

ESTE DESENHO É PROPRIEDADE EXCLUSIVA
DA BRITÂNIA ELETRDOMÉSTICOS LTDA. E NÃO
PODERÁ SER UTILIZADO POR TERCEIROS

Nº	MODIFICAÇÃO	VISTO	REG.	MDE.	POR	DATA
0	Arquivo Liberado	-	-	094-07	Edson	09-04-2007
1	Revisão Linguística + Funcional + MKT	-	-	220-07	Edson	26-10-2007
2	Reformalada informação do encaixe do filtro (página 5)	-	-	126-08	Edson	26-05-2008
3	No item (Como preparar as frutas e legumes antes de fazer suco - pg6) foi acrescentado a seguinte frase: Para alimentos cítricos (laranja, tangerina, limão...), recomenda-se retirar a casca dos alimentos para evitar que o suco fique amargo e perca seu sabor natural.	-	-	000-00	Edson	11-07-2008

07/08 274-05/00 072439 REV.3

BRITÂNIA



TURBO Juicer
Prime

Manual de Instruções e Livro de Receitas

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

www.britania.com.br
sac@britania.com.br



ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR **0800-417644**

PROJ.		DATA		MATERIAL	QUANTIDADE	
DES.	Edson	DATA	09-04-2007	TRATAMENTO	TOL. Ñ ESPECIF.	ESCALA
VERIF.	Luiz Carlos	DATA	09-04-2007			SEM ESCALA
APROV.	Daniel Kerr	DATA	09-04-2007	PRODUTO	ESTRUTURA	FOLHA
				Centrífuga Turbo Juicer Prime - KP 609	072439	1/1
				TÍTULO	NÚMERO	REV.
				Folheto de Instrução - User Manual	274-05/00	3

BRITÂNIA

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da *Turbo Juicer Prime Britânia*.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções**, guardá-lo para eventuais consultas.

NOTA: É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

½ limão
3 castanhas-do-pará
5 colheres (sopa) de mel
1 copo de água

Dica: Misturar a água e o mel ao suco processado.

Mix de Frutas e Hortaliças

Ingredientes

1 maçã média
1 tomate médio
½ limão
1 folha de repolho roxo
1 ramo de brócolis com o talo

3 folhas de hortelã
Açúcar a gosto
1 copo de água
Cubos de gelo

Dica: Enfeitar com hortelã e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Maçã com Hortelã

Ingredientes

1 maçã média
1 maço de hortelã
½ litro de leite gelado

Dica: Misturar o leite com o suco processado e adoçar a gosto.

Suco de Verão

Ingredientes

2 tomates pequenos
1 maçã pequena
3 folhas de alface
1 talo de salsaão

Vitamina de Pêra e Melão

Ingredientes

1 pêra média
1 fatia de melão
1 copo de leite gelado

Dica: Misturar o leite ao suco processado e adoçar a gosto.

Suco de Maçã, Castanhas e Mel

Ingredientes

2 maçãs pequenas

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Não usar o aparelho se o cordão elétrico, o plugue ou parte do aparelho estiver danificado.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhar o cordão elétrico, o plugue nem o aparelho em água ou em outro líquido.
- Atenção redobrada será necessário se o aparelho for usado por crianças ou perto delas.
- Desconectar o plugue da tomada elétrica quando a *Turbo Juicer Britânia* não estiver em uso, antes de limpá-la ou de instalar seus acessórios.
- Sempre colocar o aparelho sobre uma superfície plana e estável, longe de fontes de calor. Evitar o contato com as partes móveis da *Turbo Juicer Britânia*.
- Antes de fazer funcionar o aparelho, sempre se certificar de fechar a tampa, encaixando até bloqueá-la pelas travas de segurança.
- Nunca usar o aparelho sem a tampa.
- Depois de usar o aparelho, deixar os controles eletrônicos para a posição "0". Certificar-se de que o motor parou completamente antes de retirar a tampa.
- O uso de acessórios não recomendados para este aparelho poderá causar acidentes pessoais.
- Não deixar que o cordão elétrico fique pendente de mesas e balcões.
- Não usar o aparelho ao ar livre.
- Desligar o aparelho antes de mudar seus acessórios ou de se aproximar de suas partes móveis.
- Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou de balcões, ou tocar superfícies aquecidas.
- Muito cuidado deverá ser tomado ao transportar aparelhos que contenham líquidos quentes.
- Se não for usar o aparelho ou se for deixá-lo sem supervisão, sempre desligá-lo e retirar o plugue da tomada elétrica.
- Evitar todo e qualquer contato com os componentes em movimento.
- As lâminas do filtro em aço inoxidável são muito afiadas. Manuseá-las com cuidado.
- Sempre certificar-se de que a *Turbo Juicer Britânia* foi totalmente montada e de que a sua tampa esteja na posição correta e bem travada antes de ligar o motor.

- Não empurrar alimentos para dentro do tubo alimentador com os dedos. Sempre usar o pilão ou um pedaço de fruta ou legume para empurrar o alimento para baixo. Se isto não for possível, desligar o aparelho e desconectar o seu plugue da tomada elétrica. Em seguida, desmontar a *Turbo Juicer Britânia* para retirar o alimento que ficou preso.

- Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tentar consertar o aparelho. Se necessário, levá-lo à *Assistência Técnica Autorizada Britânia*.

- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Ler atentamente todas as instruções e guardar o manual para futuras consultas.

- Retirar toda a embalagem.

- Desmontar a *Turbo Juicer Britânia* (ver a seção *Manutenção e Limpeza*). Lavar todos os componentes removíveis para retirar eventuais resíduos provenientes do processo de fabricação.

Suco de Melancia, Uva e Hortelã

Ingredientes

1 laranja sem casca

1 cacho médio de uvas verdes

2 fatias de melancia sem casca

1 raminho de hortelã

Cubos de gelo

Dica: Enfeitar com hortelã, adoçar a gosto e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Coquetel de Abacaxi

Ingredientes

½ limão

2 fatias de abacaxi

2 colheres (sopa) de leite condensado

½ de xícara (chá) de *vodka*

Cubos de gelo

Dica: Misturar a *vodka* e o leite condensado ao suco processado. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Refresco de Cenoura e Laranjada

Ingredientes

4 cenouras

1 xícara (chá) de suco de limão

1 laranja

Cubos de gelo

Dica: Adoçar a gosto e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Limonada com Hortelã

Ingredientes

1 limão Taiti

2 talos de aipo
1 punhado de salsa

Dica: Acrescentar a salsa picada por último.

Suco de Cenoura, Salsão e Erva-Doce

Ingredientes

4 cenouras
1 ramo de salsão
2 ramos de erva-doce

Dica: Enfeitar com um ramo de erva-doce.

Suco de Kiwi, Maçã e Uva

Ingredientes

1 kiwi firme
1 maçã verde pequena
1 cacho pequeno de uvas
1 rodela de kiwi

Cubos de gelo

Dica: Adoçar a gosto e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Suco Boa Noite

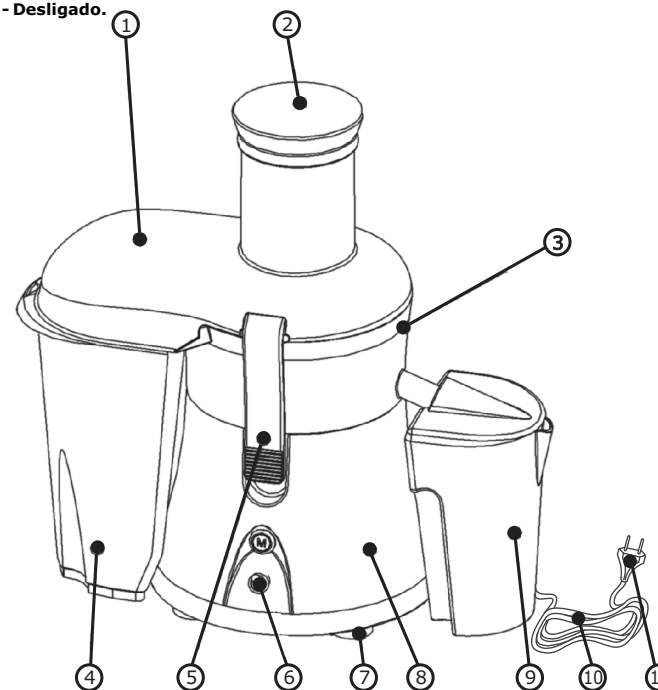
Ingredientes

3 folhas de couve
4 cenouras
4 folhas de alface
½ maçã
1 punhado de salsa

Dica: Acrescentar a salsa picada por último.

COMPONENTES

1. Tampa.
 2. Bocal extra-grande com pilão.
 3. Conjunto coletor de suco.
 4. Jarra para bagaço (1,5ℓ).
 5. Trava de segurança.
 6. Botão.
 7. Base antiderrapante.
 8. Corpo do motor.
 9. Jarra para o suco com separador de espuma.
 10. Cordão elétrico
 11. Plugue.
- I - Baixa velocidade.
 - II - Alta velocidade.
 - 0 - Desligado.



COMO MONTAR A TURBO JUICER BRITÂNIA

1-Colocar o conjunto coletor de suco sobre o corpo do motor com o seu bico alinhado na direção do cabo com a trava de segurança. Girá-lo até que se encaixe na posição correta (figura 1).



Figura 1

2-Colocar o filtro de aço inoxidável dentro do coletor de suco. Assegurar-se de que os pontos brancos do eixo das lâminas coincidam com os orifícios da parte inferior do filtro de aço inoxidável. Uma vez posicionado o filtro, pressioná-lo para baixo para que um encaixe completo seja efetuado (figura 2).

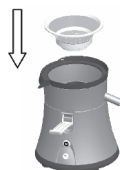


Figura 2

3-Colocar a tampa de modo que sua abertura fique no lado oposto ao do bico (figura 3).



Figura 3

4-Travar a tampa na posição correta e levantar a trava de segurança.

Nota: Empurrar o cabo até que este fique na posição vertical. Caso contrário, a *Turbo Juicer Britânia* não irá funcionar.

5-Alinhar o sulco do pilão com a pequena saliência situada dentro do bocal extra-grande.



Figura 4

6-Deslizar a jarra para bagaço na posição correta, debaixo do dispositivo de queda de bagaço (figura 04).

7-Se o separador de espuma não tiver sido instalado na jarra, inseri-lo entre as guias da jarra. Se o usuário preferir sucos com espuma, não será necessário instalar o separador.

8-Colocar a jarra para o suco debaixo do bico (figura 5).



Figura 5

Suco de Couve e Hortelã

Ingredientes

- 1 folha de couve
- 3 cenouras pequenas
- 1 punhado de folhas de salsa
- 1 punhado de hortelã
- 1 talho de aipo sem folha
- 2 maçãs

Suco Especial

Ingredientes

- ½ pepino
- 1 beterraba pequena
- ½ maçã pequena
- 4 cenouras

Dica: Enfeitar com um palitinho de cenoura.

Suco Bem-Estar

Ingredientes

- 3 beterrabas pequenas
- 1 punhado de espinafre
- 4 cenouras
- ½ maçã
- 1 ramo de salsa

Dica: Enfeitar com um ramo de salsa.

Suco de Aipo e Salsa

Ingredientes

- 4 cenouras
- 1 dente de alho

Suco Exótico

Ingredientes

- ½ repolho verde de tamanho pequeno
- 1 limão
- 1 talo de aipo com as folhas
- 1 colher (sopa) de folhas frescas de coentro
- ½ colher (chá) de cúrcuma
- 1 copo de água gelada

Dica: Misturar a água gelada ao suco processado.

Suco de Uva e Maçã

Ingredientes

- ½ limão
- 1 xícara (chá) de uva rosada com casca
- 2 maçãs verdes
- 1 xícara (chá) de água gelada

Dica: Misturar a água gelada ao suco processado e adoçar a gosto.

Suco Misto

Ingredientes

- 2 cenouras cruas
- 1 maçã
- 1 xícara (chá) de melão
- 1 fatia pequena de gengibre sem casca
- 1 maço pequeno de salsa
- 1 colher (sobremesa) de linhaça (deixar na água de um dia para o outro)

Cubos de gelo

Dica: Adoçar a gosto e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

COMO PREPARAR AS FRUTAS E LEGUMES ANTES DE FAZER SUCO

- Lavar as frutas e legumes.
- Retirar os caroços e as sementes de frutas, tais como: pêssegos, cerejas, nectarinas, etc.
- A maioria das frutas e dos legumes, como, por exemplo, maçãs, cenouras e pepinos, não precisarão ser cortados. Se os pedaços forem muito grandes para entrar no tubo alimentador, fatiá-los antes de preparar o suco.
- Para alimentos cítricos (laranja, tangerina, limão, ...), recomenda-se retirar a casca dos alimentos para evitar que o suco fique amargo e perca seu sabor natural.

COMO PREPARAR SUCOS

- Montar a *Turbo Juicer Britânia*. Deverão ser postos ou uma jarra para o suco com separador de espuma ou um copo debaixo do bico para coletar o suco.
 - Ligar o plugue do aparelho a uma tomada elétrica.
 - Escolher a velocidade BAIXA (I) ou ALTA (II) no botão dependendo do tipo de fruta ou de legume a ser utilizado. Nunca colocar frutas nem legumes no aparelho antes de ligá-lo. O suco de frutas e os legumes moles, tais como: tomates, morangos, melões e pepinos, deverão ser preparados na velocidade BAIXA (I). As frutas e os legumes mais duros, como, por exemplo, maçãs, cenouras e salsa, exigirão a velocidade ALTA (II). Escolher a velocidade que lhe convier.
 - Com o motor funcionando, colocar a fruta ou o legume no bocal extra-grande. Usando o pilão, empurrá-los para baixo do bocal extra-grande. Para extrair o máximo de suco, sempre empurrar o pilão lentamente.
 - Nota:** Nunca usar os dedos ou objetos estranhos para empurrar os alimentos no bocal extra-grande. Sempre usar o pilão.
 - Se a jarra para bagaço ficar cheia durante o preparo de um suco, ela poderá ser esvaziada.
 - Desligar a *Turbo Juicer Britânia* e retirar a jarra para bagaço segurando pelo bocal extra-grande.
- O separador de espuma instalado na jarra impedirá que a espuma passe para o copo ao servir o suco. Se o usuário preferir suco com espuma, ele deverá retirar o separador da jarra antes de começar a preparar o suco.
- IMPORTANTE:** Se o usuário utilizar a velocidade ALTA (II), ele não deverá deixar o aparelho funcionar por mais de 3 minutos. Ele deverá prever uma pausa de 2 minutos antes de ligá-lo novamente.

DICAS IMPORTANTES

- Uma pequena quantidade de suco de limão poderá ser adicionada ao suco de maçã para evitar que este escureça.
 - Não usar bananas nem abacates. Estas frutas quase não contêm suco e bloqueiam o aparelho.
 - Deixar a *Turbo Juicer Britânia* funcionar por um minuto antes de desligá-la para que todo o excesso de suco seja extraído da polpa (bagaço).
 - Para facilitar a limpeza poderá ser colocado um saco plástico na jarra para bagaço.
 - Depois de preparar o suco, desmontar a *Turbo Juicer Britânia* e enxaguar para remover inteiramente o bagaço.
 - Lavar os componentes da *Turbo Juicer Britânia* imediatamente depois de usá-la para evitar a descoloração do plástico que pode ocorrer com algumas frutas e legumes.
 - Se preparar suco de ervas e hortaliças, combiná-las com outras frutas para produzir um volume maior de suco.
- NOTA:** Diferentes frutas apresentam quantidades diferentes de suco entre si. Assim sendo, algumas frutas necessitam de uma maior ou menor quantidade que outras para extrair um mesmo volume de suco.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Como desmontar a *Turbo Juicer Britânia*.

IMPORTANTE: Antes de desmontar a *Turbo Juicer Britânia*, certificar-se de que o botão esteja na posição "Desl.". Certificar-se também de que o plugue tenha sido retirado da tomada elétrica e de que o motor esteja completamente parado.

- 1-Retirar o pilão do bocal extra-grande.
- 2-Remover a jarra para bagaço segurando pelo bocal extra-grande e fazendo a *Turbo Juicer Britânia* inclinar levemente para liberá-la.
- 3-Retirar a jarra.
- 4-Segurar a tampa da *Turbo Juicer Britânia* e liberar as travas de segurança situados nas partes laterais da tampa.
- 5-Levantar e retirar a tampa da *Turbo Juicer Britânia*.



- 3 talos de aipo
- 3 ramos de espinafre

Suco de Beterraba e Laranja

Ingredientes

- 3 beterrabas pequenas
- 2 laranjas cortadas ao meio

Suco de Cenoura, Maçã e Beterraba

Ingredientes

- 2 cenouras médias
- 2 maçãs pequenas
- 1 beterraba pequena
- 1 copo de água

Cubos de gelo

Dica: Misturar a água ao suco processado, adoçar a gosto. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Suco de Abacaxi, Laranja e Limão

Ingredientes

- 1/3 do abacaxi
- 1 laranja média descascada
- 1/2 limão com casca

Cubos de gelo

Dica: Adoçar a gosto e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Suco de Pêra, Gengibre e Salsa

Ingredientes

- 4 pêras pequenas
- 1 pedaço de raiz de gengibre descascada (aproximadamente 1 cm)
- 1/4 de xícara de salsa

1 litro de água

Cubos de gelo

Dica: Misturar o leite condensado e a água ao suco processado. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Refresco de Kiwi com Laranja

Ingredientes

3 kiwis

3 laranjas

2 copos de água

Cubos de gelo

Dica: Misturar a água ao suco processado e adoçar a gosto. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Suco de Beterraba, Cenoura e Laranja

Ingredientes

3 beterrabas pequenas

2 cenouras médias

2 laranjas cortadas ao meio

Refresco de Abacaxi com Hortelã

Ingredientes

½ abacaxi em pedaços

1 colher (sopa) de folhas de hortelã

1 copo de água

Cubos de gelo

Dica: Misturar a água e adoçar a gosto. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Suco de Pepino, Aipo e Espinafre

Ingredientes

2 pepinos

6-Retirar o coletor de suco e a peneira (cesta) colocando uma mão sob o bico e a outra sob a borda de plástico preta no lado oposto ao bico e levar para cima. A peneira de aço inoxidável poderá ser retirada do coletor de suco quando empurrada para cima através do orifício situado no fundo do coletor.

Nota: Tomar muito cuidado ao manusear o filtro pois as lâminas são muito afiadas.

COMO LIMPAR A TURBO JUICER BRITÂNIA

1-Colocar a chave do botão na posição "Desl." e esperar que o motor pare totalmente.

2-Retirar o plugue da tomada elétrica.

3-Desmontar a *Turbo Juicer Britânia* (ver instruções na página 7).

4-Lavar a jarra para bagaço, a tampa da *Turbo Juicer Britânia*, o pilão, a jarra para o suco com separador de espuma e o separador de espuma com água e sabão. Recomenda-se um detergente suave. Enxaguar bem e secar bem.

5-Segurar o filtro de aço inoxidável sob água corrente limpa. Usar uma escova para remover o bagaço. Enxaguar em água corrente. Verificar se os orifícios não estão obstruídos. Se eles estiverem, será necessário deixar de molho em água quente para soltar o bagaço. Limpar novamente com uma escova. Deixá-la secar sobre um tecido ou papel absorvente antes de montar a *Turbo Juicer Britânia*.

CUIDADO: OS ORIFÍCIOS DO FILTRO DE AÇO INOXIDÁVEL SÃO MUITO AFIADOS!

6-Limpar o corpo do motor com um tecido macio umedecido com água de sabão.

NUNCA MERGULHAR O CORPO DO MOTOR EM ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS.

RECEITAS

A **Turbo Juicer Britânia** processa os alimentos inteiros, não há necessidade de descascar e retirar as sementes. Os ingredientes maiores que o bocal podem ser cortados em pedaços para facilitar o processamento. Recomenda-se lavar bem os ingredientes antes de utilizá-los. Para receitas que incluem leite ou água, misturar os líquidos sempre por último.

Suco Verde

Ingredientes

- 10 folhas de alface
- 1 xícara (chá) de rúcula
- 1 maçã

Suco de Manga

Ingredientes

- 1 manga cortada em pedaços
- 2 laranjas lima cortadas ao meio
- 1 copo de água
- Açúcar a gosto

Refresco Cremoso de Morango

Ingredientes

- 1 xícara de morango
- 2 colheres (sopa) de leite condensado
- ½ copo de água

Cubos de gelo

Dica: Misturar a água e o leite condensado ao suco processado. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Coquetel de Tomate

Ingredientes

- 6 tomates maduros

- 1 colher (chá) de molho inglês

- 1 pitada de sal

Cubos de gelo

Dica: Temperar com o molho inglês e sal. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Batida de Carambola

Ingredientes

- 4 carambolas maduras
- 1 copo de vodka
- Açúcar a gosto

Cubos de gelo

Dica: Misturar a vodka ao suco de carambola processado. Adoçar a gosto e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Ponche de Frutas

Ingredientes

- 1 abacaxi em pedaços
- 6 laranjas-pêra cortadas ao meio
- 2 maçãs cortadas em cubos
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 garrafa de vinho branco seco
- 1 garrafa de vinho tinto demi sec

Modo de Preparo

Corte as maçãs em pedaços pequenos, passe-as no açúcar e coloque para gelar. Processe o abacaxi e as laranjas na **Turbo Juicer Britânia**. Em uma poncheira, coloque o suco das frutas processadas, misturar os vinhos e acrescentar as maçãs reservadas.

Limonada Suíça

Ingredientes

- 2 limões Taiti
- ½ lata de leite condensado