

Nº	MODIFICAÇÃO	POR	DATA
0	Liberação de Arquivo	Dieli	04-12-2012
1	Adição da tabela de tempo de funcionamento na pág. 03	Dieli	18-02-2013
2	Adição de informações de segurança para certificação	Elaine	28-03-2014
3	Acréscimo de receita	Julia M.	27-01-2015

This page should not be printed.

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

PROJ.		DATA		MATERIAL		QUANTIDADE		
DES.	Julia M.	DATA	27-01-2015	TRATAMENTO		TOL. Æ ESPECIF.		ESCALA
VERIF.	Alexandre	DATA	27-01-2015	PRODUTO	Multiprocessador All in one Touch	ESTRUTURA	781290	SEM ESCALA
APROV.	Fernanda	DATA	27-01-2015	TÍTULO	Folheto de instruções - <i>User Manual</i>	NÚMERO	934-09-05	FOLHA
								1/1
								REV 



Philco

TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

**MULTIPROCESSADOR
ALL IN ONE TOUCH**

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.

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, desliga-lo. 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.
- Não deixar que o cordão elétrico fique pendente de mesas e balcões.
- Não usar o aparelho ao ar livre.
- 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.
- Este aparelho possui chave de segurança e não irá operar se os acessórios não estiverem devidamente encaixados
- Este aparelho possui dispositivo de proteção contra super aquecimento que desligará o aparelho automaticamente, aguarde em torno de 15 minutos para que o motor resfrie e volte a utilizá-lo
- 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 usar o pilão para empurrar o alimento para baixo. Se isto não for possível, 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 deve ser conectado a uma tomada com um contato de aterramento.

•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.

PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

Aviso importante : Qualquer serviço de manutenção ou de reparos só deverá ser efetuado por um técnico credenciado. Não tentar consertar o aparelho por conta própria.



ADVERTÊNCIA

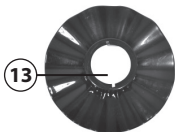
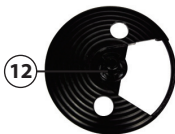
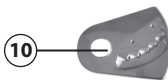


- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

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

COMPONENTES

- 01.** Bocal alimentador;
- 02.** Tampa do liquidificador;
- 03.** Jarra do liquidificador;
- 04.** Lâminas do liquidificador;
- 05.** Cone do espremedor de frutas;
- 06.** Filtro do espremedor de frutas;
- 07.** Lâmina processadora;
- 08.** Acessório para bater massas;
- 09.** Acessório fatiador;
- 10.** Acessório filetador;
- 11.** Acessório ralador;
- 12.** Disco adaptador;
- 13.** Disco emulsificador;
- 14.** Pilão;
- 15.** Tampa do recipiente do processador;
- 16.** Suporte de lâminas
- 17.** Recipiente do processador (1,2L)
- 18.** Haste;
- 19.** Pannel de controle;
- 20.** Base do motor.



PAINEL DE CONTROLE

Luz indicadora de funcionamento

Ao ligar o produto a luz irá acender

Botão Liga/Desliga

Pressione uma vez para acionar o produto e escolha a velocidade desejada. Após o uso pressione novamente para desligá-lo.



Pulsar

Pressione e mantenha-o pressionado para ativar o funcionamento. Solte o botão para desativa-lo.

Velocidades (1 a 4)

Pressione o botão referente à velocidade desejada.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Ler atentamente todas as instruções e guardar o Manual de Instruções para futuras consultas.
- Retirar toda a embalagem.
- Desmontar o aparelho (ver a seção Manutenção e Limpeza). Lavar todos os componentes removíveis para retirar eventuais resíduos provenientes do processo de fabricação.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Usando a lâmina de picar.

As lâminas de picar podem ser usadas para picar, moer, misturar, fazer migalhas e desfiar peito de frango.

Utilize a **tabela 1** para algumas referências de preparo.

Montagem:

Atenção: Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

•Encaixe a haste na base do motor.



•Encaixe o recipiente do processador na haste e gire no sentido horário para travar firmemente na base do motor.



- Coloque o adaptador das lâminas na haste.
- Encaixe as lâminas no adaptador cuidadosamente observando a posição correta.



Atenção: Cuidado ao manipular as lâminas, pois são muito afiadas.

Adicione o alimento desejado no recipiente respeitando os limites indicados na tabela 1. Não utilize pedaços muito grande, pois podem danificar as lâminas e o recipiente, para garantir melhores resultados corte pedaços pequenos.

- Coloque a tampa do recipiente e encaixe-a girando em sentido horário até travar. (um “clic” será ouvido)
- Encaixe o pilão na abertura da tampa do recipiente.
- Ligue o aparelho e selecione a velocidade de operação desejada

Atenção: Este aparelho possui trava de segurança e não funcionará se não estiver corretamente montado.

Tabela 1 - Porções e tempo para preparo

Alimento	Quantidade	Preparação	Velocidade	Tempo	Resultado
Queijo	Até 200g	Cortar em cubos	1 ou 2	10 a 15s	Picado/Ralado
Came	Até 500g	Cortar em cubos ou pedaços de 3cm	3 ou 4	20 a 30s	Picada/Moida
Ervas (salsinha, folhas frescas)	Até 100g	Lavar e secar bem	1 ou 2	5 a 10s	Picada
Frutas e Verduras duras	Até 500g	Cortar em rodela ou cubos	1 ou 2	30 a 60s	Picada
Frutas e Verduras Moles	Até 500g	Cortar em pedaços	1 ou 2	10 a 15s	Picada
Cebola	Até 500g	Descascar e cortar em 6 a 8 pedaços	Pulsar	3 a 5s	Picada
Alho	Até 500g	Apenas descascar	1 ou 2	5 a 10s	Moído
Pão	Até 200g	Cortar fatias em quatro parte	3 ou 4	6 a 10s	Migalhas
Ovos Cozidos	Até 400g	Descascar e cortar ao meio	1	10~20s	Picados
Peito de Frango	Até 300g	Cortar em pedaços	3 ou 4	10~15s	Desfiado

Nota: Os tempos e velocidades são apenas referências, podendo ser alteradas de acordo com o tipo de alimento, consistência e gosto do usuário.

Dicas de Uso e Segurança.

- Sempre encaixe as Lâminas no recipiente 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 por tempo prolongado quando for cortar queijos duros ou chocolate, pois estes alimentos podem aquecer e derreter.
- Certos alimentos não devem ser picados. Picar gelo ou moer grão de café danificará a lâmina e o recipiente do processador.

- Devem ser evitados os 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, mas respeite a quantidade máxima de 500g por vez.
- Aguarde até que todos acessórios parem de se movimentar antes de retirar a tampa do aparelho.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Usando o Disco emulsificador.

Este acessório foi projetado para preparo de cremes leves como claras em neve, maioneses, pudins, entre outras.

Utilize a **tabela 2** para algumas referências de preparo.

Atenção: Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

- Encaixe a haste na base do motor.



- Encaixe o recipiente do processador na haste e gire no sentido horário para travar firmemente na base do motor.



- Coloque o adaptador das lâminas na haste.



- Encaixe o disco emulsificador no adaptador observando a posição correta.



- Adicione o alimento desejado no recipiente.
- Coloque a tampa do recipiente e encaixe-a girando em sentido horário até travar. (um "clac" será ouvido)
- Encaixe o pilão na abertura da tampa do recipiente.



- Ligue o aparelho e selecione a velocidade de operação desejada.
- Utilize a abertura na tampa do recipiente para adicionar ingredientes necessários às receitas.

Atenção: Este aparelho possui trava de segurança e não funcionará se não estiver corretamente montado.

Tabela 2 - Porções e tempo para preparo

Tipo de alimento	Porção	Velocidade	Tempo
Clara em neve	2 a 5 claras	3 ou 4	30 a 70s
Queijos	125 a 350ml	3 ou 4	20s
Maioneses	400ml	3 ou 4	70 a 90s

Nota: Os tempos e velocidades são apenas referências, podendo ser alteradas de acordo com o tipo de alimento, consistência e gosto do usuário.

Dicas de Uso e Segurança.

•Utilize a abertura na tampa para adicionar mais ingredientes caso seja necessário.

•Evite usar a função por um tempo prolongado.

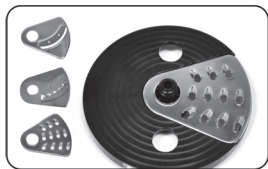
INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Usando os acessórios Fatiador, Ralador e Filetador.

Estes acessórios podem ser usados para fatiar, ralar ou filetar. Utilize a **tabela 3** para algumas referências de preparo.

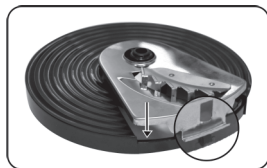
Atenção: Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

•Encaixe o acessório desejado no disco adaptador.



•Observe a trava existente no disco adaptador

e certifique-se que o acessório esteja bem encaixado, um "click" será ouvido



Atenção: tenha muito cuidado quando montar os acessórios no disco adaptador pois as lâminas são muito afiadas.

•Encaixe a haste na base do motor.



•Encaixe o recipiente do processador na haste e gire no sentido horário para travar firmemente na base do motor.



•Encaixe o disco adaptador já com acessório conectado sobre a haste.

•Coloque a tampa do recipiente girando em sentido horário até travar (um "clac" será ouvido).

•Ligue o aparelho e selecione a velocidade desejada e adicione os alimentos pelo bocal alimentador.

•Com ajuda do pilão empurre lentamente os alimentos.

Atenção: Não utilize qualquer outro material para empurrar os alimentos como por exemplo talheres utilize apenas o pilão que acompanha o produto.

Tabela 3 - Porções e tempo para preparo

Acessório	Tipo do alimento	Tempo
Acessórios Ralador	Cenoura, abobrinha, rabanete e batata.	-
Acessório Filetador	Maçã, pêra, cenoura e batatas.	-
Acessório Fatiador	Maçã, pêra, cenoura, cebola, pepino, aipo, batatas	-

Dicas de Uso e Segurança.

•Escolha o acessório de acordo com o tipo de alimento a ser processado.

•Caso os vegetais forem maiores que o bocal, corte em pedaços pequenos antes de inserir no aparelho.

•Empurre os alimentos lentamente para melhor efeito, quando utilizar frutas macias e muito moles utilize a velocidade 1 de forma a impedir que o alimento se desmanche e vire uma calda.

•Se uma grande quantidade de alimentos precisa ser processada, não utilize a capacidade maior que o indicado no recipiente 1200ml.

•Desligue o aparelho e esvazie o recipiente e volte a utilizá-lo após 2 minutos.

•Evite fatiar ou ralar carne crua.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Usando o Espremedor de Frutas.

Montagem:

Atenção: Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

•Encaixe a haste na base do motor.



•Encaixe o recipiente do processador na haste e gire no sentido horário para travar firmemente na base do motor.



•Encaixe o filtro do espremedor sobre a jarra e gire 30° em sentido horário para encaixar, depois encaixe o cone.



- Corte as laranjas ao meio.
- Ligue o aparelho e selecione velocidade 1 para espremer as frutas.
- Pressione as frutas gradativamente sobre o cone para iniciar a extração do suco.

Dicas de Uso e Segurança.

- Utilize apenas a velocidade 1 para espremer frutas .
- Prefira frutas frescas, menos fibrosas e com cascas mais finas, pois estas possuem maior quantidade de suco.
- Durante o processo pode ocorrer excesso de bagaço sobre o filtro, se isso acontecer desligue o aparelho e mexa com uma colher para que o suco contido escorra, depois remova o excesso, volte a utilizar novamente
- Não ultrapasse um tempo maior que 3 minutos de uso. Após esse tempo, desligue o aparelho e aguarde ele esfriar a temperatura ambiente.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Usando acessório para bater.

O acessório de bater massa pode ser usado para bater massas leves e massas pesadas.

Utilize a **tabela 4** para algumas referências de preparo.

Montagem:

Atenção: Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

•Encaixe a haste na base do motor.



•Encaixe o recipiente do processador na haste e gire no sentido horário para travar firmemente na base do motor.



•Encaixe o acessório para bater massas.



•Adicione o alimento desejado no recipiente respeitando os limites indicados na **tabela 4**.

•Coloque a tampa do recipiente e encaixe-a girando em sentido horário até travar. (um "clac" será ouvido)



•Ligue o aparelho e selecione a velocidade de operação desejada.

Atenção: Este aparelho possui trava de segurança e não funcionará se não estiver corretamente montado.

Tabela 4 - Referência rápida para preparos

<i>Tipo de alimento</i>	<i>Porção</i>	<i>Velocidade</i>	<i>Tempo</i>
Massas leves e queijos cremosos	Até 500g	3 ou 4	60 a 90s
Massas pesadas	Até 250g	3 ou 4	60 a 90s

Nota: Os tempos e velocidades são apenas referências, podendo ser alteradas de acordo com o tipo de alimento, consistência e gosto do usuário.

Dicas de Uso e Segurança.

- Sempre encaixe o batedor no recipiente antes de acrescentar os alimentos.
- Utilize o bocal alimentador para adicionar mais ingredientes caso seja necessário.

•Evite bater massas pesadas por períodos prolongados, caso utilize para massas de pão, pizza, etc, faça apenas a mistura inicial dando continuidade com as mãos. Confira a **Tabela 4**.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Usando o Liquidificador.

Montagem:

Atenção: Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

•Encaixe o copo do liquidificador ao corpo do aparelho e gire no sentido horário para travar firmemente na base do motor.



Ligue o aparelho e selecione a velocidade de operação desejada.

Dicas de Uso e Segurança.

- 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 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 eles podem danificar o aparelho.
- Ao manipular as lâminas tenha muito cuidado pois são muito afiadas e podem provocar acidentes.

Liquidificador

Suco de Cenoura com Limão

Ingredientes:

- 800g de cenoura cortada cubos de aproximadamente 1,5 cm x 1,5 cm x 1,5 cm;
- 1000ml de água;
- Suco de 1 limão;
- Açúcar a gosto.

Modo de preparo:

- Descasque e lave as cenouras e corte-as em rodela, coloque a água no copo do liquidificador e adicione a cenoura.
- Coloque a tampa e encaixe o copo no liquidificador.
- 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.

NOTA: Após o preparo aguarde o liquidificador esfriar a temperatura ambiente antes de repetir a receita.

Receita de Shake Misto

Ingredientes

- 1 copo de leite de soja light (200ml)
- 1/2 banana média
- 1/4 de mamão papaia
- 1/2 maçã
- 1 colher de sobremesa de linhaça
- 1 colher de sobremesa de aveia em flocos,
- 1/2 colher de sobremesa de mel.

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador e, em seguida, sirva.

Acessório para Bater

Massa de Pizza

Ingredientes:

- 250g de farinha de trigo
- ½ g de fermento
- 150ml de água

Modo de preparo:

- Coloque todos os ingredientes secos no recipiente do acessório para bater.
- Despeje a água e bata por 1 minuto.

Para um melhor resultado, dê continuidade com as mãos.

Atenção: *Desligue o aparelho da rede elétrica antes de desmontar qualquer acessório. Antes de desmontar aguarde que todos os acessórios parem de se movimentar.*

Desmontando o processador

Para desmontar o processador é simples, apenas seguir a seqüência contrária da de montagem.

- Retire a tampa do recipiente girando- a em sentido antiorário.
 - Retire a Lâmina ou o disco que esta sendo usado.
 - Remova o adaptador das lâminas.
 - Retire o recipiente do processador girando em sentido antiorário
- Remova a haste da base do motor.

Desmontando o espremedor de frutas

Para desmontar o espremedor apenas seguir a seqüência contrária da de montagem.

- Retire o cone
- Remova a peneira girando-a em sentido antiorário.
- Retire o recipiente do processador girando em sentido antiorário
- Remova a haste da base do motor.

Desmontando o liquidificador

Para desmontar o liquidificador, apenas seguir a seqüência contrária da de montagem.

- Remova a jarra apenas girando em sentido antiorário.

Limpeza

- Desligue o aparelho e retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer limpeza;
- Remova todos acessórios; consulte item desmontagem;
- Lave as peças logo após o uso, pois alimentos secos são difíceis de ser removidos;
- Lave todos acessórios com água morna e detergente neutro. A base do motor deve ser limpa com pano úmido;

Atenção: *Não lavar a base do motor, o mesmo poderá ser danificado, utilize apenas um pano úmido.*

- Não use produtos abrasivos, pois podem danificar o aparelho;
- Os acessórios plásticos podem ser lavados em lava louças.
- Não lave os acessórios que contenham lâminas em máquina de lavar louça, tais como, disco adaptador , acessório fatiador , acessório filetador , etc.

Armazenamento

- Todos os acessórios podem ser guardados no recipiente do processador, menos o espremedor.
 - Tenha cuidado ao manipular com as lâminas pois são afiadas.
- Guarde o produto em local limpo e seco.

NOTA: Em algumas receitas poderá ocorrer vazamento de líquido sobre a tampa superior do copo do liquidificador . Nesta caso utilize uma quantia menor de líquido.

DICAS DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Aparelho não liga.	Sem energia na tomada.	Verificar se o plugue está corretamente conectado.
		Verificar se o disjuntor da casa não está desligado.
		Testar a tomada com outro tipo de aparelho eletrodoméstico qualquer .
	Produto ligado na tensão incorreta.	Verificar se a tensão do aparelho é coerente com a tensão da rede de alimentação.
Aparelho não está corretamente montado (trava de segurança).	As trava de segurança soltaram durante o funcionamento.	Instalar novamente a tampa e prender corretamente a(s) trava(s) de segurança.
	Aparelho não está corretamente montado (trava de segurança).	O aparelho possui trava(s) de segurança que não permitem ligá-lo sem que a(s) trava(s) esteja(m) corretamente montada(s). Seguir as instruções do manual para fazer a correta montagem.
Pouca quantidade de suco extraída.	Utilização de alimentos com pouca proporção de suco.	Não é um defeito. Alguns alimentos tem menos suco que outros. Assim, a proporção de suco extraído varia entre variedades e qualidades de alimentos.
Aparelho não consegue processar o alimento.	O alimento é muito duro ou de uso não recomendável.	Não processar alimentos muito duros, os quais sejam difíceis de cortar com uma faca de cozinha. Retirar os caroços e sementes de frutas tais como pêssegos, cerejas, nectarinas, etc.
O produto parou de funcionar durante o processamento.	Esforço excessivo durante o processamento causou super aquecimento e desarmou o dispositivo interno de segurança.	Aguardar de 15 a 30 minutos o aparelho esfriar e continuar o processamento com menos esforço.
Aparelho vibra durante o uso.	O aparelho está mau encaixado ou sobre superfície irregular .	Montar novamente o aparelho tomando o cuidado para que todas as peças sejam corretamente montadas e colocá-lo sobre uma superfície firme e plana.
Vazamento de água durante o uso do liquidificador	Base das lâminas frouxa ou com pouco aperto.	Verifique se a base das lâminas estão bem encaixadas. Encaixe corretamente as lâminas girando a base em sentido anti horário até obter aperto, verifique o item Limpeza do Liquidificador para maiores informações (cuidado ao manusear com as lâminas pois são muito afiadas).
	Excesso de líquido utilizado no copo.	Utilize apenas o nível máximo indicado no copo do liquidificador .



www.philco.com.br

USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO



01/15 934-09-05 781290 REV.3

www.philco.com.br/FaleConosco.aspx