

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	Luiz	-	063-06	Edson	09-05-2006
1	Revisão Linguística + Funcional + MKT	Luiz	-	220-07	Edson	26-10-2006
2	Revisão Linguística + Funcional + MKT		-	00000	Ari Jr.	21-05-2009

05/09 151-05/00 072317 REV.2



**BRITÂNIA**  
**0800-417644**  
 sac@britania.com.br

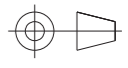

**ATENIMENTO AO CONSUMIDOR**

**BRITÂNIA**



**SUPER MULTIPRO**  
 PROCESSADOR DE ALIMENTOS

Manual de Instruções e Livro de Receitas

PROJ.		DATA		MATERIAL	QUANTIDADE	
DES.	Edson	DATA	09-05-2006	TRATAMENTO	TOL. Ñ ESPECIF.	ESCALA
VERIF.	Luiz Carlos	DATA	09-05-2006			SEM ESCALA
APROV.	Dante	DATA	09-05-2006	PRODUTO	ESTRUTURA	FOLHA
<b>BRITÂNIA</b>				Multi Processador Super MultiPro	072317	1/1
				TÍTULO	NÚMERO	REV.
				Manual de Instruções	151-05/00	

**Pão Torrado para Bruschetta**

1 baguete de pão francês ou um pão italiano com casca, cortados diagonalmente em fatias de 1 cm.

2 colheres de chá de sal de alho

1/2 xícara de azeite de oliva

Misturar o azeite e o sal de alho. Passar nos dois lados das fatias de pão. Tostar ligeiramente ambos os lados do pão. Cobrir o pão quente com a Bruschetta e servir.

**Salada de Frango "Frita"**

Rendimento: 5 porções

400 g de peito de frango

1 pacote de salada de alface

1 pepino médio com casca

1 pimentão verde, cortado em quatro no sentido do comprimento

10 rabanetes

1 maço de cebolinha verde

2 tomates cortados ao meio

Molho de salada

Enquanto preparar a salada, cozinhar os peitos de frango de acordo com as instruções da embalagem.

Colocar a salada de alface em uma vasilha grande. Colocar a vasilha sob o duto de saída e abrir a porta de retenção.

Usando a Faca Disco (Lâmina de Ralar), colocar o pepino no lado maior do bocal e fatiá-lo usando a velocidade 8. Colocar dois quartos do pimentão verde por vez no lado maior do bocal e fatiar. Colocar cinco rabanetes por vez no lado maior do bocal e fatiar. Colocar o maço de cebolinhas no lado menor do bocal e fatiar. Colocar os dois tomates no lado maior do bocal e fatiar.

Cobrir com o peito de frango e servir com o molho de sua preferência.

### **Salsa Fresca**

Rendimento: 5 xícaras

4 xícaras de tomates, cortados em 4 e sem sementes

2 pimentões picantes sem sementes

1 cebola grande, cortada em cubos de 2 cm

1 colher de sopa de vinagre de maçã

1 colher de chá de sal

1 colher de chá de pimenta-do-reino

¼ de xícara de coentro

Usando a Faca Haste (Lâmina de Picar) e o bocal, colocar as cebolas, os tomates e os pimentões, e picá-los na velocidade 6. Acrescentar o sal, a pimenta, o vinagre e o coentro até que estejam todos bem picados. Retirar da jarra. Cobrir e levar ao refrigerador por 2 horas para acentuar o sabor.

### **Bruschetta**

Rendimento: 4 xícaras

3 xícaras de tomates, cortados em 4 e sem sementes

½ cebola média, cortada em cubos de 2 cm

3 dentes grandes de alho, cortados em 3 pedaços cada

16 folhas frescas de manjeriço

2 colheres de sopa de azeite de oliva

1 colher de chá de vinagre de vinho tinto

½ colher de chá de sal

1/2 colher de pimenta-do-reino

Usando a Faca Haste (Lâmina de Picar), colocar as cebolas, o alho, o azeite, o vinagre, o sal e a pimenta na jarra do processador. Picar grosseiramente. Usando o bocal, acrescentar os tomates, um por vez. Acrescentar o manjeriço e pique grosseiramente. Retirar da jarra e servir sobre pão quente torrado.

16

### **PRECAUÇÕES IMPORTANTES**

Quando estiver utilizando aparelhos elétricos, precauções básicas de segurança devem ser sempre observadas, incluindo o seguinte:

#### **Ler todas as instruções.**

• Para evitar risco de choque elétrico, não colocar o cabo de força, plugues ou o aparelho dentro de água ou de outro líquido.

• É necessária atenção constante quando qualquer aparelho for utilizado por uma criança, ou próximo a ela.

• Desconectar o plugue da tomada de parede quando o aparelho não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças, ou antes de limpá-lo.

• Evitar o contato com peças em movimento. Manter os seus dedos afastados das aberturas de descarga.

• Nunca colocar alimentos com as mãos. Sempre utilizar o pilão.

• As lâminas são afiadas. Manuseá-las com cuidado.

• Para reduzir o risco de ferimentos graves nas pessoas ou o risco de danificar o produto, manter mãos e utensílios afastados dos discos ou lâminas em movimento, enquanto estiver processando os alimentos.

• Para reduzir o risco de ferimentos, colocar primeiro a jarra adequadamente em seu lugar antes de colocar as lâminas ou discos de corte no aparelho.

• Certificar-se de que a tampa está seguramente travada em seu local, antes de operar o aparelho.

• Não tentar anular o mecanismo de trava da tampa.

• Não operar aparelhos com cabos de força ou plugues danificados, ou depois que o aparelho tenha apresentado mau funcionamento ou se ele tiver sido derrubado ou danificado de algum modo.

• O uso de acessórios não recomendados ou não vendidos pelo fabricante pode provocar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.

• Não permitir que o cabo de força fique pendurado na beirada da mesa ou balcão.

• Não permitir que o cabo de força entre em contato com superfícies quentes, incluindo o fogão.

#### **GUARDAR ESTAS INSTRUÇÕES**

Este aparelho é apenas para uso doméstico.

01

### PRECAUÇÕES ADICIONAIS IMPORTANTES

- Todos aqueles que pretendem usar este aparelho devem ler e compreender este manual de instruções antes de operar ou limpar o aparelho.
- Antes de ligar o produto verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do aparelho.
- Não deixe este aparelho em funcionamento sem que ninguém por perto durante o uso.
- Se este aparelho apresentar mau funcionamento durante o uso, desligá-lo imediatamente e desconectá-lo da tomada. Não usar ou tentar consertar um aparelho que está com mau funcionamento.
- Se o aparelho cair dentro d'água, ou acidentalmente ficar imerso dentro d'água, desligá-lo imediatamente da tomada. Não tentar tocá-lo dentro da água! Não utilizar o aparelho depois que ele tiver caído dentro d'água ou imerso nela.
- Para reduzir o risco de ferimentos a pessoas e propriedades, nunca utilizar este aparelho em uma posição instável.
- Não utilizar este aparelho para outro fim que não aquele para o qual foi projetado.

### REDE ELÉTRICA

Se os circuitos elétricos estiverem sobrecarregados com outros dispositivos, este aparelho pode não funcionar adequadamente. Ele deve ser conectado a um circuito elétrico diferente daquele onde os outros dispositivos estão conectados.

Usando a Faca-haste (lâmina de picar), picar as cebolas na velocidade 2 e retirar da jarra. Colocar a Faca-haste (lâmina de ralar) e fatiar as batatas, as cenouras e o aipo na velocidade 7. Acrescentar todos os ingredientes (exceto a farinha de trigo) ao caldo e ferver por vinte minutos. Para engrossar, retirar cuidadosamente meia xícara de caldo. Dissolver as duas colheres de farinha no caldo. Cuidadosamente despejar esta mistura na panela com os legumes e mexer até que engrosse. Colocar em uma forma untada de 20 x 25 cm.

Usando a Faca-haste (lâmina de picar), misturar os ingredientes da massa: a farinha, o fermento, o sal e a manteiga. Ajustar a velocidade para 4. Acrescentar o leite através do bocal e parar assim que este tiver sido absorvido. Fazer uma bola com a massa e abri-la sobre uma superfície ligeiramente enfarinhada. Cortar biscoitos de 5 cm e colocá-los sobre o recheio. Assar conforme as indicações.

### Almôndegas

Rendimento: 4 porções

½ quilo de carne para cozido

1 fatia de pão

1 cebola pequena

1 ovo

½ colher de chá de tomilho seco

1 dente de alho

Sal e pimenta do reino

½ xícara de farinha de trigo

Temperatura: média Tempo: 20 a 30 minutos

Usando a Faca-haste (lâmina de picar), colocar na jarra todos os ingredientes, exceto a farinha, na ordem indicada, e picar na velocidade 8, até que a carne esteja moída e os ingredientes bem misturados.

Moldar almôndegas de 5 cm e cubri-las com a farinha. Colocar óleo na frigideira e fritar as almôndegas como indicado.

1 xícara de creme azedo  
250 g de uma mistura para recheios (frango ou ervas)  
½ xícara de manteiga derretida  
Temperatura: 170 °C Tempo: 25 a 30 minutos

Usando a Faca-haste (lâmina de picar), picar as cebolas na velocidade 6. Usando a Faca-disco (lâmina de ralar), ralar as cenouras. Retirar as cenouras e a cebola da jarra e reservar. Usando o disco de fatiar, fatiar cebola na velocidade 8.

Cozinhar os legumes por cinco minutos em água fervente. Escorrer a água e reservar. Misturar a sopa e o creme azedo. Acrescentar os legumes. Misturar o recheio com a manteiga derretida e espalhar metade no fundo de uma assadeira untada de 25 x 30 cm. Espalhar a mistura de legumes sobre o recheio e espalhar o recheio restante. Assar como indicado.

#### **Torta de Frango**

Rendimento: 6 porções

Recheio: 1 cebola

4 xícaras de frango pré-cozido

6 batatas descascadas

6 cenouras

1 talo de aipo

Sal e pimenta-do-reino

6 xícaras de caldo de galinha

2 colheres de sopa de farinha de trigo

Massa

2 xícaras de farinha de trigo

4 colheres de chá de fermento químico

½ colher de chá de sal

½ xícara de manteiga à temperatura ambiente

¼ de xícara de leite

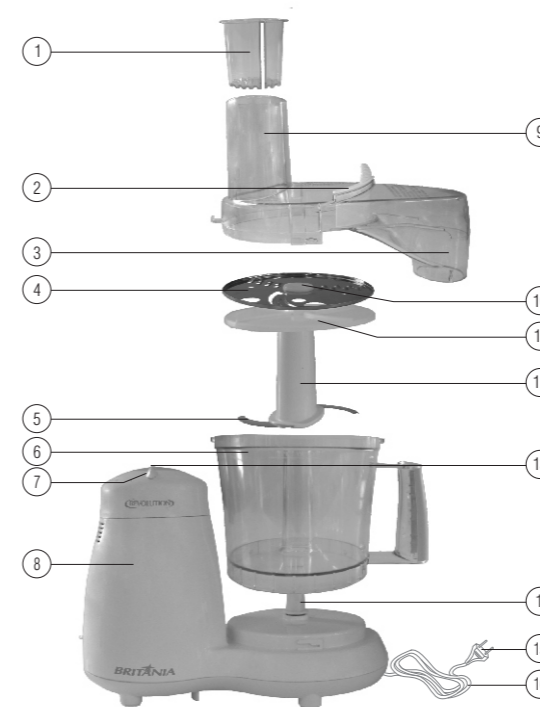
Temperatura: 220 °C Tempo: 45 minutos

#### **AVISO SOBRE REVESTIMENTOS**

ATENÇÃO: Para evitar que revestimentos de balcões, mesas ou outros móveis sejam danificados, colocar suportes não-plásticos entre o aparelho e o balcão, mesas ou outros móveis.

#### **COMPONENTES**

- 1) Pilão
- 2) Porta de retenção
- 3) Duto de saída
- 4) Faca-disco
- 5) Faca-haste
- 6) Jarra
- 7) Controlador de velocidades
- 8) Corpo do processador
- 9) Bocal
- 10) Extensor
- 11) Disco de descarga
- 12) Haste
- 13) Botão Pulsar
- 14) Eixo de acionamento
- 15) Plugue
- 16) Cordão elétrico



### ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

- Antes de usar, remover todo o material de embalagem.
- Lavar com água morna e detergente neutro: todos os componentes os quais têm contato com os alimentos. Enxágüar e secar completamente. Consultar a seção INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO, item CUIDADOS E LIMPEZA.

**ATENÇÃO: AS LÂMINAS SÃO AFIADAS. MANUSEÁ-LAS COM CUIDADO.**

**ATENÇÃO: NÃO COLOCAR O CORPO DO PROCESSADOR DENTRO D'ÁGUA OU DE OUTROS LÍQUIDOS.**

### INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

#### Como fatiar ou ralar alimentos

- Colocar a jarra do processador no corpo do processador, ajustando-a sobre o eixo de acionamento. Girar a jarra no sentido anti-horário, até que ela fique presa no lugar (figura 1).

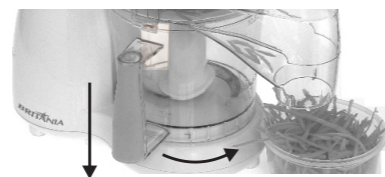


figura 1

**OBSERVAÇÃO:** Para fatiar ou ralar, o componente faca-haste (lâmina de picar) não é necessário.

- Colocar o disco de descarga sobre o eixo de acionamento (figura 2)

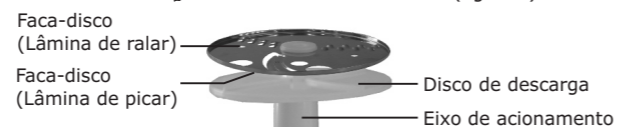


figura 2

**OBSERVAÇÃO:** O disco de descarga é utilizado apenas quando se estiver processando alimentos pelo duto de saída.

- 3 xícaras de macarrão cru, tipo penne
- 1 colher de sopa de óleo
- ½ xícara de cebola
- 1 xícara de aipo
- ½ xícara de pimentão verde
- 3 ovos cozidos, duros
- ½ xícara de cenoura
- Molho
- 1 xícara de açúcar
- ½ xícara de vinagre
- 2 ovos
- 1½ colher de chá de sal
- 1 xícara de molho de salada
- 1½ colher de chá de mostarda
- 50 a 200 g de leite evaporado

Cozinhar o macarrão, escorrer e misturar com o óleo. Usando a Faca-haste (lâmina de picar), picar as cebolas, o alho, os pimentões verdes e os ovos na velocidade 5, até que estejam bem picados. Usando a Faca-disco (lâmina de ralar), ralar as cenouras. Acrescentar o macarrão.

Para fazer o molho, misturar o açúcar, o vinagre, os ovos e o sal. Aquecer numa panela, em fogo médio, até ferver, mexendo sempre. Deixar esfriar, misturar o resto dos ingredientes do molho, despejar sobre o macarrão. Levar ao refrigerador por várias horas.

#### **Cozido de Abóbora**

- Rendimento: 6 porções
- 1 cebola
  - 3 cenouras
  - 6 xícaras de abobrinha ou abóbora amarela picadas
  - 1 lata de sopa de creme de galinha

Usando a Faca-haste (lâmina de picar), colocar todos os ingredientes dentro da jarra e processá-los com velocidade 6 até que todos os ingredientes estejam picados e bem misturados. Cobrir e levar à geladeira por 2 horas para acentuar o sabor.

#### **Salada de frango**

Rendimento: 4 porções

1½ xícaras de frango ou peru cozidos

1 talo de aipo

4 cebolinhas verdes

2 ovos cozidos, duros

1 pimentão pequeno

¼ de xícara de molho de salada

Sal e pimenta-do-reino

Usando a Faca-haste (lâmina de picar), processar os 5 primeiros ingredientes, na velocidade 6, até obter a consistência desejada. Misturar os outros ingredientes.

#### **Creme de queijo e pimentão**

Rendimento: 8 porções

½ Kg de queijo Cheddar

100 g de pimentão

2 xícaras de molho de salada

Usando a Faca-disco (lâmina de ralar), ralar o queijo usando a velocidade 8. Retirar da jarra. Usando a Faca-haste (lâmina de picar), picar os pimentões na velocidade 3. Acrescentar o queijo e o molho de salada e processar na velocidade 6 até que tudo esteja bem misturado.

#### **Salada de macarrão**

Rendimento: 12 porções

12

• Colocar o componente Faca-disco sobre o eixo de acionamento. (figura 2).

**OBSERVAÇÃO:** Ambos os lados do componente Faca-disco indicam a função de ralar ou cortar.

**CUIDADO:** Manusear o componente Faca-disco com extremo cuidado. Não tocar as extremidades cortantes com seus dedos. Estas são muito afiadas e podem causar ferimentos se forem tocadas.

• Colocar a tampa do produto de modo que cada mecanismo de trava esteja à esquerda das abas. Girar a tampa com o bocal no sentido anti-horário até ouvir ou sentir o travamento do mesmo. Não forçar o mecanismo de trava (figura 3).



figura 3

• Certificar-se de que o aparelho esteja na posição desligado. Antes de ligar o produto verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do aparelho.

• Ajustar o controlador de velocidades para o nível 1.

**OBSERVAÇÃO:** Para processar alimentos, certificar-se de que a porta de retenção esteja fechada. Para processar alimentos utilizando o duto de saída, certificar-se de que a porta de retenção esteja aberta (figura 4) e colocar um recipiente sob o duto para recolher o que foi processado.



figura 4

• Usando uma pressão constante e uniforme sobre o pilão, colocar o alimento dentro do bocal (figura 5). Para maior potência, vagarosamente aumentar a velocidade de 1 até um número maior ou pressionar o botão Pulsar (figura 6).

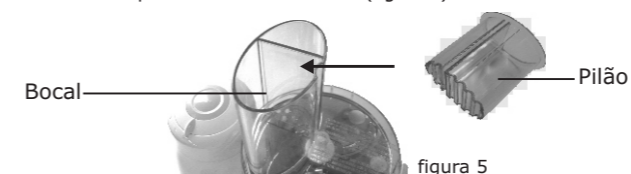


figura 5

05

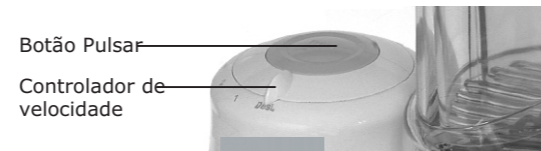


figura 6

- Após processar o alimento, mover o controlador de velocidade para a posição desligado e desconectar o aparelho da tomada.
- Remover a tampa, girando-a no sentido horário. Cuidadosamente retirar o componente Faca-disco e o disco de descarga.
- Segurar o cabo da jarra do processador e girá-la no sentido horário para retirá-la. Limpar de acordo com as instruções descritas no item sobre manutenção.

#### Como Picar Alimentos

- Colocar a jarra do processador sobre o corpo do processador, posicionando-a sobre o eixo de acionamento. Girar a jarra no sentido anti-horário até que ela fique presa no lugar (figura 1).
- Cuidadosamente, colocar a Faca-haste (lâmina de picar) sobre o eixo de acionamento, com as lâminas de picar para baixo (figura 2).
- CUIDADO:** Manusear a lâmina de picar com extremo cuidado. Sempre inserir ou remover este componente segurando-o pela haste. Não tocar as lâminas com seus dedos. As lâminas são muito afiadas e podem causar ferimentos se forem tocadas.
- O alimento deve estar cortado em pedaços de 1,5 a 2,5 cm, antes de ser colocado na jarra do processador.
- Colocar a tampa de modo que cada mecanismo de trava esteja à esquerda das abas. Girar a tampa no sentido anti-horário até que ouvir ou sentir o travamento do mesmo. Não forçar o mecanismo de trava. (figura 3)
- Antes de ligar o produto verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do aparelho.
- Certificar-se de que a porta de retenção esteja baixada. Isto manterá o alimento dentro da jarra.
- Ajustar o controlador de velocidade para o nível 1.
- Para uma potência maior, aumentar vagarosamente a de velocidade de 1 até um número maior, ou colocar na posição desligado e pressionar o botão Pulsar. (figura 6)
- Após picar o alimento, mover o controlador de velocidades para a posição desligar e desconectar o aparelho da tomada de parede.
- Remover a tampa, girando-a no sentido horário. Cuidadosamente, retirar as lâminas de picar do eixo de acionamento. Segurar o cabo da jarra e girá-la no sentido horário para retirá-la. Limpar de acordo com as orientações descritas no item sobre manutenção.

## RECEITAS

### Dip de espinafre

Rendimento: 4 xícaras

200 g de folhas de espinafre

300 g de castanhas-d'água

1 xícara de creme azedo

1 xícara de iogurte sem sabor

2 maços de cebolinha verde, cortados em pedaços de 5 cm

2 colheres de chá de sal

1 colher de chá de folhas secas de estragão

½ colher de chá de mostarda em pó

½ colher de chá de pimenta do reino

2 dentes de alho

Usando a Faca-haste (lâmina de picar), picar metade do espinafre e das castanhas-d'água na velocidade 5. Retirar da jarra e reservar. Repetir o processo com a outra metade. Acrescentar os outros ingredientes na jarra e processar na velocidade 5 até que todos os ingredientes estejam picados e bem misturados. Misturar todos os ingredientes, cobrir e levar à geladeira por 2 horas para acentuar o sabor.

### Dip de siri

Rendimento: 4 xícaras

300 g de carne de siri

1 pepino médio descascado

400 g de cream cheese

1/2 xícara de maionese

2 colheres de chá de molho de pimenta

2 colheres de chá de molho inglês

½ colher de chá de açúcar

Sal e pimenta-do-reino

**DICAS DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS**

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Aparelho não Liga.	Sem energia na Tomada.	Verificar se o plugue está corretamente conectado.
		Verificar se o disjuntor da casa não esta desligado. Testar a tomada com outro tipo de eletrodoméstico.
	Aparelho não está corretamente montado (trava de segurança).	O aparelho possui trava de segurança que não permitem ligá-lo sem que a trava esteja corretamente montada.
Aparelho não consegue processar o alimento.	O alimento é muito duro ou de uso não recomendável.	Não processar alimentos muito duros, os quais sejam difíceis de cortar com uma faca de cozinha. Retirar os caroços e sementes de frutas.
Aparelho vibra durante o uso.	O aparelho está mau encaixado ou sobre superfície irregular.	Montar novamente o aparelho tomando o cuidado para que todas as peças sejam corretamente montadas e colocá-lo sobre uma superfície firme e plana.

**GUIA DE USO**

As três funções do seu processador permitem, rapidamente, e sem esforço, picar, ralar ou fatiar uma grande variedade de alimentos.

LÂMINA	ALIMENTO	RESULTADO
Faca-haste (lâmina de picar)	Pão Cenouras Aipo Cebolas Chocolate Alho Ovos (cozidos, duros) Nozes Salsinha, ervas frescas Frutas duras Molhos	Migalhas Picadas Picado/Cubos Picadas/Cubos Ralado Moído Picados Picadas, moidas Picadas Picadas Misturados
Faca-disco (Disco de fatiar)	Maças, pêras Cenouras Aipo Cebolas Batatas	Fatiadas Fatiadas Fatiado Fatiadas Fatiadas
Faca-disco (Disco de ralar)	Cenouras Batatas Abobrinha	Raladas Raladas Ralado

**OBSERVAÇÃO:** Certos alimentos não devem ser picados, ralados ou fatiados. Evitar fatiar carne crua. Picar gelo ou moer grãos de café danificará a Faca-haste (lâmina de picar) e a jarra do processador. Devem ser evitados os alimentos muito duros que não podem ser cortados com uma faca comum.

#### Para Picar

ALIMENTO	QUANTIDADE	PREPARAÇÃO	TEMPO APROX. (SEGUNDOS)
Pão	6 fatias	Seis fatias de pão cortadas em quatro.	Pulsar, 6 a 8 segundos
Salsinha/ervas	1 punhado	Lavar e secar completamente.	30 segundos
Cebolas	1 a 2, pequenas	Descascar as cebolas, cortar em 6 a 8 pedaços.	4 a 6 segundos
Alho	1 ou mais dentes grandes	Descascar.	5 a 7 segundos
Cogumelos	250 g	Cortar ao meio.	Pulsar, 5 a 10 segundos
Pimentão	1 médio	Limpar e cortar de modo a caber na jarra.	Pulsar, 5 a 6 segundos
Ovos (cozidos, duros)	até 12 ovos	Descascar e cortar ao meio.	Pulsar, 12 a 15 segundos
Cenouras	3 xícaras	Descascar e cortar em pedaços com ½ cm de comprimento.	Pulsar

OBSERVAÇÃO: Os tempos na tabela acima referem-se à velocidade 8 ou Pulsar.

#### DICAS ÚTEIS

- Ter cuidado para não processar os alimentos em excesso. A maioria deles precisa de apenas 3 a 10 segundos de processamento.
- Processar até 8 xícaras de alimento por vez.
- Se o alimento não estiver sendo picado com um tamanho uniforme, retirar parte dele da jarra e processar quantidades menores por vez.
- Não tentar processar alimentos muito duros e que sejam difíceis de cortar com uma faca de cozinha.
- Para evitar danos ao aparelho, antes de processar remover ossos, caroços ou cascas duras.
- Este aparelho não foi projetado para processar líquidos ou alimentos com alto teor de água.
- Retirar a Faca-haste (lâmina de picar) antes de esvaziar a jarra.

#### INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO

##### Cuidado e Limpeza

Este aparelho precisa de pouca manutenção. Ele não contém peças que o usuário possa consertar. Se necessário, levá-lo a *Assistência Técnica Autorizada Britânia*.

ATENÇÃO: AS LÂMINAS E O DISCO SÃO AFIADOS. MANUSEÁ-LOS COM CUIDADO.

- Sempre desconectar o aparelho da tomada de parede antes de limpá-lo.
- Aguardar até que a Lâmina de picar (Faca-haste) ou a Faca-disco parem de rodar, antes de retirá-los do aparelho.
- Retirar os acessórios do Corpo do Processador de Alimentos.
- Lavar todos os componentes os quais têm contato com os alimentos com água morna e sabão. As partes removíveis também podem ser lavadas.
- Nunca colocar o Corpo do processador de alimentos dentro de água ou de qualquer outro líquido. Se necessário, limpar a superfície externa com um pano úmido ou esponja. Secar completamente.

#### PARA GUARDAR

Desconectar o aparelho da tomada de parede e limpá-lo. Guardá-lo na sua caixa ou em um local seco e limpo. Nunca guardar o aparelho enquanto ele ainda estiver conectado à tomada de parede. Nunca enrolar o cabo de força apertadamente ao redor do aparelho. Não forçar o cabo de força no local onde ele entra no aparelho, pois isto pode fragilizá-lo e quebrá-lo.