

## CARACTERÍSTICAS

Tensão	127V	220V
Potência	350W	330W
Frequência	50/60Hz	

## LIMPEZA

- Assegure-se de que o aparelho está desconectado da tomada;
- Solte as abas de travamento puxando de baixo para cima;
- Remova a tampa transparente, a peneira trituradora e o depósito do bagaço;
- A peneira trituradora é um acessório muito delicado e afiado, e precisa ser manuseado com cuidado.
- Para limpar, enxágüe-o sob água corrente, utilizando uma escova não metálica.

**NOTA:** Não bata a peneira trituradora para remover resíduos dos alimentos pois ele pode ser danificado e tornar-se perigoso quando utilizado novamente; substitua-o imediatamente caso ele seja danificado ou esteja gasto.

- Sugerimos que ele seja substituído a cada 2 anos, caso a centrífuga seja utilizada diariamente.
- Não lave o filtro na lava-louças;
- As partes plásticas do aparelho, podem ser lavadas com água quente e detergente líquido, ou na parte superior da lava-louças.

**NOTA:** Nunca coloque a base do motor dentro de água ou de outros líquidos; limpe com um pano úmido.

Nunca guarde o suco centrifugado por mais de 24 horas. É normal a presença de alguma polpa no suco centrifugado; ela dá mais sabor e o torna mais nutritivo.

## CUIDADOS

- Não utilize o aparelho apresentando qualquer tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada procure a Assistência Técnica Autorizada Britânia;
- Não abra as abas de travamento enquanto o motor estiver funcionando;
- Sempre desconecte o aparelho da tomada quando estiver fora de uso;
- Antes de ligar o motor, assegure-se de que a tampa transparente da centrífuga foi corretamente encaixada;
- Não ligue o aparelho sobre superfícies empoçadas de água;
- Para proteção contra choques ou outros acidentes não mergulhe o cordão elétrico, o plugue ou o aparelho na água ou em outro líquido;
- Utilize sempre o pilão para empurrar os alimentos. Nunca use seus dedos;
- Se o aparelho não estiver funcionando corretamente, desligue-o, desconecte da tomada, limpe seus componentes e procure a Assistência Técnica Autorizada Britânia;
- Não utilize o aparelho ao ar livre;
- Não deixe o cabo de força pendurado do lado de fora da mesa ou da superfície de apoio;
- Nunca utilize a centrífuga com o bico anti-gota virado para cima;
- As lâminas da peneira trituradora são afiadas, manuseie com cuidado;
- Não utilize o aparelho próximo a produtos inflamáveis;
- Manter o aparelho fora do alcance das crianças, especialmente quando estiver em uso;
- O uso de acessórios que não seja originais do aparelho pode prejudicar o funcionamento e causar danos ao usuário e ao produto, além da perda da garantia;
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos não tente consertar o aparelho em casa, quando precisar leve-o à Assistência Técnica Autorizada Britânia;
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidas para efeito de garantia.

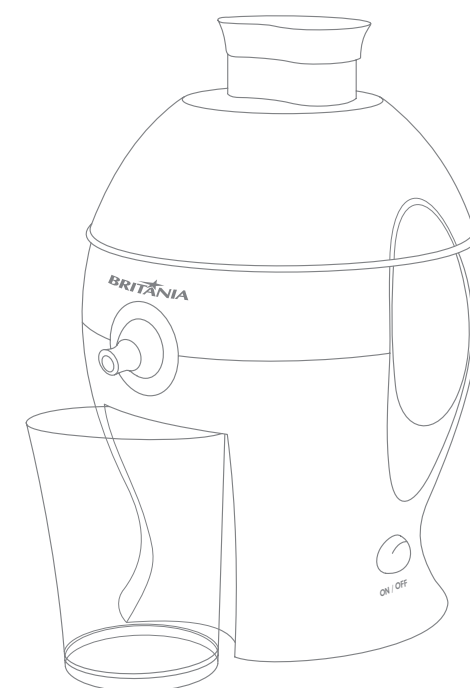
**NOTA:** Se as abas de travamento da tampa e o recipiente para polpa não estiverem corretamente encaixados, a centrífuga não ligará. Neste caso, o motor permanece parado, mesmo se o interruptor for colocado na posição ON (ligado).

## SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

www.britania.com.br  
e-mail: sac@britania.com.br

**HOT LINE** LINHA DIRETA GRATUITA 0800-417644

# BRITÂNIA



## ca-b1

CENTRÍFUGA DE ALIMENTOS

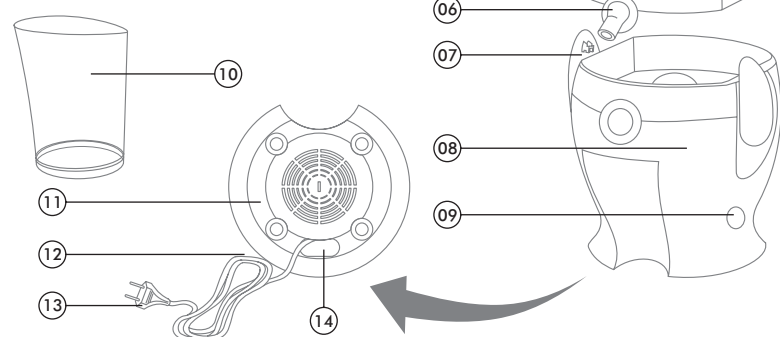
## ATENÇÃO

- Leia atentamente este manual para melhor utilização do produto;
- Verifique se a voltagem do aparelho é a mesma da rede elétrica.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

## COMPONENTES

- 1) Pilão
- 2) Tampa funil
- 3) Tampa transparente
- 4) Peneira trituradora
- 5) Depósito do bagaço
- 6) Bico anti-gota
- 7) Trava de segurança
- 8) Base do aparelho
- 9) Botão liga desliga
- 10) Copo transparente
- 11) Alojamento do cordão elétrico
- 12) Cordão elétrico
- 13) Plugue
- 14) Alojamento do cordão elétrico



## MONTAGEM

1) Coloque o depósito do bagaço sobre a base do motor e a peneira trituradora no seu alojamento. Assegure-se de que este tenha sido completamente encaixado em seu local (Figura 01).

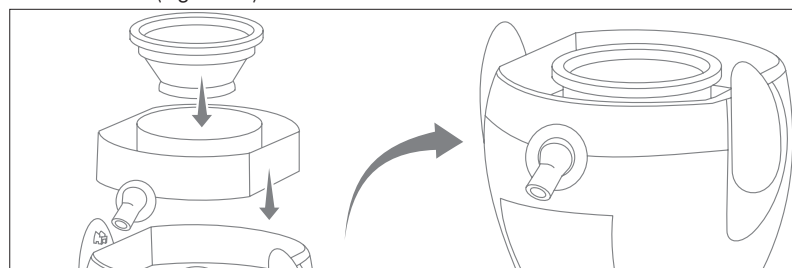


Figura 01

2) Coloque a tampa transparente sobre a base do motor e prenda as abas de travamento pressionando-as levemente, como mostrado na (Figura 02).

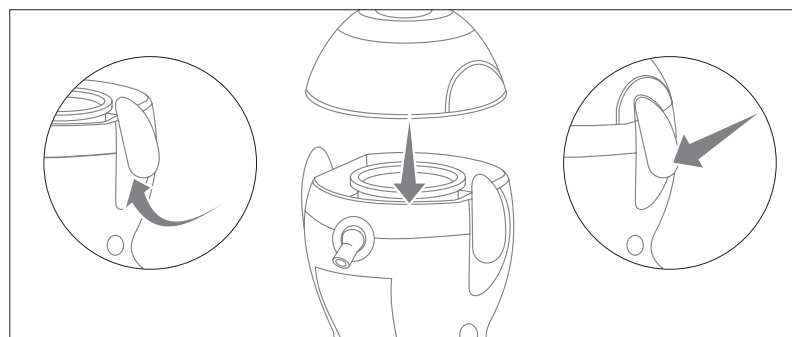


Figura 02

2) Com a tampa funil, insira os alimentos cortados dentro da tampa e com o pilão pressione levemente os alimentos para centrifugação (Figura 03).

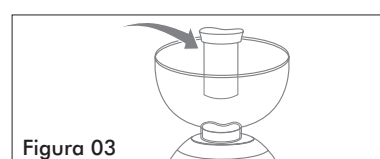


Figura 03

## INSTRUÇÕES DE USO

- Remova completamente o cabo elétrico do seu alojamento;
- Verifique se a voltagem do aparelho é a mesma da rede elétrica, então conecte o cabo elétrico a uma tomada. Pressione o botão para acionar a CENTRÍFUGA;
- Antes de começar a centrifugar os alimentos, abaixe o bico anti-gota e encaixe o copo transparente no aparelho para receber o alimento processado;
- A função do bico anti-gotas é após o processamento dos alimentos, evitar o gotejamento. Com o bico para cima o gotejo é cortado para baixo é acionado;
- Introduza os alimentos previamente picados em pedaços pequenos, sem pedras ou outras partes duras e fibrosas que não possam ser centrifugadas. Em seguida, pressione o alimento levemente, utilizando o pilão;
- Nunca utilize seus dedos para empurrar os alimentos;
- Os alimentos podem ser introduzidos de forma contínua na abertura para alimentos, sem desligar o motor;
- Após ter centrifugado os alimentos, pressione novamente o interruptor e desconecte o aparelho da tomada.

## DICAS E SUGESTÕES

- Pode-se centrifugar frutas, legumes e vegetais como: maçã, abacaxi, uva, morango, kiwi, melão, laranja, limão, beterraba, tomate, pepino, cenoura, couve, salsa, agrião, espinafre, entre outros;
- Procure utilizar frutas, legumes e vegetais mais frescos possíveis, pois produzem o suco em maior quantidade e com maior valor nutritivo;
- É recomendado que se beba os sucos logo após centrifugados, pois o contato com o ar por um tempo longo faz com que o suco perca seu sabor e parte de seu valor nutritivo;
- Não há necessidade de descascar alimentos com cascas finas. Descasque apenas os de cascas grossas como do abacaxi, da laranja, etc;
- Para fazer sucos como de laranja, limão e mexerica, retire bem a casca dessas frutas para evitar que fique com um sabor amargo;
- O suco de maçã pode vir a escurecer relativamente rápido, para retardar isso, coloque algumas gotas de limão no copo antes de iniciar a centrifugação;
- Frutas como abacate, mamão e manga recomenda-se utilizar o liquidificador.