



# MA MANUAL DE INSTRUÇÕES

MULTIPROCESSADOR ALL IN ONE 2

## 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 peca 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-lo 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 o controle de velocidade na 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 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, aquarde 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 utilizado 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 s\u00e3o 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 NBRS410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um eletricista habilitado.
- •Tomar cuidado se liquidos quentes forem colocados no processador de alimentos ou liquidificador pois eles podem ser ejetados do aparelho de forma repentina.

**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.

## 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.

## **COMPONENTES**

- 01. Base do Motor:
- 02. Haste;
- 03. Recipiente do processador;
- 04. Adaptador das lâminas;
- 05. Tampa do recipiente;
- 06. Pilão;
- 07. Disco adaptador acessório fatiador
- 08. Lâmina de picar
- 09. Jarra do liquidificador;
- 10. Lâminas do liquidificador;
- 11. Bocal alimentador;
- 12. Controle de velocidades





## 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 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 laminas 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.
- •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 de preparo

Alimento	Quantidade	Preparação	Tempo aprox	Resultado
Chocolate	Até 100g	Pulsar	10 a 15s	Ralado/picado
Queijo	Até 200g	Cortar em cubos	V1, 10 a 15s	Picado/Ralado
Carne	Até 500g	Cortar em cubos ou pedaços de 3cm	V2, 20 a 30s	Picada/Moida
Ervas (salsinha, folhas frescas)	Até 100g	Lavar e secar bem	V1, 5 a 10s	Picada
Frutas e Verduras duras	Até 500g	Cortar em rodelas ou cubos	V1, ou V2, 30 a 60s	Picada
Frutas e Verduras Moles	Até 500g	Cortar em pedaços	V1, 10 a15s	Picada
Cebola	Até 500g	Descascar e cortar em 6 a 8 pedaços	Pulsar 3 a 5s	Picada
Alho	Até 500g	Apenas descascar	V1, 5 a10s	Moído
Pão	Até 200g	Cortar fatias em quatro parte	V2, 6 a 10s	Migalhas
Ovos Cozidos	Até 400g	Descascar e cortar ao meio	V1, 10~20s	Picados
Peito de Frango	Até 300g	Cortar em pedaços	V2, 10~15s	Desfiado

V1 = Velocidade 1 V2 = Velocidade 2

#### 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 laminas 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.
- •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 quantia 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 acessório Fatiador.

Este acessório pode ser usado para fatiar alimentos de modo rápido e fácil.

Utilize a tabela 2 para algumas referências de utilização.

#### Montagem:

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

•Separe o acessório fatiador no disco adaptador.



Atenção: tenha muito cuidado ao manipular o 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 "click" será ouvido).

•Conecte o aparelho na tomada e acione 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 2 - Referências para uso do Acessório Fatiador

Acessório	Tipo do alimento	
Acessório Fatiador	Maçã, pêra, cenoura, cebola, pepino, aipo, batatas	

#### Dicas de Uso e Segurança.

- •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 precisam ser processadas não utilize a capacidade maior que o indicado no recipiente 1200ml, Desligue o aparelho e esvazie o recipiente e volte a utiliza-lo.
- •Evite fatiar carne crua, Para isso utilize a lâmina de picar.

## 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.



#### 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.
- Ao preparar alimentos quentes, o aparelho não deve ser utilizado por mais de 30 segundos.

#### **RECEITAS**

#### Suco de cenoura com limão

#### Ingredientes:

- •600g de cenoura cortada cubos de aproximadamente 1,5 cm x 1,5 cm x 1,5 cm;
- •900ml de água;
- ·Suco de 1 limão;
- ·Açúcar a gosto.

#### Modo de preparo:

- •Descasque, lave e corte as cenouras.
- •Coloque a água no copo do liquidificador e adicione a cenoura.
- •Tampe o copo, coloque-o no liquidificador e ligue na velocidade máxima por 20 segundos.
- •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 ou de iniciar uma nova.

## **DESMONTAGEM, LIMPEZA E ARMAZENAMENTO**

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

#### Desmontado o processador.

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

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

#### Desmontando o liquidificador.

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

•Remova a jarra apenas girando em sentido anti-horário.

#### 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 serem removidos;
- Lave todas 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, etc.

## Limpeza do Liquidificador

- Colocar aproximadamente 500ml de água morna.
- •Acrescentar um pouco de detergente neutro.
- •Fechar a tampa do liquidificador.
- ·Acionar função pulsar algumas vezes.
- •Enxaguar o copo em água corrente.

#### Armazenamento.

- •Todos os acessórios podem ser guardados no recipiente do processador.
- •Tenha cuidado ao manipular com as lâminas pois são afiadas.

Guarde o produto em local limpo e seco.

## 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 esta 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.
	As travas 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.
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.

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
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.
Pilão não entra totalmente.	Pilão não foi encaixado corretamente.	Alinhar o sulco do pilão com a pequena saliência situada dentro do bocal.
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.

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





## www.philco.com.br

## USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

