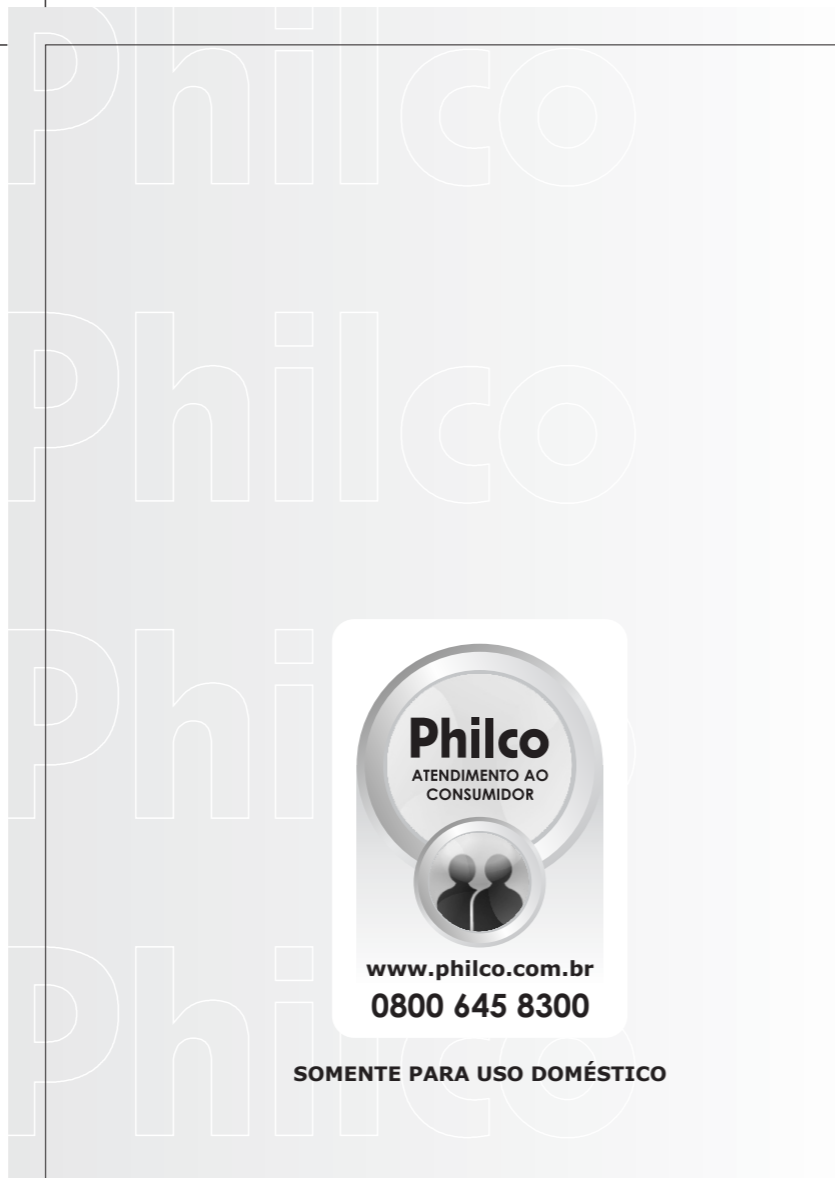


Nº	MODIFICAÇÃO	POR	DATA
0	Liberção do Arquivo	Ari Jr.	10-06-2011
1	Alteração do nome do produto	Kaue	22-12-2011



06/11 703-09-05 775327 Rev.1

# Philco



## Multiprocessador All in One BR

Manual de Instruções

PROJ.		DATA		MATERIAL	QUANTIDADE	
DES.	<b>Ari Jr.</b>	DATA	10-06-2011	TRATAMENTO	TOL. Ñ ESPECIF.	ESCALA SEM ESCALA
VERIF.	<b>Alexandre</b>	DATA	10-06-2011	PRODUTO	ESTRUTURA	FOLHA
APROV.	<b>Thamy</b>	DATA	10-06-2011	<b>Multiprocessador all in One BR</b>	<b>775327</b>	<b>1/1</b>
<b>Philco</b>				TÍTULO	NÚMERO	REV.
				<b>Folheto de Instrução - User Manual</b>	<b>703-09-05</b>	<b>1</b>

## INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha do Multiprocessador All in One BR.

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.

#### MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Não usar o aparelho se o cordão elétrico, o plugue ou parte do aparelho estiver danificado. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada*.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhar o cordão elétrico, o plugue nem o aparelho em água ou em outro líquido.
- Desconectar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho 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.
- 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.
- Evitar todo e qualquer contato com os componentes em movimento.
- Sempre certificar-se de que o aparelho foi totalmente montado e de que a sua tampa esteja na posição correta e bem travada antes de ligar o aparelho.
- Este aparelho possui chave de segurança e não irá operar se os acessórios não estiverem devidamente encaixados.
- Este aparelho possui dispositivo de proteção contra super aquecimento que desligará o aparelho automaticamente, aguarde em torno de 15 minutos para que o motor esfrie e volte a utilizá-lo.
- Não operar o aparelho por mais de 3 minutos.
- As temperaturas em volta do aparelho podem aumentar quando o mesmo estiver em operação tenha cuidado ao manusear.
- Este aparelho não foi projetado para ser utilizada por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e

conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.

- As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
- Seja extremamente cuidadoso quando manusear as lâminas especialmente enquanto estiver montando, desmontando e limpando, pois as lâminas são muito afiadas.
- Nunca posicione o aparelho perto de saídas de gás ou próximo de áreas com grande intensidade de calor como fornos e fogões
- Caso o alimento fique preso não utilizar os dedos para empurrá-los. Sempre usar o pilão 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 o aparelho 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*.
- 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 de Instruções para futuras consultas.
- Retirar toda a embalagem.
- Desmontar o aparelho (ver a seção Manutenção e Limpeza). Lavar todos os componentes removíveis para retirar eventuais resíduos provenientes do processo de fabricação.

### COMPONENTES

- 1. Base do Motor;
- 2. Haste;
- 3. Recipiente do processador;
- 4. Suporte das lâminas;
- 5. Tampa do recipiente;
- 6. Pilão;
- 7. Disco adaptador;
- 8. Acessório fatiador;
- 9. Acessório para ralar;
- 10. Acessório filetador;
- 11. Disco emulsificador;
- 12. Acessório para bater;
- 13. Lâmina de picar;
- 14. Filtro do espremedor;
- 15. Cone do espremedor;
- 16. Jarra do liquidificador;
- 17. Lâminas do liquidificador;
- 18. Bocal alimentador;
- 19. Controle de velocidades



## INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

### Usando a lâmina de picar.

As lâminas de picar podem ser usadas para picar, moer, misturar, fazer migalhas e desfiar peito de frango. Utilize a tabela 1 para algumas referências de preparo.

### Montagem:

**Atenção:** Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

- Encaixe a haste na base do motor.



- Encaixe o recipiente do processador na haste e gire no sentido horário para travar firmemente na base do motor.



- Coloque o adaptador das lâminas na haste.



- Encaixe as lâminas no adaptador observando a posição correta.



- Atenção:** Cuidado ao manipular as lâminas, pois são muito afiadas.

Adicione o alimento desejado no recipiente respeitando os limites indicados na tabela 1.

Não utilize pedaços muito grande, pois podem danificar as lâminas e o recipiente, para garantir melhores resultados corte pedaços pequenos.

- Coloque a tampa do recipiente e encaixe-a girando em sentido horário até travar. (um "clac" será ouvido)



- Encaixe o pilão na abertura da tampa do recipiente.

- Selecione a velocidade de operação desejada

**Atenção:** Este aparelho possui trava de segurança e não funcionará se não estiver corretamente montado.

**Tabela 1 - Porções e tempo de preparo**

Alimento	Quantidade	Preparação	Tempo aprox	Resultado
Chocolate	Até 100g	Pulsar	10 a 15s	Ralado/picado
Queijo	Até 200g	Cortar em cubos	V1, 10 a 15s	Picado/Ralado
Carne	Até 500g	Cortar em cubos ou pedaços de 3cm	V2, 20 a 30s	Picada/Moida
Ervas (salsinha, folhas frescas)	Até 100g	Lavar e secar bem	V1, 5 a 10s	Picada
Frutas e Verduras duras	Até 500g	Cortar em rodelas ou cubos	V1, ou V2, 30 a 60s	Picada
Frutas e Verduras Moles	Até 500g	Cortar em pedaços	V1, 10 a 15s	Picada
Cebola	Até 500g	Descascar e cortar em 6 a 8 pedaços	Pulsar 3 a 5s	Picada
Alho	Até 500g	Apenas descascar	V1, 5 a 10s	Moido
Pão	Até 200g	Cortar fatias em quatro parte	V2, 6 a 10s	Migalhas
Ovos Cozidos	Até 400g	Descascar e cortar ao meio	V1, 10~20s	Picados
Peito de Frango	Até 300g	Cortar em pedaços	V2, 10~15s	Desfiado

V1 = Velocidade 1  
V2 = Velocidade 2

**Dicas de Uso e Segurança.**

- Sempre encaixe as Lâminas no recipiente antes de acrescentar os alimentos.
- Não utilize pedaços muito grandes, pois podem danificar as lâminas e o recipiente, para garantir melhores resultados corte pedaços pequenos e iguais.
- Para alimentos mais moles utilize a função Pulsar algumas vezes para que os mesmos não se desmanchem.
- Evite usar a função por tempo prolongado quando for cortar queijos duros ou chocolate, pois estes alimentos podem aquecer e derreter.
- O período padrão para operação desta função é 120 segundos dependendo do tipo e quantidade de alimento.
- Certos alimentos não devem ser picados. Picar gelo ou moer grão de café

- danificará a lâmina e o recipiente do processador.
- Devem ser evitados os alimentos muito duros que não podem ser cortados com uma faca comum.
- Para evitar danos ao aparelho, antes de processar remover ossos, gorduras, caroços ou cascas dos alimentos
- Retire a lâmina antes de retirar os alimentos.
- Se os alimentos não estiverem sendo picados uniformemente, retire parte dele da jarra e processar quantidades menores por vez.
- Você poderá unir mais de um tipo de fruta ou legume para picar e misturar, mas respeite a quantidade máxima de 500g por vez.
- Aguarde até que todos acessórios param de se movimentar antes de retirar a tampa do aparelho.

### **Usando o acessório para bater.**

O acessório para bater pode ser usado para misturar massas, cremes e queijos. Utilize a tabela 2 para algumas referências de preparo.

#### **Montagem:**

**Atenção:** Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

- Encaixe a haste na base do motor.



- Encaixe o recipiente do processador na haste e gire no sentido horário para travar firmemente na base do motor.



- Coloque o adaptador das lâminas na haste.



- Encaixe o acessório para bater no adaptador das lâminas observando a posição correta.



Adicione o alimento desejado no recipiente respeitando os limites indicados na tabela 2.

Não utilize pedaços muito grandes, pois podem danificar os batedores e o recipiente, para garantir melhores resultados corte pedaços pequenos.

- Coloque a tampa do recipiente e encaixe-a girando em sentido horário até travar. (um "clac" será ouvido)

- Encaixe o pilão na abertura da tampa do recipiente.



- Selecione a velocidade de operação desejada.

**Atenção:** Este aparelho possui trava de segurança e não funcionará se não estiver corretamente montado.

**Tabela 2 - Porções e tempo de preparo**

<i>Tipo de alimento</i>	<i>Porção</i>	<i>Velocidade</i>	<i>Tempo</i>
Massas leves e queijos cremosos	Até 500g	2	60 a 90s
Massas pesadas	Até 500g	1	60 a 90s

**Dicas de Uso e Segurança.**

- Sempre encaixe o batedor no recipiente antes de acrescentar os alimentos.
- Utilize o bocal alimentador para adicionar mais ingredientes caso seja necessário.
- O período padrão para operação desta função é de 30 a 180 segundos

dependendo do tipo de receita a ser preparada.

- Evite bater massas pesadas por períodos prolongados, caso utilize para massas de pão, pizza, etc, faça apenas a mistura inicial dando continuidade com as mãos.

### **Usando o Disco emulsificador.**

Este acessório foi projetado para preparo de cremes leves como, claras em neve, maioneses, pudins, entre outras.  
Utilize a tabela 3 para algumas referências de preparo.

#### **Montagem:**

**Atenção:** Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

- Encaixe a haste na base do motor.



- Encaixe o recipiente do processador na haste e gire no sentido horário para travar firmemente na base do motor.



- Coloque o adaptador das lâminas na haste.



- Encaixe o disco emulsificador no adaptador observando a posição correta.



Adicione o alimento desejado no recipiente.

- Coloque a tampa do recipiente e encaixe-a girando em sentido horário até travar. (um "clac" será ouvido)

- Encaixe o pilão na abertura da tampa do recipiente.



- Selecione a velocidade de operação desejada.

- Utilize a abertura na tampa do recipiente para adicionar ingredientes necessários às receitas.

**Atenção:** Este aparelho possui trava de segurança e não funcionará se não estiver corretamente montado.

**Tabela 3 - Porções e tempo de preparo**

<b>Tipo de alimento</b>	<b>Porção</b>	<b>Velocidade</b>	<b>Tempo</b>
Clara em neve	2 a 5 claras	2	30 a 70s
Queijos	125 a 350ml	2	20s
Maioneses	400ml	2	70 a 90s

**Dicas de Uso e Segurança.**

- Utilize a abertura na tampa para adicionar mais ingredientes caso seja necessário.
- O período padrão para operação desta

função é de 30 a 180 segundos dependendo do tipo de receita a ser preparada.

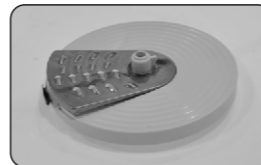
### **Usando os acessórios Fatiador, Ralador e Filetador.**

Estes acessórios podem ser usados para ralar, picar, fatiar e fazer palitos de modo rápido e fácil. Utilize a tabela 4 para algumas referências de preparo,

#### **Montagem:**

**Atenção:** Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

- Encaixe o acessório desejado no disco adaptador.



**Atenção:** tenha muito cuidado quando montar os acessórios no disco adaptador pois as lâminas são muito afiadas.

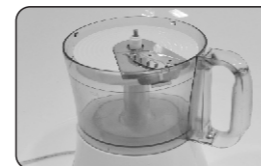
- Encaixe a haste na base do motor.



- Encaixe o recipiente do processador na haste e gire no sentido horário para travar firmemente na base do motor.



- Encaixe o disco adaptador já com acessório conectado sobre a haste.



- Coloque a tampa do recipiente girando em sentido horário até travar. (um "clac" será ouvido).
- Conecte o aparelho na tomada e acione a velocidade desejada e adicione os alimentos pelo bocal alimentador. Com ajuda do pilão empurre lentamente os alimentos.

**Atenção:** Não utilize qualquer outro material para empurrar os alimentos como por exemplo talheres utilize apenas o pilão que acompanha o produto.

**Tabela 4 - Referências para preparo**

<b>Acessório</b>	<b>Tipo do alimento</b>
Acessório Ralador	Cenoura, abobrinha, rabanete e batata.
Acessório Fatiador	Maçã, pêra, cenoura, cebola, pepino, aipo, batatas
Acessório Filetador	Filetar legumes e fazer batatas palito

**Dicas de Uso e Segurança.**

- Escolha o acessório de acordo com o tipo de alimento a ser processado.
- Caso os vegetais forem maiores que o bocal, corte em pedaços pequenos antes de inserir no aparelho.
- Empurre os alimentos lentamente para melhor efeito, quando utilizar frutas macias e muito moles utilize a velocidade 1 de forma a impedir que o alimento se desmanche e vire uma calda.
- Se uma grande quantidade de alimentos precisam ser processadas

- não utilize a capacidade maior que o indicado no recipiente 1200ml, Desligue o aparelho e esvazie o recipiente e volte a utilizá-lo.
- Evite fatiar ou ralar carne crua, Para isso utilize a lâmina de picar.
- Quando for fazer batatas palito, utilize a velocidade 1 e batatas próximas ao tamanho da abertura do bocal do recipiente do processador .

### **Usando o Espremedor de Frutas.**

#### **Montagem:**

**Atenção:** Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

- Encaixe a haste na base do motor.



- Encaixe o recipiente do processador na haste e gire no sentido horário para travar firmemente na base do motor.



- Encaixe o filtro do espremedor sobre a jarra e gire 30° em sentido horário para encaixar, depois encaixe o cone.



- Corte as laranjas ao meio.
- Conecte o aparelho na tomada e selecione velocidade 1 para espremer as frutas.

- Pressione as fruta gradativamente sobre o cone para iniciar a extração do suco.

#### **Dicas de Uso e Segurança.**

- Utilize apenas a velocidade 1 para espremer frutas .
- Prefira frutas frescas, monos fibrosas e com cascas mais finas, pois estas possuem maior quantidade de suco.
- Durante o processo pode ocorrer excesso de bagaço sobre o filtro, se isso acontecer desligue o aparelho e mexa com uma colher para que o suco contido escorra, depois remova o excesso, volte a utilizar novamente
- Não ultrapasse um tempo maior que 3 minutos de uso.

### **Usando o Liquidificador**

#### **Montagem:**

**Atenção:** Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

•Encaixe o copo do liquidificador ao corpo do aparelho e gire no sentido horário para travar firmemente na base do motor.



### **Dicas de Uso e Segurança.**

- Alimentos duros ou mais consistentes devem ser adicionados em pedaços pequenos, através do bocal alimentador com o aparelho em funcionamento.
- Não adicionar mais de uma xícara de alimentos sólidos em grãos e não ultrapassar um minuto de operação.
- Para triturar gelo, colocar um copo com água e acrescentar as pedras moderada-mente com o aparelho em funcionamento.
- Não ligar o aparelho com o copo vazio.
- Não usar produtos abrasivos, saponáceos e outros, pois eles podem danificar o aparelho.
- Ao manipular as lâminas tenha muito cuidado pois são muito afiadas e podem provocar acidentes.

## DESMONTAGEM, LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

**Atenção:** Desligue o aparelho da rede elétrica antes de desmontar qualquer acessório.  
Antes de desmontar aguarde que todos os acessórios parem de se movimentar.

### **Desmontado o processador**

Para desmontar o processador é simples, apenas seguir a seqüência contrária da de montagem.

- Retire a tampa do recipiente girando- a em sentido antiorário.
  - Retire a Lâmina ou o disco que esta sendo usado.
  - Remova o adaptador das lâminas.
  - Retire o recipiente do processador girando em sentido antiorário
- Remova a haste da base do motor.

### **Desmontado o espremedor de frutas**

Para desmontar o espremedor apenas seguir a seqüência contrária da de montagem.

- Retire o cone
- Remova a peneira girando-a em sentido antiorário.
- Retire o recipiente do processador girando em sentido antiorário
- Remova a haste da base do motor.

### **Desmontado o liquidificador**

Para desmontar o liquidificador, apenas seguir a seqüência contrária da de montagem.

- Remova a jarra apenas girando em sentido antihorário.

### **Limpeza**

- Desligue o aparelho e retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer limpeza;
- Remova todos acessórios; consulte item desmontagem;
- Lave as peças logo após o uso, pois alimentos secos são difíceis de ser removidos;
- Lave todas acessórios com água morna e detergente neutro. A base do motor deve ser limpa com pano úmido;

**Atenção:** Não lavar a base do motor, o mesmo poderá ser danificado, utilize apenas um pano úmido.

- Não use produtos abrasivos, pois podem danificar o aparelho;
- Os acessórios plásticos podem ser lavados em lava louças.
- Não lave os acessórios que contenham lâminas em máquina de lavar louça, tais como, disco adaptador , acessório fatiador , acessório filetador , etc.

### **Armazenamento**

- Todos os acessórios podem ser guardados no recipiente do processador, menos o espremedor.
  - Tenha cuidado ao manipular com as lâminas pois são afiadas.
- Guarde o produto em local limpo e seco.

**DICAS DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS**

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSAS</b>	<b>PROCEDIMENTO</b>
Aparelho não Liga.	O aparelho está ligado na tensão incorreta (aparelho 220V ligado em 127V)	Verificar a tensão na etiqueta do produto e a tensão das tomadas
	Produto não está ligado na tomada elétrica	Inserir o plugue na tomada elétrica
	Travas de segurança não foram acionadas	Verifique se os recipientes estão corretamente encaixados e as travas devidamente encaixadas. Antes de proceder com a verificação certifique-se de que o botão de controle esteja na posição desligado
	Dispositivo de proteção térmico ativado	Este produto contém um dispositivo térmico de segurança que desliga o aparelho automaticamente quando usado por um longo período ou com carga excessiva, desligue o produto da tomada e aguarde-o esfriar por pelo menos 20 minutos e então volte a utiliza-lo
	A tomada esta sem energia	Verificar se há energia na tomada testando-a com outro eletrodoméstico
Pouca quantidade de suco extraída no espremedor de frutas	Excesso de bagaço na peneira	Desligue o aparelho e retire o excesso de bagaço acumulado na peneira, Para melhor aproveitamento limpe sempre a peneira após espremer 5 a 6 laranjas
	Excesso de bagaço na peneira	Prefira utilizar laranjas frescas e com cascas finas essas possuem muito mais sucos. As frutas armazenadas por muito tempo em geladeira ressecam rapidamente e perdem boa parte do seu suco.
O aparelho não consegue processar o alimento.	O alimento é muito duro ou de uso não recomendável	Não processar alimentos muito duros, e que sejam difíceis de cortar com uma faca de cozinha. Retirar os caroços e sementes de frutas tais como pêssego, cerejas, nectarina, etc.

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
O produto parou de funcionar durante o uso	Esforço excessivo durante o processamento, causou super aquecimento e desarmou o dispositivo interno de segurança (protetor térmico ativado)	Desligar o produto da tomada e guardar de aproximadamente 20 minutos para o aparelho esfriar, após este tempo continuar o processamento com menos esforço
	Possível desacionamento das travas de segurança durante o uso	Desligue o aparelho e verifique se os acessórios, tampas e os recipientes estão devidamente encaixados.
Vazamento de água durante o uso do liquidificador	Base das Lâminas mal encaixada	Verifique se a base das lâminas estão bem encaixadas. Encaixe corretamente as lâmina girando a base em sentido anti horário até obter aperto, certifique-se de que o anel de vedação em volta da base esteja corretamente montado.
	Excesso de líquido utilizado no copo	Utilize apenas o nível máximo indicado no copo do liquidificador
As frutas não são liquidificadas ou prendem nas lâminas	Pedaços de frutas muito grandes / Pouca quantidade de líquido sendo usado / tempo de liquidificação insuficiente	Pique os alimentos em pedaços médios ( $\pm 3$ cm) e utilize a função pulsar algumas vezes para iniciar a liquidificação, Utilize sempre uma quantidade de líquido para que facilite o processamento do alimento. Caso os resultados ainda não sejam satisfatórios aumente o tempo de processamento por mais alguns segundos e ajuste a quantidade de líquidos
Batatas palito saem muito pequena e as fatias são muito finas	Utilizando batatas muito pequenas e utilização da função na velocidade 2	O tamanho da batata palito para este processador é um pouco menor que o padrão, para melhor aproveitamento utilize batatas com tamanho próximo a do bocal e processe-as na velocidade 1. Empurre-as firmemente utilizando o pilão que acompanha o produto, com estes procedimentos é possível fazer batatas proximas a 6 cm