

Liquidificadores Premium Electrolux



▶ Por favor, leia todas as instruções relacionadas ao seu produto e guarde este manual para sua referência.

Siga todas as instruções e advertências descritas no manual.

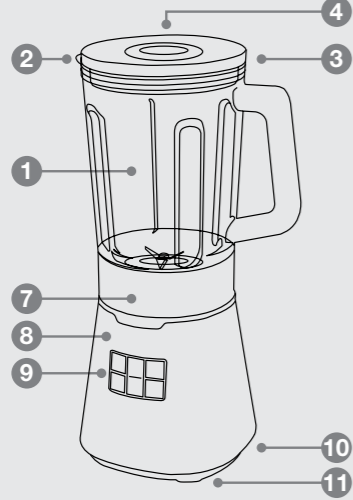
:: DE USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO ::

▶ Manual do usuário

BLP50

Conheça seu liquidificador

- 1 Jarra
- 2 Bocal
- 3 Tampa com abertura
- 4 Tampa dosadora
- 5 Anel de vedação
- 6 Lâminas removíveis
- 7 Suporte de lâminas
- 8 Base do liquidificador
- 9 Painel de controle
- 10 Local de armazenamento do cabo
- 11 Pés antiderrapantes



Solucionando problemas

A Electrolux ensina ao consumidor como identificar, em casa, alguns problemas que possam interferir no desempenho do produto. Não melhorando o funcionamento, consulte o Serviço Autorizado Electrolux.

| Sintoma | Causa | Solução |
|--------------------------------|---|--|
| O liquidificador não liga. | O plugue não está bem conectado na rede elétrica. | Conecte o plugue na rede ou tente outra tomada. |
| | Botão seletor com defeito. Terminais soltos. | Procure o Serviço Autorizado. |
| | Queda de energia elétrica. | Aguarde o retorno da energia. |
| | Jarra não acoplada devidamente. | Encaixe de forma correta a jarra. |
| O alimento não fica bem moído. | As lâminas podem não estar bem afiadas. | Procure o Serviço Autorizado. |
| | O líquido está vazando. | Procure o Serviço Autorizado. Retire o Suporte de lâminas e encaixe novamente na jarra. |

Meio ambiente



A Electrolux tem o compromisso de oferecer produtos que causem menor impacto ao meio ambiente, contribuindo assim para o desenvolvimento sustentável. Os equipamentos eletrônicos, pilhas e baterias devem ser eliminados de forma separada do lixo doméstico comum. Caso seu equipamento possua pilhas ou baterias, essas, ao serem substituídas ou descartadas, deverão ser encaminhadas a um Serviço Autorizado Electrolux para que tenham um destino adequado. Para obter mais informações sobre como proceder para a destinação ambientalmente correta dos nossos produtos ao final de sua vida útil, utilize o nosso serviço de atendimento ao consumidor.

Serviço de atendimento ao consumidor

- Ao acessar o SAC tenha em mãos:
- Código de identificação do produto;
- Nota fiscal de compra;
- Seu endereço, CEP e telefone para contato.

* A Electrolux recomenda o cumprimento dos procedimentos descritos neste manual para que não haja riscos ao usuário nem danos ao produto.

* Lembre-se: não seguir as orientações pode levar à perda da garantia.

SAC: 0xx41 3340-4321

Para informações sobre a rede de serviços autorizada, acessar:
www.electrolux.com.br ou ligar
(41) 3340-4321

Electrolux do Brasil S.A.
Rua Senador Accioly Filho, 1321
CEP 81310.000 Curitiba-PR Brasil
www.electrolux.com.br

Informações de segurança

| |
|---|
| Verifique se a tensão da rede elétrica é a mesma da etiqueta do produto antes de ligá-lo. |
| Desligue o produto da tomada sempre que fizer limpeza/manutenção ou trocar acessórios. |
| Não utilize o cabo elétrico para puxar ou arrastar o produto. |
| Não deixe o cabo elétrico pendurado em quinas de mesas para não danificá-lo. |
| Nunca desligue o produto da tomada puxando pelo cabo elétrico. Use o plugue. |
| Não prenda, torça, estique ou amarre o cabo elétrico. |
| Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo Serviço Autorizado Electrolux ou por técnicos qualificados para evitar situações de risco. |
| Para evitar riscos de choque elétrico, não molhe, nem utilize o produto com as mãos molhadas, nem submerja o cabo elétrico, o plugue ou o próprio produto na água ou em outros tipos de líquidos ou materiais inflamáveis. |
| Este produto não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas em relação ao uso do produto por alguém que seja responsável por sua segurança. |
| Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o produto. |
| Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças. |
| Utilize peças originais. Isso evita danos ao produto e riscos a quem o manipula. |
| Este produto é de uso exclusivamente doméstico. |
| Utilize este liquidificador apenas no preparo de alimentos. |
| Nunca ligue o liquidificador com a jarra vazia. |
| O liquidificador com sistema de segurança só funciona com a jarra acoplada na base. |
| Não retire a tampa da jarra, nem a jarra de cima da base do liquidificador enquanto o produto estiver em funcionamento. |
| Não introduza nenhum utensílio na jarra nem coloque as mãos nela enquanto estiver em funcionamento ou conectada na tomada. |
| Nunca toque nas lâminas. Elas são extremamente afiadas. |

* Para sua segurança e comodidade, apenas os profissionais treinados pela Electrolux estão autorizados a consertar o produto.

Especificações técnicas

| Produto | Liquidificador |
|----------------------------------|------------------|
| Modelo | BLP50 |
| Cor | Aço Inoxidável |
| Funções | 5 + Liga/Desliga |
| Potência Máxima (W) | 900 |
| Peso líquido (kg) | 4,26 |
| Tensão (V~) | 127 220 |
| Frequência (Hz) | 50-60 |
| Capacidade máxima utilizável (L) | 1,65 |
| Capacidade total (L) | 2,1 |
| Material da Jarra | Vidro |

✂ Utilizando seu liquidificador

IMPORTANTE: Sempre certifique-se de que seu liquidificador está desconectado da energia elétrica antes de encaixar ou remover as lâminas. Sempre manuseie as lâminas com cuidado, pois são extremamente afiadas.

Coloque o anel de borracha na unidade de lâminas removíveis (fig. 1A) e insira na jarra (fig. 1B). Encaixe o suporte de lâminas na jarra e gire no sentido horário para fixar (fig. 1C).

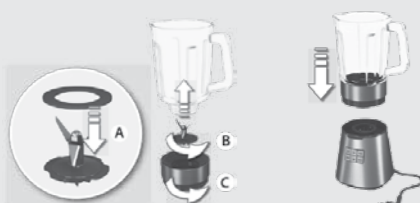


Figura 1



Figura 2

Encaixe a jarra, já acoplada ao suporte de lâminas, na base do produto (fig. 2).

Coloque o produto sobre uma superfície plana, que não seja escorregadia.

Coloque os ingredientes na jarra respeitando a capacidade máxima.

Feche a tampa (fig. 3A).

Insira a tampa dosadora na abertura da tampa até que esteja bem fixa (fig. 3B).



Figura 3



Figura 4

Durante o funcionamento, pode-se colocar os ingredientes através da abertura da tampa sempre que seja necessário. Feche-a imediatamente depois deste procedimento para evitar respingos.

Atenção! Ao processar líquidos quentes, preencha a jarra apenas até a metade da sua capacidade máxima e inicie o processamento em uma velocidade baixa (LOW). A jarra do liquidificador pode estar quente - tenha o cuidado de proteger suas mãos e ventilar o vapor pela abertura da tampa. Recoloque a tampa sempre antes de usar (fig. 4).

Para ligar o liquidificador, conecte o plugue na tomada e pressione o botão \odot (liga / desliga) até que a luz LED se acenda. Pressione a velocidade "baixa" (LOW), "alta" (HIGH) ou escolha uma das funções especiais. Uma luz indicará a velocidade/função selecionada. Para pausar, pressione novamente o botão selecionado.

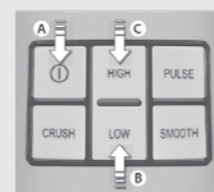


Figura 5

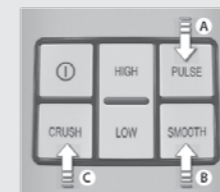


Figura 6

Para utilizar a função pulsar pressione o botão "PULSE" (fig. 6A). Quando selecionada, o produto funciona em velocidade máxima.

Função "SMOOTH" (fig. 6B): pressione este botão para fazer "smoothies" e vitaminas.

Para picar gelo, pressione o botão "CRUSH" (fig. 6C). Trabalhe com pequenas quantidades para obter melhores resultados. Nesta função o liquidificador alterna automaticamente entre alta e baixa velocidade.

Desligar automaticamente: Se o liquidificador não for desligado manualmente, a função de segurança Desligar Automaticamente faz com que se desligue depois de 30 minutos.

✂ Desmontagem, limpeza e manutenção

Desligue o produto da tomada. Retire a jarra, gire o suporte de lâminas no sentido anti-horário, desengatando da jarra. Remova o suporte de lâminas removíveis e o anel de borracha para que você possa limpá-los (fig. 7). Lave a jarra e as lâminas separadamente. Enxágüe com água corrente (fig. 8). Use apenas um pano úmido para limpar a base do liquidificador e o cabo de alimentação. Seque bem (fig. 9).

IMPORTANTE: A jarra, a tampa e a tampa de medição podem ser colocados na máquina de lavar louça.



Figura 7



Figura 8



Figura 9

Método de limpeza rápida

1. Encha o liquidificador até a metade com água morna e detergente.
2. Selecione a função "PULSE" por 1-2 segundos, soltando em seguida. Repita de 3 a 4 vezes.
3. Remova a jarra e enxágüe com água corrente (fig. 8).

Nota: Nunca use produtos abrasivos, álcool, solvente ou outro produto químico para limpar o produto. Não mergulhe a base do produto em água ou qualquer outro líquido.

✂ Armazenamento

Recolha o cabo de alimentação na área de armazenamento, na parte inferior da base. Mantenha o liquidificador em lugar seco e ventilado.

✂ Receitas

Quantidade e tempo de processamento de ingredientes secos

| Ingredientes | Quantidade | Qualidade | Tempo | Qualidade | Tempo | Qualidade | Tempo | Velocidade |
|------------------|-------------|-----------|-------|-----------|-----------|-----------|------------|------------|
| Farinha de rosca | 100 - 200 g | Áspero | 3 seg | Média | 3 - 5 seg | Fina | 5 - 10 seg | PULSE |
| Amêndoas | 100 - 200 g | | 3 seg | | 3 - 5 seg | | 5 - 10 seg | |
| Pimenta | 20 - 100 g | | 3 seg | | 5 seg | | 5 - 10 seg | |

Quantidade de alimento e tempo de processamento

| Receita | Ingredientes (Quantidade) | | Tempo | Velocidade/Função |
|-------------------------------|---------------------------------|--|--------|-------------------|
| Vegetais crus | Cenouras (20~80 g) | Água (60~160 g) | 20~30s | HIGH |
| | Batatas (20~80 g) | | | |
| | Cebolas (20~80 g) | | | |
| Margueritas de morango | Tequila (240 ml) | Limonada concentrada congelada (145 g) | <=90S | SMOOTH |
| | Licor triple sec (60 ml) | Cubos de gelo (150 g) | | |
| | Morangos congelados (225 g) | | | |
| Smoothie de damasco e abacaxi | Abacaxi em fatias (250 g) | | <=90S | HIGH |
| | Damascos secos (40 g) | | | |
| | logurte (300 g) | | | |
| Milkshake | Leite (150-300 ml) | Calda de chocolate (30-60 g) | 30~40s | SMOOTH |
| | Sorvete de baunilha (200-400 g) | | | |
| | Bananas (1/4-1/2 pçs) | | | |
| Sopa de batatas com alho poró | Batatas (400 g) | | 30~40s | HIGH |
| | Alho poró (400 g) | | | |
| | Água (800 g) | | | |
| Massa para panqueca | Farinha (150 g) | Leite (250 ml) | 30~40s | SMOOTH |
| | Sal (1 pitada) | Água (140 ml) | | |
| | Ovos (3 pçs) | Manteiga ou margarina (50 g) | | |

Tempo máximo de processamento = 2 min.