

BRITANIA



Gelatto Sorbet BMS01V

Manual de Instruções

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.

O APARELHO DESTINA-SE SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

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.
 - Não utilizar o aparelho com a faca com filtro giratório danificada.
 - Retirar o plugue da tomada elétrica antes de limpar o aparelho.
 - 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.
 - O aparelho não deve ser deixado sozinho enquanto estiver conectado à tomada elétrica.
 - Antes de usar pela primeira vez o aparelho, limpar a base com um pano úmido.
 - 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.
 - 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 eletricista habilitado.



ADVERTÊNCIA



- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.
- Ligar o plugue em uma tomada com aterramento efetivo, conforme norma NBR5410.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

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

COMPONENTES

- 01. Lâmina;
- 02. Tampa inferior;
- 03. Pilão;
- 04. Botão de liberação da base da lâmina;
- 05. Corpo do aparelho;
- 06. Base da lâmina;

- 07. Bocal alimentador;
- 08. Tampa superior;
- 09. Saída de alimento;



BOTÃO LIGA /DESLIGA

- I LIGA
- O DESLIGA



MONTAGEM

- Antes de montar o aparelho, certifique-se de que esteja desligado e o plugue retirado da tomada elétrica.
- Posicionar o corpo do aparelho sobre uma superfície plana e estável.
- Colocar a base da lâmina sobre o corpo do aparelho e pressionar até um clique ser ouvido e a peça estar firmemente travada. Note que a saída de alimento deve estar voltada para frente do aparelho.



- Encaixar a Lâmina sobre a sua base.



- Encaixar a tampa inferior na tampa superior.
- Encaixar o conjunto de tampas na base da lâmina. Note que o bocal alimentador deve estar levemente deslocado a esquerda da saída de alimentos.



- Segurar o bocal alimentador e girá-lo no sentido anti-horário até estar firmemente travado, um clique deve ser ouvido.



UTILIZAÇÃO

- Montar o aparelho e colocar um recipiente embaixo da saída do alimento.
- Ligar o plugue do aparelho a uma tomada elétrica.
- Ligar o botão Liga/Desl. Nunca colocar frutas no aparelho antes de ligá-lo. As frutas devem ser congeladas antes do processamento.
- Com o motor funcionando, colocar a fruta congelada no bocal. Usando o pilão, empurrá-los para baixo. Sempre empurrar o pilão lentamente.

IMPORTANTE

- Nunca usar os dedos ou objetos estranhos para empurrar os alimentos no bocal. Sempre

usar o pilão.

- O aparelho só liga com o Bocal devidamente encaixado. Caso o aparelho desligue durante o funcionamento, verificar se as travas não foram desconectadas.
- Não processar frutas com caroços, pois pode provocar danos ao aparelho.
- Não utilizar o aparelho por mais de 2 minutos consecutivos.
- O tempo de utilização do aparelho deve ser no máximo de 2 minutos ligados e 1 minuto desligado para resfriamento do motor. Esse processo pode ser repetido no máximo 3 vezes.
- Não pressionar o pilão com força maior do que 35N.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Como desmontar o aparelho.

IMPORTANTE: Antes de desmontar o aparelho, certificar-se de que o botão esteja na posição "0". Certificar-se também de que o plugue tenha sido retirado da tomada elétrica e de que o motor esteja completamente parado.

- Para desmontar o aparelho, deve-se seguir as instruções de montagem de forma reversa. Deve-se atentar que para desmontar a base da lâmina, é preciso que seja pressionado os dois botões laterais.

COMO LIMPAR O PRODUTO

- 1-Colocar a chave do botão na posição "0" e esperar que o motor pare totalmente.
- 2-Retirar o plugue da tomada elétrica.
- 3-Desmontar o aparelho.
- 4-Lavar as tampas do aparelho, o pilão e base das lâminas com água e detergente neutro. Enxaguar e secar bem.

CUIDADO: OS ORIFÍCIOS DA FACA SÃO MUITO AFIADOS!

- 5-Limpar o corpo do motor com um tecido macio umedecido com água e detergente neutro.

NUNCA MERGULHAR O CORPO DO MOTOR EM ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS.

RECEITAS

Abacate com Limão

Ingredientes:

- 300g de abacate congelado;
- 100ml de leite gelado;
- ½ xícara de açúcar;
- 1 colher de sopa de suco de limão.

Modo de Preparo:

Inserir o abacate de forma gradativa na máquina, até que tenha processado todo o abacate. Coloque o açúcar, o limão e o leite na tigela onde está o abacate já processado e misture bem. Caso julgue necessário, levar o sorbet ao freezer para obter uma massa mais rígida.

Dica: Pode ser servido em taças ou casquinhas, polvilhar com raspas de casca de limão.

Abacaxi com Limão

Ingredientes

- 300g de abacaxi congelado;
- 2 colheres de sopa de leite gelado;
- ½ xícara de açúcar;
- ½ colher de chá de suco de limão.

Modo de Preparo

Inserir o abacaxi de forma gradativa na máquina, até que tenha processado todo o abacaxi. Coloque o açúcar, o limão e o leite na tigela onde está o abacaxi já processado e misture bem.

Caso julgue necessário, levar o sorbet ao freezer para obter uma massa mais rígida.

Dica: Pode ser servido em taças ou casquinhas, polvilhar com raspas de casca de limão.

Abacaxi com Limão e Coco

Ingredientes

- 300g de abacaxi congelado;
- 2 colheres de sopa de leite de coco gelado;
- ½ xícara de açúcar;
- ½ xícara de coco ralado;
- ½ colher de chá de suco de limão.

Modo de Preparo

Inserir o abacaxi de forma gradativa na máquina, até que tenha processado todo o abacaxi. Coloque o açúcar, limão, coco e o leite de coco na tigela onde está o abacaxi já processado e misture bem.

Caso julgue necessário, levar o sorbet ao freezer para obter uma massa mais rígida.

Dica: Pode ser servido em taças ou casquinhas, polvilhar com raspas de casca de limão.

Abacaxi com Morango

Ingredientes

- 150g de abacaxi congelado;
- 150g de morango congelado.

Modo de Preparo

Inserir a abacaxi e os morangos de forma gradativa na máquina. Depois de processada misture bem. Caso julgue necessário, levar o sorbet ao freezer para obter uma massa mais rígida.

Dica: Pode ser servido em taças ou casquinhas, com calda de morango e cobertura de chantili.

RECEITAS

Banana

Ingredientes

- 300g de banana congelada.

Modo de Preparo

Inserir a banana de forma gradativa na máquina. Caso julgue necessário, levar o sorbet ao freezer para obter uma massa mais rígida.

Dica: Pode ser servido em taças ou casquinhas com cobertura de caramelo e polvilhado com canela, chocolate granulado ou granola.

Banana com Biscoito Recheado

Ingredientes

- 200g de banana congelada;
- 3 biscoitos recheados de chocolate.

Modo de Preparo:

Inserir a banana de forma gradativa na máquina, colocar o biscoito entre as bananas até que tenha processado toda a banana e o biscoito. Misture bem. Caso julgue necessário, levar o sorbet ao freezer para obter uma massa mais rígida.

Dica: Pode ser servido em taças ou casquinhas.

Banana com Cacau, Café e Canela

Ingredientes

- 300g de banana congelada;
- 2 colheres de sopa de cacau em pó;
- 2 colheres de chá de canela em pó;
- 2 colheres de café expresso gelado (líquido).

Modo de Preparo

Misture a canela e o cacau, coloque em um prato e coloque as bananas e polvilhe de forma uniforme, inserir a banana de forma gradativa na máquina, depois de processada a banana

adicionar ocafé. Misture bem. Caso julgue necessário, levar o sorbet ao freezer para obter uma massa mais rígida.

Dica: Pode ser servido em taças ou casquinhas, polvilhar com canela em pó.

Banana com Cerejas

Ingredientes

- 200g de banana congelada;
- 80g de cerejas congeladas sem talo e sem semente;

Modo de Preparo

Inserir a banana e a cereja de forma gradativa na máquina, depois de processada misture bem. Caso julgue necessário, levar o sorbet ao freezer para obter uma massa mais rígida.

Dica: Pode ser servido em taças ou casquinhas com calda de morango ou chantili.

Banana com Chocolate

Ingredientes

- 200g de banana congelada;
- 80g de chocolate em barra.

Modo de Preparo

Inserir a banana de forma gradativa na máquina, colocar o chocolate entre as bananas até que tenha processado toda a banana e o chocolate e misture bem.

Caso julgue necessário, levar o sorbet ao freezer para obter uma massa mais rígida.

Dica: Pode ser servido em taças ou casquinhas, polvilhe com raspas de chocolate.

RECEITAS

Banana com Chocolate e Menta

Ingredientes

- 200g de banana congelada;
- 80g de chocolate em barra;
- 1 colher de sopa de hortelã picada.

Modo de Preparo

Inserir a banana de forma gradativa na máquina, colocar o chocolate e a hortelã entre as bananas até que tenha processado toda a banana e misture bem. Caso julgue necessário, levar o sorbet ao freezer para obter uma massa mais rígida.

Dica: Pode ser servido em taças ou casquinhas, polvilhe com raspas de chocolate.

Banana com Limão

Ingredientes

- 250g de banana congelada;
- 1 colher de chá de raspas de casca de limão;
- 1 colher de sopa de suco de limão;
- 1 colher de chá de canela em pó (opcional).

Modo de Preparo

Inserir a banana de forma gradativa na máquina. Depois de processada a banana adicionar o suco e as raspas, e misture bem. Caso julgue necessário, levar o sorbet ao freezer para obter uma massa mais rígida.

Dica: pode ser servido em taças ou casquinhas. Polvilhar canela em pó

Banana com Passas ao Rum

Ingredientes

- 200g de banana congelada;
- 50g de uvas passas ao rum (deixar as uvas de molho no rum por 12 horas antes do preparo).

Modo de Preparo

Inserir a banana de forma gradativa na máquina. Depois de processada a banana adicionar as uvas e misturar bem. Caso julgue necessário, levar o sorbet ao freezer para obter uma massa mais rígida.

Dica: Pode ser servido em taças ou casquinhas.

Caqui com mamão

Ingredientes

- 200g de mamão congelado;
- 150g de caqui congelado.

Modo de Preparo

Inserir o mamão de forma gradativa na máquina e em seguida colocar o caqui. Misture bem. Caso julgue necessário, levar o sorbet ao freezer para obter uma massa mais rígida.

Dica: Pode ser servido em taças ou casquinhas com cobertura de caramelo.

Caqui Cremoso

Ingredientes

- 500g de caqui congelado;
- 100ml de leite gelado;
- ½ xícara de açúcar.

Modo de Preparo

Inserir o caqui de forma gradativa na máquina, até que tenha processado toda a fruta, coloque o açúcar e o leite na tigela onde está o caqui já processado e misture bem. Caso julgue necessário, levar o sorbet ao freezer para obter uma massa mais rígida.

Dica: Pode ser servido em taças ou casquinhas, com calda de caramelo e cobertura de chantili.

RECEITAS

Cerejas com Chocolate

Ingredientes

- 200g de banana congelada;
- ¾ de xícara de cerejas congeladas sem talo e sem semente;
- 80g de chocolate em barra.

Modo de Preparo

Inserir a banana, cereja e o chocolate de forma gradativa na máquina, depois de processada misture bem. Caso julgue necessário, levar o sorbet ao freezer para obter uma massa mais rígida.

Dica: Pode ser servido em taças ou casquinhas com calda de chocolate.

Frutas com Iogurte tipo Grego

Ingredientes

- 200g de banana congelada;
- ¾ de xícara de iogurte tipo grego (gelado) do sabor de sua preferência.

Modo de Preparo

Inserir a banana de forma gradativa na máquina, adicione o iogurte e misture bem. Caso julgue necessário, levar o sorbet ao freezer para obter uma massa mais rígida.

Dica: Pode ser servido em taças ou casquinhas. Você pode substituir a banana pela fruta do sabor do iogurte grego usado na receita. Polvilhe granola ou flocos de milho de sua preferência.

Frutas Secas

- 200g de banana congelada;
- 1 xícara de frutas secas ou cristalizadas de sua preferência.

Modo de Preparo

Inserir a banana de forma gradativa na máquina, coloque as frutas secas ou cristalizadas no recipiente junto com a banana processada e misture bem.

Caso julgue necessário, levar o sorbet ao freezer para obter uma massa mais rígida.

Dica: Pode ser servido em taças ou casquinhas com de calda de sua preferência.

Goiaba

Ingredientes

- 300g de goiaba vermelha congelada;
- 100ml de leite gelado;
- ½ xícara de açúcar.

Modo de Preparo

Inserir a goiaba de forma gradativa na máquina, depois de processada a goiaba adicionar o leite e o açúcar e misture bem. Caso julgue necessário, levar o sorbet ao freezer para obter uma massa mais rígida.

Dica: Pode ser servido em taças ou casquinhas

Laranja com Banana

Ingredientes

- 200g de banana congelada;
- 1 xícara de laranja congelada, sem os caroços, somente os gomos.

Modo de Preparo

Inserir a banana e a laranja de forma gradativa na máquina, depois de processada misture bem. Caso julgue necessário, levar o sorbet ao freezer para obter uma massa mais rígida.

Dica: Pode ser servido em taças ou casquinhas e polvilhar com raspas da casca da laranja.

RECEITAS

Maçã Verde

Ingredientes

- 2 maçãs verdes congeladas;
- 5 colheres de sopa de leite gelado.

Modo de Preparo

Inserir a maçã de forma gradativa na máquina até que tenha processado toda a fruta. Coloque o leite na tigela onde está a maçã já processada e misture bem. Caso julgue necessário, levar o sorbet ao freezer para obter uma massa mais rígida.

Dica: Pode ser servido em taças ou casquinhas.

Manga

Ingredientes

- 300g de manga congelada.

Modo de Preparo

Inserir a manga de forma gradativa na máquina. Caso julgue necessário, levar o sorbet ao freezer para obter uma massa mais rígida.

Dica: Pode ser servido em taças ou casquinhas.

Manga com Abacaxi

Ingredientes

- 200g de manga congelada;
- 200g de abacaxi congelado.

Modo de Preparo

Inserir o abacaxi e a manga de forma gradativa na máquina. Misture bem.

Caso julgue necessário, levar o sorbet ao freezer para obter uma massa mais rígida.

Dica: Pode ser servido em taças ou casquinhas com cobertura de caramelo.

Morango com Iogurte

Ingredientes

- 250g de morango congelado;
- 150ml de iogurte de morango congelado em cubos;
- ½ xícara de açúcar.

Modo de preparo

Inserir os morangos de forma gradativa na máquina. Inserir junto ao morango e de maneira espaçada colocar o iogurte congelado até que tenha processado todo o morango e iogurte. Coloque o açúcar no recipiente da fruta processada e misture bem. Caso julgue necessário, levar o sorbet ao freezer para obter uma massa mais rígida.

Dica: Pode ser servido em taças ou casquinhas, com calda de morango ou chocolate com cobertura de chantili.

Morango Suave

Ingredientes

- 300g de morango congelado;
- 100ml de leite gelado;
- ½ xícara de açúcar.

Modo de preparo

Inserir os morangos de forma gradativa na máquina até que tenha processado toda a fruta. Coloque o açúcar e o leite na tigela onde está o morango processado e misture bem. Caso julgue necessário, levar o sorbet ao freezer para obter uma massa mais rígida.

Dica: Pode ser servido em taças ou casquinhas, com calda de morango e cobertura de chantili.

RECEITAS

Pêra com caqui

Ingredientes

- 250g de pêra congelada;
- 100g de caqui congelado.

Modo de Preparo

Inserir a pêra de forma gradativa na máquina e colocar o caqui. Misture bem.

Caso julgue necessário, levar o sorbet ao freezer para obter uma massa mais rígida.

Dica: Pode ser servido em taças ou casquinhas.

Pêssego

Ingredientes

- 200g de pêssego congelado;
- 100g de banana congelada.

Modo de Preparo

Inserir o pêssego e a banana de forma gradativa na máquina e misture bem.

Caso julgue necessário, levar o sorbet ao freezer para obter uma massa mais rígida.

Dica: Pode ser servido em taças ou casquinhas com cobertura de caramelo.

Sabor tropical

Ingredientes

- 200g de banana congelada;
- 100g de manga congelada;
- 100g de abacaxi congelado.

Modo de Preparo

Inserir na máquina 100g banana de forma gradativa, colocar a manga e o abacaxi, e o resto das bananas. Misture bem. Caso julgue necessário, levar o sorbet ao freezer para obter uma massa mais rígida.

Dica: Pode ser servido em taças ou casquinhas com cobertura de caramelo.

Uva

Ingredientes

- 200g de banana congelada;
- ½ xícara de uva congelada sem os caroços;
- ¼ de xícara de uvas roxas.

Modo de Preparo

Inserir a banana e as uvas de forma gradativa na máquina. Depois de processada misture bem. Caso julgue necessário, levar o sorbet ao freezer para obter uma massa mais rígida.

Dica: Pode ser servido em taças ou casquinhas.

Morango com Leite Condensado

Ingredientes

- 250g de morango congelado;
- 150ml de leite condensado;

Modo de preparo

Inserir os morangos de forma gradativa na máquina. Inserir junto ao morango e de maneira espaçada o leite condensado até que tenha processado todo o morango e o leite condensado. Caso julgue necessário, levar o sorbet ao freezer para obter uma massa mais rígida.

Dica: Pode ser servido em taças ou casquinhas, com calda de morango ou chocolate com cobertura de chantili.

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 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.britania.com.br ou 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



BRITANIA

(47) 3431-0300
www.britania.com.br

**ATENDIMENTO
AO CONSUMIDOR**



06/17 2138-09-05 758599 Rev.0