



Philco

TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

**MULTIPROCESSADOR
MASTER PRÓ**

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.

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, desligá-lo. 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
- Este aparelho possui dispositivo de proteção contra super aquecimento que desligará o aparelho automaticamente, aguarde em torno de 15 minutos para que o motor resfrie e volte a utilizá-lo
- 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 lâminas 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 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 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 eletricitista habilitado.

PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

Aviso importante : qualquer serviço de manutenção ou de reparos só deverá ser efetuado por um técnico credenciado. Não tentar consertar o aparelho por conta própria.



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

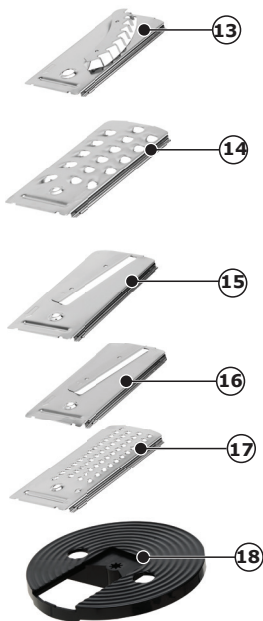
•Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Ler atentamente todas as instruções e guardar o Manual de Instruções para futuras consultas.
- Retirar toda a embalagem.
- Desembalar o aparelho. Lavar todos os componentes removíveis para retirar eventuais resíduos provenientes do processo de fabricação (ver o item "Limpeza").

COMPONENTES

1. Controle de velocidade e pulsar;
2. Base do motor;
3. Lâminas do liquidificador;
4. Jarra do liquidificador;
5. Tampa do liquidificador;
6. Bocal alimentador.
7. Tampa do recipiente do processador;
8. Jarra do processador;
9. Pilão;
10. Haste;
11. Lâmina processadora;
12. Acessório para bater massas;
13. Acessório fatiador;
14. Acessório ralador grosso;
15. Acessório fatiador grosso;
16. Acessório fatiador fino;
17. Acessório ralador fino;
18. Disco adaptador das lâminas (*filetador, raladores e fatiadores*);



SELETOR DE VELOCIDADE E FUNÇÃO PULSAR

Esse aparelho conta com quatro posições diferentes no Seletor de Velocidades:

- 0 (Desligado)
- Velocidade 1
- Velocidade 2
- Pulsar

Função Pulsar

Gire e posicione o botão de velocidades na função “Pulsar” para efetuar limpeza do copo ou quando necessário no preparo de algumas receitas que utilizam pedaços muito duros de alimentos.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Usando a lâmina processadora.

A lâmina de picar pode ser usada para picar, moer, misturar, fazer migalhas e desfiar peito de frango, entre os alimentos que podem ser usados neste acessório, estão: batata, cenoura, cebola, alho, pão, ovos cozidos, carne sem osso, ervas, frutas e verduras em geral.

Montagem:

Atenção: antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na **posição desl.**

•Encaixe o recipiente do processador na base do motor e gire no sentido horário para travar firmemente.



- Coloque a haste no recipiente.
- Encaixe a lâmina processadora na haste cuidadosamente observando a posição correta.



Atenção: cuidado ao manipular as lâminas, pois são muito afiadas.



- Adicione o alimento desejado no recipiente respeitando a marca dos 2000ml na jarra.
- Não utilize pedaços muito grande, pois podem danificar as lâminas e o recipiente, para garantir melhores resultados corte pedaços pequenos.
- Coloque a tampa do recipiente e encaixe-a girando em sentido horário até travar. (um "clac" será ouvido)

- Encaixe o pilão na abertura da tampa do recipiente.



- Ligue o aparelho e selecione a velocidade de operação desejada

Atenção: este aparelho possui trava de segurança e não funcionará se não estiver corretamente montado.

Dicas de Uso e Segurança.

- Sempre encaixe as Lâminas no recipiente antes de acrescentar os alimentos.
- Não utilize pedaços muito grandes, pois podem danificar as lâminas e o recipiente, para garantir melhores resultados corte pedaços pequenos e iguais.
- Para alimentos mais moles utilize a função Pulsar algumas vezes para que os mesmos não se desmanchem.
- Evite usar a função pulsar por tempo prolongado quando for cortar queijos duros ou chocolate, pois estes alimentos podem aquecer e derreter.
- O período padrão para operação desta função é 60 segundos dependendo do tipo e quantidade de alimento.
- Certos alimentos não devem ser picados. Picar gelo ou moer grão de café danificará a lâmina e o recipiente do processador.
- Devem ser evitados os alimentos muito duros que não podem ser cortados com uma faca comum.

- Para evitar danos ao aparelho, antes de processar remover ossos, gorduras, caroços ou cascas dos alimentos
- Retire a lâmina antes de retirar os alimentos.
- Se os alimentos não estiverem sendo picados uniformemente, retire parte dele da jarra e processar quantidades menores por vez.
- Você poderá unir mais de um tipo de fruta ou legume para picar e misturar, mas respeite a quantia máxima de 500g por vez.
- Aguarde até que todos acessórios parem de se movimentar antes de retirar a tampa do aparelho.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Usando os acessórios Fatiadores, Raladores e Filetador.

Estes acessórios podem ser usados para fatiar, ralar ou filetar. Entre os alimentos que podem ser usados nestes acessórios, estão: batata, cenoura, cebola, alho, frutas e verduras em geral.

Montagem:

Atenção: antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

•Encaixe o acessório desejado no disco adaptador empurrando-o de fora para dentro.



Atenção: cuidado ao manipular as lâminas, pois são muito afiadas.

•Encaixe o recipiente do processador na base do motor e gire no sentido horário para travar firmemente.



- Encaixe a haste no recipiente do processador.
- Encaixe o disco adaptador sobre a haste cuidadosamente observando a posição correta.



- Coloque a tampa do recipiente girando em sentido horário até travar. (um “clic” será ouvido).



- Ligue o aparelho e selecione a velocidade desejada e adicione os alimentos pelo bocal alimentador.
- Com ajuda do pilão empurre lentamente os alimentos.

Atenção: não utilize qualquer outro material para empurrar os alimentos como por exemplo talheres utilize apenas o pilão que acompanha o produto.

Dicas de Uso e Segurança.

- Escolha o acessório de acordo com o tipo de alimento a ser processado.
- Caso os vegetais forem maiores que o bocal, corte em pedaços pequenos antes de inserir no aparelho.
- Empurre os alimentos lentamente para melhor efeito, quando utilizar frutas macias e muito moles utilize a velocidade 1 de forma a

impedir que o alimento se desmanche e vire uma calda.

•Se uma grande quantidade de alimentos precisa ser processada não utilize a capacidade maior que o indicado no recipiente 2000ml, desligue o aparelho e esvazie o recipiente e volte a utilizá-lo.

•Evite fatiar ou ralar carne crua.

<i>Acessório</i>	<i>Tipo do alimento</i>
Acessório Ralador Fino ou grosso	Cenoura, abobrinha, rabanete e batata.
Acessório Fatiador Fino ou grosso	Maçã, pêra, cenoura, cebola, pepino, aipo, batatas
Acessório Filetador	Filetar legumes e fazer batatas palito

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Usando o acessório para bater.

Utilize o acessório para bater massas de bolo, pizza, pão, entre outras.

Montagem:

Atenção: antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

•Encaixe o recipiente do processador e gire no sentido horário para travar firmemente na base do motor.



•Encaixe a haste no recipiente e encaixe o acessório para bater massas na haste.



- Adicione o alimento desejado no recipiente respeitando o limite de 2000ml.
- Coloque a tampa do recipiente e encaixe-a girando em sentido horário até travar. (um "clac" será ouvido).
- Ligue o aparelho e selecione a velocidade de operação desejada.



Atenção: este aparelho possui trava de segurança e não funcionará se não estiver corretamente montado.

Dicas de Uso e Segurança.

- Sempre encaixe o batedor no recipiente antes de acrescentar os alimentos.
- Utilize o bocal alimentador para adicionar mais ingredientes caso seja necessário.
- O período padrão para operação desta função

é de 60 segundos dependendo do tipo de receita a ser preparada.

- Evite bater massas pesadas por períodos prolongados, caso utilize para massas de pão, pizza, etc, faça apenas a mistura inicial dando continuidade com as mãos.

Tipo de alimento

Porção

Velocidade

Tempo

Massas leves e queijos cremosos

Até 500g

2

60 a 90 s

Massas pesadas

Até 500g

1

60 a 90s

Claras em Neve

Mínimo 6 ovos

1

30 a 90s

Usando o Liquidificador

Montagem:

Atenção: antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

•Encaixe o copo do liquidificador ao corpo do aparelho e gire no sentido horário para travar firmemente na base do motor.



•Adicione o alimento e ligue o aparelho e selecione a velocidade de operação desejada.

Dicas de Uso e Segurança.

- Alimentos duros ou mais consistentes devem ser adicionados em pedaços pequenos, através do bocal alimentador com o aparelho em funcionamento.
- 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 ligar o aparelho com o copo vazio.
- Não usar produtos abrasivos, saponáceos e outros, pois eles podem danificar o aparelho.
- Ao manipular as lâminas tenha muito cuidado pois são muito afiadas e podem provocar acidentes.

Liquidificador

Suco de Cenoura com Limão

Ingredientes:

- 800g de cenoura cortada cubos de aproximadamente 1,5 cm x 1,5 cm x 1,5 cm;
- 1000ml de água;
- Suco de 1 limão;
- Açúcar a gosto.

Modo de preparo:

- Coloque a água no copo do liquidificador e adicione a cenoura.
- Coloque a tampa e encaixe o copo no liquidificador.
- 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.

NOTA: após o preparo aguarde o liquidificador esfriar a temperatura ambiente antes de usá-lo novamente.

Receita de Shake Misto

Ingredientes

- 1 copo de leite de soja light (200ml)
- 1/2 banana média
- 1/4 de mamão papaia
- 1/2 maçã
- 1 colher de sobremesa de linhaça
- 1 colher de sobremesa de aveia em flocos,
- 1/2 colher de sobremesa de mel.

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador e, em seguida, sirva.

Acessório para Bater

Massa de Pizza

Ingredientes:

- 250g de farinha de trigo
- 150ml de água
- 1 colher de chá de sal
- 1/2 colher de chá de fermento biológico seco

Modo de preparo:

- Colocar todos os ingredientes na tigela do processador.
- Utilizando a acessório misturador, colocar a tampa e selecionar a velocidade 2 por 1 minuto.
- Retirar a massa e, em superfície enfarinhada, abri-la em formato redondo, na espessura e tamanho de sua preferência.
- Levar ao forno a 180°C por 10 minutos. Retirar e montar a pizza da maneira desejada e retornar ao forno por mais 25 minutos a 180°C.

Massa de pão 450g

Ingredientes

- 150ml de água;
- 1 ovo;
- 1 colher de chá de sal;
- 1 colher de chá de fermento biológico seco;
- 1 colher de sopa de leite em pó;
- 1 colher de sopa de açúcar.

Modo de preparo:

- Colocar todos os ingredientes na tigela do processador
- Encaixar a tampa e ligar na velocidade 2 por 30 segundos.
- Retirar a massa e, em uma superfície enfarinhada, terminar de sová-la.
- Deixar descansar por 30 minutos
- Enrolar no formato desejado e assar em forno a 180°C por 45 minutos.

Atenção: *desligue o aparelho da rede elétrica antes de desmontar qualquer acessório. Antes de desmontar aguarde que todos os acessórios parem de se movimentar.*

Desmontado o processador

Para desmontar o processador, seguir a sequência contrária da de montagem:

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

Desmontado o liquidificador

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

- Remova a jarra apenas girando em sentido anti-horário.

Limpeza

- Desligue o aparelho e retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer limpeza;
- Remova todos acessórios; consulte item desmontagem;
- Lave as peças logo após o uso, pois alimentos secos são difíceis de ser removidos;
- Lave todos acessórios com água morna e

detergente neutro. A base do motor deve ser limpa com pano úmido;

Atenção: *não lavar a base do motor, o mesmo poderá ser danificado, utilize apenas um pano úmido.*

- Não use produtos abrasivos, pois podem danificar o aparelho;
- Os acessórios plásticos podem ser lavados em lava - louças.
- Não lavar os acessórios "Acessório para bater", "Haste" e "faca processadora" na lava-louça.

Limpeza do Liquidificador

- Colocar aproximadamente 500ml de água morna.
- Acrescentar um pouco de detergente neutro.
- Fechar a tampa do liquidificador.
- Acionar função pulsar algumas vezes.
- Enxaguar o copo em água corrente.

Armazenamento

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

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 está desligado.
		Testar a tomada com outro tipo de aparelho eletrodoméstico qualquer .
	Produto ligado na tensão incorreta.	Verificar se a tensão do aparelho é coerente com a tensão da rede de alimentação.
Aparelho não consegue processar o alimento.	As travas de segurança soltaram durante o funcionamento.	Instalar novamente a tampa e prender corretamente a(s) trava(s) de segurança.
	Aparelho não está corretamente montado (trava de segurança).	O aparelho possui travas de segurança que não permitem ligá-lo sem que o recipiente do processador esteja devidamente encaixado na base e com a tampa devidamente encaixada no recipiente do processador. Seguir as instruções do manual para fazer a correta montagem.
O produto parou de funcionar durante o processamento.	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 tais como pêssegos, cerejas, nectarinas, etc.
Aparelho vibra durante o uso.	Esforço excessivo durante o processamento causou super aquecimento e desarmou o dispositivo interno de segurança.	Aguardar de 15 a 30 minutos o aparelho esfriar e continuar o processamento com menos esforço.
Vazamento de água durante o uso do liquidificador	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.
	Base das lâminas frouxa ou com pouco aperto.	Verifique se a base das lâminas estão bem encaixadas. Encaixe corretamente as lâminas girando a base em sentido anti-horário até obter aperto (Cuidado ao manusear com as lâminas pois são muito afiadas).
	Excesso de líquido utilizado no copo.	Utilize apenas o nível máximo indicado no copo do liquidificador .

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, tanto 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 ELETRÔNICOS S.A
Rua Dona Francisca, 12.340
Bairro Pirabeiraba - Joinville - SC
CEP 89.239-270
Insc. Est. 254.861.660
CNPJ 07.019.308/0001-28
FABRICADO NA CHINA

