

07 DESMONTAGEM E ARMAZENAMENTO

Desmontando a Jarra

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

- Retire a tampa do recipiente girando- a em sentido anti-horário.
- Retire a lâmina que esta sendo usado.
- Remova o adaptador da lâmina.
- Retire o recipiente do processador girando em sentido anti-horário
- Remova a haste da base do motor.

Desmontando o copo

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

- Remova a jarra apenas girando em sentido horário.

Armazenamento

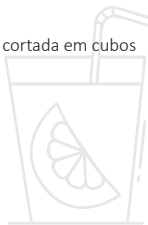
- Todos os acessórios podem ser guardados no recipiente do processador.
- Tenha cuidado ao manipular com as lâminas pois são afiadas.
- Guarde o produto em local limpo e seco.

08 RECEITA

Suco de cenoura com limão

Ingredientes

200g de cenoura cortada em cubos
300ml de água
Suco de 1 Limão
Açúcar a gosto



Modo de preparo:

Descasque e lave as cenouras. Corte em cubos de aproximadamente 1,5cm. Coloque a água no copo e adicione a cenoura. Coloque a tampa no copo e encaixe na base. Ligue na velocidade máxima por 15 segundos, passe a mistura em uma peneira fina e adicione o suco de limão e o açúcar e sirva. Após o preparo, aguarde o aparelho esfriar até a temperatura ambiente, antes de repetir a receita ou fazer outro preparo.

| | |
|-------------------------------|---|
| COR IMPRESSÃO Preto | BRITÂNIA ELETRODOMÉSTICOS S.A Rua Vergílio Prochnow, 200 - Bloco B Bairro Pirabeiraba - Joinville/SC CEP 89.239-195 Insc. Est. 257.125.566 CNPJ 76.492.701/0011-29 |
| TAMANHO 295*185mm | INDUSTRIA BRASILEIRA 04/24 2258-09-05 01000854 Rev.05 |

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.

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.



Imagens meramente ilustrativas.

MULTIPROCESSADOR COMPACTO

O APARELHO DESTINA-SE SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

PARABÉNS, VOCÊ ACABA DE ADQUIRIR UM PRODUTO DE QUALIDADE PHILCO!

Para garantir o melhor desempenho e durabilidade de seu produto, recomendamos que leia todo o manual antes de utilizá-lo e guarde-o para eventuais consultas.

Este é um manual unificado e atende todas as versões da linha de Multiprocessadores PH900. Algumas funcionalidades, acessórios e cores podem variar de acordo com o produto adquirido. Verifique os componentes na caixa unitária do produto.

⚠️ Advertência

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

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



01 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-lo ou de instalar seus acessórios.
- 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.
- Sempre colocar o aparelho sobre uma superfície plana e estável, longe de fontes de calor.
- Depois de usar o aparelho, deixar o controle de velocidade na 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 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.

02 ANTES DO PRIMEIRO USO

Limpeza dos componentes

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

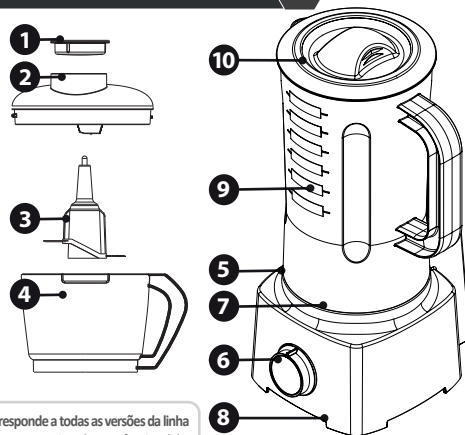
Lembre-se : Sempre desligar o aparelho da rede elétrica antes de desmontar ou limpar o aparelho.

- 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 utilizado 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.
- Caso o alimento fique preso não utilizar os dedos para empurrá-los. Se o alimento ficar preso, 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.
- Não utilizar adaptadores e benjamins. Sempre ligar o produto direto a uma tomada com o padrão NBR 14136 que esteja dimensionada com o padrão NBR 5410, para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um electricista habilitado.
- Tomar cuidado se líquidos quentes forem colocados no processador de alimentos ou liquidificador pois eles podem ser ejetados do aparelho de forma repentina.

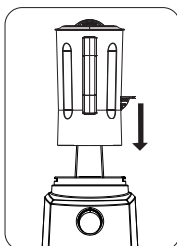
03 COMPONENTES

- 1 Pilão;
- 2 Tampa da Jarra;
- 3 Faca;
- 4 Jarra;
- 5 Unidade Motora
- 6 Seletor de Velocidade
- 7 Base;
- 8 Pés antiderrapantes
- 9 Copo
- 10 Tampa do Copo

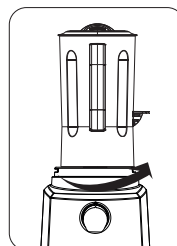


Este é um manual único, e corresponde a todas as versões da linha de multiprocessador PH900. Por este motivo, algumas funcionalidades, acessórios e cores (nas instruções e imagens) podem variar de acordo com o modelo adquirido. Verifique os componentes específicos incluso no seu modelo na caixa unitária do produto.

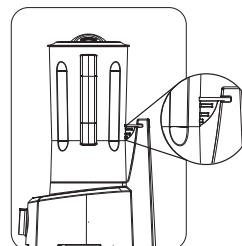
04 MONTAGEM DO COPO



Posicione o copo na unidade motora.

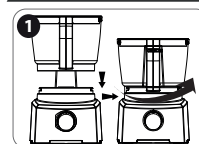


Gire o copo em sentido anti horário.



Verifique se a trava está firmemente encaixada.

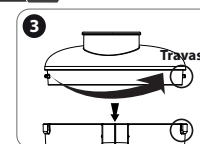
05 MONTAGEM DA JARRA



Posicione as travas da Jarra nas travas da Unidade Motora, gire a Jarra no sentido anti horário para travar firmemente na Unidade Motora.



Encaixe a Faca no centro da Jarra. A Faca pode ser usada para processar, cortar, misturar e picar.



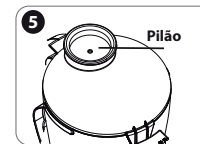
Posicione a Tampa sobre a Jarra e gire no sentido anti horário para encaixar.

ATENÇÃO

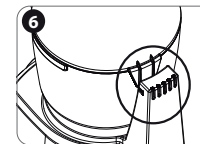
Adicione o alimento desejado na Jarra respeitando os limites indicados na tabela de quantidades (06).



Faça o encaixe das travas laterais da Tampa nas travas laterais da Jarra.



Encaixe o Pilão na furação central da Tampa.



Para ativar o funcionamento do motor você deve encaixar a Haste no alojamento da Base.

ATENÇÃO

Escolha a função desejada no Seletor entre as 3 opções. Pulsar (P), Pausar (0) e velocidade 1. Veja a coluna "Preparações" na tabela de quantidades.

Use o furo central do Pilão para acrescentar óleos ou outros líquidos sem a necessidade de abrir a tampa.

06 TABELA DE QUANTIDADES

| Alimento | Quantidade | Preparação | Tempo Aproximado | Resultado |
|---------------------------------|------------|-------------------------------------|---------------------------------------|---------------|
| Chocolate | Até 100g | Pulsar | Velocidade 1 10 a 15 segundos | Ralado/Picado |
| Queijo | Até 200g | Cortar em cubos | Velocidade 1 10 a 15 segundos | Ralado/Picado |
| Carne | Até 500g | Cortar em cubos ou pedaços de 3cm | Velocidade 2 20 a 30 segundos | Picado/Moído |
| Ervas e folhas | Até 100g | Lavar e secar bem | Velocidade 1 5 a 10 segundos | Picado |
| Frutas/Verduras (menos rígidas) | Até 500g | Cortar pedaços | Velocidade 1 10 a 15 segundos | Picado |
| Frutas/Verduras (mais rígidas) | Até 500g | Cortar em rodela ou cubos | Velocidade 1 ou 2 30 a 60 segundos | Picado |
| Cebola | Até 500g | Descascar e cortar de 6 a 8 pedaços | Pulsar 3 a 5 segundos | Picado |
| Alho | Até 500g | Apenas descascar | Velocidade 1 5 a 10 segundos | Moído |
| Pão | Até 200g | Cortar em fatias (4 partes) | Velocidade 2 6 a 10 segundos | Migalhas |
| Ovos cozidos | Até 400g | Descascar e cortar ao meio | Velocidade 1 10 a 20 segundos | Picado |
| Peito de frango | Até 300g | Cortar em pedaços | Velocidade 2 10 a 20 segundos | Desfiado |