


| Nº | MODIFICAÇÃO  | POR     | DATA       |
|----|--|---------|------------|
| 0  | Liberação de Arquivo   | Ari Jr. | 23-06-2011 |
| 0  | Adição de itens nos tópicos: Instruções de segurança (antigo "CUIDADOS") e Dicas de Uso. | Amanda  | 03-05-2016 |

**This page should not be printed.**

This document is property of Britannia  
AND CAN NOT BE USED BY A THIRD PARTY

|        |  |      |            |                                   |                |           |               |
|--------|--|------|------------|-----------------------------------|----------------|-----------|---------------|
| DES.   | Ari Jr   | DATA | 19-02-2016 | PRODUTO                           | CÓD. COMERCIAL | ESTRUTURA | TAMANHO       |
| VERIF. | Thiago   | DATA | 19-02-2016 | Liquidificador Super Chef Samurai | 53101024       | -         | 115*150mm     |
| APROV. | Leandro  | DATA | 19-02-2016 |                                   |                |           | COR IMPRESSÃO |
| MARCA  |  |      |            | TÍTULO                            | CÓD. DESENHO   | REV.      |               |
|        |  |      |            | Selo Ruído - Noise Label          | 2013-09-05     |           | 1             |

**fun** kitchen



**MANUAL DE INSTRUÇÕES**

***Liquidificador  
Super Chef Samurai***

## INTRODUÇÃO

Parabéns você acaba de adquirir o Liquidificador Super Chef Samurai Fun Kitchen! Com seis lâminas que trituram desde alimentos macios a alimentos rígidos em segundos e um emulsificador para bater/misturar alimentos leves, vai deixar seu dia-a-dia prático e o preparo de seus alimentos mais rápido.

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.

**ESTE APARELHO É DE USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO**

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Se o cordão de alimentação está danificado, o produto deve ser encaminhado a uma Assistência Técnica Autorizada para ser substituído, a fim de evitar riscos;
- 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.
- 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 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.
- Não ligar o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos.
- Não deixar o aparelho ligado sem ninguém por perto.
- Muito cuidado para evitar acidentes ao manusear lâminas ou peças cortantes.
- Para evitar acidentes, deve-se evitar contato e manter cabelos, roupas, bem como outros utensílios longe das partes móveis do aparelho.
- Evite 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 em água ou em outro líquido.
- Não deixar o cordão elétrico pender de mesas ou balcões.
- Não colocar o liquidificador em cima ou perto de fogões a gás ou elétricos nem dentro de fornos aquecidos.
- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de limpar ou mesmo quando ele 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 de causar a perda da garantia.
- Não limpar o liquidificador com esponjas metálicas. Partículas metálicas poderão se soltar da esponja e entrar em contato com os componentes elétricos do aparelho, criando risco de choque elétrico.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, o usuário não deve consertar o aparelho em casa.
- Seja cuidadoso se líquido quente for despejado no liquidificador, um inesperado jato de vapor pode ser expelido do aparelho. Recomenda-se, ao utilizar líquidos quentes, fazê-lo em pouca quantidade e na velocidade 1.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

### ATENÇÃO

Ao utilizar o acessório emulsificador, não utilizar a velocidade 2. Este acessório não deve ser Utilizado com líquidos quentes.



# ADVERTÊNCIA

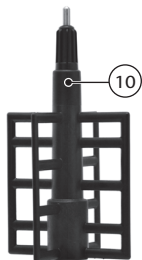


- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

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

## COMPONENTES

01. Tampa com vedação;
02. Copo;
03. Faca;
04. Corpo do aparelho;
05. Seletor de funções;
06. Alça do copo;
07. Cordão elétrico;
08. Plugue;
09. Pés antiderrapantes;
10. Emulsificador;
11. Disco acessório para emulsificador.



## FUNCIONAMENTO

### Importante.

- Antes de encaixar o copo e a faca, certifique que o aparelho esteja desligado.
  - O aparelho possui um dispositivo de segurança que só permite o acionamento com o copo e tampa devidamente encaixados .
  - Antes de proceder com o uso, efetue a limpeza do copo (ver item limpeza para melhores detalhes).
- 
- Encaixar o copo sobre a base do aparelho e girá-lo no sentido horário até travá-lo.
  - Após encaixar o copo, introduzir a faca de corte ou o batedor de massas/cremes.
  - Adicione os alimentos conforme receita;

**ATENÇÃO:** Caso o acessório a ser usado seja o batedor de massas/cremes, após introduzir os alimentos, deve-se encaixar o acessório disco na parte superior do batedor.

- Encaixe a tampa no copo;
- Selecione uma velocidade desejada conforme tipo de alimento a ser preparado.

**Nota:** O Emulsificador deve ser utilizado para bater/misturar misturas leves como: Milk-shakes, molhos, massas para panqueca, maionese, etc.

### ATENÇÃO

O tempo de utilização contínua do aparelho não deve ultrapassar 1 minuto.

Após a utilização, deixe o aparelho esfriar até atingir temperatura ambiente antes de utilizá-lo novamente.

## DICAS DE USO

- É importante, antes da primeira utilização, efetuar o procedimento de limpeza. Verifique o item limpeza para maiores detalhes.
- Utilize o Liquidificador em local plano e seguro
- Certifique-se de que a tensão indicada na placa de especificações é a mesma que a tensão da sua residência.
- A tampa precisa estar fechada e travado para que o liquidificador funcione corretamente.
- A tampa possui o sistema de vedação não permitido vazamentos ou sua abertura durante o uso.
- Para servir o suco ou vitamina direto do copo, deve-se retirar a tampa.
- Quando triturar alimentos secos ou bater líquidos quentes, não utilize o aparelho por mais de 30 seg.
- Jamais ligue o aparelho com o copo vazio.
- Desligue sempre o liquidificador antes de remover o copo ou a tampa.

Para uma limpeza rápida e eficaz do copo e das lâminas, utilizar a função **Pulsar**.

- 1) Colocar aproximadamente 500ml de água.
- 2) Acrescentar um pouco de detergente neutro.
- 3) Fechar a tampa do liquidificador.
- 4) Girar o seletor de funções no sentido anti-horário por alguns segundos.
- 5) Após o término enxaguar o copo em água corrente.

### **Atenção**

Quando o liquidificador for utilizado pela primeira vez efetue o processo de limpeza duas vezes. Caso necessite, efetue o processo de limpeza mais de uma vez.

### **Observações:**

- Para receitas mais gordurosas, usar água morna com detergente neutro e repetir a operação.
- Tenha cuidado ao tocar nas lâminas pois são muito afiadas.

### **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.
- 3) Não utilizar solventes ou qualquer outra substância química.

**SUCOS****Suco de Cenoura com Limão****Ingredientes**

4 cenouras médias (750g)  
2 Limões (suco)  
750g de água

**Modo de preparo**

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por aproximadamente 1 minuto na velocidade máxima. Coe o suco com auxílio de uma peneira. Adoce a gosto e sirva.

**Refresco de abacaxi****Ingredientes**

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

**Ingredientes da calda**

1/2 xícara de açúcar  
1/2 xícara 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. Colocar a água, abacaxi, banana, gelo e a calda já fria no liquidificador e bater na velocidade máxima por aproximadamente 30segundos.

**DRINKS GELADOS****Margarita de Framboesas****Ingredientes**

50ml de tequila  
10 ml de licor de laranja  
15 ml de licor de framboesa  
20 ml de suco de limão-taiti  
1 colher(es) de sobremesa de açúcar refinado  
10 framboesas  
Casca de um limão-taiti, para decorar.

**Modo de preparo**

Junte a tequila, os licores, o suco de limão, o açúcar e as framboesas e bata tudo no liquidificador com um pouco de gelo triturado até que a mistura fique frozen. Logo depois, disponha em uma taça decorada com a casca de limão e sirva.

**Milk shake de Cachaça****Ingredientes**

30 ml de cachaça  
30 ml de licor Bailey's  
20 ml de licor de café  
3 bola(s) de sorvete de baunilha  
xarope de cana-de-açúcar, o quanto baste  
açúcar mascavo, para polvilhar

**Modo de preparo**

Bata a cachaça, os licores, o sorvete e o xarope em um liquidificador com um pouco de gelo. Em seguida, disponha em um copo baixo com xarope de cana-de-açúcar em toda borda interna. Polvilhe açúcar mascavo sobre o milk-shake e sirva.

### **Piña Manzana Colada**

#### *Ingredientes*

50 ml de rum  
20 ml de rum de maçã  
1 fatia(s) de abacaxi, com 1 cm de espessura  
1 colher(es) de sopa de coco fresco ralado  
15 ml de xarope de coco  
1 maçã verde fatiada, para decorar  
1 fatia(s) de casca de abacaxi, para decorar

#### *Modo de preparo*

No liquidificador, bata o rum e o rum de maçã, o abacaxi, o coco ralado e o xarope com um pouco de gelo até que a mistura fique frozen. Em seguida, sirva em um copo baixo, decorado com fatias de maçã verde e casca de abacaxi.

### **Smoothie de frutas**

#### *Ingredientes*

1 banana nanica  
1 pote de Sorvete de Abacaxi  
1 polpa de frutas vermelhas

#### *Modo de preparo*

Em um liquidificador, bata os ingredientes com 1 xícara (chá) de água gelada, até ficar homogêneo  
Sirva em copos altos com canudinhos

### **Whiskey Cravo e Canela**

#### *Ingredientes*

1 colher(es) de sobremesa de mel silvestre  
1 pau de canela  
100 ml de água de coco  
Cravo-da-índia, o quanto baste  
1 dose(s) de uísque

#### *Modo de preparo*

Dilua o mel e a canela em pó na água de coco. Coloque a mistura em forminhas de gelo e, em cada forminha, adicione um cravo-da-índia. Leve para congelar. Complete um copo baixo com o gelo de especiarias e sirva o uísque. Acrescente o pau de canela como mexedor.

### MOUSSES

#### **Mousse de maracujá**

##### *Ingredientes*

1 lata de leite condensado  
a mesma medida de maracujá concentrado  
1 lata de creme de leite  
1 maracujá para enfeitar o prato

##### *Modo de preparo*

Coloque o leite condensado o creme de leite e a mesma medida de concentrado de maracujá concentrado no liquidificador bata por alguns minutos. Para dar um toque especial coloque waffles na tigela antes de colocar o musse, e por cima coloque as sementes do maracujá para enfeitar o prato.

#### **Mousse de morango**

##### *Ingredientes*

1 lata de leite condensado  
1 lata de creme de leite  
2 caixinhas de gelatina sabor morango  
250 ml de água

##### *Modo de preparo*

Esquente a água, dissolva os pacotes de gelatina na água quente e bata no liquidificador, acrescente o leite condensado e o creme de leite, bata até ficar espumoso. Despeje em uma tigela ou se preferir em tacinhas, deixe gelar por 2 ou 3 horas ou até ficar bem consistente. Se quiser depois de firme decore a mousse com morangos.

#### **Mousse de limão**

##### *Ingredientes*

1 lata de leite condensado  
1 lata de creme de leite  
1/2 xícara de suco de limão

##### *Modo de preparo*

Coloque no liquidificador o creme de leite (com soro mesmo) e o leite condensado, bata por aproximadamente 15 segundos, depois acrescente o suco do limão e bata por mais 15 segundos, ele vai ficar bem consistente. Leve pra geladeira.

**RECEITA DE MASSA/CREME/MOLHO****Pão de Queijo****Ingredientes**

3 xícaras de chá de polvilho doce  
100 g de queijo ralado  
3 ovos  
1/2 xícara de chá de óleo  
1 xícara de chá de leite  
1 colher de chá de fermento em pó  
Sal a gosto

**Modo de preparo**

Bater tudo no liquidificador e por em forminhas untadas com óleo  
Só assar até que dourem.

**Molho de tomate**

2 tomates maduros grandes inteiros  
½ cebola pequena  
1 dente de alho  
200 ml de água  
1 colher de sopa de óleo de soja  
2 colheres rasas de chá de sal  
1 colher de sopa rasa de açúcar

**Modo de preparo**

Bata todos os ingredientes no liquidificador  
Coloque a mistura em uma panela alta (o molho tende a espirrar)  
Deixe cozinhar por 30 minutos em fogo médio com a panela semi - tampada.  
Mexa de vez em quando.  
Depois, coloque mais 200 ml de água.  
Deixe cozinhar sem tampa até reduzir a uma textura de mingau.

**Purê de batatas****Ingredientes**

4 batatas grandes  
1 colher (sopa) de margarina  
1 colher (chá) de sal  
1 xícara de leite morno  
MODO DE PREPARO

Lave as batatas, corte em pedaços pequenos  
Coloque para cozinhar em uma panela com água até tapar as batatas  
Após cozidas coloque as batatas ainda quentes no liquidificador (com a casca mesmo se preferir)  
Adicione a margarina, o sal e o leite morno  
Bata em velocidade média até ficar uma mistura homogênea  
Sirva com molho de sua preferência.

## RESOLVENDO POSSÍVEIS PROBLEMAS

### 1•APARELHO NÃO LIGA

**Copo não encaixado na base.**

O aparelho possui uma chave de segurança que só liga com o copo devidamente encaixado.

**O aparelho está ligado na tensão incorreta (aparelho 220V ligado em 127V)**

Verificar a tensão na etiqueta do produto e a tensão das tomadas.

**Produto não está ligado na tomada elétrica.**

Inserir o plugue na tomada elétrica.

**Nenhuma função/velocidade ativada.**

Acionar uma função ou velocidade desejada. (ver item funcionamento).

Verificar se há energia testando a tomada com outro eletrodoméstico

### 2•VAZAMENTO DE LÍQUIDOS

**Tampa mal encaixada**

Encaixar corretamente a tampa do copo.

**Excesso de líquidos ou alimentos no copo.**

Não ultrapassar o nível indicado no copo de 1700ml. Repetir a operação utilizando quantidades menores.

### 3•COPO NÃO ENCAIXA NA BASE

**Conector da base desalinhado com o conector do copo.**

Com o aparelho desligado e o plugue desconectado da tomada elétrica, girar o conector da base e então encaixar o copo novamente.

### 4•LÂMINA TRAVANDO DURANTE O FUNCIONAMENTO

**Pedaços muito grande de alimentos sólidos obstruindo as lâminas.**

Desligar o produto, retirar o plugue da tomada elétrica e com a ajuda de uma espátula mexer os ingredientes desobstruindo a lâmina (consulte o item dicas de uso).

### 5•APARELHO DESLIGANDO DURANTE O FUNCIONAMENTO

**Utilização excessiva do aparelho.**

Em caso de sobreaquecimento, este aparelho conta com um protetor térmico que desliga o aparelho automaticamente, voltando a funcionar após o resfriamento do mesmo (O tempo de resfriamento é de aproximadamente 30 minutos).



ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

**0800-417644**