

6. DICAS DE USO

- Sempre encaixe as lâminas com cuidado, pois 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 picar 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 120 segundos dependendo do tipo e quantidade de alimento.
- Picar gelo ou moer grão de café danificará a lâmina e o recipiente do processador.
- 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 trituração de 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.

- Manuseie as lâminas com cuidado, pois são muito afiadas e podem causar acidentes.
- Ao preparar alimentos quentes, o aparelho não deve ser utilizado por mais de 30 segundos.
- Evite processar 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, consulte a tabela de quantidades.
- Aguarde até que todos acessórios parem de se movimentar antes de retirar a tampa do aparelho.
- Caso os vegetais forem maiores que o bocal, corte em pedaços pequenos antes de inserir no aparelho.
- Se uma grande quantidade de alimentos precisam ser processadas não utilize a capacidade maior que o indicado no recipiente 1200ml, desligue o aparelho, esvazie o recipiente e volte a utilizá-lo.
- Para fatiar carne crua, utilize a lâmina de picar em vez de fatiar diretamente.

7. LIMPEZA



Certifique-se que o plugue esteja desconectado da tomada e o seletor de velocidades na posição 0. (desligado)



Utilize uma flanela macia seca ou levemente umedecida em água para limpar o corpo do multiprocessador.



Os componentes removíveis deverão ser lavados somente com sabão neutro e uma esponja suave.



Receita

Suco de Cenoura com Limão



Ingredientes

- 600g de cenoura cortada
- 850ml 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.

CERTIFICADO DE GARANTIA

A Fabricante solicita ao consumidor a leitura prévia do Manual de Instruções para a melhor utilização do produto. A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados sob efeito de garantia.

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*	3 Meses
Garantia adicional*	9 Meses
Garantia total**	12 Meses

*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, 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.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.

COR IMPRESSÃO Azul	Rua Dona Francisca, 12340 - Bairro Pirabeiraba - Joinville/SC CEP 89.239-270 IE 254.861.652
TAMANHO 295*185mm	INDUSTRIA BRASILEIRA 10/24 2302 00 05 01001163 Rev6

BRITÂNIA
Para Britaniar sua vida



MANUAL DE INSTRUÇÕES
Multiprocessadores

PARABÉNS, VOCÊ ACABA DE
ADQUIRIR UM PRODUTO
DE QUALIDADE **BRITÂNIA!**

O APARELHO
DESTINA-SE
SOMENTE
PARA USO
DOMÉSTICO

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 multiprocessadores.** Algumas funcionalidades, acessórios e cores podem variar de acordo com o produto adquirido. Verifique os componentes específicos incluídos em seu modelo na caixa unitária do produto.



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.



01. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

INSPEÇÃO E MANUTENÇÃO DO APARELHO

- Não utilize o aparelho se o cabo elétrico, o plugue ou qualquer parte do aparelho estiver danificado. Procure a Assistência Técnica Autorizada para substituir qualquer peça danificada e evitar riscos.
- Para evitar choques elétricos, não mergulhe o cabo elétrico, o plugue ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Desconecte o plugue da tomada quando o aparelho não estiver em uso, antes de limpá-lo ou de instalar seus acessórios.

USO E OPERAÇÕES DE SEGURANÇA

- Nos primeiros usos, é normal que aparelhos elétricos novos emitam uma leve

fumaça ou gases devido ao aquecimento dos materiais e componentes utilizados na fabricação. Isso é esperado e não indica defeitos no aparelho.

- Sempre coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável, longe de fontes de calor.
- Após usar o aparelho, deixe o controle de velocidade na posição "0". Certifique-se de que o motor parou completamente antes de retirar a tampa.
- O uso de acessórios não recomendados para este aparelho pode causar acidentes pessoais.
- Não utilize o aparelho ao ar livre.
- Desligue o aparelho antes de trocar seus



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

acessórios ou de se aproximar de suas partes móveis.

• Não deixe o cabo elétrico pendurado nas bordas de mesas ou balcões, nem em contato com superfícies aquecidas.

• Evite todo e qualquer contato com os componentes em movimento.

• Sempre certifique-se de que o aparelho está completamente montado e que a tampa está na posição correta e bem travada antes de ligá-lo.

PRECAUÇÕES

• Este aparelho possui chave de segurança e não irá operar se os acessórios não estiverem devidamente encaixados.

• Este aparelho possui um dispositivo de proteção contra superaquecimento que desligará o aparelho automaticamente. Aguarde cerca de 15 minutos para que o motor esfrie antes de utilizá-lo novamente.

• As temperaturas ao redor do aparelho podem aumentar durante a operação. Tenha cuidado ao manuseá-lo.

• Este aparelho não foi projetado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.

• As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

• Tenha extremo cuidado ao manusear as lâminas, especialmente durante a montagem, desmontagem e limpeza, pois são muito afiadas.

• Se o alimento ficar preso, não use os dedos para empurrá-lo. Utilize sempre o pilão para empurrar o alimento para baixo. Se isso não for possível, desligue o aparelho e desconecte-o da tomada. Em seguida, desmonte o aparelho para remover o alimento preso.

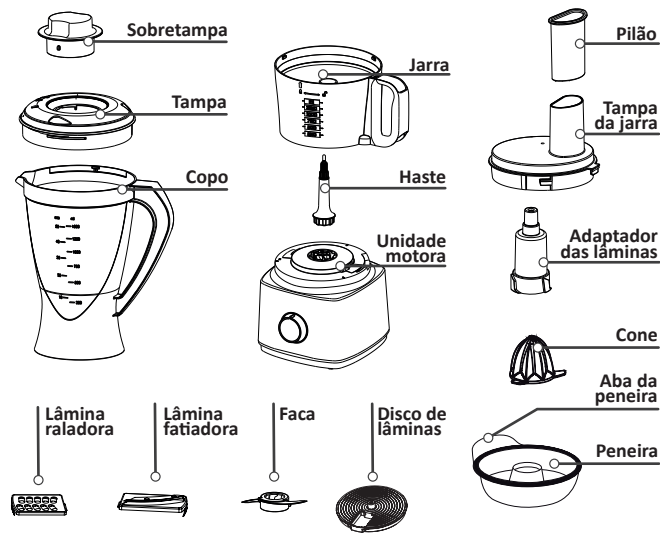
• Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tente consertar o aparelho. Se necessário, leve-o à Assistência Técnica Autorizada.

• O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

• Não utilize adaptadores e benjamins. Sempre conecte o produto diretamente a uma tomada com o padrão NBR5410, dimensionada para o produto (circuito elétrico), instalada por um electricista habilitado.

• Tenha cuidado ao colocar líquidos quentes no processador de alimentos ou liquidificador, pois podem ser ejetados de forma repentina.

2. COMPONENTES



Este é um manual unificado e atende todas as versões da linha de multiprocessadores. Algumas funcionalidades, acessórios e cores podem variar de acordo com o produto adquirido. Verifique os componentes específicos incluídos em seu modelo na caixa unitária do produto.

3. MONTAGEM

Jarra

Montado.

45°
Clique

Encaixe a **haste** no centro da unidade motora.

Encaixe o **centro da jarra** na haste.

Posicione a alça no ângulo de 45° e gire no sentido horário até travar.

ATENÇÃO Este produto possui travas de segurança que impedem seu funcionamento se não estiver montado corretamente. Caso o produto não funcionar, repita o passo a passo.

Faca

Encaixe o adaptador de lâminas no centro da unidade motora.

Encaixe a faca no centro da unidade motora.

A faca deverá estar posicionada no centro da haste.

Tampa

Clique

Posicione a tampa no topo da jarra, encaixando com o pilão no lado oposto conforme imagem.

Gire a tampa no sentido horário, segurando pelo o encaixe do pilão.

Continue girando a tampa até travar na jarra, mantendo a alça da jarra e o encaixe do pilão **alinhados**.

Liquidificador

45°

Posicione o copo no centro da unidade motora.

Encaixe a tampa. A alça do liquidificador deverá encaixar no ângulo de 45°.

Gire em sentido horário até travar.

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

Caso o alimento fique longe das facas (bloqueado no copo), adicione líquido. Se ainda assim for impossível processar o alimento, desligue o aparelho e retire o plugue da tomada para remover ou movimentar o alimento bloqueado.

Peneira

Aba

Alinhado
Clique

Posicione a peneira no centro da jarra com a aba do lado oposto.

Gire no sentido horário para travar. A aba da peneira **deve estar alinhada** com a alça da jarra.

Posicione o cone do espremedor no pino do lado oposto da haste.

Travar

Destruavar

Ícones informativos para rotação e encaixe dos componentes.

4. LÂMINAS

01 Fatiador
Ideal para fatiar maçã, pera, cenoura, cebola, pepino e batata

1° trava

2° trava

02 Ralador
Ideal para ralar cenoura, cebola, pepino, aipo e batata

03

Escolha o acessório desejado e primeiro encaixe a trava do lado esquerdo, deixando o lado oposto ligeiramente elevado. Em seguida, encaixe a trava do lado direito.

Encaixe o disco na haste da jarra.

Posicione a tampa da jarra (consulte tópico "tampa").

5. TABELA DE QUANTIDADES

Alimento	Porção	Preparação	Tempo	Resultado
Queijo	Até 100g	Pulsar	Velocidade 1 10 a 15 segundos	Ralado Picado
Chocolate	Até 200g	Cortar em cubos	Velocidade 1 10 a 15 segundos	Ralado Picado
Carne	Até 500g	Cortar em cubos	Velocidade 2 20 a 30 segundos	Moída Picado
Ervas ou folhas	Até 100g	Lavar e secar	Velocidade 2 5 a 10 segundos	Picada
Frutas/verduras rígidas	Até 500g	Cortar em rodela/cubos	Velocidade 1 ou 2 30 a 60 segundos	Picada
Frutas e verduras leves	Até 500g	Cortar em pedaços	Velocidade 1 10 a 15 segundos	Picada
Cebola	Até 500g	Descascar e cortar em 8 pedaços	Pulsar 10 a 15 segundos	Picada
Alho	Até 500g	Apenas descascar	Velocidade 1 5 a 10 segundos	Moído
Pão	Até 200g	Cortar fatias em quatro partes	Velocidade 2 6 a 10 segundos	Migalhas
Ovos cozidos	Até 400g	Descascar e cortar ao meio	Velocidade 1 10 a 20 segundos	Picados
Peito de frango	Até 300g	Cortar em pedaços	Velocidade 2 10 a 15 segundos	Desfiado

