



O presente manual de instruções encontra-se disponível em meio digital, devendo ser solicitado ao nosso Serviço de Atendimento ao Cliente.

Projeto em especificações técnicas sujeitos a alteração sem prévio aviso.
As figuras contidas neste manual são de caráter ilustrativo, não são necessariamente fiéis ao produto em si.

BSD COMERCIO DE ELETRONICOS S.A.
R: SANTA CATARINA, 2348 SALA 19
CEP: 89.212-212 – FLORESTA - JOINVILLE – SC
(11) 2478-3609 CPNJ: 42.270.691/0002-74

**MIXER
3 EM 1
TURBO**



MX4000

**127V - 250W
220V - 250W**



RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES:

Na utilização dos aparelhos elétricos respeitar, para sua própria segurança, os seguintes cuidados:

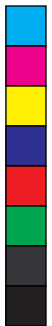
1. Antes de ligar o plugue na tomada, verifique se a tensão elétrica do aparelho é compatível com a da rede elétrica local.
2. Desligue o aparelho da tomada sempre que não o estiver utilizando.
3. Para evitar choques elétricos, nunca use o aparelho com as mãos molhadas, não molhe o corpo do aparelho e não o mergulhe em água.
4. Recomenda-se vigiar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho.
5. Não utilize o aparelho nas proximidades de torneiras.
6. Não utilize extensões auxiliares para aumentar o comprimento do cabo plugue.
7. Nunca permita que o cabo plugue encoste em superfícies quentes. Nunca transporte ou desligue o produto puxando pelo cabo plugue.
8. Sempre que colocar o aparelho de lado, mesmo que por breves instantes, desligue-o.
9. Não permita que crianças utilizem o produto, ou mesmo pessoas que desconhecem suas instruções de uso.
10. Este aparelho foi produzido para fins domésticos, sua utilização comercial acarretará a perda da garantia.
11. Para não perder a garantia, evitar problemas técnicos e risco de acidentes envolvendo o usuário, não permita que sejam feitos consertos e/ou trocas de peças em casa. Caso necessário, leve o produto a uma Assistência Técnica Autorizada.
12. Desligue o aparelho e desconecte da tomada antes de trocar acessórios ou aproximando peças que se movem em uso.

ADVERTÊNCIA:

1. Este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por usuários com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de um responsável.
2. Nunca utilize o produto se o Cabo Plugue e/ou plugue estiverem danificados ou se o produto apresentar mau funcionamento. Encaminhe-o imediatamente a uma Assistência Técnica Autorizada.
3. Para garantir a segurança do usuário, evitar problemas técnicos e preservar a garantia, não realize consertos e/ou trocas de peças em casa. Em caso de necessidade, leve o produto exclusivamente a uma Assistência Técnica Autorizada OZ.
4. É altamente recomendado manter vigilância constante sobre as crianças para evitar que brinquem com o aparelho.

COMO LIMPAR O MIXER

1. Siga as instruções de limpeza deste manual
2. Retire o plugue da tomada antes de iniciar qualquer limpeza.
3. Desconecte as partes destacáveis deslocando o produto
4. Não use jamais palhas de aço, buchas de esfregar ou qualquer espécie de limpadores ou materiais abrasivos, pois eles podem danificar seu aparelho.
5. Nunca mergulhe o corpo do aparelho na água.





CONHEÇA SEU PRODUTO



- 1 - Corpo do produto
- 2 - Velocidade 1
- 3 - Velocidade 2 - Turbo
- 4 - Copo mini processador + lâmina
- 5 - Lâmina de corte
- 6 - Batedor de clara em neve

ANTES DE UTILIZAR O SEU MIXER

1. Limpe o corpo do produto com um pano macio para evitar riscos nas superfícies de acabamento.
2. Desconecte os acessório de lâmina movendo o produto e lave-o com detergente neutro e água corrente. Tenha cuidado especial ao limpar as lâminas, pois são extremamente afiadas.

3. Após a limpeza, assegure-se de secar completamente o produto.
4. Todas as operações de limpeza devem ser realizadas com o produto desligado e desconectado da tomada.

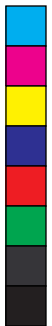
COMO UTILIZAR O SEU MIXER

1. Verifique se a tensão elétrica do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.
2. Encaixe o corpo sobre a lâmina de corte até ouvir o click de travamento.
3. Conecte o Cabo Plugue na tomada.
4. Segure o aparelho pela parte superior e coloque a outra ponta com a lâmina ou os outros acessórios dentro do copo de mistura.
5. Com a lâmina de corte ou acessório de sua preferência dentro do recipiente com o alimento, acione a Velocidade 1 ou Velocidade 2.
6. Se desejar bater diretamente na panela, primeiro retire o recipiente do fogo e deixe esfriar.
7. Mantenha o Botão pressionado durante a mistura e mova o aparelho para baixo e para cima e em forma circular, a menos que a receita indique outro movimento.
8. Desligue o aparelho soltando o Botão Velocidade 1/Velocidade 2 e então retire o Braço Desmontável da mistura.
9. Não utilizar o Braço Desmontável para processar alimentos secos, apenas líquidos.

COMO UTILIZAR O SEU MIXER COM BATEDOR DE CLARAS

Utilização: creme de leite, claras em neve, sobremesas, etc.

1. Conecte o batedor à unidade de acoplamento.
2. Conecte a unidade de acoplamento ao corpo do mixer.
3. Coloque os ingredientes em uma tigela. (Utilize um recipiente grande para um melhor resultado).
4. Submerja o batedor nos ingredientes e, para evitar respingos, comece o processamento a uma velocidade normal (velocidade 1).



5. 5. Mude para a velocidade 2 depois de aproximadamente um minuto.
6. 6. O batedor deve ser desconectado da unidade de acoplamento para limpeza. O acessório batedor de clara em neve, pode ser utilizado por no máximo 1 minuto sem interrupção.

COMO UTILIZAR O SEU MIXER COM MINI PROCESSADOR

Verifique se a tensão elétrica do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.

Encaixe a lâmina no Eixo do Copo do Processador. Cuidado para não tocar nas partes afiadas para evitar acidentes.

Coloque o alimento a ser processado no copo. As lâminas devem ficar totalmente cobertas pelo alimento.

Não coloque mais de uma xícara de alimento por vez. Quantidades maiores devem ser processadas em pequenas porções mais de uma vez.

IMPORTANTE: As lâminas são muito afiadas! Tenha muito cuidado ao manipulá-las, principalmente ao removê-las do processador, ao esvaziar o recipiente e durante a limpeza. Se os ingredientes ficarem presos nas laterais do recipiente, solte-os adicionando líquido ou com o auxílio de uma espátula. Deixe que o produto se esfrie à temperatura ambiente antes de continuar a utilização.

IMPORTANTE: Não utilize seu Mixer mais de 1 (um) minuto ininterruptamente. Após ligado por 1 minuto, deixe-o esfriar, desligue por cerca de 5 (cinco) minutos antes de utilizá-lo novamente. Após este intervalo, você poderá reutilizá-lo, sempre observando o tempo máximo de utilização ininterrupta (1 minuto). Isso evitará superaquecimento e garantirá maior vida útil ao aparelho..

RECEITAS

Mel e Passas

Observação: a receita abaixo deve ser feita com o copo triturador de alimentos.

INGREDIENTES:

- Mel 100 ml
- Uva passa 50g

VELOCIDADE:

TURBO/MÁXIMA TEMPO DE PROCESSAMENTO: 5 Segundos

MODO DE PREPARO: Reserve 100 ml de mel no refrigerador por 25 minutos. Em temperatura ambiente, coloque o mel e as passas no copo triturador. Utilize a velocidade Turbo durante 5 segundos.

Leite em pó

Coloque a metade da água recomendada para o preparo do leite em uma jarra e adicione toda a medida do leite em pó. Misture até dissolver completamente o leite em pó.

Milk shake de morango

Coloque em uma tigela 3/4 xícara de leite, 2 bolas de sorvete (creme ou morango) e 5 morangos. Bata com o mixer. Dica: Você pode fazer milk shakes de outros sabores: frutas, chocolates, etc.

Mistura para panquecas e outras massas

Sempre coloque os ingredientes líquidos dentro da tigela primeiro, só então adicione os secos. Misture por 15 a 20 segundos. Com a ajuda de uma espátula misture a massa que ficou grudada na tigela e misture por mais 5 a 10 segundos até tomar consistência uniforme.

Sobremesas instantâneas

Misture pudins, gelatinas e mousses de maneira rápida e prática.

Sopas

Misture sopas dentro da própria panela, leve ao fogo e sirva quente. As sopas ficam cremosas em poucos segundos.

Vitamina de Banana

Coloque em um recipiente 300g de leite e 50g de bananas. Utilize o mixer MX4000 para misturar tudo. Não exceder o tempo de 15 segundo entre as operações.

Suco de cenoura

Ingredientes

200g de cenouras;

300ml de água;

Açúcar à gosto.

MODO DE PREPARO: Descasque e lave as cenouras; Corte as cenouras em cubos com aresta de aproximadamente 1,5cm; Adicione a cenoura; Adicione 300ml de água. Bata com o mixer por 15 segundos, realizando movimentos para cima e para baixo; Passe a mistura por uma peneira fina e sirva.

TERMO DE GARANTIA

Prezado Consumidor,

A BSD Comércio de Eletrônicos S.A assegura ao proprietário consumidor deste produto garantia contra qualquer vício/defeito de material ou de fabricação que nele se apresentar no prazo legal de 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da data de emissão da Nota Fiscal de Venda ao primeiro adquirente consumidor final, mesmo que o produto venha a ser transferido a terceiros, desde que tenha sido instalado e utilizado conforme orientações contidas no Manual do Usuário.

A BSD Comércio de Eletrônicos S.A. restringe sua responsabilidade à substituição das peças defeituosas desde que, a critério de seu técnico credenciado, se constatem falhas em condições normais de uso. Não estão incluídos na garantia os defeitos ou danos originados de:

1. Uso inadequado da ferramenta (uso profissional ou industrial, por exemplo);
2. Instalações elétricas deficientes;
3. Ligação à rede elétrica imprópria;

4. Desgaste natural por tempo de uso ou de serviço;

5. Estocagem incorreta, influência do clima.

Ocorrerá perda do direito à garantia nos seguintes casos:

1. Se o produto for aberto, alterado, violado (ou apresentar sinais de tentativa/violação), ajustado ou consertado por pessoa física ou jurídica não credenciada pela BSD Comércio de Eletrônicos S.A.;
2. Se o produto sofrer qualquer dano provocado por queda, acidentes, mau acondicionamento, má conservação e ação de agentes da natureza;
3. Se for usado em desacordo com o Manual do Usuário;
4. Em caso de flutuações excessivas de energia elétrica;
5. Se o número de série for removido ou rasurado (referentes aos modelos que possuem n° de série);
6. Se for constatado trabalho com água suja ou produtos químicos inadequados (no caso de lavadoras de alta pressão);
7. Em caso de rasura da Nota Fiscal, ou na ausência da apresentação desta;
8. Se o produto adquirido provier de venda no estado, caracterizada por meio de Nota Fiscal de Venda, ou ainda se o preço de venda for muito inferior ao praticado pelo mercado;
9. No caso de venda no estado ou mostruário, não nos responsabilizamos pela ausência de quaisquer acessórios;

A BSD Comércio de Eletrônicos S.A. se isenta de qualquer responsabilidade oriunda de mau uso que possa ocasionar danos físicos ou materiais ao usuário, a terceiros e/ou ao proprietário do produto. Assim como danos originados por imprudência, negligência e imperícia, força maior ou caso fortuito.

A BSD Comércio de Eletrônicos S.A. obriga-se a prestar os serviços acima referidos somente nas localidades onde mantiver oficinas de serviços, próprias ou especificamente autorizadas para atender este produto. O proprietário - consumidor será, portanto, o único responsável pelas despesas e riscos de transporte deste aparelho à oficina autorizada mais próxima (ida e volta).

NOTA: A BSD Comércio de Eletrônicos S.A. se isenta de qualquer responsabilidade decorrente da aquisição da chamada garantia estendida perante qualquer seguradora/revenda. O prazo de garantia se restringe ao total acima mencionado.



SAC – SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CLIENTE:

Para elucidar qualquer dúvida sobre os produtos OZ, efetuar reclamações e obter informações da nossa rede de serviços autorizados, favor entrar em contato com o nosso serviço de atendimento pelo 0800-237-1315 ou pelo e-mail sac@ozline.com.br.