

Nº	MODIFICAÇÃO	VISTO	REG.	MDE.	POR	DATA
0	Arquivo Liberado	-	-	000-00	Edson	11-09-2008

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

09/08 366-05/00 074624 REV.0

BRITANIA



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	11-09-2008	TRATAMENTO	TOL. Ñ ESPECIF.	ESCALA
VERIF.	Luiz Carlos	DATA	11-09-2008	PRODUTO	ESTRUTURA	FOLHA
APROV.	Daniel Kerr	DATA	11-09-2008	Centrífuga Juicer Prime	074624	1/1
BRITANIA				TÍTULO	NÚMERO	REV.
				Folheto de Instrução - User Manual	366-05/00	

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da Centrífuga *Juicer Prime*.

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 (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

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 salsão

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 substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada Britânia*.

• Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhar o cordão elétrico, o plugue nem o aparelho em água ou em outro líquido.

• Este produto não deve ser manuseado ou operado por crianças ou pessoas incapacitadas.

• Desconectar o plugue da tomada elétrica quando a Centrífuga *Juicer Prime* 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 Centrífuga *Juicer Prime*.

• Antes de fazer funcionar o aparelho, sempre certificar-se 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 Centrífuga *Juicer Prime* foi totalmente montada e de que a sua tampa esteja na posição correta e bem travada antes de ligar o motor.

- 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 a Centrífuga **Juicer Prime** 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 de Instruções para futuras consultas.
- Retirar toda a embalagem.
- Desmontar a Centrífuga **Juicer Prime** (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 (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

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 (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

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 (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

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 (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

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

Suco Boa Noite

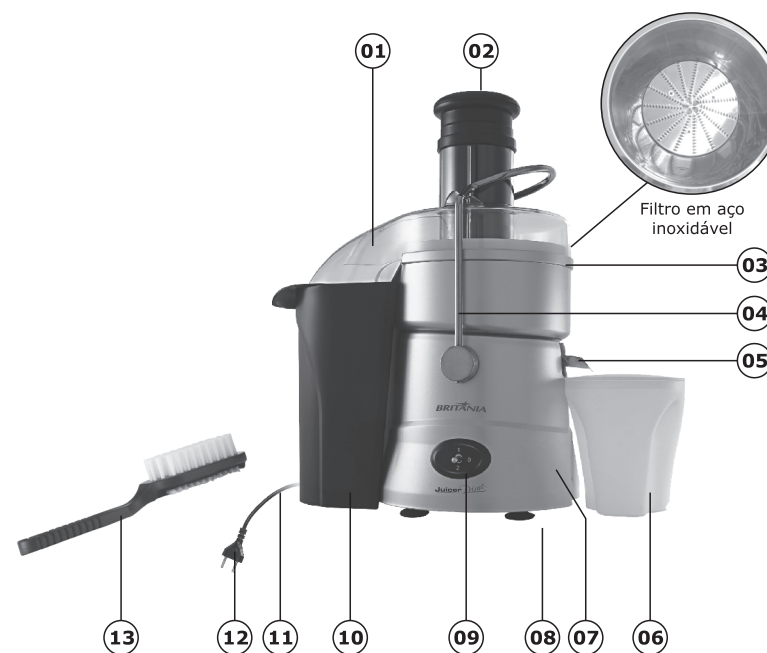
Ingredientes

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 | 9. Botão |
| 2. Bocal extra-grande com pilão | •1 - Baixa velocidade |
| 3. Conjunto coletor de suco | •2 - Alta velocidade |
| 4. Trava de segurança | •0 - Desligado |
| 5. Saída de suco com corta pingo | 10. Jarra para bagaço (1,5 ℓ) |
| 6. Jarra para o suco com separador de espuma (1 ℓ) | 11. Cordão elétrico |
| 7. Corpo do motor | 12. Plugue |
| 8. Base antiderrapante | 13. Escova para limpeza |



COMO MONTAR A CENTRÍFUGA JUICER PRIME

1-Colocar o conjunto coletor de suco sobre o corpo do motor com a saída de suco alinhada conforme encaixe . 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. Uma vez posicionado o filtro, pressioná-lo para baixo para que um encaixe completo seja efetuado (figura 2).



Figura 2

Atenção: Encaixar e pressionar firmemente o filtro para baixo antes de montar a tampa. Certificar-se que o filtro esteja bem encaixado a cada utilização para evitar danos ao aparelho.

3-Colocar a tampa de modo que sua abertura fique no lado oposto a saída de suco (figura 3).



Figura 3

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

Nota: Empurrar a trava até que esta fique na posição vertical. Caso contrário, a Centrífuga *Juicer Prime* não irá funcionar (figura 4).



Figura 4

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

6-Deslizar a jarra para bagaço na posição correta, debaixo do dispositivo de queda de bagaço (figura 05).



Figura 5

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 da saída de suco (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 (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

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 Centrífuga **Juicer Prime**. Deverão ser postos ou uma jarra para o suco com separador de espuma ou um copo debaixo da saída de suco para coletar o suco.
 - Ligar o plugue do aparelho a uma tomada elétrica.
 - Escolher a velocidade BAIXA (1) ou ALTA (2) 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 (1). As frutas e os legumes mais duros, como, por exemplo, maçãs, cenouras e salsa, exigirão a velocidade ALTA (2). Escolher a velocidade que lhe convir.
 - Com o motor funcionando, colocar a fruta ou o legume no bocal. Usando o pilão, empurrá-los para baixo do bocal. 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. Sempre usar o pilão.
 - Se a jarra para bagaço ficar cheia durante o preparo de um suco, ela poderá ser esvaziada.
 - Desligar a Centrífuga **Juicer Prime** e retirar a jarra para bagaço segurando pelo bocal.
- 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 (2), 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.
- O aparelho só liga com a tampa e a trava de segurança devidamente encaixadas.
- Não processar frutas com caroços ou gelo na centrífuga, pois pode provocar danos ao filtro de aço inox.

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 o aparelho 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 o aparelho e enxaguar para remover inteiramente o bagaço.
 - Lavar os componentes do aparelho 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 Centrífuga Juicer Prime.

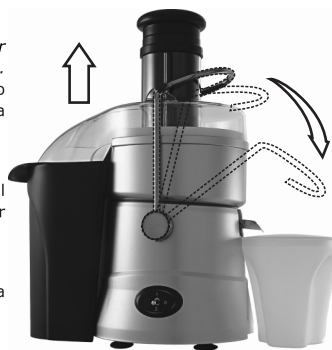
IMPORTANTE: Antes de desmontar a Centrífuga Juicer Prime, certificar-se de que o botão esteja na posição "0". Certificar-se também de que o plugue tenha sido retirado da tomada elétrica e de que o motor esteja completamente parado.

- 1-Retirar o pilão do bocal extra-grande.
- 2-Retirar a jarra para bagaço segurando pelo bocal extra-grande e fazendo a Centrífuga Juicer Prime inclinar levemente para liberá-la.
- 3-Retirar a jarra.
- 4-Segurar a tampa da Centrífuga Juicer Prime e liberar a trava de segurança situada na lateral da tampa.

5-Levantar e retirar a tampa da Centrífuga Juicer Prime.

6-Retirar o coletor de suco e o filtro em aço inóx colocando uma mão sob a saída de suco e a outra sob a borda de plástico preta no lado oposto da saída de suco e levar para cima. O filtro em aço inóx 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.



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 (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

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 (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

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 (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

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 (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

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 (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

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

Suco de Pepino, Aipo e Espinafre

Ingredientes

2 pepinos

COMO LIMPAR A CENTRÍFUGA JUICER PRIME

1-Colocar a chave do botão na posição "0" e esperar que o motor pare totalmente.

2-Retirar o plugue da tomada elétrica.

3-Desmontar o aparelho (ver instruções na página 7).

4-Lavar a jarra para bagaço, a tampa do aparelho, 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 o aparelho.

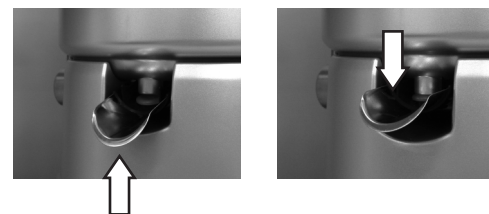
CUIDADO: OS ORIFÍCIOS DO FILTRO DE AÇO INOXIDÁVEL SÃO MUITO AFIADOS!

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.

SAÍDA DE SUCO COM CORTA PINGOS

A Centrífuga *Juicer Prime* possui um dispositivo com corta pingos que permite ajustar a saída do suco. Basta pressionar o corta pingos para baixo ou para cima para que o suco seja liberado, evitando vazamentos.



NOTA

Para evitar transbordamento de suco, o corta pingos deve ser bloqueado apenas com o aparelho desligado

RECEITAS

A Centrífuga *Juicer Prime* 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 (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

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

09

- 1 colher (chá) de molho inglês

- 1 pitada de sal

Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

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 (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

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 Centrífuga *Juicer Prime*. 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

10