

Oster®



MODELOS

BLSTMG-BR8

BLSTMG-WR8

BLSTMG-RR8

MANUAL DE INSTRUÇÕES

LIQUIDIFICADOR DE 8 VELOCIDADES

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

É muito importante que você leia atentamente todas as instruções antes de utilizar o produto. Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais para evitar risco de sufocamento ao brincar ou manusear tais resíduos.

- Verifique se a tensão (voltagem) do produto é compatível com a tomada a ser utilizada.
- Este produto não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do produto ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o produto.
- Se o cabo elétrico está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.
- Se o produto apresentar marcas de queda ou apresentar qualquer tipo de dano no cabo elétrico, no plugue ou em outros componentes, o mesmo não deverá ser utilizado. Se o produto apresentar qualquer defeito, a manutenção deverá ser feita em uma assistência técnica autorizada Cadence.
- O cabo elétrico deverá estar livre, sem nada o tensionando ou esticando.
- Nunca deixe o cabo elétrico em um local onde uma pessoa possa nele tropeçar.
- Não ligue o produto em tomadas ou extensões sobrecarregadas, a sobrecarga pode danificar os componentes e provocar sérios acidentes.
- Mantenha o aparelho e o cabo elétrico longe de superfícies quentes, luz do sol, de umidade e de superfícies cortantes ou similares.
- Não deixe o produto funcionando sem supervisão.
- Não utilize o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos para evitar acidentes.
- Mantenha seu aparelho distante de superfícies quentes, fornos, fogões, brasas ou fogo.
- Sugerimos que você esteja calçado e sobre um piso seco quando utilizar produtos elétricos. Não deixe o produto funcionando sem supervisão.
- Não utilize acessórios que não sejam originais do aparelho. O uso de acessórios que não sejam originais pode prejudicar o funcionamento, causar danos ao usuário e ao produto.
- Nunca transporte o produto pelo cabo elétrico.
- Sempre remover o cabo elétrico da tomada, puxando pelo plugue, durante a limpeza e manutenção do produto. Nunca toque no plugue com a mão molhada.
- Para proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não imerja a base, o plugue ou o cabo elétrico na água ou outro líquido. Não toque no cabo elétrico com as mãos molhadas.
- Coloque seu aparelho somente sobre superfícies planas, firmes, limpas e secas.

- Nunca coloque a mão dentro do copo quando o liquidificador estiver ligado à tomada.
- Antes de ligar o liquidificador certifique-se de que a tampa esteja bem travada.
- Não o utilize por mais de 1 minuto sem parar.
- Nunca toque nenhuma parte em movimento.
- Tome muito cuidado ao manusear as lâminas, pois elas podem causar ferimentos.
- Se as lâminas ficarem presas, desligue o liquidificador antes de retirar os ingredientes que estiverem obstruindo-as.
- Não exceda o nível máximo indicado nos acessórios.
- Não utilize qualquer tipo de objeto para empurrar o alimento contra as lâminas com o liquidificador ligado.
- Não adicione ao copo ingredientes com temperatura acima de 80°C.
- Seja cuidadoso ao abastecer o liquidificador com líquidos quentes pois estes podem ser expelidos para fora do aparelho devido a evaporação repentina.

Somente para uso doméstico

MANTENHA ESTAS INSTRUÇÕES

COMPONENTES DO PRODUTO



1. Tampa de alimentação para colocar os ingredientes durante a mistura

2. Tampa seladora

3. Jarro de vidro resistente, podendo ser lavada na máquina de lavar louças, e tem capacidade para 6 xícaras (1,5 L)

4. Anel para vedar hermeticamente

5. Lâmina integrada com a base com rosca da Jarra

6. Motor potente com sistema exclusivo All-Metal Drive® (acoplamento totalmente metálico) para uma maior durabilidade

7. Botão seletor de velocidades + pulsar

INSTRUÇÕES PARA O USO

MONTAGEM DA JARRA



Figura 1

Figura 2

Figura 3

1. Sobre uma superfície plana e segura, deixe a jarra com a abertura maior voltada para baixo e coloque o anel para vedar sobre a abertura da jarra, conforme mostra a **figura 1**.
2. Coloque o conjunto da lâmina integrada com a base com rosca da jarra sobre o anel de vedação e a jarra. Gire no sentido horário enquanto empurra para baixo para apertar. [**figura 2**].
4. Coloque a jarra montada sobre a base do motor [**figura 3**].

SELECIONANDO A VELOCIDADE

Gire o botão no sentido horário até a velocidade desejada e misture os ingredientes até obter a consistência pretendida.

IMPORTANTE: Não deixe seu liquidificador funcionar de forma contínua por mais de 1 minutos.

Coloque o botão na posição “O” para desligar o liquidificador.

USANDO A FUNÇÃO PULSAR “ P ”

Para usar a função pulsar, gire o botão seletor de velocidades no sentido anti-horário e segure-o na posição “ P ” pelo tempo desejado. Solte o botão para o botão seletor de velocidades e aguarde a lâmina parar. Se desejar, repita o ciclo

Dica: Consulte o “Guia para Processar no Liquidificador”

USANDO A FUNÇÃO TRITURAR GELO “ ”

Para usar a função para triturar gelo, gire o botão seletor de velocidades no sentido horário até a velocidade 8. Coloque o botão na posição “0” para desligar o liquidificador. Se desejar, repita o ciclo.

RECOMENDAÇÕES PARA LIQUIDIFICAR

- Coloque primeiro os líquidos na Jarra, a menos que a receita indique o contrário.
- Para triturar gelo: Coloque na Jarra 6 cubos de gelo, aproximadamente 2 xícaras de gelo por vez.
- Não retire a Tampa com o eletrodoméstico em funcionamento. Retire a Tampa de Alimentação para colocar ingredientes pequenos [*figura 5*].
- Corte todas as frutas e vegetais duros, carnes cozidas, peixes e frutos do mar em pedaços não maiores que 1,8 cm (1/2 pol.) a 2,5 cm (1 pol.). Corte todo tipo de queijos em pedaços de até 1,8 cm (1/2 pol.).
- Este Liquidificador não faz purê de batatas, não bate claras de ovos e não substitui lácteos para untar, não mistura massas espessas e nem mói carne crua.



Figura 5

GUIA PARA PROCESSAR NO LIQUIDIFICADOR

Alimentos	Quantidade Processada	Quantidade Não Processada	Instruções Especiais
Pão Picado	125 ml (1/2 xícara)	1 fatia, cortada em 8 partes	Pulsar 1 – 4 vezes
Aipo	200 ml (3/4 xícara)	250 ml (1 xícara) de pedaços de 2,5 cm (1 pol.)	Pulsar 2 – 3 vezes
Queijo amarelo	250 ml (1 xícara)	250 ml (1 xícara) de pedaços de 2,5 cm (1 pol.)	Pulsar 2 vezes
Queijo Suíço	250 ml (1 xícara)	250 ml (1 xícara) de pedaços de 2,5 cm (1 pol.)	Pulsar 5 vezes
Queijo duro e semiduro	250 ml (1 xícara)	250 ml (1 xícara) de pedaços de 2,5 cm (1 pol.)	Picar continuamente
Grãos de Café	250 ml (1 xícara)	250 ml (1 xícara)	Moer durante 45 seg. para coador e durante 60 seg. para filtro
Bolo	125 ml (1/2 xícara)	10 pedaços	Pulsar 3 vezes

Alimentos	Quantidade Processada	Quantidade Não Processada	Instruções Especiais
Bolachas	125 ml (1/2 xícara)	8 bolachas	Pulsar 3 vezes
Pimenta	2/3 xícara (150 ml)	250 ml (1 xícara)	Pulsar 1 vez
Carne sem osso, cozida	250 ml (1 xícara)	250 ml (1 xícara) de pedaços de 2,5 cm (1 pol.)	Picar continuamente
Nozes, Amêndoas, Amendoim	250 ml (1 xícara)	250 ml (1 xícara)	Pulsar 2 – 4 vezes

CUIDANDO DO SEU LIQUIDIFICADOR

IMPORTANTE: DESMONTE A BASE ANTES DE LIMPAR E NÃO SUBMERJA O LIQUIDIFICADOR EM ÁGUA OU EM NENHUM OUTRO LÍQUIDO.

Use uma esponja suave e úmida com detergente suave para limpar o exterior da base do liquidificador. Todas as partes com exceção da base do liquidificador podem ser lavadas na lavadora.

A base da jarra com rosca somente pode ser lavados na parte superior da lavadora.

Também se podem lavar as peças com água com sabão. Depois enxágue bem e deixe secar.


COMO GUARDAR SEU LIQUIDIFICADOR

Depois da limpeza volte a montar a jarra com o anel para vedar e o aro. Guarde o liquidificador com a tampa entre aberta para evitar odor na jarra.

TABELA DE VELOCIDADES

Na tabela abaixo você encontrará uma aplicação típica para cada velocidade que servirá como guia para o uso de seu liquidificador.

Velocidade	Função
⏏ P	Pulsar
1	Molhos
2	Picar
3	Misturar
4	Cremes

Velocidade	Função
5	Liquidificar
6	Frapê
7	Batida de frutas
8 	Triturar gelo

RECEITAS

Para preparar qualquer receita, sempre adicionar os ingredientes líquidos por primeiro, em seguida os alimentos sólidos mais macios ou pastosos, e por fim os alimentos mais rígidos.

CREME DE MAMÃO PAPAYA COM CASSIS

Ingredientes

2 Mamões papaya maduros	400g de Sorvete de creme
50g de Leite	Licor de Cassis
50g de Açúcar (opcional)	

Modo de Preparo

Bata o mamão, previamente descascado, o leite, o açúcar e o sorvete no liquidificador. Coloque em taças de sorvete e decore com o licor de cassis por cima. Sirva gelado.

MOUSSE DE MANGA

Ingredientes

3 Mangas grandes maduras	Ingredientes da calda
1 Envelope de gelatina em pó sem sabor (12g)	2 Mangas grandes maduras
1/2 Xícara (chá) de água	1/2 Xícara (chá) de açúcar.
200g de Chantily	

Modo de Preparo

Descasque e corte as mangas em pequenos pedaços.

Bata no liquidificador utilizando a função pulsar, sem água, para obter a polpa concentrada de fruta, e reserve.

Em seguida, hidrate a gelatina na água e leve ao fogo, em banho-maria, para dissolver.

À parte, misture o chantily com a gelatina dissolvida e fria, e as mangas batidas. Mexa delicadamente, incorporando muito bem os ingredientes. Use um fuê (batedor de arame).

Coloque o mousse em uma forma com furo central ou formas individuais e leve à geladeira por cerca de 5 minutos.

Para a calda, coloque no copo do liquidificador as mangas, previamente descascadas e cortadas em pedaços miúdos. Junte o açúcar e bata muito bem, até obter um suco concentrado. Despeje esse suco em uma panela e leve ao fogo, até começar a ferver. Retire e deixe esfriar.

Desenforme a mousse e sirva com a calda de manga. cadeado fechado fique alinhado com a trava da jarra.

Para servir sem retirar a tampa, gire a tampa no sentido horário até que a mesma fique firme e o símbolo do cadeado aberto fique alinhado com a trava da jarra.

MASSA PARA PIZZA DE LIQUIDIFICADOR

Ingredientes

2 Xícaras de leite	1/2 Colher (chá) de sal
1/4 de Xícara de óleo	2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
3 Ovos	1 Colher de sopa de fermento químico em pó
3 Colheres (sopa) de queijo ralado	

Modo de Preparo

Bata no liquidificador primeiramente os ingredientes líquidos e vá acrescentando os ingredientes sólidos aos poucos.

Despeje a massa em uma forma redonda untada com margarina e farinha.

Coloque a cobertura de sua preferência e leve para assar em forno médio préaquecido por 20 minutos.

PUDIM DE BRIGADEIRO

Ingredientes

4 Ovos	2 Latas de leite
1 Lata de leite condensado	1/2 Lata de chocolate em pó

Modo de Preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Coloque na forma de pudim e cozinhe em banho-maria no forno por aproximadamente 40 minutos, em fogo médio.

Deixe esfriar e desenforme.

Variação, você pode adicionar à receita 3 colheres de sopa de café solúvel.

MILK SHAKE CREMOSO DE MAMÃO

Ingredientes

2 Xícaras (chá) de leite	Gotinhas de aroma de baunilha
2 Mamões papaya médios	2 Colheres (sopa) açúcar
6 Colheres (sopa) de leite em pó	6 Cubos de gelo

Modo de Preparo

No copo do liquidificador, coloque todos os ingredientes, exceto o gelo. Bata, adicionando o gelo aos poucos. Sirva imediatamente.

SUCO DE CENOURA COM LARANJA

Ingredientes

2 Cenouras grandes frescas (500 g);

600 ml de água;

1 Laranja;

Açúcar a gosto

Modo de Preparo

Corte as cenouras em pedaços de 1,5 X 1,5 X 1,5 cm, descasque a laranja e corte em pedaços. Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea.

Adoce a gosto.



© 2020 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

Fabricado por: CNPJ 03106170/0005-77

Para obter a versão digital deste manual, acesse:

www.oster.com

[REV. 01]