Dúvidas Frequentes

Liquidificadores

O liquidificador não liga
• Verificar se o plugue está bem conectado a tomada ou testar o aparelho em outra tomada.
• Mal contato no cabo, plugue ou botão de velocidades; neste caso procure posto autorizado.
• Troque de tomada. Caso não resolva, procure o Posto de Assistência Técnica.

Ruído excessivo no aparelho
• Ruído excessivo pode ser causado pelo uso do aparelho com a jarra vazia ou com conteúdo de densidade reduzida, ex: água ou suco.
• A jarra pode estar mal acoplada no corpo.
• A lâmina pode estar mal encaixada.
• Ajuste o encaixe da jarra na base e das lâminas na jarra.
• Conclua o processamento dos alimentos inserindo os demais ingredientes.
• Se persistir o problema, procure um Posto de Assistência Técnica.

Liquidificador vibrando
• Superfície de trabalho pode estar irregular.
• Os pés antiderrapantes podem não estar aderidos a superfície.
• Coloque-o em uma superfície plana e adequada.

Liquidificador com vazamento
• Jarra ou lâmina mal encaixada ou com algum defeito.
• Checar encaixe da jarra e lâminas ou procurar Posto de Assistência Técnica.

O que é função autolimpeza?
A Função autolimpeza tem como objetivo facilitar a limpeza do copo do liquidificador e recomenda-se ser utilizada após o preparo do alimento.
• Deve ser realizada de acordo com o indicado no manual do seu produto.

As lâminas são removíveis?
• As lâminas são fixas para os modelos das linhas SUPREME, VITA, FLASH MIX, OPTIMA e todos os modelos Mallory com copos de acrílico ou inquebrável.
• As lâminas são removíveis nos liquidificadores com copo de vidro. Para remover o conjunto lâminas siga instruções no manual do seu produto.

Como realizar a limpeza das lâminas?
• As lâminas devem ser limpas com auxílio de uma esponja e detergente neutro, seguindo os mesmos procedimentos descritos no manual, com o devido cuidado para evitar acidentes.

Quais produtos são indicados para a limpeza do corpo do produto?
• Pano úmido com duas gotas de detergente, em seguida secar com um pano seco.

Posso picar gelo?
• Somente nos modelos com copo inquebrável e copos de vidro, sempre de acordo com instruções no manual do seu produto.
Como liquidificar polpas congeladas? Qual a velocidade adequada?
• A polpa deve ser partida em pedaços e colocada dentro da jarra do liquidificador com algum líquido, por exemplo leite ou água. Comece o processo utilizando a velocidade 1 e aumente gradativamente se necessário. Se preferir utilize a função Pulsar/Ice Crush. Para modelos com a função GELO, pode-se processar a polpa congelada por dez segundos.

Posso liquidificar alimentos quentes na jarra do liquidificador?
• Não é recomendado liquidificar alimentos quentes nos liquidificadores com copo de plástico, para evitar risco de quebraduras e vazamentos, que podem causar queimaduras e/ou choque elétrico ao romper a jarra.
• Alimentos quentes podem ser liquidificados em liquidificadores com copo de vidro, desde que o alimento não esteja fervendo.

Meu liquidificador está com um cheiro de queimado. O que fazer?
• O tempo de uso deve ser respeitado para não forçar o motor. Consulte o manual do produto e siga as instruções de tempo de uso.
• Também deve-se respeitar a capacidade das jarras para não liquidificar alimentos além do indicado, para que o motor não trabalhe com uma carga alta, gerando assim cheiro de queimado.
• Comece o processo utilizando a velocidade 1 e aumente gradativamente as velocidades, se necessário.

FUNÇÕES PRÉ-PROGRAMADAS - LINHA TAURUS

FUNÇÃO +CREMOSO
Disponível para os modelos TAURUS TOUCH / TAURUS SMART / TAURUS SMART GLASS.
A função +CREMOSO foi especialmente programada para você preparar receitas geladas, cremosas e aeradas ao seu gosto, contendo gelo, leite, sucos, iogurtes, sorvetes e frutas como smoothies, vitaminas e milk shakes.
1 • Com a tampa aberta, coloque os ingredientes da receita na jarra do liquidificador. Em seguida, feche a tampa e conecte o plugue na tomada.
2 • Posicione o botão de velocidades (item 9) na posição 0 e logo após na velocidade 1, para dar início as funções.
3 • Toque na função +CREMOSO e aguarde a finalização do processamento que irá deixar suas receitas mais cremosas. Sirva em seguida.
DICA: se desejar, utilize o bocal da tampa dosadora (item 1) para adicionar outros ingredientes líquidos durante o preparo.
ATENÇÃO: caso o botão de velocidades (item 9) não esteja posicionado na velocidade 1, as demais FUNÇÕES PRÉ-PROGRAMADAS não serão ativadas. Após 10 segundos nesta função, o liquidificador irá desligar automaticamente, sendo necessário posicionar o botão de velocidades (item 9) na posição 0 (desligado) para iniciar novamente o processo.

FUNÇÃO GELO*

Disponível para os modelos TAURUS TOUCH / TAURUS SMART / TAURUS SMART GLASS.
GELO processa de forma fácil e rápida gelo e/ou frutas cortadas congeladas, pois é uma função pré-programada para que seus ciclos triturem os alimentos entregando uma consistência uniforme em sua receita.
11 • Com a tampa aberta, coloque os cubos de gelo ou frutas congeladas picadas em pequena quantidade na jarra do liquidificador. Em seguida, feche a tampa e conecte o plugue na tomada.
2 • Posicione o botão de velocidades (item 9) na posição 0 e logo após na velocidade 1, para dar início as funções.
3 • Toque na função GELO para ativar. O liquidificador irá pulsar 10 vezes automaticamente e desligará em seguida.
DICA: caso necessário, podem ser adicionados outros ingredientes líquidos ou cubos de gelo através do bocal da tampa dosadora.
4 • Repita as etapas 2 e 3 até alcançar o resultado desejado.
ATENÇÃO: caso o botão de velocidades (item 9) não esteja posicionado na velocidade 1, as demais FUNÇÕES PRÉ-PROGRAMADAS não serão ativadas. Após 10 segundos nesta função, o liquidificador irá desligar automaticamente, sendo necessário posicionar o botão de velocidades (item 9) na posição 0 (desligado) para iniciar novamente o processo.
*Processar, por vez, no máximo 8 cubos de gelo de aproximadamente 3cmx3cm de tamanho.

FUNÇÃO BOLO | PURÊ
Disponível para os modelos TAURUS TOUCH / TAURUS SMART / TAURUS SMART GLASS.
BOLO | PURÊ oferece muito mais poder de processamento para as suas receitas mais pesadas, como massas de bolos, purês, sopas e etc. A função é programada automaticamente para identificar quando um ingrediente é adicionado durante o processamento da receita, adaptando e alternando automaticamente as velocidades para processar o ingrediente até a mistura se tornar homogênea. Adicione os ingredientes passo a passo da receita e deixe o trabalho pesado para o seu liquidificador.
1 • Com a tampa aberta, coloque primeiramente os ingredientes líquidos da receita na jarra do liquidificador. Em seguida, feche a tampa e conecte o plugue na tomada.
2 • Posicione o botão de velocidades (item 9) na posição 0 e logo após na velocidade 1, para dar início as funções.
3 • Toque na função BOLO | PURÊ para iniciar o preparo. Automaticamente o programa iniciará o processamento.
4 • Quando a mistura se tornar homogênea, adicione o próximo ingrediente através do bocal da tampa dosadora (item 1). Note que a velocidade será reduzida momentaneamente para processar o novo ingrediente e, em seguida, irá aumentar o torque até a mistura ficar homogênea novamente. Repita as etapas 2 e 3 até alcançar o resultado desejado e desligue o liquidificador em seguida.
ATENÇÃO: caso o botão de velocidades (item 9) não esteja posicionado na velocidade 1, as demais FUNÇÕES PRÉ-PROGRAMADAS não serão ativadas. Após 10 segundos nesta função, o liquidificador irá desligar automaticamente, sendo necessário posicionar o botão de velocidades (item 9) na posição 0 (desligado) para iniciar novamente o processo.

FUNÇÃO TIMER
Disponível para o modelo TAURUS TOUCH.

Tenha liberdade e flexibilidade na cozinha, utilize a função TIMER para receitas que necessitam de praticidade.
1 • Com a tampa aberta, coloque os ingredientes na jarra do liquidificador. Em seguida, feche a tampa e conecte o plugue na tomada.
2 • Posicione o botão de velocidades (item 9) na posição 0 e logo após na velocidade 1, para dar início as funções.
3 • Em seguida, toque na função TIMER para ativar. O liquidificador irá processar por 10 segundos na velocidade 12, até desligar automaticamente.
ATENÇÃO: caso o botão de velocidades (item 9) não esteja posicionado na velocidade 1, as demais FUNÇÕES pré-programadas não serão ativadas. Após 10 segundos nesta função, o liquidificador irá desligar automaticamente, sendo necessário posicionar o botão de velocidades (item 9) na posição 0 (desligado) para iniciar novamente o processo.

FUNÇÃO SMART - MEMÓRIA
Disponível para os modelos TAURUS SMART / TAURUS SMART GLASS.
A função SMART - MEMÓRIA oferece toda a liberdade para você criar suas receitas.
Personalize sua receita até alcançar o resultado final desejado, deixando-a do seu jeito. Permite gravar todas as etapas do processamento, como alternar entre velocidades, desligar para adicionar um outro ingrediente, etc.
1 • Adicione os ingredientes da receita.
2 • Posicione o botão de velocidades (item 9) na posição 0 e logo após na velocidade 1, para dar início as funções. Pressione imediatamente por 4 segundos a função SMART - MEMÓRIA para iniciar a gravação, no display (item 19) irá aparecer "REC", confirmando o início da gravação (Fig. 6). Em seguida, faça sua receita normalmente utilizando o seletor de velocidades, trocando ou parando as velocidades quando necessário, incluindo todas as etapas que você desejar, como escolher o aumento de velocidades ou intervalos de tempo até finalizar sua receita, as etapas serão gravadas e armazenadas na memória do liquidificador.
3 • Para encerrar a gravação, posicione o botão de velocidades na posição "0" e pressione por 4 segundos a função SMART - MEMÓRIA até que seja sinalizado "FIM" no display, concluindo e salvando a memória.
ATENÇÃO:
• Para que o passo a passo de sua receita seja gravado corretamente, permaneça por pelo menos 2 segundos na velocidade desejada. Caso o tempo de permanência seja inferior a 2 segundos a etapa não será gravada em sua receita.
• Pulsar e autolimpeza não podem ser gravados em suas receitas, são funções distintas das velocidades do aparelho.
• Só poderá ser armazenada 1 receita na memória por vez.
• Caso seja acionada alguma função (+CREMOSO, GELO e BOLO | PURÊ) durante a gravação ou uso de sua receita, a mesma será interrompida pela função selecionada.
4 • Para utilizar a memória da receita personalizada, adicione os ingredientes na jarra tampe-a, posicione o botão de velocidades (item 9) na posição 0, logo após na velocidade 1, e toque a função SMART - MEMÓRIA para iniciar. No display irá mostrar as velocidades gravadas na função durante o processamento.
5 • Para gravar uma nova memória em cima da existente, repita a etapa 1, 2 e 3.
ATENÇÃO: caso o botão de velocidades (item 9) não esteja posicionado na velocidade 1, as demais FUNÇÕES pré-programadas não serão ativadas. Após 10 segundos nesta função, o

liquidificador irá desligar automaticamente, sendo necessário posicionar o botão de velocidades (item 9) na posição 0 (desligado) para iniciar novamente o processo.

Dicas importantes

• Ao processar alimentos secos, recomenda-se não ultrapassar 10 segundos de operação contínua. Aguarde um tempo para garantir o resfriamento das peças giratórias.
• Se necessário, faça algumas pausas para remover as massas aderidas às paredes durante o processamento. Utilize espátulas adequadas e flexíveis sempre com o aparelho desligado da rede elétrica.
• Caso o alimento fique preso, não utilizar os dedos ou outros objetos para empurrá-los. Desligue o liquidificador e desconecte o plugue da tomada elétrica. Remova a jarra da corpo do liquidificador para retirar o alimento que ficou preso.
• Para alimentos maiores, recomenda-se cortá-los em pedaços menores. Com o aparelho em operação, adicione pequenas quantidades, colocando pedaços na jarra através do espaço da tampa dosadora, em vez de colocá-los de uma só vez.
• Evite o transbordamento dos ingredientes não ultrapassando a marcação. Controle a capacidade máxima da jarra, se necessário, adicionando os ingredientes através da tampa dosadora com o aparelho em funcionamento.
ATENÇÃO:
• Não processe receitas excessivamente pesadas no liquidificador.
• Este liquidificador não foi projetado para moer carne.
• Não ultrapassar mais de 3 minutos de uso continuo.

B.POWER

O produto não liga. Como resolver?

• Ligue em outra tomada elétrica.
• Encaixe bem o copo montado com a lâmina na base do produto. Trave o copo para que o sistema de segurança permita que o produto seja ligado. Se o copo não estiver bem encaixado o produto não funcionará. Pressione o botão liga/desliga no painel frontal, certifique-se de que o led de cor vermelho está aceso, pressione o botão pulsar para testar.
• Se não resolver encaminhar para uma assistência técnica.

Posso processar alimentos quentes nos copos do meu produto?

• Os copos são inquebráveis feitos em TRITAN material resistente e que é livre de BPA e não acumula odores.
As tampas por serem em plástico PP são frágeis e podem quebrar em caso de quedas.

Posso triturar gelo?

• Os copos são resistentes a gelo e grãos, as lâminas são de aço inox, resistentes e afiadas para um melhor resultado no preparo de suas receitas.

Para que servem as duas lâminas?

• As lâminas altas servem para processar alimentos e triturar gelo. As lâminas baixas para processar grãos e ervas.

Posso processar carne no meu produto?

• Sim, coloque pequenas quantidades nos copos (100gr), cortadas em cubos e ao processar adicione mais porções aos poucos.

Como funciona a função Pulsar?

• Pode-se optar pela função PULSAR para receitas que necessitem de paradas frequentes. As pausas permitem que o conteúdo do copo assente. Pressione pulsar quantas vezes desejar, respeitando as paradas para um melhor processamento. Tempo de funcionamento de 2 a 3 segundos e, logo após o tempo, o produto desligará automaticamente.

Como funciona a função Misturar/Turbo?

• FUNÇÃO MISTURAR: após pressionar o botão liga/desliga, pressione uma vez a função MISTURAR. Mistura ingredientes frescos ou macios para criar resultados consistentes e homogêneos. Tempo de funcionamento de 50 segundos e, logo após o tempo, o produto desligará automaticamente.

• FUNÇÃO TURBO: após pressionar o botão liga/desliga, pressione a função MISTURAR/TURBO (2x). Tritura ingredientes congelados, fibrosos ou duros para criar resultados consistentes e homogêneos.

Para receita em que se quer o conteúdo mais liso, escolha sempre a velocidade TURBO. Tempo de funcionamento de 50 segundos e, logo após o tempo, o produto desligará automaticamente.

Limpeza do produto

• Antes de iniciar a limpeza verifique se o plugue está desligado da tomada, em seguida desmonte o produto da base, lave o copo e as lâminas com água corrente e detergente neutro até que a limpeza esteja completa. Enxágue e seque bem os copos antes do próximo uso.

Limpe o corpo do motor apenas com um pano úmido. Não use álcool, solventes ou saponáceos. Nunca molhe a base do motor.