



Philco

TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

**MULTIPROCESSADOR
ALL IN ONE PLUS 1000W**

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 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, desligá-lo. 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, aguarde 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.
- Tenha cuidado se líquido quente for derramado no processador de alimentos ou liquidificador, pois ele pode ser ejetado para fora do aparelho devido a uma repentina vaporização.
- 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 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 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 eletricista habilitado.

PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

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.



ATENÇÃO



- 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.

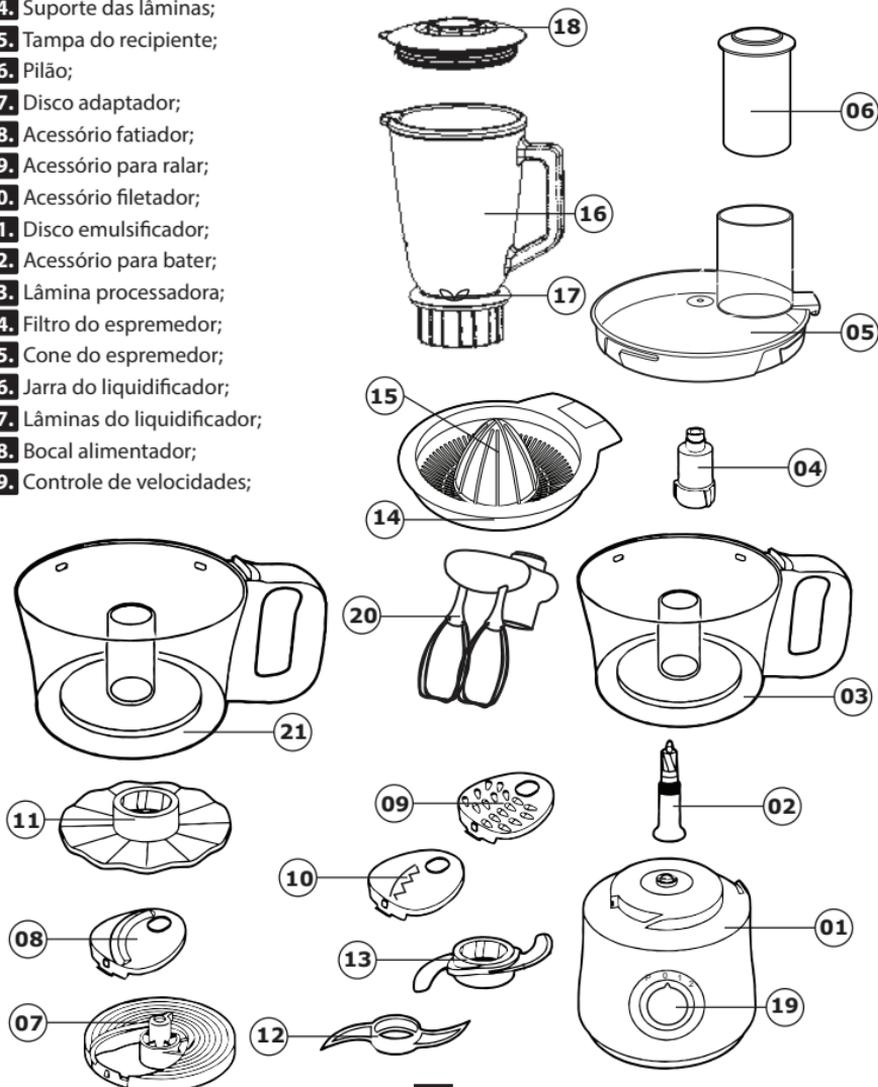
•Retirar toda a embalagem.

•Desembalar o aparelho. Lavar todos os componentes removíveis para retirar eventuais resíduos provenientes do processo de fabricação (Ver o item "Limpeza").

COMPONENTES

- 01. Base do Motor;
- 02. Haste;
- 03. Recipiente do processador (1,2l);
- 04. Suporte das lâminas;
- 05. Tampa do recipiente;
- 06. Pilão;
- 07. Disco adaptador;
- 08. Acessório fatiador;
- 09. Acessório para ralar;
- 10. Acessório filetador;
- 11. Disco emulsificador;
- 12. Acessório para bater;
- 13. Lâmina processadora;
- 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 processadora.

A lâmina de picar pode ser usada para picar, moer, misturar, fazer migalhas e desfiar peito de frango, entre os alimentos que podem ser usados neste acessório, estão: batata, cenoura, cebola, alho, pão, ovos cozidos, carne sem osso, ervas, frutas e verduras em geral.

Montagem:

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

•Encaixe a haste no 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 "clac" 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.

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 rodela ou cubos	V1, ou V2, 30 a 60s	Picada
Frutas e Verduras Moles	Até 500g	Cortar em pedaços	V1, 10 a 15s	Picada
Cebola	Até 500g	Descascar e cortar em 6 a 8 pedaços	Pulsar 3 a 5s	Picada
Alho	Até 500g	Apenas descascar	V1, 5 a 10s	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 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 60 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 quantidade 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 os acessórios Fatiadores, Raladores e Filetador.

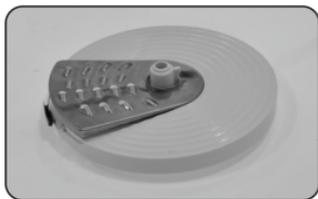
Estes acessórios podem ser usados para ralar, picar, fatiar e fazer palitos de modo rápido e fácil.

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 desligado.

•Encaixe o acessório desejado no disco adaptador.



Atenção: Cuidado ao manipular as lâminas, pois 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 "clac" 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.

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 precisa ser processada não utilize a capacidade maior que o indicado no recipiente 2000ml, desligue o aparelho e esvazie o recipiente e volte a utilizá-lo.

•Evite fatiar ou ralar carne crua.

Tabela 2 - Porções e tempo de preparo

<i>Acessório</i>	<i>Tipo do alimento</i>
Acessório Ralador	Cenoura, abobrinha, rabanete e batata.
Acessório Fatiador	Maçã, pêra, cenoura, cebola, pepino, aipo, batatas
Batata Palito	Batatas

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Usando o acessório para bater.

Utilize o acessório para bater massas de bolo, pizza, pão, misturar massas, cremes e queijos, entre outras.

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 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 3 - 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.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

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 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 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 “clac” 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 -

Tipo de Alimento	Porção	Velocidade	Tempo
Clara em neve	2 a 5 claras	2	30 a 70
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 a operação desta função é de 30 a 180 segundos, dependendo do tipo de receita a ser preparada.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Usando Espremedor de frutas

Utilize o acessório para bater massas de bolo, pizza, pão, misturar massas, cremes e queijos, entre outras.

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.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Usando o acessório para bater massas leves.

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

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 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 "clac" 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.



•Adicione o alimento e ligue o aparelho e selecione a velocidade de operação desejada.

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

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.

é de 60 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.

Liquidificador**Suco de cenoura com limão****Ingredientes:**

- 750g de cenoura cortada cubos;
- 1000ml de água;
- Suco de 1 limão;
- Açúcar a gosto.

Modo de preparo:

- Descasque e lave as cenouras e corte-as, 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 1 minuto, 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 iniciar uma nova.

Receita de Shake Misto**Ingredientes:**

- 1 copo de leite de soja light (200ml)
- 1/2 banana média
- 1/4 de mamão papaia
- 1/2 maçã
- 1 colher de sobremesa de linhaça
- 1 colher de sobremesa de aveia em flocos
- 1/2 colher de sobremesa de mel

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador e em seguida sirva.

Acessório para Bater**Massa de Pizza****Ingredientes:**

- 250g de farinha de trigo
- 150ml de água
- 1 colher de chá de sal
- 1/2 colher de chá de fermento biológico seco

Modo de preparo:

- Colocar todos os ingredientes na tigela do processador.
- Utilizando a acessório de bater, colocar a tampa e selecionar a velocidade 2 por 1 minuto.
- Retirar a massa e, em uma superfície enfarinhada, abra-la em formato redondo, na espessura e tamanho de sua preferência.
- Levar ao forno a 180°C por 10 minutos. Retirar e montar a pizza da maneira desejada e retornar ao forno por mais 25 minutos a 180°C.

Massa de pão**Ingredientes**

- 150ml de água
- 1 ovo;
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de fermento biológico seco
- 1 colher de sopa de leite em pó
- 1 colher de sopa de açúcar

Modo de preparo:

- Colocar todos os ingredientes na tigela do processador, encaixar a tampa e ligar na velocidade 2 por 30 segundos.
- Retirar a massa e, em uma superfície enfarinhada, terminar de sová-la.
- Deixar escansar por 30 minutos.
- Enrolar no formato desejado e assar em forno a 180°C por 45 minutos.

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, seguir a seqüência contrária da 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.

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 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 ser removidos;
- Lave todos 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 lavar os acessórios “Acessório para bater”, “Haste” e “faca processadora” na lava-louça.

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 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 travas de segurança que não permitem ligá-lo sem que o recipiente do processador esteja devidamente encaixado na base e com a tampa devidamente encaixada no recipiente do processador. 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.
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.
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 (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 .

DICAS DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
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.
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.
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.

www.philco.com.br

USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

