


Nº	MODIFICAÇÃO	POR	DATA
0	Liberação de Arquivo	Ari Jr	03-08-2017
1	Retirado informação de Filtro, alteração no modo de Servir	Bel	28-12-2017
2	Alteração nos ingredientes da receita: Cenoura: de 650g p/ 800g; Água: de 850ml p/ 1200ml; Alteração na velocidade máxima de 1min p/ 2min	Bel	29-05-2018

This page should not be printed.

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

DES.	Bel	PRODUTO	CÓD. COMERCIAL	TAMANHO
VERIF.	Paulo	LQ PLQ1400	-	200X210MM
APROV.	Leandro		ESTRUTURA	COR IMPRESSÃO
MARCA		TÍTULO	CÓD. DESENHO	REV.
		Folheto de instruções - User Manual	2102-09-05	2



Philco

TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Liquidificadores
PLQ1400

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.

ESTE APARELHO DESTINA-SE EXCLUSIVAMENTE A USO DOMÉSTICO

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, deixar os controles eletrônicos para a posição "0". 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.

- 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 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 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 electricista habilitado.
- Tomar cuidado se líquidos quentes forem colocados no processador de alimentos ou liquidificador pois eles podem ser ejetados do aparelho de forma repentina.



ADVERTÊNCIA



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

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



(47) 3431-0499
www.philco.com.br

COMPONENTES

1. Sobretampa
2. Tampa
3. Seletor de velocidades
4. Base antiderrapante
5. Alça
6. Copo
7. Plugue
8. Cordão elétrico



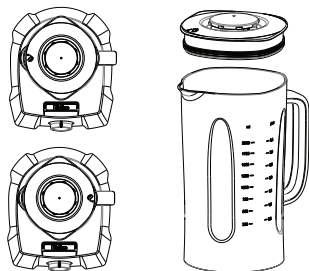
NOTA: A cor do produto pode variar, podendo ser branco, preto, vermelho, verde, azul, amarelo, rosa ou prata, conforme modelo adquirido.

UTILIZAÇÃO DA TAMPA



Servir: Retirar a tampa do copo para servir.

Fechado: Utilizar para processar os alimentos.



AUTO LIMPEZA

Para uma limpeza rápida do copo e das facas, utilizar a função "AUTO LIMPEZA":

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

DICAS DE USO

- É importante antes da primeira utilização efetuar o procedimento de limpeza, verifique o item limpeza para maiores detalhes.
- Para servir o suco ou vitamina direto do copo retire a tampa encaixada no aparelho.
- Alimentos duros ou mais consistentes devem ser adicionados em pedaços pequenos, através da abertura da sobretampa com o aparelho em funcionamento.
- Quando moer castanhas recomendamos a utilização das velocidades 2 a 3.
- 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 coloque quantidades exageradas de gelo para triturar, pois os mesmos podem danificar as lâminas.
- 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.

FUNCIONAMENTO

- Conectar o plugue a uma tomada elétrica.
- Encaixar o copo sobre a base do aparelho.
- Para ligar o aparelho basta girar o seletor até a velocidade desejada.
- Para agitação pausada dos ingredientes, basta girar o seletor para a posição "PULSAR".

RECEITAS

Receita Suco de Cenoura com Limão

Ingredientes:

- 800g de cenoura cortada;
- 1200ml 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 x 1,5 cm x 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 2 minutos, passe a mistura em uma peneira fina, adicione o suco de limão e açúcar a gosto e sirva. Após o preparo aguarde o liquidificador esfriar a temperatura ambiente antes de repetir a receita.

Bolo de Cenoura

Ingredientes

- O bagaço que restou após o preparo do suco de Cenoura com Limão
- 4 Ovos inteiros
- ½ Xícara (chá) de óleo de milho
- 1 Cenoura pequena, em rodela (aprox. 100g)
- 1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 Xícaras (chá) de açúcar
- 1 Colher (sopa) de fermento

Modo de Preparo

Preaquecer 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.