

fun kitchen



MANUAL DE INSTRUÇÕES

MIXER SPIRALIZER MAX FIT
FUN KITCHEN BY PHILCO

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.

CUIDADOS

- Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, o usuário deverá procurar a Assistência Técnica Autorizada a fim de evitar riscos.
- Verificar se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta localizada no aparelho.
- Para evitar acidentes, manter o material da embalagem fora do alcance de crianças, após desembalar o aparelho.
- Manter o aparelho longe do alcance de crianças.
- Para se proteger contra o choque elétrico, o usuário não poderá mergulhar o cordão elétrico nem o plugue em água ou em outro líquido.
- Para desligar, retirar o plugue da tomada elétrica. Sempre desconectar segurando pelo plugue, nunca puxar pelo cordão elétrico.
- Utilizar uma tomada elétrica exclusiva. Não utilizar adaptadores tipo “T” ou temporizadores.
- O uso de acessórios não recomendados para uso com este aparelho poderá causar acidentes.
- Não deixar o cordão elétrico ficar pendurado na beirada de mesas, balcões ou outras superfícies e nem tocar em superfícies quentes.
- Não utilizar o aparelho para fins diferentes dos previstos neste manual de instruções.
- Nunca transporte o produto pelo cordão elétrico.
- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de limpar o aparelho.
- Sempre remover o cabo de alimentação da tomada, puxando pelo plugue, durante a limpeza e manutenção do produto. Nunca toque no plugue com a mão molhada.
- 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.
- Não utilizar este aparelho ao ar livre.
- Antes de usar pela primeira vez o aparelho, efetuar a limpeza do aparelho (ver item limpeza).
- Se o uso de uma extensão elétrica for necessária, deve-se garantir que a especificação do fio da

extensão seja igual ou superior ao cordão elétrico original do aparelho, para evitar superaquecimento e acidentes.

- Deve-se tomar cuidado para que ninguém tropece no cordão elétrico.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, jamais tentar consertar o produto em casa. Caso necessário, o usuário deverá 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.
- Não utilize acessórios que não sejam originais do aparelho. O uso de acessórios que não sejam originais pode prejudicar o funcionamento, causar danos ao usuário e ao produto.
- O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído ou se há sinais visíveis de danos;

IMPORTANTE:

- Deve-se tomar extremo cuidado ao se manusear o aparelho, pois suas lâminas são afiadas e o uso indevido pode causar acidentes.
- Tomar cuidado com líquido quente inserido no produto, pois o mesmo pode ser ejetado devido à evaporação repentina e causar ferimentos.

O APARELHO DESTINA-SE SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO



ADVERTÊNCIA



- 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.

COMPONENTES

- 01. Botão de velocidade I (média)
- 02. Botão de velocidade II (Alta)
- 03. Motor (corpo do produto)
- 04. Ponteira mixer
- 05. Ponteira com garra
- 06. Recipiente
- 07. Suporte para espirilizadores
- 08. Lâmina 1 (Fino)
- 09. Lâmina 2 (Médio)
- 10. Lâmina 3 (Grosso)
- 11. Bocal de proteção
- 12. Alça para pendurar



FUNCIONAMENTO DO MIXER

1. Instalar a ponteira do mixer no motor do aparelho encaixando e girando sentido horário (**Figura 1**). Para desengatar, basta girar sentido anti-horário até ouvir um click (**Figura 2**).
2. Conectar o plugue do cordão de alimentação a uma tomada.
3. Colocar os alimentos no copo que acompanha o produto, abaixar o mixer até penetrar nos alimentos a serem misturados e pressionar o botão de velocidade desejado.
4. Para interromper o funcionamento do aparelho, soltar o botão de velocidade.

Nota: o mixer possui duas velocidades I (velocidade média) e II (velocidade alta). Para utilizar basta escolher uma das duas opções pressionando o botão.

CUIDADO: o tempo máximo de funcionamento do mixer não deverá ultrapassar 50 segundos. Uma pausa de 1 minuto deverá ser realizada entre dois ciclos de utilização consecutivos.

Nota: desligue o aparelho e desconecte-o da alimentação antes de trocar acessórios ou partes que se aproximam no movimento em uso.

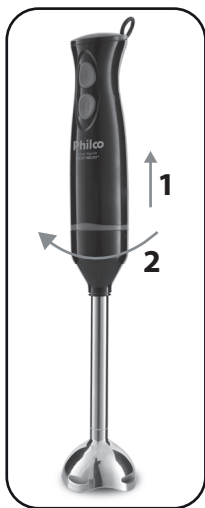


Figura 01: montagem do mixer

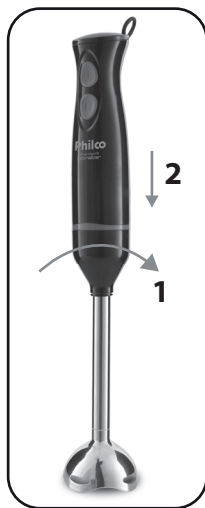


Figura 02: desmontagem do mixer

• **Milk shake de morango:**

Colocar em uma tigela 3/4 xícara de leite, 2 bolas de sorvete (creme ou morango) e 5 morangos.

Dica: Pode-se fazer milk shakes de outros sabores: frutas, chocolates, etc.

• **Sopas:**

Misturar sopas dentro da própria panela, levar ao fogo e servir quente. As sopas ficam cremosas em poucos segundos.

• **Leite em pó:**

Colocar a metade da água recomendada para o preparo do leite em uma jarra e adicionar toda a medida do leite em pó. Misturar até dissolver completamente o leite em pó.

• **Sucos concentrados:**

Colocar o concentrado de suco em uma jarra e adicione 2/3 da medida de água. Bater até ficar com consistência uniforme.

Adicionar o restante da água. Misturar novamente. O suco ficará espumante.

Dica: Sempre inicie a mistura em velocidade lenta para evitar respingos dos ingredientes.

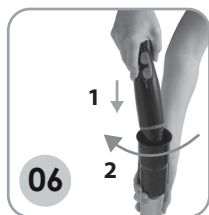
Faça movimentos de cima para baixo durante o funcionamento (sem retirar a lâmina do líquido a ser preparado) para uma melhor performance do aparelho.

• **Suco de cenoura com laranja:**

Raspe a cenoura e corte em cubos pequenos. Preencha o copo com 2/5 de cenoura, 2/5 de água gelada e adicione o restante com suco de laranja. Bata todos os ingredientes por aproximadamente 50 segundos, realizando movimentos para cima e para baixo. Peneire em seguida. Para adoçar, utilize adoçante, mel ou açúcar a gosto.

FUNCIONAMENTO DO ESPIRALIZADOR

- 01** - Escolha o espiralizador ideal para sua receita. O mixer acompanha 3 opções de lâminas 1 faz tiras finas, 2 faz tiras médias e 3 faz tiras largas;
- 02** - Encaixe o espiralizador escolhido no suporte;
- 03** - Encaixe o suporte no recipiente;
- 04** - Encaixe o bocal de proteção;
- 05** - Encaixe o vegetal na ponteira com garras;
- 06** - Encaixe a ponteira no motor, gire no sentido horário até ouvir um clique;
- 07** - Passe o vegetal por dentro do bocal de proteção apertando o botão de velocidade empurrando levemente o mixer para baixo até que a trava de segurança permita;
- 08** - Pronto! O resultado é um vegetal espiralizado ideal para suas receitas.



Abobrinha: mantenha a casca da abobrinha, isso a deixará mais firme na hora de processar. Outra dica é escolher sempre um legume mais fresco e tenro, pois o legume muito maduro e macio pode não ter o resultado esperado.

Abóbora e batata doce: a abóbora e a batata doce são legumes mais firmes, para facilitar o processo indica-se retirar a casca desses legumes antes de processar.

Batata inglesa e cenoura: a batata inglesa e a cenoura, apresentam um resultado bem satisfatório ao serem espiralizadas, com ou sem casca.

Beterraba: é importante sempre retirar a casca e utilizar o alimento mais macio para um melhor resultado.

Beringela: manter o talo e descascar a parte que entra em contato com a lâmina. Utilize uma beringela pequena e bem fresca, encaixe o talo na ponteira com as garras.

Dica 01: alimentos muito macios ou pastosos podem apresentar um resultado insatisfatório, pois a velocidade do processamento faz com que o legume despedace com facilidade.

Dica 02: se o legume for muito largo, corte para que passe no bocal de proteção com mais facilidade.

Dica 03: teste os diferentes tipos de lâminas para as suas receitas. Alguns legumes são mais facilmente preparados com a lâmina 1 ou com as lâminas 2 ou 3.

Dica 04: sempre que possível mantenha a casca e o talo nos alimentos, desta forma os alimentos ficam mais firmes e mais fáceis de espiralizar.

Retirar o plugue da tomada e desmontar o mixer.

Nota: não deixar o mixer de molho na água, pois, com o tempo, o lubrificante dos rolamentos e dos eixos poderá ser eliminado.

- Lavar o mixer em água corrente, sem usar abrasivos ou detergentes. Depois de lavá-lo, deixar o mixer em posição vertical para escorrer toda a água.
- Limpar a lâmina do mixer e os ralos com água e detergente líquido. Não utilizar máquina de lavar louças para limpeza dos acessórios.

IMPORTANTE:

- Passar um pano macio e úmido sobre o motor do aparelho. Nunca mergulhar o motor em água para limpá-lo. Isto poderá provocar choques elétricos.
- Secar com cuidado todos os componentes.

CUIDADO: as lâminas do mixer são muito afiadas, tenha cautela ao manipular.

• Limpeza rápida.

Entre duas tarefas, mergulhar o mixer em uma xícara ou em uma tigela com água até a metade e fazer funcionar o aparelho durante alguns segundos.



ACESSE O VIDEO E VEJA COMO
É FÁCIL USAR ESSE PRODUTO

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	630 Dias
GARANTIA TOTAL**	720 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, 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 **SAC (47) 3431-0300**. 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

