CERTIFICADO DE GARANTIA ELETROPORTÁTEIS

A Fabricante solicita ao consumidor a leitura prévia do Manual de Instruções para a melhor utilização do produto. A Fabricante garante seus produtos contra defeitos de fabricação durante o período estabelecido, contados a partir da data de entrega do produto expresso na nota fiscal de compra. Conforme modelo a seguir:

ELETROPORTÁTEIS	
GARANTIA LEGAL*	90 Dias
GARANTIA ADICIONAL	270 Dias
GARANTIA TOTAL**	360 Dias

*A GARANTIA LEGAL É DE 90 DIAS E TEM SEU INÍCIO NA DATA DE AQUISIÇÃO DO PRODUTO.

**A GARANTIA TOTAL É A SOMA DA GARANTIA LEGAL MAIS A GARANTIA ADICIONAL.

•Os controles remotos terão garantia legal de 90 dias, mais 90 dias de garantia adicional, totalizando 180 dias.

•Os acessórios terão somente garantia legal de 90 dias.

A Fabricante prestará serviços de Assistência Técnica, tantos os gratuitos quanto os remunerados, somente nas localidades onde mantiver Postos Autorizados.

Em locais onde não haja Postos Autorizados, o produto deverá ser transportado, por conta e risco do consumidor. A relação de Postos Autorizados está disponível através do site www.philco.com.br ou através do SAC (47) 3431-0499.

Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando o prazo de validade, contado a partir da primeira aquisição. Produtos que necessitam de serviço de instalação terão despesas e responsabilidades por conta do consumidor. O compromisso de garantia cessará caso:

•O produto seja examinado, adulterado ou consertado fora de Assistência Técnica Autorizada.

•Ocorra a utilização de peça ou componente não original.

•O produto seja ligado em tensão diferente daquela para qual foi projetado.

•O defeito seja decorrente de uso inadequado ou negligência do consumidor em relação às instruções do manual.

•Danos sejam causados por ação de agentes da natureza (enchentes, maresia, raios, etc.).

•O produto seja utilizado para fins não domésticos.

•Não sejam seguidas as recomendações de conservação, conforme manual.

•Ausência ou adulteração do número de série.

BRITÂNIA ELETRODOMÉSTICOS S/A
Rua Vergilio Prochnow,
200 Bloco B - Joinville- SC
CEP 89239.270
Insc. Est. 257.125.566
CNPJ 76.492.701/0011-29
INDÚSTRIA BRASILEIRA

Philco
ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

(47) 3431-0499
www.philco.com.br

12/18 2688-09-05 010151 Rev.4

Philco

MANUAL DE INSTRUÇÕES
Unificado
LIQUIDIFICADORES
PLQ912

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de mais um produto de nossa linha.
Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **o usuário deve ler atentamente as instruções a seguir.** Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções. Ele deve ser guardado 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 em virtude do aquecimento dos materiais e dos componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

ESTE APARELHO DESTINA-SE EXCLUSIVAMENTE A USO DOMÉSTICO

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

• 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 a fim de evitar riscos.

• 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.
• 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 laminas 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 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.
• O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
• Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a tensão da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma tensão.
• Não utilizar adaptadores e benjamins, sempre ligar o produto direto a uma tomada com o padrão NBR5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um eletricista habilitado.
• Tomar cuidado se líquidos quentes forem colocados no processador de alimentos ou liquidificador pois eles podem ser ejetados do aparelho de forma repentina.

⚠ ADVERTÊNCIA

•Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
•Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

•Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

COMPONENTES

01. Sobretampa
02. Tampa com trava
03. Alça
04. Copo
05. Filtro
06. Lâmina
07. Unidade motora
08. Seletor de velocidade
09. Base antiderrapante

ATENÇÃO: Este manual de instruções é unificado e atende a liquidificadores da Linha PLQ912. Algumas funcionalidades e acessórios podem não estar presentes no produto adquirido. Verifique quais acessórios acompanham cada modelo na caixa unitária do produto.

DICAS DE USO

• É importante antes da primeira utilização efetuar o procedimento de limpeza, verifique o item limpeza para maiores detalhes.
• Para servir o suco ou vitamina direto do copo mantenha a tampa encaixada com a abertura posicionada à saída da jarra.
• Quando utilizar o filtro com frutas muito duras e fibrosas corte as em cubos e adicione aos poucos através da sobre tampa, isso facilitará a liquidificação.
• Alimentos duros ou mais consistentes devem ser adicionados em pedaços pequenos, através da abertura da sobretampa com o aparelho em funcionamento.
• Quando moer castanhas recomendamos a utilização das velocidades 2 a 3.
• 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 moderadamente com o aparelho em funcionamento.
• Não coloque quantidades exageradas de gelo para triturar, pois os mesmos podem danificar as lâminas.
• Não ligar o aparelho com o copo vazio.
• Não usar produtos abrasivos, saponáceos e outros, pois podem danificar o aparelho.
• Para guardar o cordão elétrico; basta enrolar o mesmo no compartimento* situado no fundo do aparelho.

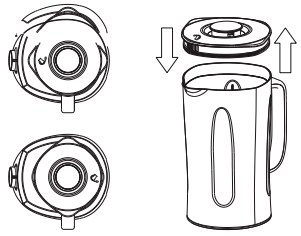
FUNCIONAMENTO

• Conectar o plugue a uma tomada elétrica.
• Encaixar o copo sobre a base do aparelho.
• Para ligar o aparelho basta girar o seletor até a velocidade desejada.
• Para agitação pausada dos ingredientes, basta girar o seletor para a posição "PULSAR".

UTILIZAÇÃO DA TAMPA

Servir: permite servir sem retirar a tampa do copo.

Fechado: Utilizar para processar os alimentos



AUTO LIMPEZA

Para uma limpeza rápida do copo e das facas, utilizar a função "AUTO LIMPEZA":
• Colocar aproximadamente 500 ml de água fria ou morna.
• Acrescentar detergente.
• Girar o seletor para a posição "PULSAR / AUTO LIMPEZA" por alguns segundos.
• Enxaguar o copo em água corrente.

Observação: Para receitas mais gordurosas usar água morna com detergente e repetir a operação.

Para a limpeza da base:
1. Desligar o aparelho e retirar o plugue da tomada elétrica.
2. Para limpar, utilizar apenas um pano limpo e seco ou levemente umedecido com água. Não utilizar solventes ou qualquer outra substância química.

RECEITAS COM FILTRO

Receita Suco de Cenoura com Limão
Ingredientes:
800g de cenoura cortada;
1200ml de água;
Suco de 1 limão;
Açúcar a gosto.

Modo de preparo:
Descasque e lave as cenouras e corte-as em cubos de aproximadamente 1,5 cm x 1,5 cm x 1,5 cm, coloque a água no copo do liquidificador e adicione a cenoura, coloque a tampa e coloque o copo no liquidificador e ligue na velocidade máxima por 1 minuto, passe a mistura em uma peneira fina, adicione o suco de limão e açúcar a gosto e sirva. Após o preparo aguarde o liquidificador esfriar a temperatura ambiente antes de repetir a receita.

Bolo de Cenoura
Ingredientes
O bagaço que restou após o preparo do suco de Cenoura com Limão
4 Ovos inteiros
½ Xícara (chá) de óleo de milho
1 Cenoura pequena, em rodelas (aprox. 100g)
1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo
2 Xícaras (chá) de açúcar
1 Colher (sopa) de fermento

Modo de Preparo
Preaquecer o forno a 180ºC. Untar e enfarinhar uma assadeira retangular média. Retirar o filtro e deixar o bagaço no copo. Acrescentar os ovos, o óleo e a cenoura. Triturar bem, utilizando a velocidade 3. Em uma tigela, misturar todos os ingredientes secos. Com o aparelho na velocidade 3, acrescentar essa mistura aos poucos. Despejar a mistura na fôrma e levar ao forno por aproximadamente 40 minutos ou até que, ao espetar um palito no centro, este saia seco.