

08/08 365-05/00 073097 REV.0

# Philco



**Philco**   
TURBO Juicer

**SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO**

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR **0800-6458300**

Manual de Instruções  
ACOMPANHA RECEITAS

## INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da Centrífuga *Turbo Juicer Philco*.

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.

½ limão

3 castanhas-do-pará

5 colheres (sopa) de mel

1 copo de água

**Dica:** Misturar a água e o mel ao suco processado.

### Mix de Frutas e Hortaliças

---

*Ingredientes*

1 maçã média

1 tomate médio

½ limão

1 folha de repolho roxo

1 ramo de brócolis com o talo

3 folhas de hortelã

Açúcar a gosto

1 copo de água

Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

**Dica:** Enfeitar com hortelã e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

### Maçã com Hortelã

---

*Ingredientes*

1 maçã média

1 maço de hortelã

½ litro de leite gelado

**Dica:** Misturar o leite com o suco processado e adoçar a gosto.

### Suco de Verão

---

*Ingredientes*

2 tomates pequenos

1 maçã pequena

3 folhas de alface

1 talo de salsaão

### Vitamina de Pêra e Melão

---

*Ingredientes*

1 pêra média

1 fatia de melão

1 copo de leite gelado

**Dica:** Misturar o leite ao suco processado e adoçar a gosto.

### Suco de Maçã, Castanhas e Mel

---

*Ingredientes*

2 maçãs pequenas

## 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 Philco*.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhar o cordão elétrico, o plugue nem o aparelho em água ou em outro líquido.
- Este produto não deve ser manuseado ou operado por crianças ou pessoas incapacitadas.
- Desconectar o plugue da tomada elétrica quando a Centrífuga *Turbo Juicer Philco* 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. Evitar o contato com as partes móveis da Centrífuga *Turbo Juicer Philco*.
- Antes de fazer funcionar o aparelho, sempre certificar-se de fechar a tampa, encaixando até bloqueá-la pelas travas de segurança.
- Nunca usar o aparelho sem a tampa.
- 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.
- Muito cuidado deverá ser tomado ao transportar aparelhos que contenham líquidos quentes.
- Se não for usar o aparelho ou se for deixá-lo sem supervisão, sempre desligá-lo e retirar o plugue da tomada elétrica.
- Evitar todo e qualquer contato com os componentes em movimento.
- As lâminas do filtro em aço inoxidável são muito afiadas. Manuseá-las com cuidado.
- Sempre certificar-se de que a Centrífuga *Turbo Juicer Philco* foi totalmente montada e de que a sua tampa esteja na posição correta e bem travada antes de ligar o motor.

- 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 a Centrífuga *Turbo Juicer Philco* 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 Philco*.

- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

## 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 a Centrífuga *Turbo Juicer Philco* (ver a seção Manutenção e Limpeza). Lavar todos os componentes removíveis para retirar eventuais resíduos provenientes do processo de fabricação.

## Suco de Melancia, Uva e Hortelã

### Ingredientes

1 laranja sem casca

1 cacho médio de uvas verdes

2 fatias de melancia sem casca

1 raminho de hortelã

Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

**Dica:** Enfeitar com hortelã, adoçar a gosto e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

## Coquetel de Abacaxi

### Ingredientes

½ limão

2 fatias de abacaxi

2 colheres (sopa) de leite condensado

de xícara (chá) de *vodka*

Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

**Dica:** Misturar a *vodka* e o leite condensado ao suco processado. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

## Refresco de Cenoura e Laranjada

### Ingredientes

4 cenouras

1 xícara (chá) de suco de limão

1 laranja

Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

**Dica:** Adoçar a gosto e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

## Limonada com Hortelã

### Ingredientes

1 limão Taiti

- 2 talos de aipo
- 1 punhado de salsa

**Dica:** Acrescentar a salsa picada por último.

### Suco de Cenoura, Salsão e Erva-Doce

#### Ingredientes

- 4 cenouras
- 1 ramo de salsão
- 2 ramos de erva-doce

**Dica:** Enfeitar com um ramo de erva-doce.

### Suco de Kiwi, Maçã e Uva

#### Ingredientes

- 1 kiwi firme
- 1 maçã verde pequena
- 1 cacho pequeno de uvas
- 1 rodela de kiwi
- Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

**Dica:** Adoçar a gosto e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

### Suco Boa Noite

#### Ingredientes

- 3 folhas de couve
- 4 cenouras
- 4 folhas de alface
- ½ maçã
- 1 punhado de salsa

**Dica:** Acrescentar a salsa picada por último.

## COMPONENTES

- 1. Tampa
- 2. Bocal extra-grande com pilão
- 3. Conjunto coletor de suco
- 4. Trava de segurança
- 5. Saída de suco com corta pingo
- 6. Jarra para o suco com separador de espuma ( 1ℓ)
- 7. Corpo do motor
- 8. Base antiderrapante
- 9. Botão
  - 1 - Baixa velocidade
  - 2 - Alta velocidade
  - Botão Pulsar
  - 0 - Desligado
- 10. Jarra para bagaço ( 1,5ℓ)
- 11. Cordão elétrico
- 12. Plugue
- 13. Escova para limpeza



## COMO MONTAR A CENTRÍFUGA TURBO *JUICER* PHILCO

1-Colocar o conjunto coletor de suco sobre o corpo do motor com a saída de suco alinhada conforme encaixe. Girá-lo até que se encaixe na posição correta (figura 1).



Figura 1

2-Colocar o filtro de aço inoxidável dentro do coletor de suco. Uma vez posicionado o filtro, pressioná-lo para baixo para que um encaixe completo seja efetuado (figura 2).



Figura 2

**Atenção:** Encaixar e pressionar firmemente o filtro para baixo antes de montar a tampa. Certificar-se que o filtro esteja bem encaixado a cada utilização para evitar danos ao aparelho.

3-Colocar a tampa de modo que sua abertura fique no lado oposto da saída de suco (figura 3).



Figura 3

4-Travar a tampa na posição correta e levantar a trava de segurança.

**Nota:** Empurrar a trava até que esta fique na posição vertical. Caso contrário, a Centrífuga *Turbo Juicer Philco* não irá funcionar (figura 4).



Figura 4

5-Alinhar o sulco do pilão com a pequena saliência situada dentro do bocal extra-grande.

6-Deslizar a jarra para bagaço na posição correta, debaixo do dispositivo de queda de bagaço (figura 05).



Figura 5

7-Se o separador de espuma não tiver sido instalado na jarra, inseri-lo entre as guias da jarra. Se o usuário preferir sucos com espuma, não será necessário instalar o separador.

8-Colocar a jarra para o suco debaixo da saída de suco (figura 5).

## Suco de Couve e Hortelã

### Ingredientes

- 1 folha de couve
- 3 cenouras pequenas
- 1 punhado de folhas de salsa
- 1 punhado de hortelã
- 1 talho de aipo sem folha
- 2 maçãs

## Suco Especial

### Ingredientes

- ½ pepino
- 1 beterraba pequena
- ½ maçã pequena
- 4 cenouras

**Dica:** Enfeitar com um palitinho de cenoura.

## Suco Bem-Estar

### Ingredientes

- 3 beterrabas pequenas
- 1 punhado de espinafre
- 4 cenouras
- ½ maçã
- 1 ramo de salsa

**Dica:** Enfeitar com um ramo de salsa.

## Suco de Aipo e Salsa

### Ingredientes

- 4 cenouras
- 1 dente de alho

## Suco Exótico

### Ingredientes

- ½ repolho verde de tamanho pequeno
- 1 limão
- 1 talo de aipo com as folhas
- 1 colher (sopa) de folhas frescas de coentro
- ½ colher (chá) de cúrcuma
- 1 copo de água gelada

**Dica:** Misturar a água gelada ao suco processado.

## Suco de Uva e Maçã

### Ingredientes

- ½ limão
- 1 xícara (chá) de uva rosada com casca
- 2 maçãs verdes
- 1 xícara (chá) de água gelada

**Dica:** Misturar a água gelada ao suco processado e adoçar a gosto.

## Suco Misto

### Ingredientes

- 2 cenouras cruas
- 1 maçã
- 1 xícara (chá) de melão
- 1 fatia pequena de gengibre sem casca
- 1 maço pequeno de salsa
- 1 colher (sobremesa) de linhaça (deixar na água de um dia para o outro)
- Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

**Dica:** Adoçar a gosto e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

## COMO PREPARAR AS FRUTAS E LEGUMES ANTES DE FAZER SUCO

- Lavar as frutas e legumes.
- Retirar os caroços e as sementes de frutas, tais como: pêssegos, cerejas, nectarinas, etc.
- A maioria das frutas e dos legumes, como, por exemplo, maçãs, cenouras e pepinos, não precisarão ser cortados. Se os pedaços forem muito grandes para entrar no tubo alimentador, fatiá-los antes de preparar o suco.
- Para alimentos cítricos (laranja, tangerina, limão, ...), recomenda-se retirar a casca dos alimentos para evitar que o suco fique amargo e perca seu sabor natural.

## COMO PREPARAR SUCOS

- Montar a Centrífuga *Turbo Juicer Philco*. Deverão ser postos ou uma jarra para o suco com separador de espuma ou um copo debaixo da saída de suco para coletar o suco.
  - Ligar o plugue do aparelho a uma tomada elétrica.
  - Escolher a velocidade BAIXA (1) ou ALTA (2) no botão dependendo do tipo de fruta ou de legume a ser utilizado. Nunca colocar frutas nem legumes no aparelho antes de ligá-lo. O suco de frutas e os legumes moles, tais como: tomates, morangos, melões e pepinos, deverão ser preparados na velocidade BAIXA (1). As frutas e os legumes mais duros, como, por exemplo, maçãs, cenouras e salsa, exigirão a velocidade ALTA (2). Escolher a velocidade que lhe convir.
  - Com o motor funcionando, colocar a fruta ou o legume no bocal. Usando o pilão, empurrá-los para baixo do bocal. Para extrair o máximo de suco, sempre empurrar o pilão lentamente.
  - Nota:** Nunca usar os dedos ou objetos estranhos para empurrar os alimentos no bocal. Sempre usar o pilão.
  - Se a jarra para bagaço ficar cheia durante o preparo de um suco, ela poderá ser esvaziada.
  - Desligar a Centrífuga *Turbo Juicer Philco* e retirar a jarra para bagaço segurando pelo bocal.
- O separador de espuma instalado na jarra impedirá que a espuma passe para o copo ao servir o suco. Se o usuário preferir suco com espuma, ele deverá retirar o separador da jarra antes de começar a preparar o suco.

### IMPORTANTE

- Se o usuário utilizar a velocidade ALTA (2), ele não deverá deixar o aparelho funcionar por mais de 3 minutos. Ele deverá prever uma pausa de 2 minutos antes de ligá-lo novamente.
- O aparelho só liga com a tampa e a trava de segurança devidamente encaixadas.
- Não processar frutas com caroços ou gelo na centrífuga, pois pode provocar danos ao filtro de aço inox.

## DICAS IMPORTANTES

- Uma pequena quantidade de suco de limão poderá ser adicionada ao suco de maçã para evitar que este escureça.
- Não usar bananas nem abacates. Estas frutas quase não contêm suco e bloqueiam o aparelho.
- Deixar o aparelho funcionar por um minuto antes de desligá-la para que todo o excesso de suco seja extraído da polpa (bagaço).
- Para facilitar a limpeza poderá ser colocado um saco plástico na jarra para bagaço.
- Depois de preparar o suco, desmontar o aparelho e enxaguar para remover inteiramente o bagaço.
- Lavar os componentes do aparelho imediatamente depois de usá-la para evitar a descoloração do plástico que pode ocorrer com algumas frutas e legumes.
- Se preparar suco de ervas e hortaliças, combiná-las com outras frutas para produzir um volume maior de suco.

**NOTA:** Diferentes frutas apresentam quantidades diferentes de suco entre si. Assim sendo, algumas frutas necessitam de uma maior ou menor quantidade que outras para extrair um mesmo volume de suco.

## MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### Como desmontar a Centrífuga Turbo Juicer Philco.

**IMPORTANTE:** Antes de desmontar a Centrífuga Turbo Juicer Philco, certificar-se de que o botão esteja na posição "0". Certificar-se também de que o plugue tenha sido retirado da tomada elétrica e de que o motor esteja completamente parado.

1-Retirar o pilão do bocal extra-grande.

2-Remover a jarra para bagaço segurando pelo bocal extra-grande e fazendo a Centrífuga Turbo Juicer Philco inclinar levemente para liberá-la.

3-Retirar a jarra.

4-Segurar a tampa da Centrífuga Turbo Juicer Philco e liberar a trava de segurança situada na lateral.

5-Levantar e retirar a tampa da Centrífuga Turbo Juicer Philco.

6-Retirar o coletor de suco e o filtro em aço inóx colocando uma mão sob a saída de suco e a outra sob a borda de plástico preta no lado oposto da saída de suco e levar para cima. O filtro em aço inóx poderá ser retirada do coletor de suco quando empurrada para cima através do orifício situado no fundo do coletor.

**Nota:** Tomar muito cuidado ao manusear o filtro pois as lâminas são muito afiadas.



- 3 talos de aipo
- 3 ramos de espinafre

## Suco de Beterraba e Laranja

### Ingredientes

- 3 beterrabas pequenas
- 2 laranjas cortadas ao meio

## Suco de Cenoura, Maçã e Beterraba

### Ingredientes

- 2 cenouras médias
- 2 maçãs pequenas
- 1 beterraba pequena
- 1 copo de água
- Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

**Dica:** Misturar a água ao suco processado, adoçar a gosto. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

## Suco de Abacaxi, Laranja e Limão

### Ingredientes

- do abacaxi
- 1 laranja média descascada
- ½ limão com casca
- Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

**Dica:** Adoçar a gosto e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

## Suco de Pêra, Gengibre e Salsa

### Ingredientes

- 4 pêras pequenas
- 1 pedaço de raiz de gengibre descascada (aproximadamente 1 cm)
- ¼ de xícara de salsa



1 litro de água

Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

**Dica:** Misturar o leite condensado e a água ao suco processado. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

### Refresco de Kiwi com Laranja

#### Ingredientes

3 kiwis

3 laranjas

2 copos de água

Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

**Dica:** Misturar a água ao suco processado e adoçar a gosto. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

### Suco de Beterraba, Cenoura e Laranja

#### Ingredientes

3 beterrabas pequenas

2 cenouras médias

2 laranjas cortadas ao meio

### Refresco de Abacaxi com Hortelã

#### Ingredientes

½ abacaxi em pedaços

1 colher (sopa) de folhas de hortelã

1 copo de água

Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

**Dica:** Misturar a água e adoçar a gosto. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

### Suco de Pepino, Aipo e Espinafre

#### Ingredientes

2 pepinos

## COMO LIMPAR A CENTRÍFUGA TURBO JUICER PHILCO

1-Colocar a chave do botão na posição "0" e esperar que o motor pare totalmente.

2-Retirar o plugue da tomada elétrica.

3-Desmontar o aparelho (ver instruções na página 7).

4-Lavar a jarra para bagaço, a tampa do aparelho, o pilão, a jarra para o suco com separador de espuma e o separador de espuma com água e sabão. Recomenda-se um detergente suave. Enxaguar bem e secar bem.

5-Segurar o filtro de aço inoxidável sob água corrente limpa. Usar uma escova para remover o bagaço. Enxaguar em água corrente. Verificar se os orifícios não estão obstruídos. Se eles estiverem, será necessário deixar de molho em água quente para soltar o bagaço. Limpar novamente com uma escova. Deixá-la secar sobre um tecido ou papel absorvente antes de montar o aparelho.

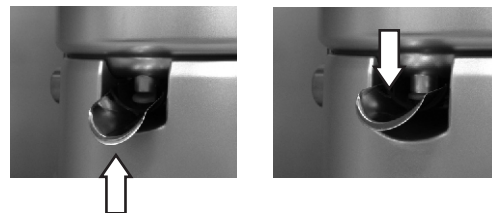
**CUIDADO: OS ORIFÍCIOS DO FILTRO DE AÇO INOXIDÁVEL SÃO MUITO AFIADOS!**

6-Limpar o corpo do motor com um tecido macio umedecido com água de sabão.

**NUNCA MERGULHAR O CORPO DO MOTOR EM ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS.**

## SAÍDA DE SUCO COM CORTA PINGOS

A Centrífuga Turbo *Juicer Philco* possui um dispositivo com corta pingos que permite ajustar a saída do suco. Basta pressionar o corta pingos para baixo ou para cima para que o suco seja liberado, evitando vazamentos.



### NOTA

Para evitar transbordamento de suco, o corta pingos deve ser bloqueado apenas com o aparelho desligado

## RECEITAS

A Centrífuga *Turbo Juicer Philco* processa os alimentos inteiros, não há necessidade de descascar e retirar as sementes. Os ingredientes maiores que o bocal podem ser cortados em pedaços para facilitar o processamento. Recomenda-se lavar bem os ingredientes antes de utilizá-los. Para receitas que incluem leite ou água, misturar os líquidos sempre por último.

### Suco Verde

#### Ingredientes

- 10 folhas de alface
- 1 xícara (chá) de rúcula
- 1 maçã

### Suco de Manga

#### Ingredientes

- 1 manga cortada em pedaços
- 2 laranjas lima cortadas ao meio
- 1 copo de água
- Açúcar a gosto

### Refresco Cremoso de Morango

#### Ingredientes

- 1 xícara de morango
- 2 colheres (sopa) de leite condensado
- ½ copo de água
- Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

**Dica:** Misturar a água e o leite condensado ao suco processado. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

### Coquetel de Tomate

#### Ingredientes

- 6 tomates maduros

1 colher (chá) de molho inglês

1 pitada de sal

Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

**Dica:** Temperar com o molho inglês e sal. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

### Batida de Carambola

#### Ingredientes

- 4 carambolas maduras
- 1 copo de vodka
- Açúcar a gosto
- Cubos de gelo (Não processar o gelo na centrífuga, pois pode ocasionar danos ao filtro de aço inox.)

**Dica:** Misturar a vodka ao suco de carambola processado. Adoçar a gosto e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

### Ponche de Frutas

#### Ingredientes

- 1 abacaxi em pedaços
- 6 laranjas-pêra cortadas ao meio
- 2 maçãs cortadas em cubos
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 garrafa de vinho branco seco
- 1 garrafa de vinho tinto demi sec

#### Modo de Preparo

Corte as maçãs em pedaços pequenos, passe-as no açúcar e coloque para gelar. Processe o abacaxi e as laranjas na Centrífuga *Turbo Juicer Philco*. Em uma poncheira, coloque o suco das frutas processadas, misturar os vinhos e acrescentar as maçãs reservadas.

### Limonada Suíça

#### Ingredientes

- 2 limões Taiti
- ½ lata de leite condensado