



MODELO

OLIQ520  
OLIQ521

MANUAL DE INSTRUÇÕES

**LIQUIDIFICADOR**

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

---



# INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Obrigado por adquirir o **Liquidificador Oster®**, 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.**

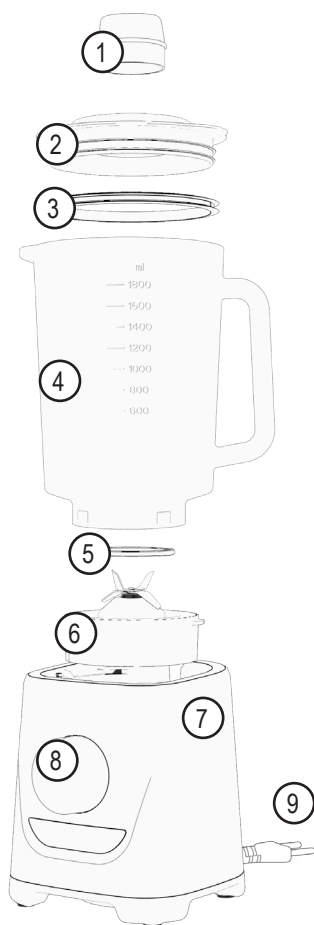
1. Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais para evitar risco de sufocamento ao brincar ou manusear tais resíduos.
2. Verifique se a tensão (voltagem) do produto é compatível com a tomada a ser utilizada.
3. Este produto não 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.
4. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o produto.
5. Se o cabo elétrico está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.
6. 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®.
7. O cabo elétrico deverá estar livre, sem nada o tencionando ou esticando.
8. Nunca deixe o cabo elétrico em um local onde uma pessoa possa nele tropeçar.
9. Não ligue o produto em tomadas ou extensões sobrecarregadas, a sobrecarga pode danificar os componentes e provocar sérios acidentes.
10. Mantenha o aparelho e o cabo elétrico longe de superfícies quentes, luz do sol, de umidade e de superfícies cortantes ou similares.
11. Não deixe o produto funcionando sem supervisão.
12. Não utilize o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos para evitar acidentes.
13. Mantenha seu aparelho distante de superfícies quentes, fornos, fogões, brasas ou fogo.
14. Sugerimos que você esteja calçado e sobre um piso seco quando utilizar produtos

elétricos.

15. 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.
16. Nunca transporte o produto pelo cabo elétrico.
17. 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.
18. 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.
19. Coloque seu aparelho somente sobre superfícies planas, firmes, limpas e secas.
20. Nunca coloque a mão dentro do copo quando o liquidificador estiver ligado à tomada.
21. Antes de ligar o liquidificador certifique-se de que a tampa esteja bem travada.
22. Nunca toque nenhuma parte em movimento.
23. Tome muito cuidado ao manusear as lâminas, pois elas podem causar ferimentos.
24. Se as lâminas ficarem presas, desligue o liquidificador antes de retirar os ingredientes que estiverem obstruindo-as.
25. Não exceda o nível máximo indicado nos acessórios.
26. Não utilize qualquer tipo de objeto para empurrar o alimento contra as lâminas com o liquidificador ligado.
27. Não adicione ao copo ingredientes com temperatura acima de 80°C.
28. 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, INTERNO E NÃO COMERCIAL.**

# COMPONENTES DO PRODUTO



1. Sobretampa
2. Tampa
3. Anel de vedação
4. Jarra de vidro com alça
5. Anel de borracha
6. Conjunto com lâmina
7. Corpo do produto
8. Botão seletor de velocidades
9. Cabo de força

# FUNÇÕES DO PRODUTO

## 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 A 10

Use as velocidades 1 e 2 para bater molhos, saladas.

As velocidades 3, 4 e 5 são indicadas para recheios, coberturas, farofas, legumes, frutas e sopas cremosas.

As velocidades 6, 7 e 8 são recomendadas para vitaminas, cremes, sorvetes.

Utilize as velocidades 9 e 10 para sucos, queijos macios, ricota, purês, bolos, papinhas, mousses, polpa de fruta e bebidas com gelo. A velocidade 10 é a recomendada para triturar gelo.

***NOTA: 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.***

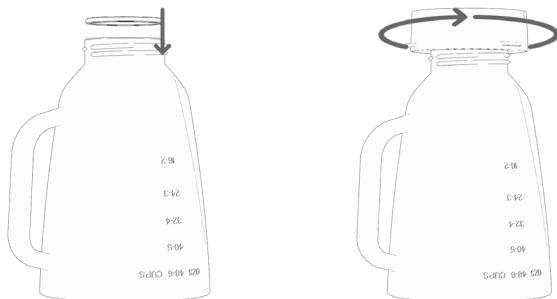
# UTILIZANDO SEU PRODUTO

## ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Antes de utilizar seu produto pela primeira vez, lave o copo, sobretampa, tampa, anel de vedação e conjunto da lâmina com água e sabão neutro. Utilize uma esponja macia e um pano seco para secar todas as peças.

[01] Sobre uma superfície plana e segura, deixe a jarra com a abertura maior voltada para baixo e posicione o anel de borracha para vedação sobre a abertura na jarra.

[02] Encaixe o conjunto de lâminas, girando no sentido horário para apertar.



[03] Posicione a jarra montada sobre o corpo do produto. Encaixe a base e gire o produto para o sentido horário, para dar firmeza no encaixe.

[04] Coloque os ingredientes na jarra e depois encaixe a tampa e a sobetampa na jarra. Certifique-se que a tampa esteja bem fechada.

[05] Conecte o plugue na tomara e depois 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.**

**Para triturar gelo, adicione uma porção pequena (6 cubos) e ligue o produto na velocidade máxima.**



# 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 Chantilly

1 Envelope de gelatina em pó sem sabor (12g)

Ingredientes da calda

1/2 Xícara (chá) de água

1/2 Xícara (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 chantilly 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

2 Latas de creme 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.

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 (720 g);

1080 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 por 30 segundos na 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.

**Observação! 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.**

Para o descarte do seu produto eletrodoméstico ou eletroeletrônico e respectiva embalagem de forma ambientalmente correta, localize um ponto de recebimento mais próximo a você no site da ABREE: <http://abree.org.br>.

AABREE é a entidade gestora da qual somos associados, que gerencia a logística reversa do seu produto, e embalagem.



© 2021 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 06 (seis) meses – para maiores detalhes, consulte o certificado.

Fabricado por: CNPJ 03106170/0002-24

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

[REV. 00]