

## INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Obrigado por adquirir o **Liquidificador Oster, modelo OLIQ610**, um produto de alta tecnologia, seguro e eficiente. É muito importante ler atentamente este manual de instruções, as informações contidas aqui ajudarão você a aproveitar melhor todas as funções do produto e utilizá-lo de forma segura. Guarde este manual para consultas futuras:

**LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES CONTIDAS NESTE MANUAL ANTES DE OPERAR O PRODUTO, SEMPRE OBSERVANDO AS INDICAÇÕES DE SEGURANÇA E SEGUINDO AS INSTRUÇÕES PARA PREVENIR ACIDENTES E OU FERIMENTOS.**

- 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 Oster®.
- O cabo elétrico deverá estar livre, sem nada o tencionando 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 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, troca de acessórios, manutenção do produto, ou mesmo quando se aproximar das peças que se movem em uso. 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.
- 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.
- Não utilize o produto por mais de 30 segundos sem parar.

**SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO, INTERNO E NÃO COMERCIAL.**

## MANTENHA ESTAS INSTRUÇÕES

## COMPONENTES DO PRODUTO



- Sobretampa
- Tampa
- Jarra com alça
- Corpo do produto
- Cabo elétrico com plugue
- Botão seletor de velocidades

## PAINEL DE CONTROLE

### POSIÇÃO PULSAR

Ideal para controlar melhor a duração e frequência do processamento dos alimentos. Para utilizá-la, gire o botão na posição Pulsar e mantenha-o pressionado pelo tempo necessário. Ao tirar o botão da posição Pulsar, o liquidificador para automaticamente.

### POSIÇÃO 0

Nessa posição o liquidificador estará desligado.

### VELOCIDADES 1 E 2

Para bater patês, molhos e saladas.

### VELOCIDADES 3, 4, 5 E 6

Para bater ingredientes de recheios, coberturas, farofas, legumes, frutas, fazer sopas cremosas, etc.

### VELOCIDADES 7, 8, 9 E 10

Para fazer vitaminas, sorvetes, creme com leite, etc.

### VELOCIDADES 11, 12, 13, 14 E 15

Para misturar massas, ricotas e queijos macios, sucos concentrados, etc. Fazer purês, papinhas, queijos, liquidificar gelatinas, mousses, bebidas com gelo, polpa de frutas, sorvetes, etc.

## OBSERVAÇÕES

Estas sugestões de utilização devem ser utilizadas apenas como referência, pois os alimentos possuem características específicas que necessitam de preparos diferenciados.

Você pode mudar a velocidade sem desligar o aparelho. Para mudar, gire o botão até a velocidade desejada.

## UTILIZANDO



Figura 1

Figura 2

- [01] Posicione a jarra sobre a base [ Figura 1 ].
- [02] Conecte o plugue em uma tomada com a mesma tensão do liquidificador.
- [03] Coloque os ingredientes no copo.
- [04] Feche o copo com a tampa [ Figura 2 ].
- [05] Gire o botão até a posição correspondente à velocidade desejada.
- [06] Para desligar o liquidificador, gire o botão até a posição "0"

**Nota: Utilize sempre líquidos durante o uso do produto.**

**Nota: Antes de retirar o copo, desconecte o plugue da tomada.**

## IMPORTANTE

Verifique se a jarra está devidamente encaixada na base, antes de ligar o produto, evitando a quebra de peças plásticas.

O copo deve estar sempre tampado enquanto o liquidificador estiver em funcionamento. Isto irá evitar que os alimentos espirrem ou derramem.

Não adicione líquidos ou ingredientes ferventes no copo do liquidificador. Deixe-os esfriar até 80°C para evitar danos aos acessórios.

## TAMPA

Você pode servir líquidos sem retirar a tampa do liquidificador.

Basta girar a indicação " " reta a direção do bico servidor [ver figura 3].

Durante o processo de utilização do liquidificador, com ele ligado, você pode retirar a sobretampa para alimentar sua receita com mais ingredientes.

Figura 3

**Nota: Em caso de alimentar sua receita com mais ingredientes e o liquidificador esteja ligado, tenha cuidado redobrado. Em hipótese alguma a tampa deve ser retirada com o produto em funcionamento, sendo permitido apenas a retirada da sobretampa para tal ação.**

## PORTA-FIO

O cabo elétrico com plugue do seu liquidificador pode ser embutido em sua base. Para isto, basta empurrá-lo para o interior da base [ver figura 4].

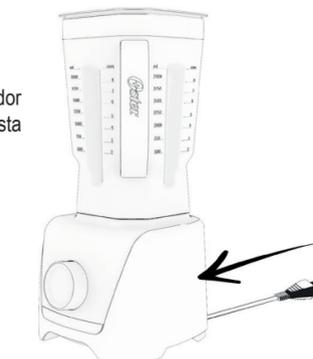


Figura 4

## RECEITAS

Para preparar qualquer receita em seu liquidificador Oster, procure 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

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

#### Modo de Preparo

Descasque e corte as mangas em pequenos pedaços. Bata 3 mangas 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 outras 2 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.

### PUDIM DE BRIGADEIRO

#### Ingredientes

4 Ovos	1 Lata de leite condensado
--------	----------------------------

2 Latas de creme de leite	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.

Varição, 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.

### DAIQUIRI DE MARACUJÁ

#### Ingredientes

4 Maracujás com cerca de 120g cada	Cubos de gelo a gosto
80ml de Rum	Açúcar a gosto
4 Colheres (sopa) de suco de laranja	4 Folhas de hortelã para decorar
2 Colheres (sopa) de suco de limão	

#### Modo de Preparo

Gele 4 taças médias. No copo do liquidificador, misture o suco de limão e o suco de maracujá e adicione o rum. Bata, adoce e, aos poucos, adicione o gelo. Bata mais um pouco. Divida a mistura nas taças geladas e decore-as com as folhas de hortelã.

### SUCO DE CENOURA COM LARANJA

#### Ingredientes

4 Cenouras frescas (800 g);	1200 ml de água;
Suco de 1 Laranja média (40 ml);	Açúcar

#### Modo de Preparo

Corte as cenouras em pedaços de 1,5 X 1,5 X 1,5 cm.

Extraia o suco de uma laranja média.

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata em velocidade máxima.

Coe, adoce a gosto e sirva.

## LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Confirme que o liquidificador esteja desligado e o plugue desconectado da tomada. Limpe o copo do liquidificador com água morna e sabão neutro.

Tenha muito cuidado com as lâminas, pois podem causar ferimentos. Enxágue e seque. Limpe a base com um pano macio e nunca coloque-a na água corrente.

### OBSERVAÇÕES

Fica muito mais fácil se você limpar seu liquidificador imediatamente após o uso. Não utilize materiais abrasivos, como esponjas de aço ou saponáceos, ou objetos pontiagudos, para fazer a limpeza. Não utilize lava-louças para lavar os componentes ou peças de seu liquidificador para não danificá-los.

Não deixe o cabo de alimentação em contato com superfícies quentes ou pendurado em cima da mesa, ou bancada, para não danificá-lo. Utilize o copo exclusivamente com este liquidificador. Ele não deve ser usado para outro fim, nem em outro aparelho.

Não utilize o copo se ele estiver quebrado ou trincado.

### FUNÇÃO AUTO LIMPAR

Para facilitar a limpeza e evitar riscos de ferimentos com as lâminas, utilize a função Auto limpar para fazer a limpeza do seu liquidificador. Coloque 0,5 litros de água fria ou morna com detergente no copo do liquidificador.

Gire o botão até a posição Pulsar por alguns segundos. Em seguida, enxágue o copo em água corrente. Repita a operação, se necessário.

### MEIO AMBIENTE

Tenha sempre em mente o bem-estar de nosso meio ambiente. Nunca descarte este produto ou sua embalagem em lixo doméstico normal pois o mesmo contém componentes que podem contaminar o meio ambiente. Elimine-o através de um serviço autorizado adequado de sua cidade. Preste sempre atenção quanto as prescrições atuais válidas. Em caso de dúvidas, entre em contato com a entidade de eliminação de resíduos de sua cidade ou estado.

Elimine todos os materiais das embalagens de forma ecológica.

**OBS.: As atualizações em componentes de hardware e peças são feitas regularmente. Portanto, algumas das instruções, especificações e imagens deste manual podem diferir ligeiramente da sua situação particular.**



MODELO

OLIQ610

MANUAL DE INSTRUÇÕES  
LIQUIDIFICADOR

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

© 2019 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.

Para obter a versão digital desde manual, acesse:

[www.oster.com](http://www.oster.com)

Impresso no Brasil

520109 [REV. 00]