

BLACK+DECKER®

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Leia as instruções antes de usar o produto.



L800

Liquidificador
com 5 velocidades

Fusion
Control

★ 1 ★
ANO DE
GARANTIA

SUMÁRIO

Introdução	2
Conhecendo o produto	3
Precauções importantes	4
Antes do primeiro uso	6
Como utilizar o produto	6
Dicas	7
Guia de preparo	8
Limpeza e manutenção	10
Receitas	11
Garantia	14

INTRODUÇÃO

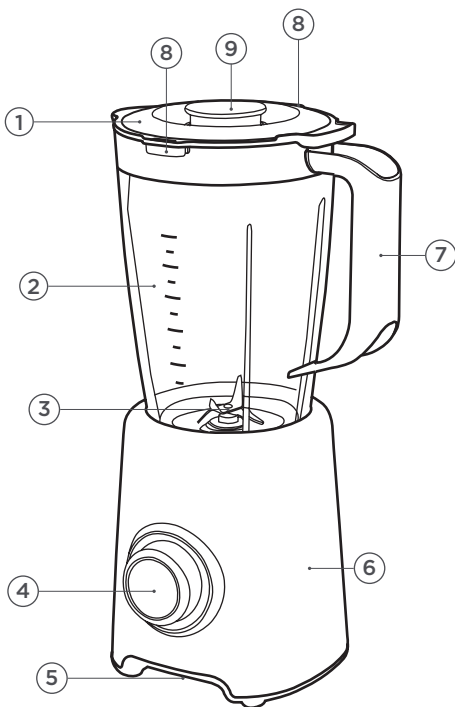
Preparar sucos, vitaminas e sobremesas agora ficou mais fácil com o liquidificador **L800 Fusion Control** da **BLACK+DECKER!**

Graças a sua trava de segurança, o motor só é acionado quando a jarra estiver posicionada corretamente e a tampa travada. Ele conta com a função pulsar, que permite processar gelo e alimentos mais firmes rapidamente. Possui uma jarra de plástico de 2 litros, tampa com vedação e copo medidor, além de uma base com porta fios e pés antideslizantes para melhor estabilidade na bancada. Suas lâminas em aço inox de alta performance possuem a angulação ideal para triturar e processar os mais diversos tipos de alimentos.

Com a **BLACK+DECKER**, o preparo de receitas fica fácil!

CONHECENDO O PRODUTO

- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| ① Tampa com vedação | ⑥ Motor |
| ② Jarra de plástico | ⑦ Alça para manuseio |
| ③ Lâminas | ⑧ Travas laterais da tampa |
| ④ Botão seletor de velocidades | ⑨ Copo medidor |
| ⑤ Base com porta fios | |



PRECAUÇÕES IMPORTANTES



ATENÇÃO! Antes de usar o Liquidificador L800, leia atentamente todas as instruções. Mantenha este manual guardado para referências futuras. Este manual também está disponível em www.blackanddecker.com.br.

1. Leia atentamente todas as instruções de uso.
2. Este aparelho não se destina à utilização de pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável por sua segurança.
3. Não permita em hipótese alguma que o produto seja manuseado por usuários ou qualquer pessoa que não tenha lido esse manual de instruções e que não tenha sido orientada sobre o modo correto e seguro de utilização do produto.
4. Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.
5. Antes de utilizar o aparelho, verifique a existência de possíveis danos ou defeitos nas peças. Verifique se existem peças partidas, interruptores danificados ou quaisquer outros problemas que afetem o funcionamento ideal do aparelho.
6. Nunca deixe o cabo de energia pendurado, nem tocando superfícies quentes.
7. Não utilize o aparelho caso o cabo ou o plugue estejam danificados, após apresentarem problemas de funcionamento ou acidentes de qualquer tipo. Encaminhe-o para uma Assistência Técnica Autorizada **BLACK+DECKER**.
8. Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído por uma Assistência Técnica Autorizada **BLACK+DECKER**, a fim de evitar riscos.
9. Antes de ligar o produto à rede elétrica, certifique-se que a tensão seja compatível com as especificações do produto. Sempre utilize seu liquidificador em tomadas com a tensão indicada no produto (127V/220V).
10. Mantenha todo aparelho elétrico em local seguro e fora do alcance das crianças.

11. Utilizar o aparelho apenas conforme descrito neste manual. Utilizar apenas a jarra, tampa e acessórios que o acompanham, e caso necessária substituição entrar em contato com a Assistência Técnica Autorizada **BLACK+DECKER**.
12. Deve-se tomar cuidado ao manusear as lâminas do liquidificador, ao esvaziar a jarra e durante a limpeza do equipamento.
13. Nunca toque nas lâminas enquanto o liquidificador estiver conectado à rede elétrica. Tome cuidado ao esvaziar e limpar a jarra do liquidificador, pois as lâminas são extremamente afiadas.
14. Desligue o equipamento e desconecte-o da tomada antes de remover acessórios ou encaixar partes que possam se mover durante o uso.
15. Mantenha as mãos longe das lâminas quando o aparelho estiver em uso.
16. Não utilize o liquidificador para bater alimentos secos e duros, pois isso pode danificar ou quebrar a lâmina e causar acidentes.
17. Seja cuidadoso ao abastecer o liquidificador com líquidos quentes, pois estes podem ser expelidos para fora do aparelho devido à evaporação repentina.
18. Sempre use o equipamento em superfícies planas.
19. Não coloque o aparelho perto de chamas, fornos ligados ou equipamentos elétricos (como chapas e grills). Nunca o posicione sobre outro eletrodoméstico.
20. Assegure-se que o seletor de velocidade esteja na posição "0" antes de conectar o equipamento à tomada e após cada uso. Espere o motor parar completamente antes de retirar a jarra ou a tampa.
21. Para desconectar o liquidificador da tomada, segure o plugue e puxe. Nunca puxe pelo cabo de energia.
22. Nunca mergulhe a parte do motor do equipamento em água ou qualquer outro líquido.
23. Nunca utilize este equipamento para um uso diferente de seu original.
24. O uso indevido do produto pode causar ferimentos e danos pessoais.
25. Não utilizar o aparelho em ambientes externos.
26. Esse aparelho é para uso exclusivo doméstico.

ANTES DO PRIMEIRO USO

1. Remova o produto da embalagem e o apoie sobre uma superfície plana. Verifique se ele não está danificado e se todos os acessórios estão presentes.
2. Para higienização inicial do produto, lave a jarra, tampa, copo medidor e lâmina em água morna com sabão neutro. Enxágue e seque as partes completamente.

CUIDADO: as lâminas são extremamente afiadas, manuseie sempre com cautela.

3. Nunca lave o motor ou mergulhe-o em água, sob risco de danos e choque elétrico.

4. Antes de montar a jarra, assegure-se que o plugue esteja fora da tomada e que o botão seletor de velocidades esteja na posição “0”.

5. Para inserir a jarra, monte-a sobre o motor e gire-a para posicioná-la corretamente. Ao encaixar a tampa, gire-a para travá-la.

NOTA: Se a jarra não estiver posicionada corretamente, o motor não irá ligar.

COMO UTILIZAR O PRODUTO

1. Antes de inserir o plugue na tomada, certifique-se que o botão seletor de velocidades está posicionado no “0”.
2. Para processar frutas e/ou vegetais, descasque-os, retire sementes, e então corte-os em pedaços pequenos. Coloque-os na jarra, adicionando uma certa quantidade de água ou líquidos para facilitar o processamento. A proporção indicada entre alimentos e água é de 2 partes para 3 (2:3). A quantidade de alimentos e líquidos não deve ultrapassar o nível máximo indicado no corpo da jarra (1,75 litros).

NOTA: Nunca adicione líquidos fervendo ou acione o produto vazio.

3. Insira a tampa sobre a jarra e gire-a para travar.

4. Escolha a velocidade desejada para processar. Você pode escolher entre a função pulsar ou as velocidades de 1 a 5. Para a função pulsar, segure o botão na posição “P” para triturar alimentos rapidamente. Solte o botão e ele retornará para a posição “0”.

NOTA: Você pode usar a função pulsar para triturar gelo.

5. O tempo contínuo de operação do liquidificador não deve ultrapassar 3 minutos. Deixe o motor descansar no mínimo por 1 minuto antes de acioná-lo novamente entre ciclos consecutivos.

6. Ao terminar o processamento, posicione o botão seletor no “0”. Remova a jarra segurando-a pela alça e erguendo-a. Apoie a jarra sobre uma superfície plana e estável. Remova a tampa com cuidado, girando-a no sentido contrário, e sirva.

NOTA

Para bater laranja com cenoura:

500 ml de água fria

250 gramas de cenoura fatiada

3 laranjas descascadas e sem sementes, cortadas em 4 partes (cerca de 1300 gramas),

Coloque a cenoura e a água na jarra, depois adicione as laranjas. Feche a tampa e processe por 10 segundos na velocidade 5.

Você pode coar o bagaço da fruta, adicionar açúcar e mel a gosto.

DICAS

1. Um breve pulso no liquidificador pode consertar um molho de carne empelotado, ou molhos a base de ovo que coagularam.

2. Alimentos devem ser cortados em cubos (de aproximadamente 2 a 3 cm) para garantir melhores resultados.

3. Nunca exceda o limite

máximo indicado na jarra.

4. Para garantir uma mistura eficiente quando for utilizar ingredientes secos, pode ser necessário parar o liquidificador e empurrar os ingredientes acumulados nas laterais da jarra com uma espátula.

5. Ao fazer purê de frutas ou

vegetais, crus ou cozidos, corte-os em pedaços pequenos para facilitar o processamento.

6. Quando for misturar uma grande quantidade de ingredientes, coloque primeiro os líquidos e depois os secos.

7. Certifique-se de que sementes de frutas e ossos de pedaços de carne sejam removidos,

pois estes podem danificar as lâminas do equipamento.

8. Ao fazer purês com ingredientes quentes, ventile a jarra do liquidificador. Isso pode ser feito removendo o copo medidor da tampa, após o processamento já ter sido iniciado.

GUIA DE PREPARO

Função	Alimento	Velocidade sugerida	Procedimento sugerido
Aerar	Milkshakes, smoothies	4,5	Use leite gelado. Bata até que a consistência desejada seja atingida.
Cortar	Castanhas, chocolates, alho, ervas	PULSAR, 5	Processe 1/2 copo por vez, para garantir pedaços de tamanho homogêneo.
Fazer creme	Manteiga e açúcar	PULSAR, 5	Bata a manteiga e o açúcar até que se forme o creme. É aconselhável parar no meio do processo para raspar a mistura das laterais da jarra e dar continuidade. NÃO BATA EM EXCESSO.
Fazer migalhas	Pão ou biscoitos	PULSAR, 5	Quebre em pedaços e bata até que esteja em migalhas.

Fazer purê	Sopas, vegetais, frutas	1, 2,3, 4, 5	Bata até que a mistura fique regular.
Triturar gelo	Gelo	PULSAR	Adicione 100g de gelo. Pressione "Pulsar", segure durante 2-3 segundos e solte. Repita o processo de 5 a 6 vezes.
Emulsionar	Molho de salada	1, 2, 3, 4, 5	Bata até que esteja homogêneo. Óleo pode ser adicionado enquanto o liquidificador está ligado, através da abertura na tampa.
Fazer coberturas	Açúcar cristal	4, 5	Processe por aproximadamente 20 segundos para açúcar de confeitador e 10 segundos a mais para cobertura de açúcar.
Misturar	Massas, bolos	1, 2, 3, 4, 5	Bata os ingredientes até que a mistura fique homogênea. NÃO BATA EM EXCESSO.

ATENÇÃO!

Os tempos de processamento variam de acordo com o volume ocupado pelos ingredientes na jarra, os tempos desta tabela servem apenas como referência.

Liquidificador Modelo L800-B2

Nota – Receita para teste de laboratório:

750g de cenoura + 1L de água, por 30s

Liquidificador Modelo L800-BR

Nota – Receita para teste de laboratório:

700g de cenoura + 800ml de água, por 30s

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

MÉTODO RÁPIDO (AUTO LIMPEZA)

1. Preencha a jarra até a metade com água morna e uma pequena quantidade de detergente.
2. Selecione a função “Pulsar” e segure durante alguns segundos. Repita se necessário.
3. Remova a jarra de vidro e enxágue em água corrente.

LIMPEZA COMPLETA (JARRA E ACESSÓRIOS)

1. Para limpeza completa, lave a tampa, o copo medidor e a jarra em água morna com sabão.
2. Para desmontar a lâmina: Posicione a jarra sobre uma superfície com a parte da lâmina para cima; gire a base no sentido horário para remover a base da lâmina e remova-a da jarra.
3. Lave a base e a lâmina com cuidado em água corrente.
4. Todos os acessórios podem ser lavados em máquina lava-louça (não exceder 70°C).
5. Aguarde até as partes secarem completamente; remonte a base da lâmina inserindo-a no local, girando no

sentido anti-horário (oposto da desmontagem). Assegure-se que a base esteja firme.

CUIDADO! As lâminas são extremamente afiadas, a limpeza e manuseio devem ser feitos com cautela.

NOTA

Se for lavar a lâmina em lava-louça, certifique-se de posicioná-la em um local seguro. Manuseie com cuidado.

PARA LIMPAR O CORPO DO MOTOR

Use um pano úmido macio com detergente neutro e limpe a superfície.

NOTA

Nunca imergir o corpo do motor em água ou quaisquer outros líquidos.

MANUTENÇÃO

Se houver algum problema durante o uso, nunca tente desmontar o motor. Para qualquer necessidade de manutenção, leve o produto a uma Assistência Técnica Autorizada **BLACK+DECKER**.



TAÇA CREMOSA COM FRUTAS

🕒 30 minutos

🍽️ 4 porções

Nível: Fácil

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 xícara de chá de leite
1 gema de ovo
1 colher de sopa de amido de milho
200g de ricota
Frutas picadas a gosto (morango, manga, uva, abacaxi, kiwi, pêssgo)

MODO DE PREPARO

No liquidificador **L800** da **BLACK+DECKER**, bata o leite condensado, o leite, a gema e o amido de milho. Transfira para uma panela e leve ao fogo baixo. Cozinhe mexendo sempre até engrossar. Desligue o fogo, deixe esfriar e misture a ricota no creme. Monte em taças individuais. Coloque o creme no fundo, as frutas, o creme novamente e, por fim, decore com frutas. Sirva gelado.



MOUSSE DE CHOCOLATE

🕒 4 horas

🍷 6 porções

Nível: Médio

INGREDIENTES

80g de chocolate
2 colheres (sopa) de leite em pó
1 folha de gelatina sem sabor
1 iogurte natural
3 colheres (sopa) de adoçante em pó
Raspas de 1 limão
2 ovos

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate em banho-maria. Retire do fogo e misture o leite em pó. Mexa bem e reserve.

Hidrate e derreta a gelatina de acordo com as instruções do fabricante. Reserve. Ponha no liquidificador **L800** o iogurte, o adoçante, as raspas de limão e a gelatina. Bata bem. Junte o chocolate derretido. Reserve. Divida as claras e as gemas dos ovos. Descarte as gemas e bata as claras em neve. Incorpore as claras em neve à mistura anterior. Despeje em taças individuais e leve à geladeira por 3 horas.



TORTA FOCACCIA

🕒 1 hora

🍽️ 6 porções

Nível: Médio

INGREDIENTES

Massa

15g de fermento biológico
1/2 xícara (chá) de leite
1 colher (chá) de açúcar
1 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de manteiga
2 ovos
2 xícaras (chá) de farinha de trigo

Cobertura

150g de tomate seco
100g de azeitonas pretas
200g de queijo mussarela
1 colher (sopa) de azeite
Sal, orégano, alecrim e folhas de manjerição a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador **L800** o fermento, o leite, o açúcar, o sal, a manteiga e os ovos. Despeje na tigela e acrescente a farinha de trigo e misture bem, até ficar uma massa lisa. Coloque em forma média e reserve.

Cobertura

Processe os tomates e as azeitonas, reserve e em seguida processe a mussarela. Na tigela, misture os ingredientes, junte o manjerição, o alecrim, o orégano e sal, se necessário. Coloque sobre a massa. Deixe crescer por 30 minutos e leve para assar em forno preaquecido a 180°C, por 30 a 35 minutos.

GARANTIA TOTAL DE UM ANO

CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA

1. Desde que observadas rigorosamente as instruções deste manual e respeitadas as disposições legais aplicáveis, a Black&Decker do Brasil Ltda. assegura ao proprietário consumidor deste aparelho garantia contra defeito de peças ou de fabricação que nele se apresentar no período de **um ano**, contados a partir da data de emissão da nota fiscal de compra.
2. A **BLACK+DECKER** restringe sua responsabilidade unicamente na substituição gratuita de peças que apresentarem defeito de fabricação, exceto as que estiverem com desgaste natural durante a vigência da garantia.
3. A **BLACK+DECKER** obriga-se a prestar os serviços acima referidos, tanto os gratuitos como os remunerados, somente nas localidades onde mantiver postos de assistências técnicas autorizadas **BLACK+DECKER**.
 - 3.1 Postos de Serviços Autorizados são aqueles credenciados pela **BLACK+DECKER** e indicados pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor (0800 703 46 44). Os profissionais que atendem o consumidor nesses postos são treinados periodicamente pela própria **BLACK+DECKER** e estão obrigados a utilizar apenas peças originais e a recomendar somente materiais e acessórios aprovados pela própria **BLACK+DECKER**.
 - 3.2 Postos de Serviços não autorizados são os que não estão credenciados pela Black&Decker do Brasil e, portanto, não são indicados pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor. Os profissionais destes postos não são treinados, nem fiscalizados pela **BLACK+DECKER**, que sobre eles não tem nenhuma responsabilidade.
4. O comprador/consumidor, residente em outra localidade, que não tenha posto autorizado **BLACK+DECKER** terá que entrar em contato com a **Central de Atendimento** através do telefone gratuito **0800 7034644** para as devidas orientações quanto ao envio do produto para um posto autorizado da marca. Através deste contato se for determinado o envio do produto via correios, ou transportadora, a **BLACK+DECKER** não se responsabiliza pelos riscos de transporte.
5. A Black&Decker do Brasil reserva-se o direito de alterar as especificações técnicas e as características do produto por desenvolvimento técnico, sem prévio aviso.
6. Produto exclusivo para uso doméstico.
7. Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um dispositivo externo ou sistema de controle remoto separado.

NOTA: Para efeito da prestação de serviço em garantia, deverá ser apresentada a cópia legível da nota fiscal de compra do aparelho a assistência técnica autorizada, pois a mesma será recolhida. Acessórios substituíveis pelo consumidor podem ser encontrados nas Assistências Técnicas Autorizadas **BLACK+DECKER**.

HIPÓTESES QUE ACARRETAM A PERDA DA GARANTIA

O consumidor perderá totalmente a garantia prevista neste certificado nas seguintes hipóteses:

1. Utilizar o produto em desacordo, sem estrita observância das especificações técnicas constantes deste manual ou fornecida por escrito pela **BLACK+DECKER**.
2. Mau uso.
3. Se ficar constatado que foram incorporados ao produto peças e componentes não originais, ou acessórios inadequados não recomendados pela **BLACK+DECKER**.
4. Peças com desgaste natural.
5. Reparos efetuados por postos não autorizados da **BLACK+DECKER**.
6. A **BLACK+DECKER** declara a garantia nula e sem efeito se este aparelho sofrer dano resultante de acidente, de uso abusivo e também se utilizado em tensão elétrica imprópria ou sujeita a flutuações excessivas.
7. Utilizar o produto para uma finalidade a qual ela não foi projetada.
8. Uso excessivo constatado pelos postos de assistência técnica autorizada ou ainda se apresentar sinais de violação, ajuste ou conserto por pessoa não autorizada pela **BLACK+DECKER**.
9. Nos demais casos que, de acordo com a lei e com este manual caracterizam desobediência do consumidor ou usuário às regras de segurança e conservação do produto.
10. A garantia estendida, se houver, é uma forma de seguro, paga pelo consumidor, regulamentada pela SUSEP (Superintendência de Seguros Privados). Consiste na manutenção do produto após o vencimento da garantia legal (90 dias) ou garantia contratual (prazo estipulado pelo fabricante). O consumidor deve ficar atento, pois o fabricante não responde por esta garantia estendida. Esta garantia é de responsabilidade da empresa que contrata o seguro.

SERVIÇOS OU REPAROS

Serviço quando necessário, deve ser executado por uma Assistência Técnica Autorizada **BLACK+DECKER**.

A **BLACK+DECKER** possui uma das maiores redes de serviços do país, com técnicos treinados para manter e reparar toda a linha de produtos **BLACK+DECKER**.

Ligue **0800 7034644** ou consulte nosso site: **www.blackanddecker.com.br**, para saber qual é a assistência mais próxima da sua localidade.

PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE - COLETA SELETIVA



Produtos marcados com este símbolo não devem ser descartados com o lixo doméstico normal.



Estes produtos contêm materiais que podem ser recuperados ou reciclados, reduzindo a demanda por matérias-primas. Recicle os produtos elétricos de acordo com as legislações locais.

Importado por:

Black & Decker do Brasil Ltda.

Rod. BR 050-KM 167, Lo 05, Parte Q1, Distrito Industrial II - Uberaba -MG-38064-750 / 53.296.273/0001-91 -IE 70.1948711.00-98

Black & Decker do Brasil Ltda

Rod. BR 050-KM 167, Lo 05, Blobo B - Distrito Industrial II - Uberaba -MG-38064-750 / 53.296.273/0032-98 -IE 70.1948711.03-30

Fabricado na China

Conheça toda a linha de produtos da **BLACK+DECKER.**

Visite nosso site:



www.blackanddecker.com.br

0800 703 46 44