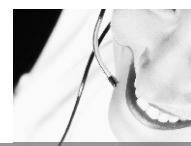


ESTE DESENHO É PROPRIEDADE EXCLUSIVA
DA BRITÂNIA ELETRDOMÉSTICOS LTDA. E NÃO
PODERÁ SER UTILIZADO POR TERCEIROS

| N° | MODIFICAÇÃO | VISTO | REG. | MDE. | POR | DATA |
|----|----------------------|-------|------|-------|----------|------------|
| 0 | Liberação de Arquivo | - | - | ----- | Gabriel. | 12/07/2012 |

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO



BRITÂNIA
0800-417644
sac@britania.com.br

ATENDIMENTO
AO CONSUMIDOR

07/13 1072-09/05 014841 REV0

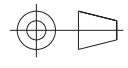

BRITÂNIA



Liquidificador Cristal H

Manual de Instruções

Imagem meramente ilustrativa.

| | | | | | | |
|---|---------|------|------------|------------------------------------|-----------------|---|
| PROJ. | | DATA | | MATERIAL | QUANTIDADE |  |
| DES. | Gabriel | DATA | 12-07-2013 | TRATAMENTO | TOL. N ESPECIF. | ESCALA SEM ESCALA |
| VERIF. | Maycon | DATA | 12-07-2013 | PRODUTO | ESTRUTURA | FOLHA |
| APROV. | Leandro | DATA | 12-07-2013 | Liquidificador Cristal H | 014841 | 1/1 |
|  | | | | TÍTULO | NÚMERO | REV. |
| | | | | Folheto de Instrução / User Manual | 1072-09/05 | 0 |

Introdução

Parabéns pela escolha do Liquidificador CRISTAL H.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções**, guardá-lo 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 devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

Componentes

1. Sobretampa
2. Tampa com trava
3. Seletor de velocidades
4. Base antiderrapante
5. Alça
6. Copo
7. Guia para encaixe do filtro
8. Filtro
9. Plugue
10. Cordão elétrico



Porta cordão elétrico

Dicas de Uso

- Alimentos duros ou mais consistentes devem ser adicionados em pedaços pequenos, através da abertura da sobretampa com o aparelho em funcionamento.
- 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 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.

*VER ILUSTRAÇÃO NA PÁGINA 02 - COMPONENTES

Funcionamento

- Encaixar o copo sobre a base do aparelho e girá-lo no sentido horário até travá-lo (figura 1).
- Ligar o aparelho na tomada e girar o seletor até a velocidade desejada (figura 2).
- Para agitação pausada dos ingredientes, basta girar o seletor para a posição "PULSAR" (figura 3).



Figura 1



Figura 2



Figura 3

Função AUTOLIMPEZA

Para uma limpeza rápida do copo e das facas utilizar a função "AUTOLIMPEZA":

- Colocar aproximadamente 500 mL de água fria ou morna.
- Acrescentar detergente.
- Girar o seletor para a posição "PULSAR / AUTOLIMPEZA" 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.



Modos de Uso do Filtro

- O filtro deve ser usado apenas para o preparo de sucos. Para outros usos, o filtro deve ser retirado para evitar sobrecarga no motor.
- Quando utilizar o filtro, considerar como capacidade máxima do copo 750 mL.
- Com o aparelho desligado, instalar o filtro no interior do copo, encaixando-o nas guias e pressionando-o levemente contra o fundo do copo.
- Instalar a tampa com trava, encaixando-a no filtro. Colocar os pedaços de frutas picadas dentro do filtro, no máximo até a altura da tela metálica.
- Acrescentar água, encaixar a sobretampa transparente e ligar o aparelho durante alguns segundos.
- Retirar o suco sem tirar a tampa com trava e nem o filtro.
- Se sobrarem pedacinhos de fruta dentro do filtro, acrescentar um pouco de água e repetir a operação.



Nota: Sempre acrescentar líquido durante a utilização do produto para fazer suco, principalmente com alimentos fibrosos, como manga, vegetais, entre outros.

ATENÇÃO: 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.

Receitas com Filtro

Suco de Laranja com Cenoura

Ingredientes

1 laranja-pêra sem casca
1 rodela de cenoura picada (aprox. 15 g)
¼ de xícara (chá) de água

Modo de Preparo

Colocar a laranja e a água no filtro
Colocar a sobretampa e ligar o aparelho na
velocidade máxima, por alguns segundos.
Retirar a sobretampa, acrescentar cenoura
picada e ligar novamente o aparelho.
Rendimento: um copo de 150 mL.

Obs.: O bagaço que restou pode ser utilizado no
preparo de Bolo de Cenoura.

Refresco de Abacaxi

Ingredientes

1 xícara (chá) de água
1 xícara (chá) de abacaxi em cubos
1 banana nanica
4 pedras de gelo

Ingredientes da calda:

½ xícara (chá) de açúcar
½ xícara (chá) de água

Modo de Preparo

Em uma panela, levar ao fogo a água e o açúcar.
Mexer com uma colher até dissolver todo o
açúcar para formar uma calda rala. Deixar
esfriar.

Com o liquidificador ligado, triturar o gelo,
colocando as pedras uma a uma, através da
sobretampa. Adicionar o abacaxi, a banana e a
calda fria. Bater novamente.

Bolo de Cenoura

Ingredientes

O bagaço que restou após o preparo do suco de
Cenoura com Laranja
4 ovos inteiros
½ xícara (chá) de óleo de milho
1 cenoura pequena, em rodela (aprox. 100 g)
1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de fermento

Modo de Preparo

Pré-aquecer 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 fôrma e levar ao
forno por aproximadamente 40 minutos ou até
que, ao espetar um palito no centro, este saia
seco.

Batida de Amendoim

Ingredientes

1 lata de leite condensado
A mesma medida de aguardente
A mesma medida de amendoim torrado, moído e
sem pele
1 gaveta de gelo picado

Modo de Preparo

Colocar no copo do liquidificador o leite
condensado, a aguardente e o amendoim. Bater
bem. Através da sobretampa, colocar os
pedaços de gelo, um a um, até terminar.
Decorar com amendoim moído.
Rendimento: 1 litro

Dica: Para uma receita com menor teor
alcoólico, misturar, ao invés de uma lata de
aguardente, meia lata de leite e meia lata de
aguardente.

Cuidados

- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Manter o aparelho elétrico fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso.
- O liquidificador deve estar sempre desligado antes de ser conectado ou desconectado de uma tomada elétrica. Nunca desconectar o plugue puxando-o pelo cordão elétrico. Apertar firmemente o plugue e então puxá-lo para desconectar.
- Não ligar o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos.
- Não deixar o aparelho ligado sem ninguém por perto.
- Ao manusear lâminas ou peças cortantes, ter muito cuidado para evitar acidentes.
- Evitar contato e manter cabelos, roupas, bem como outros utensílios longe das partes móveis do aparelho, para evitar acidentes.
- Nunca retirar o copo com o aparelho em funcionamento.
- Nunca colocar as mãos ou objetos dentro do copo com o aparelho ligado.
- Para proteção contra choques ou outros acidentes não imergir o cordão elétrico, o plugue nem o próprio aparelho na água ou em outro líquido.
- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de limpar ou mesmo quando não estiver em uso.
- O uso de acessórios que não sejam originais do aparelho pode prejudicar o funcionamento e causar danos ao usuário e ao produto, além da perda da garantia.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não tentar consertar o aparelho em casa. Se precisar, levá-lo à *Assistência Técnica Autorizada*.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.
- 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.

Características

| | | | |
|--|--------|-------------|----------------------------------|
| VELOCIDADES | 4* | PULSAR | PERMITE O USO POR IMPULSÕES |
| CAPACIDADE ÚTIL DE COPO | 1,5ℓ** | AUTOLIMPEZA | PARA LIMPEZA DO COPO E DAS FACAS |
| LOCAL PARA ENROLAR O CORDÃO NO FUNDO DO APARELHO | | | |

**** Respeitar a capacidade máxima do copo = 1,5 L**
Para uso com Filtro a capacidade máxima é 750 mL
Tempo máximo de funcionamento contínuo: 3 minutos