



PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Leia com atenção e guarde este manual para sua segurança e maior durabilidade do produto.
Este equipamento é destinado exclusivamente ao uso doméstico.



Modelos SHFC004 / SHFC005 / SHFC006



PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA

Obrigado por escolher nossa Panela de Pressão. Para usar o aparelho corretamente, leia antes o manual com atenção.





CONTEÚDO DO MANUAL

I.ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	00
II.CARACTERÍSTICAS	00
III.COMPONENTES	00
IV.COMOMONTAREDESMONTAR	00
V. COMO PROGRAMAR	00
VI.SOLUÇÕESPARAPROBLEMAS COMUNS	00
VII. COMO LIMPAR	00
VIII. CARTÃO DE GARANTIA	00
.....	

I. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

127 Volts	
Modelo	SHFC004/SHFC005/ SHFC006
Potência	800W/900W/1000W
Volume	4L/5L/6L
Frequência	60 Hz

220 Volts	
Modelo	SHFC004/SHFC005/ SHFC006
Potência	800W/900W/1000W
Volume	4L/5L/6L
Frequência	60 Hz

COMO ESTAMOS SEMPRE APERFEIÇOANDO NOSSOS PRODUTOS, ALGUMAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS PODEM MUDAR SEM AVISO PRÉVIO.

.....

II. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Nossa panela de pressão elétrica é um novo utensílio desenvolvido com alta tecnologia e baixo consumo de energia. Ela alia as vantagens da panela de pressão a inovações em design para uma operação simples, segura, econômica e confiável, sendo um utensílio ideal para a família moderna:

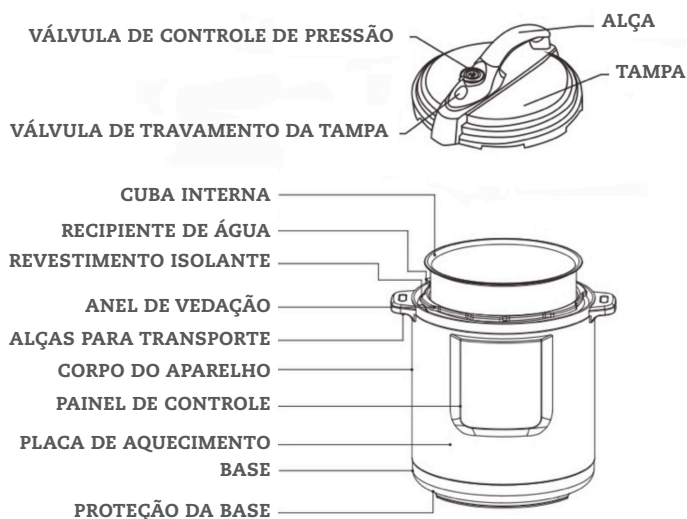
1. Economia de tempo – pode reduzir o tempo de cozimento em mais de 20%.
2. Multifuncional – ferve, assa, refoga, cozinha no vapor, etc.
3. Controle computadorizado – após selecionar o programa de acordo com o tipo de comida, não é necessário escolher a pressão ou tempo de cozimento. O sistema é totalmente automático.
4. Memória inteligente – se houver falta de luz durante o cozimento, o aparelho continua o processo de onde parou quando a luz voltar (para interrupções de até 5 minutos).
5. Economia de energia – alta eficiência no aquecimento pode economizar 50% de energia.
6. Saudável - Mantém as propriedades nutritivas do alimento.
7. Fácil de limpar: revestimento antiaderente facilita a limpeza do aparelho.

II. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

8. Dispositivos de proteção:

- **TAMPA:** o aparelho não pressurizará se a tampa não estiver colocada corretamente. Se o aparelho estiver pressurizado, a tampa não poderá ser aberta.
 - **LIMITE DE PRESSÃO:** se a pressão de operação exceder o limite predeterminado, a válvula abrirá automaticamente para aliviar a pressão.
 - **EXCESSO DE PRESSÃO:** se o dispositivo de controle de pressão não funcionar corretamente e a pressão atingir o limite máximo, o aparelho liberará automaticamente a pressão.
 - **Limite de temperatura:** se a temperatura interna exceder o limite predeterminado, o aquecimento é desligado automaticamente.
-

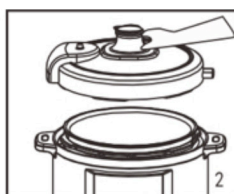
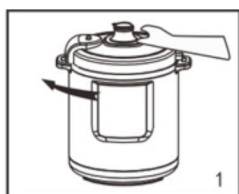
III. COMPONENTES DO PRODUTO



IV. COMO MONTAR E DESMONTAR

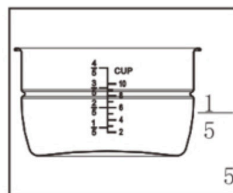
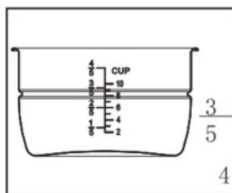
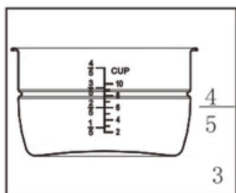
1. ABERTURA DA TAMPA

Segure a tampa pela alça e gire-a no sentido horário para destravá-la (Figura 1). Levante-a pela alça (Figura 2).



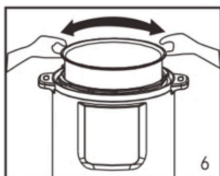
2. RETIRE A CUBA INTERNA E ADICIONE O ALIMENTO E ÁGUA

Atenção: o conteúdo não deve ultrapassar $\frac{4}{5}$ do volume máximo indicado (Figura 3). Para alimentos que crescem durante o crescimento, o volume não deve ultrapassar $\frac{3}{5}$ do volume máximo (Figura 4). A quantidade de alimento e água não deve ser inferior a $\frac{1}{5}$ do volume máximo (Figura 5).



3. RECOLOQUE A CUBA NO APARELHO

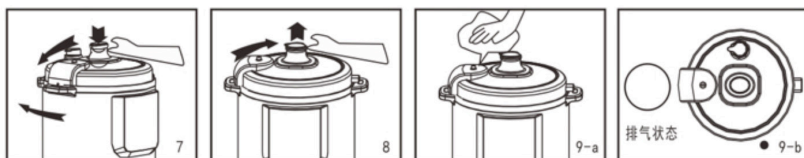
Antes disso, seque qualquer água que existir por fora da cuba e certifique-se de que a placa de aquecimento está limpa. Após colocar a cuba, rode-a para certificar-se de que está bem encaixada na placa de aquecimento (Figura 6).



IV. COMO MONTAR E DESMONTAR

4. RECOLOQUE A TAMPA

Antes de fechá-la, certifique-se que o anel de vedação está corretamente encaixado. Gire a tampa no sentido anti-horário até ouvir um clique, que é o sinal de que ela está travada (Figuras 7, 8 e 9).



5. COMO ABRIR A TAMPA APÓS O COZIMENTO

Ao final do cozimento, pressione o botão Cancel para desligar o aparelho. Espere até que a válvula de travamento da tampa desça. Se quiser abrir a tampa mais rapidamente, coloque um pano úmido em cima da tampa, para resfriá-la.

Atenção: Ao levantar a válvula de controle de pressão para liberar a pressão do ar, faça-o lentamente e com cuidado.

.....

V. COMO PROGRAMAR

1. TIMER: Pressione o botão e o display mostrará 00:30. Você poderá regular o tempo de cozimento apertando os botões + e -. Pressione então o botão da função desejada dentro do intervalo de 5 segundos para que o cozimento comece automaticamente.

2. ARROZ: Pressione o botão e o display mostrará P12. O tempo de cozimento pode ser modificado usando os botões + e -. O display piscará por 5 segundos e o cozimento começará. Para mudar o tempo de cozimento, pressione o botão Cancela e programe o novo tempo apertando o botão Timer.

3. MINGAU: Pressione o botão e o display mostrará P15. O tempo de cozimento pode ser modificado usando os botões + e -. O display piscará por 5 segundos e o cozimento começará. Para mudar o tempo de cozimento, pressione o botão Cancela e programe o novo tempo apertando o botão Timer.

V. COMO PROGRAMAR

4. SOPA: Pressione o botão e o display mostrará P25, O tempo de cozimento pode ser modificado usando os botões + e -. O display piscará por 5 segundos e o cozimento começará. Para mudar o tempo de cozimento, pressione o botão Cancela e programe o novo tempo apertando o botão Timer.

5. CARNE: Pressione o botão e o display mostrará P13, O tempo de cozimento pode ser modificado usando os botões + e -. O display piscará por 5 segundos e o cozimento começará. Para mudar o tempo de cozimento, pressione o botão Cancela e programe o novo tempo apertando o botão Timer.

6. FRANGO: Pressione o botão e o display mostrará P12, O tempo de cozimento pode ser modificado usando os botões + e -. O display piscará por 5 segundos e o cozimento começará. Para mudar o tempo de cozimento, pressione o botão Cancela e programe o novo tempo apertando o botão Timer.

7. BOLO: Pressione o botão e o display mostrará P18, O tempo de cozimento pode ser modificado usando os botões + e -. O display piscará por 5 segundos e o cozimento começará. Para mudar o tempo de cozimento, pressione o botão Cancela e programe o novo tempo apertando o botão Timer.

8. FEIJÃO: Pressione o botão e o display mostrará P40, O tempo de cozimento pode ser modificado usando os botões + e -. O display piscará por 5 segundos e o cozimento começará. Para mudar o tempo de cozimento, pressione o botão Cancela e programe o novo tempo apertando o botão Timer.

9. LEGUMES: Pressione o botão e o display mostrará P40, O tempo de cozimento pode ser modificado usando os botões + e -. O display piscará por 5 segundos e o cozimento começará. Para mudar o tempo de cozimento, pressione o botão Cancela e programe o novo tempo apertando o botão Timer.

10. AQUECE/CANCELA: Mantém o alimento aquecido a 70oC e cancela a programação para reprogramar o tempo de cozimento.

ATENÇÃO:

- Ao usar a função Aquece com sopa e outros alimentos pastosos, não acione manualmente a válvula de controle de pressão, pois líquido quente poderá ser expelido pela pressão interna. Espere a válvula descer naturalmente. Coloque uma toalha úmida na tampa para acelerar seu resfriamento.

- A válvula de controle de pressão só deve ser acionada manualmente após um longo período na função de manutenção de aquecimento, quando a pressão estará mais baixa.

.....

VI. SOLUÇÕES PARA PROBLEMAS COMUNS

No.	Problema	Causa	Solução
1	Dificuldade para fechar o aparelho	Trava da tampa presa	Empurrar levemente a trava com as mãos
2	Dificuldade para abrir o aparelho	Válvula de travamento da tampa não desce após liberação do ar	Pressionar levemente a válvula com um objeto de madeira
3	Vazamento de ar pela tampa	Ausência do anel de vedação	Encaixar o anel de vedação
		Resíduo de alimento no anel de vedação	Limpar o anel de vedação
		Anel de vedação gasto	Trocar o anel de vedação
		Tampa aberta	Fechar a tampa corretamente
4	Vazamento de ar na válvula flutuante	Resíduo de alimento no anel de vedação da válvula	Limpar o anel de vedação da válvula
		Anel de vedação da válvula gasto	Trocar o anel de vedação da válvula
5	Válvula flutuante não sobe	Pouco alimento e água no aparelho	Colocar quantidade correta de alimento e água
		Vazamento de ar	Levar à assistência técnica

Atenção:

Este aparelho não deve ser usado por crianças. Este aparelho não deve ser usado por pessoas com capacidade física, mental e sensorial reduzida, ou com pouco conhecimento e experiência. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo agente de serviço do fabricante ou por técnicos igualmente qualificados para evitar situações de risco.

1. O aparelho não deve ser usado em ambiente úmido ou inflamável.
2. Este aparelho não deve ser usado por crianças. Este aparelho não deve ser usado por pessoas com capacidade física, mental e sensorial reduzida, ou com pouco conhecimento e experiência.
3. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo agente de serviço do fabricante ou por técnicos igualmente qualificados para evitar situações de risco.
4. O volume de alimento e água colocados no interior da panela devem seguir as orientações deste manual.
5. O anel de vedação não pode ser usado se danificado e não pode ser substituído por outro que não seja original do fabricante. Nenhum outro dispositivo deve ser usado para aumentar a vedação da tampa.
6. O revestimento antiaderente deve ser mantido limpo.
7. Não abra a tampa sem que a válvula flutuante tenha descido.
8. Não substitua ou coloque objetos pesados sobre a válvula de pressão.
9. Não use um pano entre a tampa e a cuba interno.
10. As superfícies de contato da cuba interna e da placa de aquecimento devem ser mantidas limpas. A cuba interna não pode ser usado em outros sistemas de aquecimento nem ser substituído por outro recipiente.

VI. SOLUÇÕES PARA PROBLEMAS COMUNS

11. Use utensílios de plástico ou madeira para não danificar o revestimento antiaderente interno.
12. Quando a válvula de pressão estiver liberando ar, não aproxime suas mãos ou rosto do aparelho para evitar queimaduras.
13. Se ocorrer saída intensa de ar durante o cozimento, a proteção de segurança do sistema de alívio de pressão está operando. Desligue imediatamente o aparelho e leve-o para à assistência técnica.
14. Se sinais sonoros de alerta forem emitidos durante a operação, com os códigos abaixo no display, pare de usar o aparelho e leve-o à assistência técnica.
15. Ao carregar o aparelho, segure-o pela alça e não pela tampa.
16. Não desmonte o aparelho ou substitua suas peças por outras que não sejam originais do fabricante.
17. Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
18. Não derramar líquidos no conector.
19. A superfície do elemento de aquecimento esta sujeito ao calor residual depois do uso.
20. O reservatório não pode ser aberto até a pressão ter diminuído suficientemente.

Código de Erro	Problema
E1	Sensor desligado
E2	Sensor em curto
E3	Temperatura excessiva
E4	Interruptor de pressão não funciona

VII. COMO LIMPAR O PRODUTO

1. Desconecte o plugue da tomada e espere até que o aparelho esfrie completamente. Limpe após cada uso.
2. Se o aparelho for usado sem estar limpo, manchas podem aparecer.
3. Não use produtos químicos ou outros produtos de limpeza para limpar o aparelho.
4. Limpe o aparelho apenas com um pano úmido e detergente.
5. Use um aspirador de pó para aspirar resíduos da entrada de ar e saída de exaustão.
6. Nunca lave o aparelho (A entrada de água em seu interior pode danificar o aparelho).

CERTIFICADO DE GARANTIA

Por este certificado de garantia, ST Importações Ltda., distribuidora do(s) equipamento(s) /produto(s) adquirido por V.S.a., se compromete a prestar Assistência Técnica aos referidos produtos, nos termos da legislação pertinente, LEI n° 8.078, de 11 de Setembro 1990, e nos limites aqui estabelecidos.

1. A ST assegura ao comprador consumidor deste produto, a garantia de 90 dias (noventa) a partir da data de entrega do produto, a ser comprovado, ou não existindo comprovação, a partir da data de emissão da nota fiscal de compra ao primeiro comprador consumidor. A presente garantia, ressalvadas as condições estabelecidas neste certificado (item 05), sempre acompanhará o produto, valendo no Posto de Assistência Técnica Autorizada da ST.

2. O período de garantia é composto de:

a) Garantia legal de 90 (noventa) dias corridos, atendendo ao Código de Consumidor.

3. Entende-se por garantia, o reparo gratuito do aparelho e a reposição de peças que, de acordo com o parecer do técnico credenciado pela ST, apresentarem defeito técnico. Tal garantia somente terá validade mediante a apresentação da Nota Fiscal de compra. É imprescindível, para o atendimento gratuito, que o aparelho esteja dentro do prazo estipulado acima.

4. Para exercício da presente garantia, o comprador deverá se utilizar somente do Posto Autorizado, cuja indicação será feita através do telefone 4003-7878 - Capitais e Regiões Metropolitanas (Exceto Celular) ou 0 XX 11 4003-7878 - Outras Localidades (Exceto Celular) de segunda a sábado das 9:00h às 21:00h, ficando a cargo do comprador consumidor as despesas e riscos de transporte do envio do produto ao Posto Autorizado.

5. FICA AUTOMATICAMENTE CANCELADA A GARANTIA NA OCORRÊNCIA DOS SEGUINTE EVENTOS:

a) Danos provocados por acidentes tais como: queda, batida, descarga elétrica, atmosférica (raio), inundação, desabamento e fogo.

b) Danos provocados por umidade, exposição excessiva à luz solar e salinidade.

c) Sinistro (roubo e/ou furto).

d) Uso em desacordo com as respectivas informações contidas no manual de instruções.

e) Por ter sido ligado à rede elétrica imprópria ou quando sujeito a flutuações excessivas.

f) Sinais de violações externas e rompimentos do lacre do produto.

g) Ajuste interno ou conserto por pessoa não credenciada pela ST.

h) Se o Certificado de Garantia ou Nota Fiscal de compra apresentarem adulterações e/ou rasuras.

i) Uso caracterizado como NÃO DOMÉSTICO ou em desacordo com as normas estabelecidas no Manual de Instruções.

j) Por condições impróprias à sensibilidade do aparelho.

6. NÃO ESTÃO COBERTOS PELA GARANTIA (ônus do consumidor):

a) Serviços de instalação, regulagens externas, limpeza e orientação de uso, pois esta informações constam das instruções que acompanham o produto.

b) Compartimentos plásticos externos, cabos de ligação externos (ex: cabo de força plugado) e qualquer acessório externo.

c) Eliminação de interferências externas que prejudiquem o bom funcionamento do produto.

ATENÇÃO - INFORMAÇÕES IMPORTANTES

• Este certificado é comum a todos os eletrodomésticos portáteis e eletrônicos. Observe atentamente o tipo e o modelo do aparelho adquirido, pois alguns possuem componentes e recursos que não são adequados tecnicamente aos outros.

• Para manter seu produto sempre original e com qualidade de funcionamento, procure somente o Posto de Serviço Autorizado da ST, que dispõe de peças originais e mão-de-obra treinada.

• Para que o aparelho seja coberto pela garantia ST, guarde sua respectiva Nota Fiscal/Cupom Fiscal durante o prazo de garantia.

• Para seu conforto e segurança consulte nossa Central de Assistência Técnica. De segunda a Sábado das 9:00h às 21:00h. Você terá todas as informações necessárias para melhor utilizar os recursos do seu produto.

• Telefone: 4003-7878 - Capitais e Regiões Metropolitanas (Exceto Celular) ou 0 XX 11 4003-7878 - Outras Localidades (Exceto Celular).

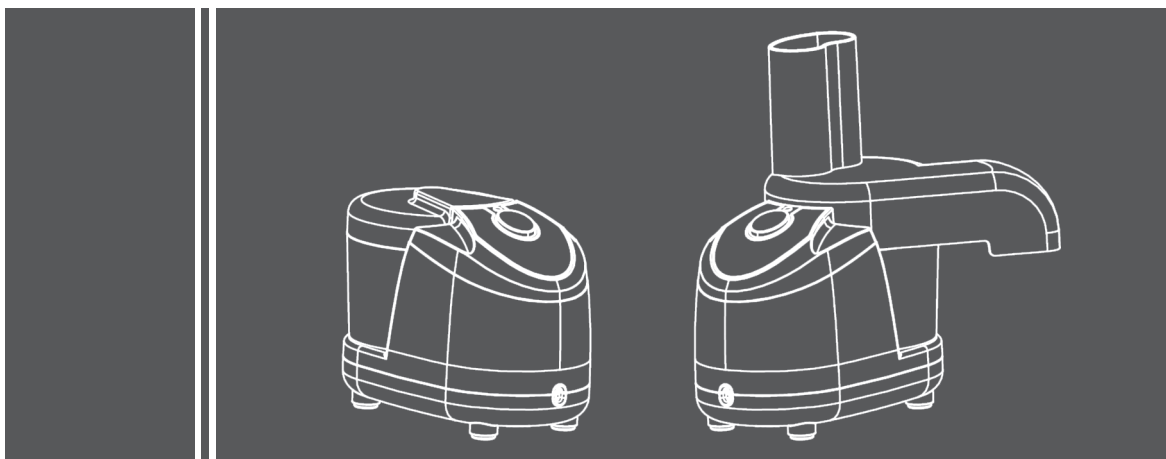


Produto importado e comercializado por:

ST Importações LTDA

CNPJ : 02.867.220/0001-42

INSC. ESTADUAL : 253.834.872



PROCESSADOR COMPACTO FUN KITCHEN

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Leia com atenção e guarde este manual



Modelo EC01M

PROCESSADOR COMPACTO FUN KITCHEN

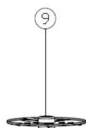
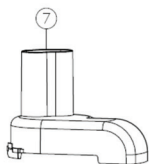
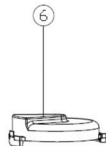
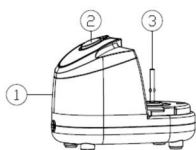
Parabéns, você acabou de adquirir o Processador Compacto Fun Kitchen! Com esse novo produto, você poderá processar diferentes alimentos de maneira rápida e prática. Você pode ralar, cortar e fatiar. O Processador Compacto possui lâminas afiadas específicas para fatiar pedaços finos. O produto possui ainda trava de segurança e um resistente recipiente que armazena tudo o que foi processado. Basta somente escolher a lâmina e pressionar o botão de funcionamento para processar os alimentos e preparar deliciosas receitas!

.....

MANUAL DE INSTRUÇÕES

VISÃO GERAL DO PRODUTO

- | | |
|-------------------------|--|
| 1. Unidade motora | 6. Tampa do recipiente |
| 2. Botão de acionamento | 7. Tampa protetora |
| 3. Pino de suporte | 8. Eixo rotativo das lâminas |
| 4. Tigela | 9. Disco de fatiamento <i>(para fatiar e triturar)</i> |
| 5. Lâmina trituradora | 10. Empurrador de alimentos |



MANUAL DE INSTRUÇÕES

MONTAGEM DO PRODUTO

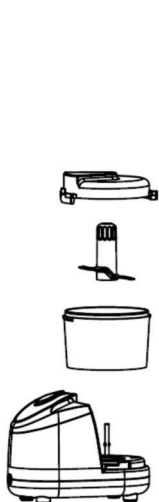


Imagem 01

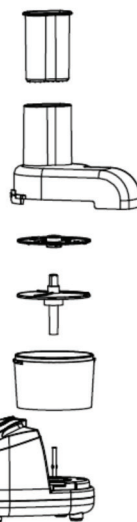
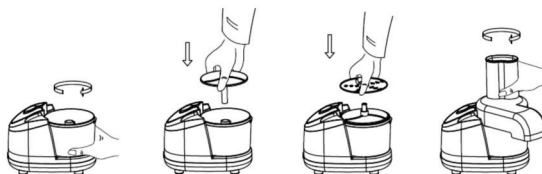


Imagem 02

Imagem 01



Imagem 02





INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

1. Leia cuidadosamente todas as instruções antes de utilizar o produto.
 2. Mantenha as mãos e os utensílios afastado das lâminas ou discos em movimento enquanto processa os alimentos, a fim de reduzir o risco de lesões graves a pessoas e danos ao processador de alimentos. Pode-se usar um raspador, mas somente quando o processador de alimentos não estiver em funcionamento.
 3. As lâminas são afiadas. Manuseie-as com cuidado.
 4. Para reduzir o risco de lesões, nunca coloque as lâminas de corte ou os discos na base antes de colocar a tigela no lugar correto.
 5. Confira se a tampa está bem travada no lugar correto antes de operar o aparelho.
 6. Jamais insira alimentos com a mão - use sempre o empurrador de alimentos.
 7. Não tente anular o mecanismo de travamento da tampa.
 8. Não toque superfícies que possam estar quentes. Utilize as alças e botões fornecidos.
 9. Para se proteger contra choques elétricos, não introduza os fios, plugues, aparelhos portáteis ou outra(s) peça(s) específica(s) em água ou outro líquido.
 10. É necessário estar bastante atento quando qualquer aparelho for usado por crianças ou perto delas.
 11. Certifique-se de que o aparelho seja DESLIGADO e remova o plugue da tomada quando o aparelho não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes da limpeza. Deixe esfriar antes de manusear.
 12. Não opere nenhum aparelho com o cabo danificado ou depois que o aparelho apresentar avarias, cair ou for danificado de alguma maneira. Na ocorrência de qualquer problema, entre em contato com a nossa assistência técnica.
 13. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos.
 14. Não use o aparelho ao ar livre
 15. Não deixe o fio pendurado pela borda da mesa ou balcão e não permita o contato com superfícies quentes.
 16. Não coloque o aparelho sobre ou perto de um fogão a gás ou elétrico ou um forno aquecido.
 17. Tenha extrema cautela ao mover um aparelho contendo óleo quente ou outros líquidos quentes.
 18. Não use o aparelho para outros fins além daqueles para os quais o aparelho se destina.
 19. Evite o contato com peças móveis.
 20. Jamais tente retirar alimentos ou líquidos da tigela quando a lâmina estiver em movimento. Sempre aguarde até que o motor pare completamente.
 21. Não sobrecarregue o aparelho com alimentos.
 22. O aparelho funciona de forma rápida e eficaz.
O APARELHO NÃO DEVE OPERAR CONTINUAMENTE POR MAIS DE 60 SEGUNDOS, E A CADA 60 SEGUNDOS DE FUNCIONAMENTO ININTERRUPTO, DEVE-SE PAUSAR A OPERAÇÃO POR 1 MINUTO.
 23. Nunca coloque ingredientes quentes no processador (> 70 °C).
 24. Este aparelho não deve ser usado por crianças ou pessoas com capacidade física, mental e sensorial reduzida, ou com pouco conhecimento e experiência, a menos que esteja sob supervisão de alguém responsável pela sua segurança.
-



GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

MONTAGEM DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

1. Antes da primeira utilização, lave todas as peças removíveis com água morna e sabão, enxágue bem e seque. Limpe o compartimento com um pano úmido.
 2. Jamais mergulhe o corpo do motor em qualquer líquido e jamais o lave em água corrente.
 3. Coloque a unidade motora sobre uma superfície plana.
 4. Alinhe a nervura sob a tigela com a fenda correspondente na unidade motora. Gire com cuidado até que ela trave na posição certa.
-



ACESSÓRIOS DO PRODUTO

LÂMINA DE CORTE

1. Encaixe a lâmina de corte no eixo acionador.
2. Coloque os produtos a serem processados na tigela.
3. Coloque a tampa na tigela e gire-a para travar.

DISCO ADICIONAL (RALAR/FATIAR)

1. Posicione o disco de corte no eixo acionador.
2. Encaixe o disco ralador/fatiador reversível sobre o disco de corte com a lâmina desejada voltada para cima.

OBSERVAÇÃO: você deve concluir totalmente a montagem, caso contrário, não poderá ligar o aparelho.

CUIDADO: use somente o empurrador (10) para inserir produtos, empurrando-os de modo uniforme e suave. Quanto maior a pressão, maiores e mais irregulares serão os pedaços picados.

CUIDADO: com a maioria dos alimentos, recomenda-se ativar o botão de pulsar momentaneamente, algumas vezes seguidas, para depois continuar a operação até alcançar o grau necessário de processamento.

Cuidado: não use este produto para moer farinha.

Não retire nenhuma peça durante a operação.

.....

PROCESSAMENTO DE ALGUNS PRODUTOS

USANDO A LÂMINA DE CORTE

Para evitar danos às lâminas, não processe itens duros como alimentos congelados, gelo, cereais, arroz, especiarias e grãos de café.

Tipo de Alimento	Preparação	Quant. Máx. de Cada Vez	Tempo Aproximado
Carne	Retire a pele e os nervos, corte em pedaços de 1,5 cm, adicione 80 ml de água ou tempero líquido	150 g	20 s
Peixe	Retire os ossos e a pele, corte em cubos de 2 cm	100 g	10 a 20 s
Cebolas	Descasque e corte em pedaços de 2 a 3 cm	70 g	7 pulsadas curtas
Alho	Descascar	3 dentes	5 s
Maçã (crua)	Descasque, retire o miolo e corte em pedaços de 2 cm	100 g	10 a 15 s
Cenouras	Descasque e corte em pedaços de 2 cm	140 g	20 s
Repolho	Retire o miolo e corte em pedaços de 2 cm	70 g	5 s
Tomates	Divida cada um em 4 a 6 pedaços	70 g	10 a 15 s
Cogumelos	Divida em 4 pedaços para melhores resultados	1/2 xícara	10 a 15 s

USANDO O DISCO REVERSÍVEL RALADOR/FATIADOR

Não fatie ou rale alimentos como queijo, tomate, limão, caqui, pêssigo ou comida congelada.

FATIA R		Tempo Aproximado
Repolho	Retire o miolo e corte em pedaços que possam passar através do tubo de alimentação.	5 a 20 s
Cenouras	Escolha cenouras de 3 cm de diâmetro, remova cerca de 1,5 cm a partir da raiz, divida a cenoura ao meio no sentido do comprimento e corte em pedaços de 4 cm de comprimento	5 a 20 s
Cebolas	Corte ao meio verticalmente	5 a 20 s
Batatas	Corte em pedaços que possam passar através do tubo de alimentação	5 a 20 s
Pepino	Corte ao meio verticalmente	5 a 20 s
Salsão (aipó)	Remova a raiz e escolha as hastes principais	5 a 20 s

RALAR		Tempo Aproximado
Rabanete japonês (wasabi), cenoura, pepino, batata	Descasque e corte em pedaços que possam passar através do tubo de alimentação.	5 a 20 s

Quando o processamento estiver concluído, desligue e desconecte o aparelho e espere o motor parar antes de remover o alimento e os acessórios.

LIMPEZA E CUIDADOS

1. Desligue e desconecte o aparelho.
2. Lave imediatamente os acessórios e evite a imersão destes em água por tempo prolongado. Lave em água morna com sabão após cada uso. Seque todos os acessórios com um pano limpo. Não lave em máquina de lavar louça.
3. Limpe o gabinete com um pano úmido.
4. Não use esponjas de aço, nem detergentes abrasivos e ásperos.
5. Não mergulhe a unidade motora em nenhum líquido e não a lave na máquina de lavar louça.

CUIDADO: as lâminas são extremamente afiadas e, portanto, perigosas. Manuseie-as com cuidado!

ARMAZENAMENTO

1. Certifique-se que o aparelho esteja desconectado da tomada.
2. Siga todas as instruções do capítulo LIMPEZA E CUIDADOS.
3. Mantenha o aparelho em um local seco e limpo.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

127 Volts	
Modelo	EC01M
Potência	250 Watts
Classe de Isolamento	II
Frequência	60 Hz
Origem	China

220 Volts	
Modelo	EC01M
Potência	250 Watts
Classe de Isolamento	II
Frequência	60 Hz
Origem	China

CERTIFICADO DE GARANTIA

Por este certificado de garantia, ST Importações Ltda., distribuidora do(s) equipamento(s) /produto(s) adquirido por V.S.a., se compromete a prestar Assistência Técnica aos referidos produtos, nos termos da legislação pertinente, LEI nº 8.078, de 11 de Setembro 1990, e nos limites aqui estabelecidos.

1. A ST assegura ao comprador consumidor deste produto, a garantia de 90 dias (noventa) a partir da data de entrega do produto, a ser comprovado, ou não existindo comprovação, a partir da data de emissão da nota fiscal de compra ao primeiro comprador consumidor. A presente garantia, ressalvadas as condições estabelecidas neste certificado (item 05), sempre acompanhará o produto, valendo no Posto de Assistência Técnica Autorizada da ST.

2. O período de garantia é composto de:

a) Garantia legal de 90 (noventa) dias corridos, atendendo ao Código de Consumidor.

3. Entende-se por garantia, o reparo gratuito do aparelho e a reposição de peças que, de acordo com o parecer do técnico credenciado pela ST, apresentarem defeito técnico. Tal garantia somente terá validade mediante a apresentação da Nota Fiscal de compra. É imprescindível, para o atendimento gratuito, que o aparelho esteja dentro do prazo estipulado acima.

4. Para exercício da presente garantia, o comprador deverá se utilizar somente do Posto Autorizado, cuja indicação será feita através do telefone 4003-7878 - Capitais e Regiões Metropolitanas (Exceto Celular) ou 0 XX 11 4003-7878 - Outras Localidades (Exceto Celular) de segunda a sábado das 9:00h às 21:00h, ficando a cargo do comprador consumidor as despesas e riscos de transporte do envio do produto ao Posto Autorizado.

5. FICA AUTOMATICAMENTE CANCELADA A GARANTIA NA OCORRÊNCIA DOS SEGUINTE EVENTOS:

a) Danos provocados por acidentes tais como: queda, batida, descarga elétrica, atmosférica (raio), inundação, desabamento e fogo.

b) Danos provocados por umidade, exposição excessiva à luz solar e salinidade.

c) Sinistro (roubo e/ou furto).

d) Uso em desacordo com as respectivas informações contidas no manual de instruções.

e) Por ter sido ligado à rede elétrica imprópria ou quando sujeito a flutuações excessivas.

f) Sinais de violações externas e rompimentos do lacre do produto.

g) Ajuste interno ou conserto por pessoa não credenciada pela ST.

h) Se o Certificado de Garantia ou Nota Fiscal de compra apresentarem adulterações e/ou rasuras.

i) Uso caracterizado como NÃO DOMÉSTICO ou em desacordo com as normas estabelecidas no Manual de Instruções.

j) Por condições impróprias à sensibilidade do aparelho.

6. NÃO ESTÃO COBERTOS PELA GARANTIA (ônus do consumidor):

a) Serviços de instalação, regulagens externas, limpeza e orientação de uso, pois esta informações constam das instruções que acompanham o produto.

b) Compartimentos plásticos externos, cabos de ligação externos (ex: cabo de força plugado) e qualquer acessório externo.

c) Eliminação de interferências externas que prejudiquem o bom funcionamento do produto.

ATENÇÃO - INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- Este certificado é comum a todos os eletrodomésticos portáteis e eletrônicos. Observe atentamente o tipo e o modelo do aparelho adquirido, pois alguns possuem componentes e recursos que não são adequados tecnicamente aos outros.

- Para manter seu produto sempre original e com qualidade de funcionamento, procure somente o Posto de Serviço Autorizado da ST, que dispõe de peças originais e mão-de-obra treinada.

- Para que o aparelho seja coberto pela garantia ST, guarde sua respectiva Nota Fiscal/Cupom Fiscal durante o prazo de garantia.

- Para seu conforto e segurança consulte nossa Central de Assistência Técnica. De segunda a Sábado das 9:00h às 21:00h. Você terá todas as informações necessárias para melhor utilizar os recursos do seu produto.

- Telefone: 4003-7878 - Capitais e Regiões Metropolitanas (Exceto Celular) ou 0 XX 11 4003-7878 - Outras Localidades (Exceto Celular).



Produto importado e comercializado por:

ST Importações LTDA

CNPJ : 02.867.220/0001-42

INSC. ESTADUAL : 253.834.872