

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, 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.

BRITÂNIA ELETRODOMÉSTICOS S/A
Rua Vergílio Prochnow,
200 Bloco B - Joinville- SC
CEP 89239.270
Insc. Est. 257.125.566
CNPJ 76.492.701/0011-29
INDÚSTRIA BRASILEIRA



Philco



MANUAL DE INSTRUÇÕES
Unificado
LIQUIDIFICADORES
PH1200

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.

ESTE APARELHO DESTINA-SE EXCLUSIVAMENTE A USO DOMÉSTICO

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, deixar os controles eletrônicos para a 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 deixar que o cordão elétrico fique pendente de mesas e balcões.
 - 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.
 - 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 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 corresponda 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 eletricista habilitado.
 - Tomar cuidado se líquidos quentes forem colocados no processador de alimentos ou liquidificador pois eles podem ser ejetados do aparelho de forma repentina.



ADVERTÊNCIA

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

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

COMPONENTES

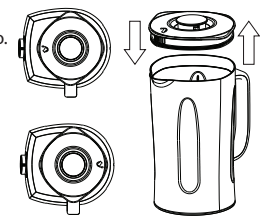
- 01. Sobretampa
 - 02. Tampa com trava
 - 03. Alça
 - 04. Copo
 - 05. Filtro
 - 06. Lâmina de corte
 - 07. Unidade motora
 - 08. Seletor de velocidades
 - 09. Base antiderrapante
 - 10. Cordão elétrico
 - 11. Plugue
- 

ATENÇÃO: Este manual de instruções é unificado e atende a liquidificadores da Linha PH 1200. Algumas funcionalidades e acessórios podem não estar presentes no produto adquirido. Verifique quais acessórios acompanham cada modelo na caixa unitária do produto.

UTILIZAÇÃO DA TAMPA



Servir: permite servir sem retirar a tampa do copo.



Fechado: Utilizar para processar os alimentos.

AUTO LIMPEZA

- Para uma limpeza rápida do copo e das facas, utilizar a função "AUTO LIMPEZA":
- Colocar aproximadamente 500 ml de água fria ou morna.
 - Acrescentar detergente.
 - Girar o seletor para a posição "PULSAR / AUTO LIMPEZA" por alguns segundos.
 - Enxaguar o copo em água corrente.
- Observação:** Para receitas mais gordurosas usar água morna com detergente e repetir a operação.
- Para a limpeza da base:
- 1)Desligar o aparelho e retirar o plugue da tomada elétrica.
 - 2)Para limpar, utilizar apenas um pano limpo e seco ou levemente umedecido com água. Não utilizar solventes ou qualquer outra substância química.

DICAS DE USO

- É importante antes da primeira utilização efetuar o procedimento de limpeza, verifique o item limpeza para maiores detalhes.
- Para servir o suco ou vitamina direto do copo mantenha a tampa encaixada com a abertura posicionada à saída da jarra.
- Quando utilizar o filtro com frutas muito duras e fibrosas corte as em cubos e adicione aos poucos através da sobre tampa, isso facilitará a liquidificação.
- Alimentos duros ou mais consistentes devem ser adicionados em pedaços pequenos, através da abertura da sobretampa com o aparelho em funcionamento.
- Quando moer castanhas recomendamos a utilização das velocidades 2 a 3.
- 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 coloque quantidades exageradas de gelo para triturar, pois os mesmos podem danificar as lâminas.
- Não ligar o aparelho com o copo vazio.
- Não usar produtos abrasivos, saponáceos e outros, pois podem danificar o aparelho.
- Para guardar o cordão elétrico; basta enrolar o mesmo no compartimento* situado no fundo do aparelho.

FUNCIONAMENTO

- Conectar o plugue a uma tomada elétrica.
- Encaixar o copo sobre a base do aparelho.
- Para ligar o aparelho basta girar o seletor até a velocidade desejada.
- Para agitação pausada dos ingredientes, basta girar o seletor para a posição "PULSAR".

RECEITAS COM FILTRO

Receita Suco de Cenoura com Limão

Ingredientes:

- 800g de cenoura cortada;
- 1200ml de água;
- Suco de 1 limão;
- Açúcar a gosto.

Modo de preparo:

Descasque e lave as cenouras e corte-as em cubos de aproximadamente 1,5 cm x 1,5 cm x 1,5 cm, coloque a água no copo do liquidificador e adicione a cenoura, coloque a tampa e coloque o copo no liquidificador e 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. Após o preparo aguarde o liquidificador esfriar a temperatura ambiente antes de repetir a receita.

Bolo de Cenoura

Ingredientes

O bagoço que restou após o preparo do suco de Cenoura com Limão

- 4 Ovos inteiros
- ½ Xícara (chá) de óleo de milho
- 1 Cenoura pequena, em rodela (aprox. 100g)
- 1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 Xícaras (chá) de açúcar
- 1 Colher (sopa) de fermento

Modo de Preparo

Preaquecer o forno a 180°C. Untar e enfarinhar uma assadeira retangular média. Retirar o filtro e deixar o bagoço no copo. Acrescentar os ovos, o óleo e a cenoura. Triturar bem, utilizando a velocidade 3. Em uma tigela, misturar todos os ingredientes secos. Com o aparelho na velocidade 3, acrescentar essa mistura aos poucos. Despejar a mistura na fôrma e levar ao forno por aproximadamente 40 minutos ou até que, ao espetar um palito no centro, este saia seco.

Modo de Preparo