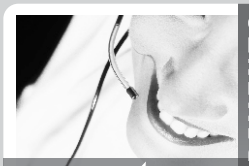


BRITANIA

0800-417644

sac@britania.com.br

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

02-11 406-05/00 074629 REV.4

BRITANIA

Centrífuga BRCT800

Manual de Instruções
com Receitas

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da Centrífuga de Alimentos BRCT800.

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.

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

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 salsão

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.

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

1/3 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.

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.*

•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 o aparelho não estiver em uso, antes de limpá-la ou de instalar seus acessórios.

•Desligar o aparelho e desconectar o plugue da tomada elétrica antes antes de mudar seus acessórios ou de se aproximar de suas partes móveis.

•Sempre colocar o aparelho sobre uma superfície plana e estável, longe de fontes de calor. Evitar o contato com as partes móveis do aparelho.

•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.

•Não use este produto caso a lâmina rotativa esteja danificada

•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.

•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.

•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.

•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 o aparelho foi totalmente montado 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 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.

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.

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

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

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.

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.

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

7. Corpo do motor

8.Base antiderrapante

9.Botão

- **1 - Baixa velocidade**
- **2 - Alta velocidade**
- **0 - Desligado**

10. Jarra para bagaço

11. Cordão elétrico

12. Plugue

13. Escova para limpeza

14. Filtro em aço

COMO MONTAR O APARELHO

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).

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.

Figura 2

3-Colocar a tampa de modo que sua abertura fique no lado oposto a saída de suco (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, o aparelho não irá funcionar (figura 4).

Figura 3

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 4

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).

Figura 5

Suco de Abacaxi, Laranja e Limão

Ingredientes

1/3 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

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.

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

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.

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 o aparelho. Deverá ser colocado a jarra 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 salsão, 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.

IMPORTANTE

•Nunca usar os dedos ou objetos estranhos para empurrar os alimentos no bocal. Sempre usar o pilão.

•Quando a tampa do coletor de suco ou recipiente para bagaços estiverem cheios de resíduos de alimentos, deve-se desligar o aparelho e efetuar a limpeza. A performance do aparelho é reduzida quando estas peças estão bloqueadas por resíduos, assim sua limpeza é fundamental para um uso eficiente da Juicer.

•O aparelho só liga com a tampa e a trava de segurança devidamente encaixadas. Caso o aparelho desligue durante o funcionamento, verificar se as travas não foram desconectadas.

•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 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.

•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 o aparelho.

IMPORTANTE: Antes de desmontar o aparelho, 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 o aparelho inclinar levemente para liberá-la.

3-Retirar a jarra.

4-Segurar a tampa do aparelho e liberar a trava de segurança situada na lateral da tampa.

5-Levantar e retirar a tampa do aparelho.

6-Retirar o coletor de suco e o filtro em aço 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 poderá ser retirado do coletor de suco quando empurrado para cima através do orifício situado no fundo do coletor.

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

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 no aparelho. 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

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 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

COMO LIMPAR O PRODUTO

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.

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

5-Segurar o filtro de aço inoxidável sob água corrente limpa. Usar a 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.

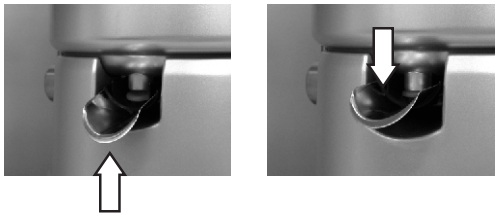
CUIDADO: OS ORIFÍCIOS DO FILTRO DE AÇO SÃO MUITO AFIADOS!

6-Limpar o corpo do motor com um tecido macio umedecido com água e detergente neutro.

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

SAÍDA DE SUCO COM CORTA PINGOS

A Centrífuga 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

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.
Transbordamento de suco pelo coletor.	O corta pingo foi mantido fechado durante o uso.	Abrir o corta pingo para liberar a saída do suco. o corta pingo deve ser fechado apenas com o aparelho desligado ou por intervalos pequenos.
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.	Reduzir 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.	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.
Suco amargo.	Frutas citrícas.	Retirar a casca de frutas citrícas 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.

RECEITAS

A Centrífuga 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