

Nº	MODIFICAÇÃO	POR	DATA
0	Liberação do Arquivo	Ari Jr.	18-09-2012
1	Inclusão do acessório para bater claras em neve	Ari Jr.	08-11-2012
2	Adição de informações de segurança para certificação	Elaine	01-04-2014



Philco



Multiprocessador All in One Plus

Manual de Instruções

PROJ.		DATA		MATERIAL	QUANTIDADE	
DES.	Ari Jr.	DATA	08-11-2012	TRATAMENTO	TOL. N° ESPECIF.	ESCALA
VERIF.	Gustavo	DATA	08-11-2012			SEM ESCALA
APROV.	Nayana	DATA	08-11-2012	PRODUTO	ESTRUTURA	FOLHA
				Multiprocessador All in One Plus	780676	1/1
				TÍTULO	NÚMERO	REV.
				Folheto de Instrução - User Manual	906-09-05	2

BRITANIA

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha do Multiprocessador All in One Plus.

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.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- 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.
- 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
- Não operar o aparelho por mais de 3 minutos.
- 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-lo. 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 (círculo elétrico), instalada por um eletricista habilitado.

PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

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

- 1.**Base do Motor;
- 2.**Haste;
- 3.**Recipiente do processador(1,2l);
- 4.**Suporte das lâminas;
- 5.**Tampa do recipiente;
- 6.**Pilão;
- 7.**Disco adaptador;
- 8.**Acessório fatiador;
- 9.**Acessório para ralar;
- 10.**Acessório filetador;
- 11.**Disco emulsificador;
- 12.**Acessório para bater;
- 13.**Lâmina de picar;
- 14.**Filtro do espremedor;
- 15.**Cone do espremedor;
- 16.**Jarra do liquidificador;
- 17.**Lâminas do liquidificador;
- 18.**Bocal alimentador;
- 19.**Controle de velocidades;
- 20.**Acessório para massas leves;
- 21.** Recipiente massas leves (2l)



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 desligada.

- 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 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.

- 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	Moido
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 alimetros.
- 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. 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 param de se movimentar antes de retirar a tampa do aparelho.

Usando o acessório para bater.

O acessório para bater pode ser usado para misturar massas, cremes e queijos, Utilize a tabela 2 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 desligada.

- 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 acessório para bater no adaptador das lâminas observando a posição correta.



Adicione o alimento desejado no recipiente respeitando os limites indicados na tabela 2. Não utilize pedaços muito grandes, pois podem danificar os batedores 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 2 - Porções e tempo de preparo

Tipo de alimento	Porção	Velocidade	Tempo
Massas leves e queijos cremosos	Até 500g	2	60 a 90s
Massas pesadas	Até 500g	2	60 a 90s

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.
- O período padrão para operação desta função é de 30 a 180 segundos

dependendo do tipo de receita a ser preparada.

- 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.

Usando o Disco emulsificador.

Este acessório foi projetado para preparo de cremes leves como, claras em neve, maioneses, pudins, entre outras.
Utilize a tabela 3 para algumas referências de prefeito.

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 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 "clic" será ouvido)



- Encaixe o pilão na abertura da tampa do recipiente.

- 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 3 - Porções e tempo de preparo

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

Dicas de Uso e Segurança.

- Utilize a abertura na tampa para adicionar mais ingredientes caso seja necessário.
- O período padrão para operação desta

função é de 30 a 180 segundos dependendo do tipo de receita a ser preparada.

Usando os acessórios Fatiador, Ralador e Filetador.

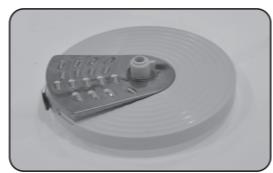
Estes acessórios podem ser usados para ralar picar, fatiar e fazer palitos de modo rápido e fácil.

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 o acessório desejado no disco adaptador.



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 "clic" 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 4 - Referências para preparo

Acessório	Tipo do alimento
Acessório Ralador	Cenoura, abobrinha, rabanete e batata.
Acessório Fatiador	Maçã, pêra, cenoura, cebola, pepino, aipo, batatas
Batata Palito	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 precisam ser processadas não utilize a capacidade maior que o indicado no recipiente 1200ml, Desligue o aparelho e esvazie o recipiente e volte a utilizá-lo.
- Evite fatiar ou ralar carne crua, Para isso utilize a lâmina de picar.

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.
- Conecte o aparelho na tomada e selecione velocidade 1 para espremer as frutas.

- Pressione as fruta 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, monos 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.

Usando o acessório para bater massas leves.

O acessório para bater pode ser usado para bater claras em neve e cremes em geral.

Montagem:

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

- 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 leves.



- Adicione o alimento desejado no recipiente respeitando os limites indicados na tabela 2.

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



- Selecione a velocidade de operação desejada.

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

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 moderada-mente 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.

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 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.

Desmontado 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.

Desmontado o liquidificador

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

- Remova a jarra apenas girando em sentido antihorário.

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 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 , 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.

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.
	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.
O Aparelho perde eficiência durante o uso.	Excesso de resíduos de alimentos na tampa ou no recipiente coletor de resíduos.	Desligar o aparelho e efetuar a limpeza da tampa e do recipiente de resíduos.
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.
	O processamento do alimento está ocorrendo de maneira muito rápida.	Reducir a velocidade do processamento do alimento (pressão sobre o pilão), quanto mais lento, melhor será a extração do suco.
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.	Auardar 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.
Suco amargo.	Frutas cítricas.	Retirar a casca de frutas cítricas como por ex: (laranja, tangerina, limão etc). Para se obter um suco natural.
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. Encixe 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. Nesta caso utilize uma quantia menor de líquido.