local quente até seu volume duplicar, em seguida trabalhe a massa para modelá-la e, então, coloque-a em uma forma untada com manteiga e farinha. Deixe que cresça novamente. Preequeça o forno elétrico a 240° C. Assim que o pão tiver duplicado em volume, coloque-o no forno e diminua a temperatura para 180° C. Deixe assar durante 30 minutos e ao mesmo tempo, no forno, adicione um copo de água para ajudar a formar a casca do pão.

TERMO DE GARANTIA CONTRATUAL

I - PRAZO E COMPROVAÇÃO DA GARANTIA

1. O produto abaixo identificado é garantido pelo seu fabricante e/ou importador (SEB do Brasil), pelo prazo de um ano (12 meses), contando a partir da data de sua aquisição pelo primeiro Consumidor, sendo: 03 (três) meses de garantia legal e, 09 (nove) meses de garantia contratual cedida pelo fabricante SEB do Brasil Produtos Domésticos Ltda.
2. Para a comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar este Termo de Garantia, devidamente preenchido, junto com a 1ª via da nota fiscal de compra, ou outro documento fiscal equivalente, desde que identifique o produto.

Exija do estabelecimento comercial revendedor, o preenchimento correto desde Termo de Garantia.

II - ABRANGÊNCIA DE GARANTIA

1. Esta garantia contratual é dada ao produto abaixo 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.
2. Esta garantia contratual não abrange as partes acessórias do produto.

III - EXCLUSÃO DE GARANTIA

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

- a) os danos sofridos pelo produto, ou seus acessórios, em consequência de acidente, maus tratos, manuseio ou uso incorreto e inadequado;
- b) os danos sofridos pelo produto, em consequência de sua utilização para finalidades diversas das especificadas pelo fabricante e/ou importador (SEB do Brasil), ou incompatíveis com a destinação do mesmo.

IV - LOCAL ONDE A GARANTIA DEVERÁ SER EXERCITADA

1. Os consertos em garantia somente deverão ser efetuados por uma Assistência Autorizada, devidamente nomeada pelo fabricante e/ou importador (SEB do Brasil), que, para tanto, se utilizará de técnicos especializados e de peças originais, garantindo o serviço executado.
2. O ônus pelo transporte do produto até a Assistência Autorizada, independente do motivo, será arcado pelo consumidor, com exceção dos produtos do gênero Lavadora de Roupas.

V - CESSAÇÃO DA GARANTIA

1. Não confie o conserto do produto abaixo identificado a curiosos, pessoas ou oficinas não autorizadas e não credenciadas pelo seu fabricante e/ou importador (SEB do Brasil).
2. Se isto vier a ocorrer a garantia cessará, de imediato.
3. **O produto abaixo identificado foi projetado para funcionamento em uso doméstico, única e exclusivamente. A sua utilização, para o uso não doméstico, industrial ou comercial, acarretará a cessação imediata da garantia.**

VI - RECOMENDAÇÕES ESPECIAIS

1. Antes de colocar o produto em funcionamento, **leia atentamente as instruções de uso e/ou instalação contidas no próprio aparelho, na embalagem, ou no manual respectivo. Siga-as rigorosamente. Elas são a sua segurança.**

2. Certifique-se de que a tensão elétrica (voltagem) a ser utilizada é a mesma indicada no aparelho (127V ou 220V). Verifique se a instalação elétrica do local está correta e perfeita como também se a frequência Hz é correspondente a do país em que o produto está sendo utilizado.
3. Para evitar danos, mantenha o produto bem armazenado e limpo, em ambiente protegido das intempéries (chuva, vento, umidade, raios solares, etc.).
4. Não introduza quaisquer objetos estranhos à função próprio do produto, principalmente quando este estiver em funcionamento, evitando acidentes.

VII - SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA.

Av. Industrial Alda Bernardes de Faria e Silva, 1881

Galpão - 1BL, 2BL, 3BL, 4BL, 5BL, 6BL, 9BL, 10B, 11B - 27580-000

Itatiaia - RJ - CNPJ: 61.077.830/0023-17 - Indústria Brasileira

Nossa rede de assistência técnica autorizada pode ser consultada através do SITE ARNO (www.arno.com.br) ou do SAC no (0XX11) 2060-9777, que também está disponível para esclarecimentos de quaisquer dúvidas e sugestões com relação aos nossos produtos e serviços.

IDENTIFICAÇÃO DO CONSUMIDOR E DO PRODUTO

Nome do consumidor ou presenteado: _____

Endereço: _____

Produto adquirido: _____

Nº de série do produto: _____

Nota Fiscal Nº: _____ Data: ____ / ____ / ____

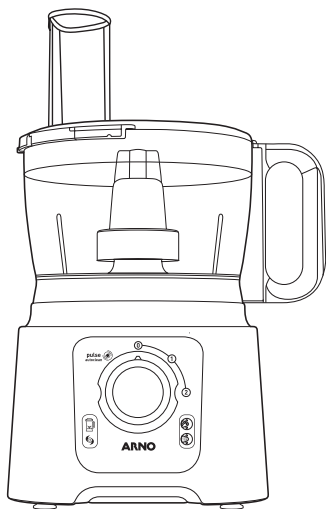
Nome do revendedor: _____

CARIMBO DO REVENDEDOR

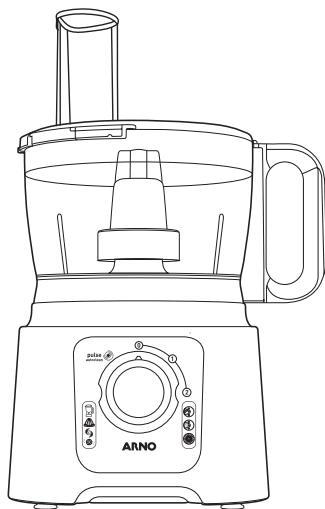
ARNO

Multichef

ES



Multichef 600 W
4en1



Multichef 700 W
7en1

MANUAL DE INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE USO

Usted acaba de adquirir un producto Arno de la más alta tecnología y calidad. Para entender mejor y aprovechar todas las funciones del producto y usarlo con toda seguridad, **lea atentamente las recomendaciones a seguir y sus instrucciones de uso. No deseche este Manual de instrucciones. Guárdelo para eventuales consultas.**

RECOMENDACIONES IMPORTANTES PARA EL MANEJO DE ESTE PRODUCTO:

ARNO, atenta a la calidad de sus productos, se preocupa también con la seguridad personal de sus consumidores. Por esta razón, antes de utilizar por primera vez el producto, **lea atentamente las recomendaciones e instrucciones de uso.** De ellas dependen un perfecto funcionamiento del producto y su seguridad, así como la de terceros. **Este dispositivo no está diseñado y no debe ser utilizado en las siguientes aplicaciones en las que no hay cobertura de la garantía: cocinas colectivas en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas rurales; por los clientes en hoteles, moteles y otros establecimientos de tipo residencial; en entornos de tipo B.**

- a. **Antes de enchufar a la tomada asegúrese que la tensión eléctrica es compatible con la indicado en el producto (127V o 220V).** Si la tensión eléctrica no es compatible puede provocar daños al producto y a su seguridad.
- b. **Este producto fue proyectado, fabricado y es recomendado solo para uso doméstico.** Por lo tanto, si sometido al uso comercial y/o profesional puede provocar danos y accidentes personales. Su uso en estas condiciones tendrá como consecuencia la pérdida de la garantía contractual.
- c. **Para evitar descargas eléctricas, nunca use el producto con las manos mojadas,** o sobre superficies húmedas, no moje las partes eléctricas del producto ni lo sumerja en agua.
- d. **Este producto no se destina para la utilización por personas (incluidos niños) con capacidad físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y nocimiento, a menos que haya recibido instrucciones referentes a la utilización del producto o estejan sob la supervisión de una persona responsable por su seguridad. És recomendado que los niños sean supervisionados para asegurarse que no juegan con el aparato.**
- e. **Desenchufe cuando esté usando el producto o cuando vaya a limpiarlo,** un pequeño descuido podrá conectar el producto involuntariamente provocando accidentes.
- f. **Nunca utilice el producto con el cordón eléctrico o el enchufe dañados,** a los efectos de evitar accidentes, como descargas eléctricas, cortocircuitos y quemaduras o incendio. La adquisición y sustitución del cordón eléctrico deben ser hechas en el Servicio Autorizado Arno.
- g. **Nunca intente desmontar o reparar el producto,** para evitar accidentes y para no perder la garantía contractual. Llévelo a una Asistencia Autorizada Arno.

- h. Nunca transporte el producto por el cordón eléctrico ni lo desenchufe trando del cordón,** para no afectar el buen funcionamiento del producto y evitar posibles accidentes.
- i. El uso de piezas o accesorios, principalmente cordón eléctrico, que no sean de fábrica, puede provocar accidentes personales,** causar daños a el pr ducto y perjudicar su funcionamiento, además de implicar la pérdida de la garantía, de acuerdo con la ley.
- j. No deje el producto funcionando o conectado en su ausencia,** aunque sea por instantes, principalmente donde haya niños para que los accidentes sean evitados.
- k. Al conectar o desconectar el enchufe, asegúrese de que sus dedos no están en contacto con las clavijas del enchufe,** para evitar choque eléctrico.
- l. No conecte otros aparatos en la misma toma, utilizando benjaminas o extensiones,** evitando sobrecargas eléctricas que causaríamos daños a los componentes del producto y provocaríamos serios accidentes.

ATENCIÓN (para su propia seguridad y la de terceros)

- **No llene el vaso de la licuadora y no procese líquidos calientes o alimentos con temperatura superior a 80° C.** Esta es la temperatura en que el líquido no está hirviendo, pero produce una notable cantidad de vapor. Cuando licúe ingredientes calientes, no supere la marca de 1.250 ml del vaso o 1.000 ml del recipiente. Siempre empiece girando el botón de velocidades hacia Pulse, por lo menos dos veces. Luego, seleccione la velocidad deseada. Este procedimiento es el más seguro en el momento en que el vapor sale del vaso/recipiente. Mantenga las manos y otras partes expuestas del cuerpo, lejos de la tapa y del orificio de la tapa dosificadora para prevenir posibles accidentes, como quemaduras.
- **Durante la elaboración de alimento caliente, asegúrese que la tapa esté completamente cerrada.** La tapa del producto debe permanecer cerrada y trabada durante el funcionamiento del aparato.
- **Las cuchillas son afiladas y deben ser manipuladas con cuidado, evitándose accidentes.**
- **No encienda nunca el producto con el vaso vacío y no retire la tapa de lo vaso antes de la parada completa de las cuchillas.**
- **No mantenga ningún contacto con las cuhillas ni introduzca utensilios (cuchillos, cucharas, tenedores, etc.) en el vaso, mientras el producto esté en funcionamiento, para evitar accidentes personales, con terceros, o causar daños al producto. Una espátula podrá utilizarse sólo cuando el producto esté desenchufado.**
- **No supere la marca límite del recipiente o del vaso cuando coloque los ingredientes en el producto.**
- **Verifique si el selector de velocidades está en la posición "0" (desactivado) antes de enchufar el aparato.**
- **La licuadora se destina solamente a la preparación de bebidas alimenticias, es decir, no se puede utilizar para preparar ningún tipo de sustancia química perjudicial cuando se ingiere.**
- **Retirar de los alimentos huesos y cáscaras duras que puedan dañar el aparato y poner su seguridad en riesgo.**
- **La garantía no cubre la reparación o cambio del vaso de la licuadora si ha sido dañado por mal uso.**

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

- a. Cuerpo del motor
 - a1. Botón de velocidad
- b. Conjunto del recipiente del procesador
 - b1. Empuje de alimentos
 - b2. Tapa
 - b3. Recipiente
- c. Adaptador de accesorios
- d. Cuchillo cimitarra (Función picar) (Sólo en el modelo 7 en 1)
- e. Batidor de masas
- f. Disco emulsionante
- g. Accesorios de rallar y rebanar
 - g1. Cuchillo rallador fino
 - g2. Cuchillo de corte
 - g3. Disco de plástico
- h. Exprimidor (Sólo en el modelo 7 en 1)
 - h1. Cone
 - h2. Cribado
 - h3. Adaptador del exprimidor
- i. Vaso de la licuadora
 - i1. Tapa de la licuadora
 - i2. Jarra de la licuadora

PRIMERO USO

Los párrafos están numerados para que coincida con los números de las ilustraciones.

- Antes del primer uso, lave todas las partes de los accesorios con agua caliente y jabon (consulte el parrafo sobre limpieza). Enjuague y seque. Asegúrese de que el interruptor esté en la posición desconectada y el enchufe desconectado.
- Ponga cuerpo del motor (a) sobre una superficie plana, limpia y seca.
- Después de colocar los ingredientes, enchufe el aparato.
- Pulsar (funcionamiento intermitente): coloque el botón de velocidad (a1) en posición de pulso, presionándolo sucesivamente para controlar mejor el procesamiento de ciertas mezclas.
- Funcionamiento continuado: coloque el botón de velocidad (a1) en la posición 1 o 2.
- Detener: coloque el botón de velocidad (a1) en la posición 0.

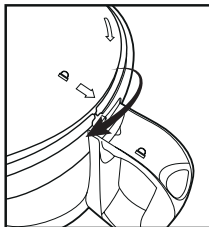
CÓMO INSTALAR EL RECIPIENTE DEL PROCESADOR Y LA TAPA (FIG. 1)

ACCESORIOS USADOS:

- Conjunto del contenedor del procesador (b).

AJUSTE DE LOS ACCESORIOS:

- Antes de instalar el recipiente (b3), debe colocarse el adaptador de accesorios (c).
- Traba el recipiente (b3), girándola en sentido horario.
- Instale la tapa (b2) en el recipiente (b3), según figura 1b. Gire en sentido horario hasta el cierre correcto, alineando las flechas indicadoras de la tapa con la asa. El recipiente debe ser bloqueado en la unidad motora (a) antes de bloquear la tapa (b2) en el recipiente (b3).



CÓMO REMOVER EL RECIPIENTE DEL PROCESADOR Y LA TAPA (FIG. 2)

- Afloje la tapa (b2) girándola en sentido antihorario para sacarla del mango del recipiente. A continuación, puede levantarla y retirarla.
- Afloje el recipiente (b3) girándolo en sentido antihorario.
- Solo ahora puede levantar y retirar el recipiente (b3) del cuerpo del motor (a).
- Nunca retire el recipiente (b3) con los accesorios montados (fig 2c).

ATENCIÓN

El cierre incorrecto del recipiente no accionará el funcionamiento del motor.

CÓMO BATER / PICAR (FIG. 3)

ACCESORIOS USADOS:

- Conjunto del contenedor del procesador (b).
- Adaptador de accesorios (c).
- Cuchillo cimitarra (d) o batidor de masa (e) (solamente en el modelo 7 en 1).

INSTALACIÓN DE ACCESORIOS:

- Instale el adaptador de accesorios primero (c), luego coloque el recipiente (b3) en el cuerpo del motor (a) y fíjelo en su posición correcta.
- Coloque el cuchillo cimitarra (d) o batidor de masas en el adaptador de accesorios (c).
- Coloque los ingredientes en el recipiente.
- Instale la tapa (b2) y colóquela en el recipiente (b3). **SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES DE “CÓMO INSTALAR EL RECIPIENTE DEL PROCESADOR Y LA TAPA”, PÁGINA 18.**
- Ajuste la tapa (b2) y asegúrela en el recipiente (b3).
- Para retirar el conjunto recipiente-tapa: libere la tapa y libere luego el recipiente.

BATER (CON EL BATIDOR DE MASSA - SOLAMENTE EN EL MODELO 7 EN 1)

- Gire el botón de velocidad (a1) a la posición 2 para empezar. O para un mejor control del procesador, seleccione el pulsar.

Puede preparar:

- 600 g de masa gruesa: masa blanca para pan, masa para torta, etc, en 1 minuto/1 minuto y 30 segundos.
- 500 g de pan especial: pan de centeno, pan de grano entero, pan multigrano, etc, en 1 minuto/1 minuto y 30 segundos.

Puede bater:

- 600 g de mezclas ligeras: galletas, bizcochos, etc, en 1 minuto/1 minuto y 30 segundos.
- Puede bater hasta 0.5 litro de masa para hotcakes o waffles, etc, en 1 minuto/1 minuto y 30 segundos.

PICAR (CON FACA CIMITARRA)

- Gire el botón de velocidad (a1) a la posición 2 para empezar o, para un mejor control del procesador, seleccione el pulsar.

Puede picar hasta 300 g de alimentos en 90 segundos, como por ejemplo:

- Carne cruda o cocida (sin huesos, sin cartilago y cortada en cubos).
- Pescado crudo y cocido (sin piel ni espinas).
- Alimentos duros: queso, frutos secos, algunas verduras (zanahorias, apio, etc).
- Alimentos blandos: algunas verduras (cebollas, espinaca, etc).

CONSEJOS:

- Inserte los alimentos en el embudo de la tapa y empuje con el empujador de alimentos (b1).

CÓMO RALLAR / REBANAR / CORTAR (FIG. 4)

ACCESORIOS USADOS:

- Conjunto del contenedor del procesador (b).
- Eje de accionamiento (c).
- Láminas para rallar y rebanar (g1) o (g2).

- Porta-láminas (h).

INSTALACIÓN DE LOS ACCESORIOS:

- Instale el adaptador de accesorios primero (c), luego coloque el recipiente (b3) en el cuerpo del motor (a) y fíjelo en su posición correcta.
- Coloque la lámina elegida (g1) o (g2) en el porta láminas (g3) (fig 4a), empuje el adaptador de accesorios (c) todo lo que sea posible a través de la lámina (g) y bloquee el conjunto, a continuación, accione la velocidad sólo después de bloquear y tapar el recipiente (fig 4a).
- Ajuste la tapa (b2) y asegúrela en el recipiente (b3). **SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES DE “CÓMO INSTALAR EL RECIPIENTE DEL PROCESADOR Y LA TAPA”, PÁGINA 18.**
- Para retirar el conjunto recipiente-tapa: libere la tapa y libere luego el recipiente.
- Para retirar la cuchilla, gire el disco de plástico (g3) para presionar hacia abajo y soltar la cuchilla (figura 4c).

CONSEJOS:

- Inserte el alimento en el túnel de la tapa y guíelo con el empujador de alimentos (b1).
- Gire el botón de velocidad (a1) a la posición 1 para cortar o la posición 2 para rallar.

EMULSIONAR (FIG. 5) (SOLAMENTE EN EL MODELO 7 EN 1)

ACCESORIOS USADOS:

- Conjunto del contenedor del procesador (b).
- Eje de accionamiento (c).
- Disco de emulsión (f).

INSTALACIÓN DE LOS ACCESORIOS:

- Instale el eje de accionamiento primero (c), luego coloque el recipiente (b3) en la base del motor (a) y fíjelo en su posición correcta.
- Inserte el disco emulsificador (f) en la posición correcta en el eje de accionamiento (c)
- Coloque los ingredientes en el recipiente (b3).
- Instale la tapa (b2) y la bloquea en el recipiente (b3). **SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES DE “CÓMO INSTALAR EL RECIPIENTE DEL PROCESADOR Y LA TAPA”, PÁGINA 18.**
- Para quitar el conjunto copa-tapa, libere la tapa y, a continuación, libere la taza.

DICAS:

- No utilice este accesorio para amasar masas densas o para mezclar la masa de luz. Usted puede preparar la mayonesa, salsas, claras de huevo, natas batidas, chantilly.

LIQUIDIFICAR (FIG. 6)

ACCESORIOS USADOS:

- Vaso completo de la licuadora (i).

AJUSTE DE LOS ACCESORIOS:

- Coloque los ingredientes dentro de la jarra de la licuadora (i3) por debajo de la línea de nivel máximo en la jarra.
- Coloque la jarra de la licuadora (i1), y colóquela en la posición correcta en el vaso.
- Espere a que la procesadora de alimentos se haya detenido por completo antes de retirar la jarra de la unidad del motor.

CONSEJOS:

- Gire el botón de velocidad (a1) a la posición 1 o 2 para empezar. Puede usar la posición de pulso para controlar mejor la mezcla.
- Nunca llene el vaso de la licuadora con líquido a más de 80° C (176° F).
- No utilice el vaso de la licuadora para triturar alimentos secos (nueces, almendras, cacahuetes, etc.).

- Siempre use el recipiente de la batidora con su tapa.
- No use la jarra de la licuadora para moler cubos de hielo.
- Siempre vuelque los ingredientes líquidos primero en la jarra antes de agregar los ingredientes sólidos y siempre por debajo de la capacidad máxima:
 - 1.25 litros para líquidos calientes
 - 1.50 litros para líquidos helados
- Para agregar ingredientes a la batidora, retire el tazón pequeño (i1) de la tapa y eche los ingredientes a través de la abertura, sin llenar la jarra más allá de su nivel máximo.

Puede:

- Prepare caldos, cremas, frutas cocidas, milk-shakes, batidos de frutas, cocktails finalmente licuados.

ESPRIMIDOR (FIG.7) (SOLAMENTE EN EL MODELO 7 EN 1)

ACCESORIOS NECESARIOS:

- Cone exprimidor (h1).
- Cribado (h2).
- Adaptador de accesorios (c).
- Recipiente (b3).
- Adaptador del exprimidor.

INSTALACIÓN DE ACCESORIOS:

Instale el adaptador de accesorios (c) sobre el cuerpo del motor (a) y coloque el recipiente (b3). Instale el adaptador del exprimidor (h3) sobre el adaptador de accesorios (c) y trabaje el filtro del exprimidor (h2) en ellos, girando en el sentido horario en el recipiente (b3), coloque el cono exprimidor (h1).

USO Y CONSEJOS:

- Corte las naranjas o limones por la mitad antes de sacarles el jugo.
- **Use la velocidad 1 para hacer jugos cítricos.**

LIMPIEZA

- Desenchufe el aparato.
- Para realizar la limpieza más fácilmente, limpie los accesorios cada vez después de usarla.
- Lavar y secar los accesorios: se los puede lavar en lavavajillas.
- Llene el vaso de la licuadora (j) con agua tibia y algunas gotas de detergente de vajilla, cierre la jarra de la licuadora (i2), con la tapa de la licuadora (i1) en su lugar y pulse algunas veces, después de eso, apague el aparato de la toma y lave el vaso.
- No sumerja la unidad del motor (a) en agua ni colóquela bajo el grifo abierto. Únicamente pase una esponja húmeda.
- **Las hojas de los accesorios son muy afiladas. ¡Manipúlelas con cuidado!**
- Todos los accesorios son aptos para lavar en lavavajillas (excepto la caja de engranajes del exprimidor de cítricos).

ALMACENAJE:

- No almacene su procesadora de alimentos en un lugar húmedo.

SI SU APARATO NO FUNCIONA, ¿QUÉ DEBE HACER?:

- Si el aparato no funciona, verifique:
 - Que el aparato esté correctamente enchufado.
 - Que cada accesorio esté ajustado correctamente en su lugar.
- Si aun así el aparato no funciona, póngase en contacto con un centro de servicio aprobado (consulte la lista en el manual de servicio).

ELIMINACIÓN DE LOS MATERIALES DE EMPAQUE Y EL APARATO:



- El empaque contiene solamente materiales que no son nocivos para el ambiente y que se pueden eliminar de acuerdo con los estándares de reciclado. Para eliminar su aparato, contacte al departamento correspondiente de su municipio local.

ELIMINACIÓN DE PRODUCTOS ELECTRÓNICOS O ELÉCTRICOS:



¡Ayude a proteger el medio ambiente!



Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.



Llévelos a un centro de recolección de basura para su procesamiento.

ALGUNAS RECETAS BÁSICAS

MASA PARA PAN BLANCO

Ingredientes:

- 375 g de harina para preparar pan blanco
- 225 ml de agua caliente
- 1 sobre de levadura de cerveza
- 5 g de sal

Modo de hacer:

En el recipiente de la procesadora de alimentos equipada con la hoja multipropósito, agregue la harina, la sal y la levadura. Opere a velocidad 2 y los primeros segundos agregue el agua caliente a través del túnel de la tapa. En cuanto la masa forme un bollo (después de unos 1 minutos) detenga la procesadora de los alimentos. Deje que la masa leve en un lugar tibio hasta que duplique su volumen. Luego trabájela para darle forma y colóquela sobre una placa para horno enmantecada y enharinada. Vuelva a dejar que se leve. Precaliente el horno a 240° C. En cuanto el pan haya duplicado su volumen colóquelo en el horno y reduzca la temperatura a 180° C. Deje cocinar por 30 minutos. Al mismo tiempo, en el horno, agregue un vaso de agua para ayudar a formar la corteza en el pan.

TORTA RÁPIDA DE ZANAHORIAS

Ingredientes:

- 350 g de zanahorias medias
- 4 huevos
- 1 vaso de aceite
- 300 g de azúcar
- 300 g de harina de trigo
- 20 g de levadura en polvo

Modo de hacer:

Coloque la zanahoria cortada en rodajas finas con los huevos y el aceite en el vaso de la licuadora y bata por 30 segundos. Añada y mezcle en un tazón la harina de trigo, el azúcar y la levadura. Despeje el contenido del vaso de la licuadora en el tazón y mezcle todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Coloque la preparación en un refractario o asadera de aluminio untado y enharinado. Cocer durante 40 minutos a temperatura media (180° C). Si lo desea, prepare una cubierta con 4 cucharadas de chocolate en polvo, 1 cucharada de margarina, 2 cucharadas de azúcar y medio vaso de leche a fuego lento y esparce la mezcla sobre el pastel que se pega con un tenedor.

CONDICIÓN DE GARANTÍA CONTRACTUAL

I - PLAZO Y COMPROBACION DE LA GARANTIA

1. El producto abajo identificado es garantizado por el importador, por el término de un año a partir de la fecha de su compra por el primer consumidor y obedecidas las condiciones y recomendaciones especiales aquí discriminadas.
2. Esta garantía contractual es data al producto abajo identificado, exclusivamente contra eventuales defectos originados de proyecto, fabricación, montaje, o cualesquier otros vicios de calidad que lo tornen impropio o inadecuado al uso regular.
3. Para la comprobación de este plazo, el consumidor deberá presentar este Término de Garantía, debidamente llenado, y/o la primera vía de la factura que ampara la compra o otro documento equivalente, desde que identifique el producto.

Exija, pues, del comercio, que llene correctamente este Término de Garantía.

II - EXCLUSIÓN DE GARANTIA

La garantía **no cubrirá**, siendo pues, onus del consumidor:

- a) los daños sufridos por el producto, o sus accesorios, en consecuencia de accidente, malos tratos, manejo o uso incorrecto e inadecuado;
- b) los daños sufridos por el producto, en consecuencia de su utilización para fines distintos de los especificados por el fabricante.

III - DOMICILIO DE GARANTIA

1. Los reparos en garantía solamente deberán ser efectuados por un servicio técnico autorizado, nombrado por el importador, que para tanto, utilizará de técnicos especializados y repuestos originales, **garantizando el servicio ejecutado.**

IV - CESACION DE LA GARANTIA

1. No confíe el reparo del aparato abajo identificado a personas o técnicos no autorizados por el importador.
2. Si esto ocurrir, con la consecuente violación del lacre del producto, la garantía cesará, de inmediato.
3. El producto abajo identificado fue proyectado para funcionamiento en uso doméstico, única y exclusivamente.
Su utilización, para uso no doméstico, industrial o comercial, provocará la cesación inmediata de la garantía.

V - RECOMENDACIONES ESPECIALES

1. Antes de poner el producto en funcionamiento, lea atentamente el manual de instrucciones de uso y/o instalación contenidas en el propio aparato, en el embalaje, o en el respectivo manual. Sígalas rigurosamente. Ellas son su seguridad.
2. Certifíquese de que el voltaje (tensión eléctrica) a ser utilizado es el mismo indicado en el aparato (127V o 220V). Verifique si la instalación eléctrica del local está correcta y perfecta.
3. Para evitar daños, mantenga el producto bien guardado y limpio, en local protegido de intemperie (lluvia, viento, humedad, rayos de sol, etc.).
4. No introduzca cualesquier objetos extraños a la función propia del producto, principalmente cuando esté en funcionamiento, evitando accidentes.

IDENTIFICACION DEL CONSUMIDOR Y DEL PRODUCTO

Nombre del consumidor o del regalado: _____

Dirección: _____

Producto comprado: _____

Numero de serie: _____

Factura: _____ Fecha de emisión ____ / ____ / ____

Nombre del comercio: _____

SELLO DEL COMERCIO

DIRECCIÓN DE CONTACTO



Paraguay

N.G.O S.A.E.C.A.

Artigas 1502, Asunción, Paraguay

Centro de Apoyo al Consumidor (595) 21

288 00 00; *646# desde Tigo o Personal.

Web: www.ngo.com.py/soporte

Uruguay

Juan Goldfarb S.A

Tel 598-29022606

Rio Negro 1617

service@goldfarb.com.uy

Bolivia

Santa Cruz de la Sierra, Bolivia

Av. Santos Dumont 3er anillo, casillita

de correos 2062

Telefono (591-3) 355 6424

CONSUMIDOR: Si después de leer el manual de instrucciones todavía tiene dudas en relación a la utilización de este o de cualquier otro productos ARNO, o tiene sugerencias, entre en contacto con ARNO a través de nuestro ATENCIÓN AL CLIENTE:

Paraguay: (595) 21 288 00 00 o Bolivia: (591-3) 355 6424.

Las características generales del producto pueden sufrir alteraciones sin previo aviso.

PT p. 1-14

ES p. 15-23

ARNO®

Av. Industrial Alda Bernardes de Faria e Silva, 1881

Galpão - 1BL, 2BL, 3BL, 4BL, 5BL, 6BL, 9BL, 10B, 11B - 27580-000 - Itaiaia - RJ

CNPJ: 61.077.830/0023-17 - Indústria Brasileira

www.arno.com.br