

CERTIFICADO DE GARANTIA

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, tanto os gratuitos quanto os remunerados, somente nas localidades onde mantiver Postos Autorizados.

Para que você exerça a garantia constante neste certificado, será necessário informar alguns de seus dados pessoais, como por exemplo: nome, CPF, endereço e telefone às nossas Assistências Técnicas, a fim de que seja aberta ordem de serviço. Em cumprimento à Lei Geral de Proteção de Dados, a Britânia informa que estes dados poderão ser compartilhados com nossos prestadores de serviço, somente quando necessário para a conclusão do atendimento em garantia.

•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.

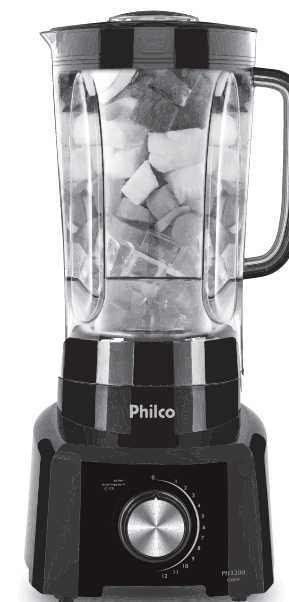
Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando o prazo de validade, contado a partir da primeira aquisição.

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.



Philco



LIQUIDIFICADOR
PH1200

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 liquidificadores PH1200. Algumas funcionalidades, acessórios e cores podem variar de acordo com o produto adquirido. Verifique os componentes adquiridos na caixa unitária do produto.

O APARELHO DESTINA-SE SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

⚠️ 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.



1 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.
- 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 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 electricista habilitado.
- Tomar cuidado se líquidos quentes forem colocados no liquidificador pois eles podem ser ejetados do aparelho de forma repentina.

2 Componentes

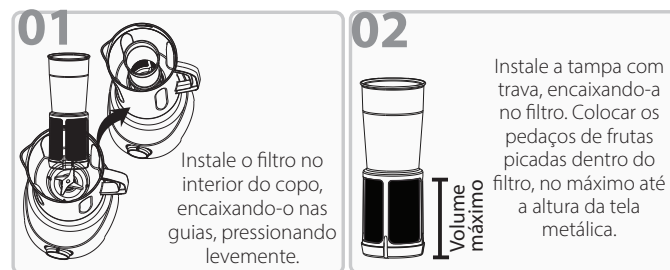


Atenção
Este é um manual unificado e atende todas as versões da linha de liquidificadores PH1200. Algumas funcionalidades, acessórios e cores podem variar de acordo com o produto adquirido. Verifique os componentes adquiridos na caixa unitária do produto.

3 Funcionamento



4 Utilização do Filtro



5 Advertências 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 liquidação.
- 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 trituração de gelo, colocar um copo com água e acrescentar as pedras moderadamente com o aparelho em funcionamento.
- Não coloque quantidades exageradas de gelo para trituração, 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.
- O filtro deve ser usado apenas para preparar sucos. Para outros usos, o filtro deve ser retirado para não prejudicar o desempenho do produto.
- Quando utilizar o filtro, não ultrapassar a capacidade máxima de 750ml.
- Sempre acrescentar líquido durante a utilização do produto para fazer suco, principalmente com alimentos fibrosos, como manga, vegetais, entre outros.

Importante!

Não utilizar qualquer tipo de objeto para empurrar o alimento contra as facas com o produto ligado.

Caso o alimento fique fora do alcance das facas (bloqueado no copo ou filtro, adicionar líquido). Se ainda assim não for possível processar o alimento, desligar o aparelho e desconectar o plugue da tomada para retirar ou movimentar o alimento bloqueado.

6 Limpeza e Manutenção

Função Autolimpeza

- 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.

Não lavar em lava louças

Utilizar somente detergente.

Para a limpeza da base:

- Desligar o aparelho e retirar o plugue da tomada elétrica.
- Para limpar, utilizar apenas um pano limpo e seco ou levemente umedecido com água.

Observação: Não utilizar solventes, substância químicas ou mergulhar em líquidos.



Não lavar em lava louças



Limpar apenas com um pano úmido.

Receitas

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. 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.

Ingredientes

- O bagaço que restou do suco de Cenoura com Limão
- 4 Ovos inteiros
- ½ Xícara (chá) de óleo
- 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 bagaço 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 forma e levar ao forno por aproximadamente 40 minutos ou até que, ao espetar um palito no centro, este saia seco.

Bolo de Cenoura

Não deixe o produto em funcionamento sem supervisão por mais de 2 minutos, afim de evitar acidentes.

