

# BLACK+DECKER™

## MANUAL DE INSTRUÇÕES

Leia as instruções antes de usar o produto.



### L800

Liquidificador  
com 5 velocidades

**Fusion**  
**Control**



## 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

---

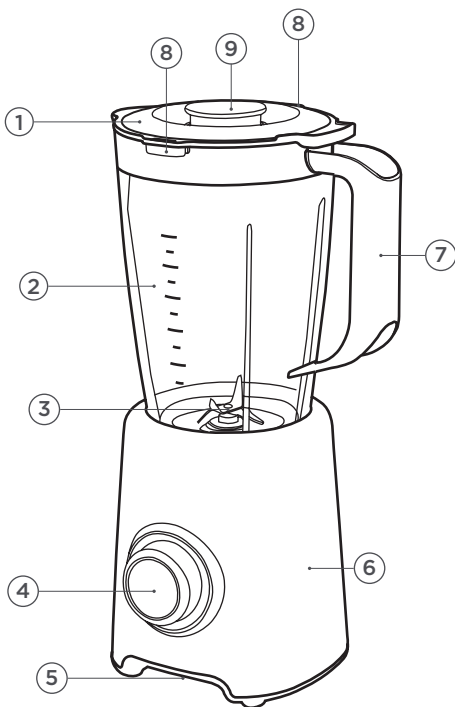
Preparar sucos, vitaminas e sobremesas agora ficou mais fácil com o liquidificador **L800 Fusion Control** da **BLACK+DECKER**!

Graças a sua trava de segurança, o motor só é acionado quando a jarra estiver posicionada corretamente. São 5 velocidades para triturar, misturar e emulsionar diversas receitas. Ele conta com a função pulsar, que permite processar gelo e alimentos mais firmes rapidamente. Possui jarra plástica de 2 litros, tampa com travamento e copo medidor, além de uma base com porta fios e pés antidesslizantes 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](http://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 (1,5 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 “O”.

**NOTA: Você pode usar a função pulsar para triturar gelo com um pouco de água.**

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 “O”. 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. <b>NÃO BATA EM EXCESSO.</b>
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 confeitado 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. <b>NÃO BATA EM EXCESSO.</b>

### ATENÇÃO!

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

## 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 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. Todos os acessórios podem ser lavados em máquina lava-louça (não exceder 70°C).
3. Aguarde até as partes secarem completamente.

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

### 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**.



## RECEITAS

### 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, pêssego)

#### 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

Processse 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](http://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 s/n KM 167 L. 05, Parte Q. 1  
Bairro Distrito Industrial II - CEP 38064-750  
Uberaba-MG

Inscrição sob o nº do CNPJ: 53.296.273/0001-91  
I.E.: 701.948.711.00-98

**Fabricado na China**

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

Visite nosso site:



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

**0800 703 46 44**