

Oster

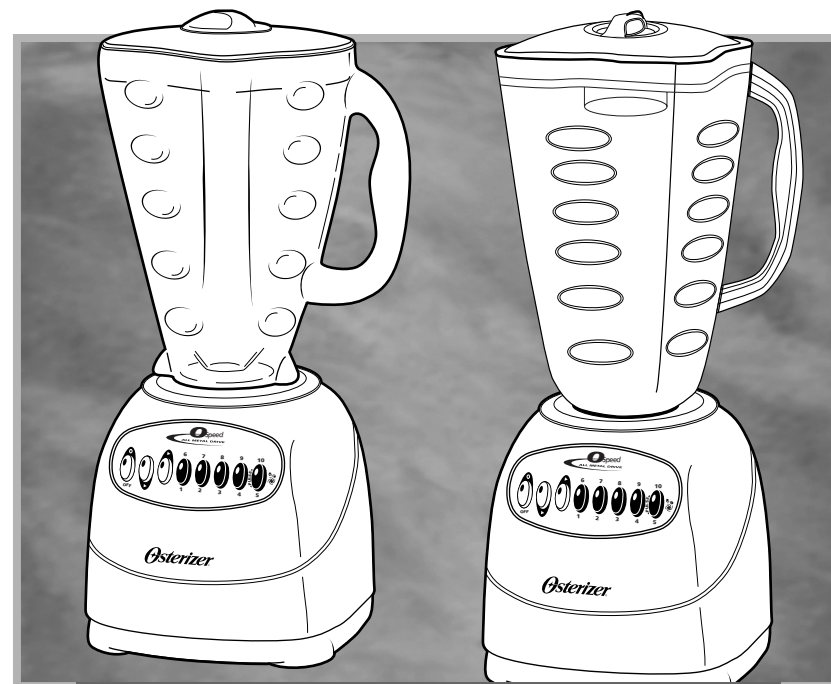
©2000 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.
OSTER,® OSTERIZER® and MINI-BLEND® are registered trademarks of Sunbeam Products, Inc.
ALL-METAL DRIVE™ is a trademark of Sunbeam Products, Inc.
Distributed by Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.
Made in Venezuela by Oster de Venezuela, S.A. for Sunbeam Products, Inc.

©2000 Sunbeam Products, Inc. Tous droits réservés.
OSTER,® OSTERIZER® et MINI-BLEND® sont marques déposées de Sunbeam Products, Inc.
ALL-METAL DRIVE™ est une marque de commerce de Sunbeam Products, Inc.
Distribué par Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.
Fait en Venezuela pour Oster de Venezuela, S.A. pour Sunbeam Products, Inc.

©2000 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.
OSTER,® OSTERIZER® y MINI-BLEND® son marcas registradas de Sunbeam Products, Inc.
ALL-METAL DRIVE™ es una marca de Sunbeam Products, Inc.
Distribuido por Sunbeam Products Inc., Boca Raton, Florida 33431.
Hecho en Venezuela por Oster de Venezuela, S.A. para Sunbeam Products, Inc.

©2000 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados.
OSTER,® OSTERIZER® e MINI-BLEND® são marcas registradas de Sunbeam Products, Inc.
ALL-METAL DRIVE™ é uma marca de Sunbeam Products, Inc.
Distribuído pela Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.
Feito em Venezuela por Oster da Venezuela, S.A. pela Sunbeam Products, Inc.

Oster



MODELS/MODÈLES
MODELOS **6640, 6642, 6646**

Instruction Manual OSTERIZER® BLENDER

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

Manuel d'Instructions MÉLANGEUR OSTERIZER®

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

Manual de Instrucciones LICUADORA DE OSTERIZER®

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

Manual de Instruções LIQUIDIFICADOR DE OSTERIZER®

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- **READ AND KEEP ALL INSTRUCTIONS.**
- To protect against risk of electrical shock, do not put Blender base in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated persons.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contact with moving parts.
- **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.
- The use of attachments, including canning and/or ordinary jars and processing assembly parts not recommended by SUNBEAM, may cause a risk of injury to persons.
- Keep hands and utensils out of container while blending to prevent the possibility of severe injury to persons and/or damage to the Blender. If scraping, folding, etc., is necessary, turn off and unplug the Blender, and only use a rubber spatula.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce risk of injury to persons, never place cutting blades on base without Blender container properly attached.
- Screw on container bottom firmly. Injury can result if moving blades become exposed.
- Always operate Blender with cover in place.

- Make sure that the voltage in your outlet is the same as the voltage indicated on the appliance.
- Always hold container while processing. If the container should turn when the motor is switched “ON,” switch “OFF” immediately and tighten Blender container in threaded container bottom.
- When blending hot liquids, remove the feeder cap from the two-piece cover. **DO NOT** fill Blender container beyond the four-cup level. On six-cup models, **DO NOT** fill beyond five-cup level. Always begin processing at the lowest speed setting. Keep hands and other exposed skin away from the cover opening to prevent possible burns.
- **DO NOT** blend hot liquids in MINI-BLEND® Jar.
- **DO NOT** use outdoors.
- **DO NOT** let the cord hang over edge of table or countertop. **DO NOT** let cord rest against hot surfaces.
- **DO NOT** leave Blender unattended while it is operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS BLENDER IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

The maximum rating as marked on the unit is based on the attachment that draws the greatest load. Other recommended attachments may draw significantly less power.

OSTERIZER® BLENDER PARTS AND CARE

COVER

The cover for your OSTERIZER® BLENDER consists of two parts, the plastic feeder cap and the vinyl cover. The cover is self-sealing, and is made of vinyl which is resistant to absorption of odors and stains. The feeder cap is removable for use as a measuring cup and provides an opening for the addition of other ingredients.

CONTAINER

The container (*Diagram 1, Page 5*) for the Blender is graduated for easy measurement and is molded of heat and cold resistant material. (6640 - Plastic; 6642 - Glass; 6646 - Glass) The convenient handle and pouring lip permit easy removal of liquid mixtures while thicker mixtures are more easily removed through the bottom opening.

PROCESSING ASSEMBLY

The processing assembly consists of three parts: (*Diagram 2, Page 5*) a sealing ring used as a cushion between the container and the agitator; (*Diagram 3, Page 5*) an agitator of high grade stainless steel; (*Diagram 4, Page 5*) a threaded container bottom.

MOTOR AND MOTOR BASE

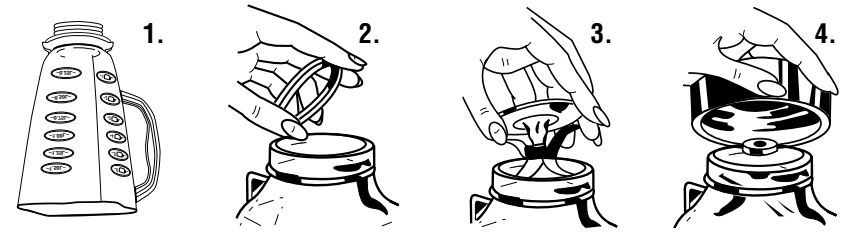
The powerful multi-speed motor is the heart of the appliance and is designed just for this unit. It is completely enclosed within the housing. The motor uses a "free-floating" feature to reduce noise and wear. This allows the square post which protrudes from the motor base to move slightly from side to side. The powerful food processing motor can be overloaded. To avoid this possibility, closely follow the instructions in this book.

CARE AND CLEANING OF YOUR OSTERIZER® BLENDER

Blender container parts are corrosion resistant, sanitary and easily cleaned. Before first use and after every use, separate container parts and clean thoroughly in warm, soapy water, then rinse and dry well. **DO NOT WASH ANY PARTS IN AN AUTOMATIC DISHWASHER.** Periodically check all parts before re-assembly. If the processing blades are stuck or difficult to turn, **DO NOT USE BLENDER.** Check by carefully turning the blades in a counterclockwise direction (*opposite edges are sharp*). Blades should turn freely. If the container is chipped or cracked **DO NOT USE BLENDER.** Further use could result in the container breaking during use. Use only recommended OSTERIZER® BLENDER replacement parts available at an Authorized Service Facility or the factory. **USE OF DAMAGED OR NON-RECOMMENDED PARTS COULD RESULT IN SEVERE PERSONAL INJURY AND/OR DAMAGE TO THE BLENDER.** See Page 5 for proper container assembly and user instructions. **NEVER IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER.** The housing can be cleaned with a damp cloth (*unplug first*). The motor is permanently lubricated and does not require any additional lubrication. **ANY SERVICING SHOULD BE PERFORMED BY AN AUTHORIZED SERVICE FACILITY.**

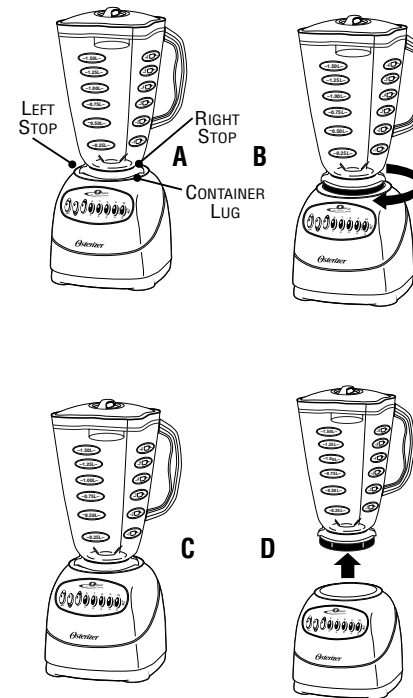
ASSEMBLING YOUR BLENDER

CAUTION: Follow these important steps to assemble, tighten, and mount Blender container quickly and correctly. **INJURY MAY RESULT IF MOVING BLADES ARE EXPOSED.**



1. Turn container upside down so the small opening is at the top.
2. Place sealing ring on container opening.
3. Turn the agitator blades upside down and place in mouth of container.
4. Thread container bottom to container.

TIGHTENING THE CONTAINER



- A. To tighten container bottom, put assembled container securely into motor base ring with handle and lug in front of the right stop.
- B. Using container handle, turn container to the left as far as possible. This insures that the container bottom is tightened properly. Remove container from motor base and mount.
- C. To operate Blender, place assembled container in motor base ring with container lug against flat side of the motor base stop. If container lug does not rest against flat side of right stop, remove container assembly and place against flat side of left stop. Seat container firmly and operate.
- D. To remove container, lift straight up. (*If it is not easily removed, rock gently and lift up, do not twist*). If container bottom cannot be loosened by hand, place assembled container into motor base ring with handle in front of left side stop. Using handle, turn container to right until container bottom loosens.

Do not attempt to place the container on or attempt to remove it from the motor base while the motor is running.

ALWAYS HOLD CONTAINER WITH ONE HAND WHILE PROCESSING!

MINI-BLEND® JARS

MINI-BLEND® Jars, 8-ounce (250 ml) or 30-ounce (950 ml), are available as accessories and are not normally included with your Blender. For proper assembly and tightening instructions, see directions above and on previous page. The MINI-BLEND® Jars allow for the processing and storing of foods in the same container.

DO NOT USE OTHER TYPES OF JARS FOR PROCESSING FOODS. Ordinary jars may break or unscrew during processing. Do not wash any parts, including container, in an automatic dishwasher. **DO NOT** fill MINI-BLEND® Jar above **MAXIMUM FILL LINE** to allow for expansion of foods while processing. Overfilling may cause the jar to break and could result in injury.

OSTER® MINCER

The OSTER® MINCER is available as a stand-alone accessory and packaged with an OSTER® Blender (*Model 6646 Only*). The Mincer is designed to mince virtually all foods.

HOW TO USE

Remove Blender Jar and place MINCER onto motor base of Blender. Make sure that the OSTER® logo faces front, and that the holes under the base match the Blender spikes. Remove cover by pushing it down and rotating it counterclockwise. Insert the blade, and put the ingredients to be minced into the container of your OSTER® MINCER. Replace the cover by pushing it down and rotating it clockwise, making sure that the three locks are correctly secured and that the OSTER® logo is in front. For safe operation while using your Blender, press down on the cover of the OSTER® MINCER during operation.

After using your OSTER® MINCER, remove parts and wash each in water. Dry immediately or let air dry.

HOW YOUR OSTERIZER® BLENDER WORKS

Your OSTERIZER® BLENDER is a multi-speed appliance which operates on a wide range of speeds from very slow to very fast. This range of speeds makes food preparation easy, interesting and also saves time because your OSTERIZER® BLENDER processes foods in seconds.

In addition, your OSTERIZER® BLENDER has two distinct methods of operation:

1 – CONTINUOUS run for blending, liquefying and fine chopping and

2 – CONTROLLED CYCLE BLENDING, used for coarse chopping pieces of food, such as chopped vegetables, nuts or cheeses. There are several different ways of operating the **CONTROLLED CYCLE BLENDING** feature but all involve turning the motor “ON” and “OFF” intermittently. During the “ON” portion of the cycle, food is chopped and tossed away from the blades. During the “OFF” portion of the cycle, the food is distributed around the blades to make processing more uniform. **IN THIS BOOK, THE CONTROLLED CYCLE BLENDING FEATURE IS REFERRED TO AS A CYCLE.**

NOTE: A cycle consists of operating the Blender for about 2 seconds and then allowing the blade to coast to a stop.

HOW TO USE YOUR BLENDER

10-SPEED

Low speeds are Easy Clean, Purée, Chop, Whip and Mix.

High speeds are Grate, Blend, Grind, Liquefy and Ice Crush.

FOR CONTINUOUS OPERATION

Determine whether you want to use “High” or “Low” continuous cycling. Push the “High” or “Low” button, rest hand on top of container and then push desired “speed” button. All speed buttons are continuous speed buttons except for Ice, Crush and Mix, which are controlled cycle buttons (labeled “pulse”). Press “Off” to turn Blender off.

FOR CONTROLLED CYCLE OPERATIONS

The “Ice Crush” (high) and the “Mix” (low) buttons are controlled cycle operations. To use, determine whether you want to use “High” or “Low” controlled cycle operation. Press “High” or “Low” button accordingly. Rest hand on top of container and then push button labeled “Ice Crush” (high)/“Mix” (low)/“Pulse”. Hold button down for about 2 seconds, then release and allow blades to coast to a stop. Repeat cycles until contents reach desired consistency. Release of “Pulse” button turns the Blender off.

NOTE: Pulse button can be held for longer than 2 seconds as needed.

12-SPEED

Low speeds are Easy Clean, Purée, Cream, Chop, Whip, and Mix.

High speeds are Grate, Blend, Shred, Grind, Liquefy, and Ice Crush.

FOR CONTINUOUS OPERATION

Determine whether you want to use “High” or “Low” continuous cycling. Slide the “High” or “Low” switch to “High” or “Low”, rest hand on top of container and then push desired “speed” button. Press “Off” to turn Blender off.

FOR CONTROLLED CYCLE OPERATIONS

Determine whether you want to use “High” or “Low” controlled cycle operation. Slide the “High” or “Low” switch to “High” or “Low”. Rest hand on top of container and push “Pulse” button. Hold button down for about 2 seconds, then release and allow the blades to coast to a stop. Repeat cycles specified in recipe. Release of “Pulse” button turns the Blender off.

NOTE: Pulse button can be held for longer than 2 seconds as needed.

TO PROCESS FOOD

- Assemble container (*See Page 5, Assembling Your Blender*).
- Put ingredients into Blender container, cover firmly, and place container into ring on motor base. (*See Page 5, Tightening the Container*.)

ATTENTION!

PLEASE NOTE IMPORTANT PRODUCT INFORMATION

EASY CLEAN Button

1. Pour 3 cups of warm water in the Blender jar.
2. Add 1 – 2 drops of liquid dishwashing detergent.
3. Push the EASY CLEAN button.
4. Let Blender run for 10 – 15 seconds.
5. Empty jar of soapy water into your sink.
6. Rinse jar thoroughly with clean water.

NOTE: The EASY CLEAN Feature **is not** a substitute to regular cleaning as described in the Instruction Manual. The EASY CLEAN Feature should only be used to clean the Blender between batches of the same food. When changing food types or when finished blending altogether, the Blender should be disassembled and thoroughly cleaned as indicated in the Instruction Manual. **It is especially important to disassemble and thoroughly clean your Blender when processing perishable foods such as milk, other dairy products, meats, seafood and eggs.**

THINGS To Do AND Not To Do

Do –

- Use only the line voltage and frequency as specified on the bottom of the Blender.
- Always operate Blender on a clean, dry surface to prevent air from carrying foreign material or water into the motor.
- Put liquid portions of recipes into Blender container first unless the instructions in recipes specify otherwise.
- Cut all firm fruits and vegetables, cooked meats, fish and seafoods into pieces no larger than 3/4 inch (1.8 cm) to 1 inch (2.5 cm). Cut all kinds of cheeses into pieces no larger than 3/4 inch (1.8 cm).
- Use rubber spatula to push ingredients to be chopped into liquid portion of recipe **ONLY** when motor is **OFF**.
- Place cover firmly on Blender container before starting, and rest hand on the container cover when starting and running motor.
- Remove heavy dips and spreads, nut butters, mayonnaise and products of similar consistency by removing the processing assembly and pushing the mixture out through the bottom opening into serving dishes or storage container.
- Pour mixture of liquid or semi-liquid consistency, such as muffin and cake batter, from Blender container.
- Allow cooked vegetables and broth to cool before pouring into Blender container for processing.
- If the motor seems to labor when processing at one of the lower speeds, switch to the next higher speed to prevent overloading the motor.
- Use a MINI-BLEND® or 5-cup Blender container to process citrus rind, coffee beans or cereal grains. Use only glass Blender container to process whole spices and hard cheese.

Do Not –

- **Do Not** expect your Blender to replace all of your kitchen appliances. It will not: mash potatoes, whip egg whites or substitutes for dairy toppings, grind raw meat, knead or mix stiff dough, or extract juices from fruits and vegetables.
- **Do Not** process mixtures too long. Remember, the Blender performs its tasks in seconds, not minutes. It is better to stop and check the consistency after a few seconds than to overblend and have a mushy or too finely ground product.
- **Do Not** overload the motor with extra-heavy or extra-large loads. If the motor stalls, turn off immediately, unplug cord from outlet and remove a portion of the load before beginning again.
- **Do Not** attempt to remove Blender container from motor base or replace it until the motor has come to a complete stop. Blender parts can be damaged.
- **Do Not** remove container cover while processing, as food spillage can occur. Use feeder cap opening to add ingredients.

- **Do Not** place or store processing assembly on motor base without first correctly assembling to Blender container. Severe injury can result if Blender is accidentally turned on.
- **Do Not** use any utensil, including spatulas, in the container while the motor is running. They can catch in the moving blades, break the container and cause severe injury.
- **Do Not** use ANY container not recommended by the manufacturer for processing foods. Other containers may break or loosen during processing and cause severe injury.
- **Do Not** use MINI-BLEND® jars for processing whole spices (except peppercorns) or hard cheeses, as they can break the MINI-BLEND® jars and cause injury.

CONTACT YOUR LOCAL AUTHORIZED DISTRIBUTOR FOR PRODUCT INFORMATION

- Plastic Blender Jar (Model 4917)
- Square Glass Blender Jar (Model 4918)
- Round Glass Blender Jar (Model 4919)
- MINI-BLEND® Jars (Model 4888-3)
- Threaded Bottom Cap (Model 4902-3)
- Cover with Feeder Cap (Model 4903-3)
- Sealing Rings (Model 4900-3)
- Blender Blade (Model 4901-3)
- Ice Crusher Blade (Model 4961)
- Milkshake Blade (Model 6670)

1-YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc. (“Sunbeam”) warrants that for a period of **ONE** year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during this warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. Sunbeam dealers, service centers or retail stores selling Sunbeam products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than Sunbeam or an Authorized Service Center. Further, the warranty does not cover Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

Sunbeam shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

NOTE: For products acquired outside the United States, please see country specific warranty insert.

How to Obtain Warranty Service

Contact your local authorized distributor.

DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines précautions essentielles doivent toujours être observées, notamment:

- **LISEZ ET CONSERVEZ LES INSTRUCTIONS.**
- Pour vous protéger des risques d'électrocution, ne plongez jamais le moteur du mixeur dans l'eau ou tout autre liquide.
- Faites particulièrement attention lorsque l'appareil est utilisé par, ou en présence d'enfants.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne vous en servez pas, ainsi qu'avant d'ajouter ou de démonter des pièces et qu'avant de le nettoyer.
- Évitez de toucher les parties mobiles de l'appareil.
- **NE FAITEZ PAS** fonctionner un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est abîmée, après qu'il a fait preuve d'une défaillance quelconque, qu'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit.
- L'utilisation d'accessoires, y compris des pots de conserve, non recommandés ou vendus par SUNBEAM, est susceptible de causer des accidents, des électrocutions ou des blessures.
- Ne mettez pas les mains ni aucun ustensile dans le récipient de mixeur lors du mixage, pour éviter des blessures graves ou l'endommagement du mixeur. Une spatule en caoutchouc peut être utilisée, mais uniquement lorsque le mixeur ne fonctionne pas.
- Les lames sont aiguisées; maniez-les avec précaution.
- Pour éviter toute blessure, ne placez jamais les lames sur le socle sans que le récipient soit convenablement mis en place.
- Veillez à bien visser la bague de fixation du récipient. Les lames en mouvement risquent de provoquer des accidents si elles ne sont pas bien protégées.
- Mettez toujours le couvercle lors de l'utilisation du mixeur.

- Tenez toujours le récipient tout en traitant. Si le récipient se met à tourner lorsque l'appareil est en marche (*position ON*), éteignez immédiatement l'appareil (*position OFF*) et vissez correctement la bague de fixation filetée.
- Lors du mixage de liquides chauds, retirez la partie centrale du couvercle. **NE REMPLISSEZ PAS** le récipient du mixeur au-delà du niveau indiquant "4 tasses". **NE REMPLISSEZ PAS** le récipient du mixeur au-delà du niveau indiquant "5 tasses". Mettez toujours en marche à la vitesse la plus basse. Afin d'éviter les risques de brûlures, n'approchez pas les mains, ou toute partie du corps où la peau est à découvert, de l'ouverture du couvercle.
- **NE MIXEZ PAS** de liquides chauds dans les récipients MINI-BLEND®.
- **N'UTILISEZ PAS** l'appareil à l'extérieur.
- **NE LAISSEZ PAS** le cordon pendre du bord d'une table ou d'un meuble; ne le laissez pas non plus entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- **NE LAISSEZ JAMAIS** l'appareil en marche sans surveillance.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

La consommation maximale indiquée sur l'appareil correspond à l'accessoire représentant la plus forte charge. La puissance nécessitée par les autres accessoires conseillés peut être nettement inférieure.

PIÈCES DÉTACHÉS ET ENTRETIEN DU MÉLANGEUR OSTERIZER®

COUVERCLE

Le couvercle du MÉLANGEUR OSTERIZER® comprend deux parties: le bouchon d'alimentation et le couvercle en vinyle. Le couvercle en vinyle est hermétique et résiste à l'absorption des odeurs et aux taches. Le bouchon d'alimentation s'enlève pour servir de verre-doseur et permettre d'ajouter des ingrédients dans le récipient.

RÉCIPIENT

Le récipient du mélangeur (Schéma 1, Page 15), gradué pour faciliter les mesures, est moulé dans un matériau résistant à la chaleur et au froid. (6640 - en Plastique; 6642 - en Verre; 6646 - en Verre) La poignée et le bec verseur sont prévus pour les mélanges liquides, alors que les mélanges plus épais peuvent plus facilement être sortis par l'ouverture à la base du récipient.

BLOC-COUTEAU

Le bloc-couteau comprend trois parties: un joint d'étanchéité placé entre le récipient et le couteau (Schéma 2, Page 15), un couteau en acier inoxydable de haute qualité (Schéma 3, Page 15) et une base de récipient filetée (Schéma 4, Page 15).

MOTEUR ET BLOC-MOTEUR

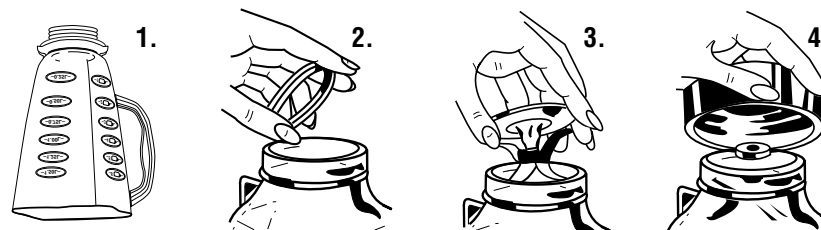
Le puissant moteur multivitesse constitue le cœur de l'appareil. Il est conçu exclusivement pour ce modèle. Il est intégralement contenu dans le boîtier. Le moteur est de type «flottant» ce qui contribue à réduire le bruit et l'usure. Ceci permet à l'arbre de section carrée dépassant du bloc-moteur de se déplacer légèrement d'un côté à l'autre. Malgré sa puissance, il est possible de surcharger le moteur du mélangeur. Pour éviter ce type d'incident, veiller à bien respecter les instructions de ce manuel.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU MÉLANGEUR OSTERIZER®

Les différents éléments du récipient du mélangeur sont résistants à la corrosion, hygiéniques et faciles à laver. Avant la première utilisation et après chaque utilisation par la suite, séparer les éléments du récipient et les laver avec soin dans de l'eau savonneuse chaude, puis les rincer et bien les sécher. **NE LAVER AUCUNE DES PIÈCES AU LAVE-VAISSELLE.** Contrôler régulièrement l'état des pièces avant leur remontage. Si le couteau est coincé ou difficile à tourner, **NE PAS UTILISER LE MÉLANGEUR.** Le contrôler en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (les arêtes opposées sont tranchantes). Les lames doivent tourner librement. Si le récipient est écaillé ou fêlé, **NE PAS UTILISER LE MÉLANGEUR.** Un tel récipient est susceptible de se casser durant l'utilisation du mélangeur. Utiliser uniquement des pièces de rechange recommandées par OSTERIZER® disponibles auprès des réparateurs agréés ou directement à l'usine. **L'UTILISATION DE PIÈCES ENDOMMAGÉES OU NON RECOMMANDÉES PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES ET/OU L'ENDOMMAGEMENT DU MÉLANGEUR.** Voir les instructions d'assemblage et d'utilisation du récipient à la Page 15. **NE JAMAIS IMMERGER LE BLOC-MOTEUR DANS L'EAU.** Le boîtier se nettoie à l'aide d'un chiffon humide (*débrancher au préalable*). Le moteur est graissé en permanence et ne nécessite pas de graissage supplémentaire. **TOUTE RÉPARATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE DANS UN ATELIER DE RÉPARATION AGRÉÉ.**

ASSEMBLAGE DU MÉLANGEUR

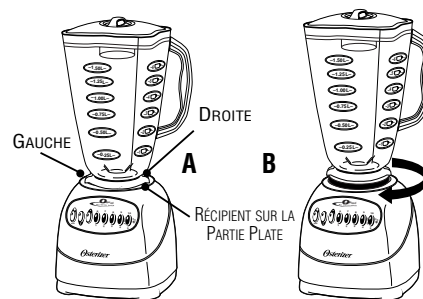
ATTENTION: Suivre ces étapes importantes pour assembler, serrer et monter le récipient rapidement et correctement. LES LAMES MOBILES EXPOSÉES PEUVENT CAUSER DES BLESSURES.



1. Retourner le récipient de manière à ce que la petite ouverture soit en haut.
2. Placer le joint d'étanchéité sur l'ouverture du récipient.
3. Retourner le couteau et le placer sur l'embouchure du récipient
4. Visser la base du récipient. Veiller à bien engager le filetage. Serrer fermement.

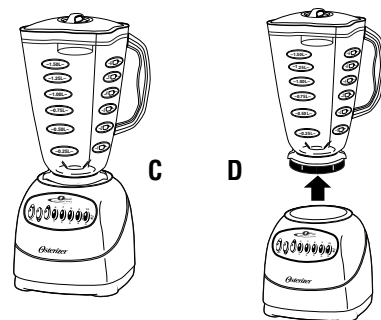
SERRAGE DU RÉCIPIENT

- A.** Pour serrer la base du récipient, placer le récipient complet sur la bague du bloc-moteur en alignant la poignée et l'oreille sur la butée droite.



- B.** En le saisissant par la poignée, faire tourner le récipient aussi loin que possible vers la gauche. Ceci assure un bon serrage de la base du récipient. Détacher le récipient du bloc-moteur et le monter.

- C.** Pour utiliser le mélangeur, placer le récipient assemblé sur la bague du bloc-moteur en appuyant l'oreille du récipient sur la partie plate de la butée du bloc-moteur. Si l'oreille du récipient ne repose pas contre le côté plat de la butée droite, enlever le récipient et le placer contre le côté plat de la butée gauche. Bien asseoir le récipient et faire fonctionner l'appareil.



- D.** Pour démonter le récipient, le lever verticalement. (*S'il ne se détache pas facilement, le basculer légèrement sur les côtés puis le soulever; ne pas faire tourner*). Si la base du récipient ne se desserre pas à la main, placer le récipient complet sur la bague du bloc-moteur avec la poignée sur la butée gauche. En tenant par la poignée, faire tourner le récipient vers la droite jusqu'à ce que sa base soit desserrée.

Ne pas tenter de mettre le récipient en place ou de le détacher du bloc-moteur pendant que le moteur est en marche.

TOUJOURS TENIR LE RÉCIPIENT D'UNE MAIN DURANT LA MARCHE!

BOCAUX MINI-BLEND®

Les bocaux MINI-BLEND® 8 onces (250 ml) et 30 onces (950 ml) sont disponibles en option et ne sont habituellement pas compris avec le mélangeur. Voir les instructions d'assemblage et de serrage ci-dessus et à la page précédente. Les bocaux MINI-BLEND® permettent de préparer et de conserver les aliments dans un même récipient. **NE PAS UTILISER D'AUTRES TYPES DE BOCAUX POUR LA PRÉPARATION D'ALIMENTS À L'AIDE DU MÉLANGEUR.** Les bocaux ordinaires sont susceptibles de se briser ou de se dévisser durant le fonctionnement. Ne mettre aucune pièce, y compris le récipient, au lave-vaisselle. Pour permettre l'augmentation du volume des aliments durant la préparation, **NE PAS** remplir le bocal MINI-BLEND® au-delà de la **LIGNE DE NIVEAU MAXIMUM.** Un bocal trop plein peut se briser et causer des dommages corporels.

HACHE-VIANDE OSTER®

Le HACHE-VIANDE D'OSTER® est disponible comme accessoire autonome et est emballé avec un Mélangeur d'OSTER.® (Modèle 6646 Uniquement) Le HACHE-VIANDE est conçu pour hacher pratiquement toutes les nourritures.

COMMENT UTILISER

Enlevez le bocal du Mélangeur et placez le HACHE-VIANDE sur la base du moteur du Mélangeur. Assurez-vous que le logo OSTER® est placé à l'avant, et que les trous sous la base correspondent aux dents du Mélangeur. Enlevez le couvercle en le poussant vers le bas et en le tournant dans le sens antihoraire. Insérez les lames et placez les ingrédients à hacher dans le contenant de votre HACHE-VIANDE OSTER.® Les lames seront correctement fixées. Remettez le couvercle en place en le poussant vers le bas et en le tournant dans le sens horaire, vous assurant que les trois verrous sont bien en place en toute sécurité et que le logo OSTER® est placé en avant. Pour un fonctionnement sécuritaire pendant l'utilisation de votre Mélangeur, appuyez sur le couvercle du HACHE-VIANDE OSTER® pendant le fonctionnement. Après l'utilisation de votre HACHE-VIANDE OSTER® enlevez les pièces et lavez chacune d'elles dans l'eau. Séchez immédiatement ou laissez sécher. Le HACHE-VIANDE n'absorbe pas les odeurs.

FONCTIONNEMENT DU MÉLANGEUR OSTERIZER®

Le MÉLANGEUR OSTERIZER® est un appareil multivitesse dont le régime de fonctionnement varie de lent à très rapide. Grâce à cette large gamme de vitesses, la préparation des aliments est à la fois simple, attrayante et rapide, le MÉLANGEUR OSTERIZER® ne nécessitant généralement que quelques secondes de fonctionnement.

En outre, le MÉLANGEUR OSTERIZER® présente deux modes de fonctionnement distincts:

1 – le mode **CONTINU** pour le mélange, la liquéfaction et le hachage menu et le mode **2** – **CYCLE CONTRÔLÉ** pour le hachage grossier d'aliments, comme les légumes, les noix ou le fromage. La fonction **CYCLE CONTRÔLÉ** présente plusieurs modes de commande, qui impliquent tous un fonctionnement intermittent du moteur. Durant la partie «marche» du cycle, les aliments sont hachés et projetés à l'écart du couteau. Durant la partie «arrêt» du cycle, les aliments sont redistribués au voisinage du couteau afin de produire une préparation uniforme.

DANS CE MANUEL, LA FONCTION CYCLE CONTRÔLÉ EST APPELÉE CYCLE.

REMARQUE: Un cycle correspond au fonctionnement du mélangeur pendant 2 secondes environ puis au retour du couteau à l'arrêt complet.

UTILISATION DU MÉLANGEUR

10 VITESSES

Les vitesses lentes sont Facile Nettoyer, Réduire en Purée, Hacher, Fouetter et Mélanger. Les vitesses rapides sont Râper, Mêler, Moudre, Liquéfier et Broyage de Glace.

UTILISATION EN MODE CONTINU

Déterminer si le mélangeur doit être utilisé en régime continu rapide «High» ou lent «Low». Appuyer sur le bouton «High» ou «Low», poser la main sur le dessus du récipient puis enfoncer la touche de vitesse désirée. Les boutons de vitesse sont tous prévus pour le fonctionnement en continu, à l'exception des boutons «Broyage de Glace» et «Mélange». Les boutons «Broyage de Glace» (rapide) et «Mélange» (lent) sont prévus pour le fonctionnement en cycle contrôlé. Pour arrêter le mélangeur, appuyer sur «Off».

UTILISATION EN CYCLE CONTRÔLÉ

Les boutons «Broyage de Glace» (rapide) et «Mélange» (lent) sont prévus pour le fonctionnement en cycle contrôlé. Déterminer si le mélangeur doit être utilisé en cycle contrôlé rapide «High» ou lent «Low». Appuyer sur le bouton «High» ou «Low». Poser la main sur le dessus du récipient puis appuyer sur le bouton «Broyage de Glace»(rapide)/«Mélange»/«Pulse». Tenir le bouton enfoncé durant 2 secondes environ, puis le relâcher et attendre que le couteau soit revenu à l'arrêt complet. Répéter ce cycle jusqu'à ce que les aliments aient la consistance désirée. Le mélangeur s'arrête lorsque le bouton «Pulse» est relâché.

REMARQUE: Si nécessaire, il est possible de tenir le bouton «Pulse» enfoncé pendant plus de 2 secondes.

12 VITESSES

Les vitesses lentes sont Facile Nettoyer, Réduire en Purée, Crémer, Hacher, Fouetter et Mélanger. Les vitesses rapides sont Râper, Mêler, Râper Fin, Moudre, Liquéfier et Broyage de Glace.

UTILISATION EN MODE CONTINU

Déterminer si le mélangeur doit être utilisé en régime continu rapide «High» ou lent «Low». Appuyer sur le bouton «High» ou «Low», poser la main sur le dessus du récipient puis enfoncer la touche de vitesse désirée. Pour arrêter le mélangeur, appuyer sur «Off».

UTILISATION EN CYCLE CONTRÔLÉ

Déterminer si le mélangeur doit être utilisé en cycle contrôlé rapide «High» ou lent «Low». Appuyer sur le bouton «High» ou «Low». Poser la main sur le dessus du récipient puis appuyer sur le bouton «Pulse». Tenir le bouton enfoncé durant 2 secondes environ, puis le relâcher et attendre que le couteau soit revenu à l'arrêt complet. Répéter ce cycle jusqu'à ce que les aliments aient la consistance désirée. Le mélangeur s'arrête lorsque le bouton «Pulse» est relâché.

REMARQUE: Si nécessaire, il est possible de tenir le bouton «Pulse» enfoncé pendant plus de 2 secondes.

PRÉPARATION DES ALIMENTS

- Assembler le récipient (à la Page 15, Assemblage du Mélangeur).
- Placer les ingrédients dans le récipient du mélangeur, bien couvrir puis poser le récipient sur la bague du bloc-moteur (à la Page 15, voir Serrage du Récipient).

ATTENTION!

VEUILLEZ NOTER UNE IMPORTANTE INFORMATION PRODUIT

Bouton de Nettoyage Facile

1. Verser 3 tasses d'eau chaude dans le récipient à Mélange.
2. Ajouter 1 à 2 gouttes de produit nettoyant pour lave-vaisselle.
3. Appuyer sur le bouton EASY CLEAN.
4. Laisser le Mélangeur fonctionner pendant 10 à 15 secondes.
5. Vider le récipient d'eau savonneuse dans votre évier.
6. Bien rincer le récipient à l'eau propre.

REMARQUE: La fonction EASY CLEAN ne remplace pas l'entretien régulier décrit dans le manuel d'instructions. La fonction EASY CLEAN ne devra uniquement être utilisée que pour nettoyer entre les mélanges de même type de nourriture. Lors de changements de types de nourriture ou une fois que l'opération de mélange est achevée, le mélangeur devra être démonté et bien nettoyé comme indiqué dans le manuel d'instructions. **Il est particulièrement important de démonter et de bien nettoyer votre mélangeur lors d'utilisation de produits alimentaires périssables tels que le lait, les autres produits laitiers, les viandes, les fruits de mer et les oeufs.**

À FAIRE / À ÉVITER

À FAIRE —

- Utiliser uniquement avec la tension et la fréquence de secteur indiquées sur la base du mélangeur.
- Toujours utiliser le mélangeur sur une surface propre et sèche afin d'éviter que des corps étrangers ou de l'eau pénètrent dans le moteur.
- Sauf indications contraires dans la recette, placer d'abord les ingrédients liquides dans le récipient du mélangeur.
- Découper tous les fruits et légumes fermes, les viandes, poissons et fruits de mer cuits en morceaux de 1.8 cm (3/4-inch) à 2.5 cm (1-inch) maximum. Découper les fromages en morceaux de 1.8 cm (3/4-inch) maximum.
- Pousser les ingrédients à hacher dans le liquide à l'aide d'une spatule en caoutchouc, UNIQUEMENT lorsque le moteur est ARRÊTÉ.
- Mettre le couvercle fermement en place sur le récipient avant de démarrer le mélangeur et poser la main sur le couvercle pour la mise en route et durant la marche du moteur.
- Pour sortir les trempettes et pâtes épaisses, beurres d'arachides, mayonnaises et autres préparations de consistance semblable, démonter le bloc-couteau et pousser le contenu à travers l'ouverture à la base du récipient directement dans le plat ou le récipient prévu.
- Verser les mélanges liquides ou semi-liquides, telles les pâtes à muffin ou à gâteau, depuis le haut du récipient du mélangeur.
- Permettre aux légumes cuits et aux bouillons de refroidir avant de les verser dans le récipient du mélangeur.
- Passer à la vitesse directement supérieure pour éviter de surcharger le moteur, s'il semble peiner lorsqu'il fonctionne sur l'une des vitesses les plus basses.
- Utiliser un bocal MINI-BLEND® ou un récipient 5 tasses avec les écorces d'agrumes, les grains de café ou de céréales. Pour mouliner des épices entières ou des fromages durs, utiliser un récipient de mélangeur en verre uniquement.

À ÉVITER —

- **NE PAS** s'attendre à ce que le mélangeur remplace tous les appareils électroménagers de cuisine. Ce qu'il ne fait pas: purée de pommes de terre, battre les blancs d'œufs en neige ou les produits de garniture non laitiers, hacher la viande crue, travailler ou mélanger la pâte, extraire les jus de fruits ou de légumes.
- **NE PAS** travailler les préparations pendant des durées prolongées. Garder à l'esprit que le temps nécessaire au mélangeur se compte généralement en secondes, pas en minutes. Il est préférable d'arrêter au bout de quelques secondes pour vérifier la consistance plutôt que de faire tourner le mélangeur trop longtemps et d'obtenir un produit trop pâteux ou haché trop fin.

- **NE PAS** surcharger le moteur en plaçant des ingrédients trop lourds ou en trop grandes quantités. Si le moteur cale, l'arrêter immédiatement, débrancher le cordon de la prise de courant et sortir une partie du contenu du récipient avant de redémarrer l'appareil.
- **NE PAS** tenter d'enlever ou de remettre le récipient du mélangeur en place sur le bloc-moteur avant que le moteur ne soit à l'arrêt complet. Ceci pourrait endommager des pièces du mélangeur.
- **NE PAS** enlever le couvercle du récipient durant le fonctionnement du mélangeur afin d'éviter la projection des aliments. Pour ajouter des ingrédients, enlever le bouchon de l'orifice d'alimentation.
- **NE PAS** place ou entreposer le bloc-couteau sur le bloc-moteur sans l'avoir au préalable correctement assemblé sur le récipient du mélangeur. Une mise en route accidentelle du mélangeur pourrait entraîner des blessures graves.
- **NE PAS** utiliser d'ustensiles, spatules ou autres, dans le récipient pendant la marche du moteur. Ils pourraient être heurtés par les lames en mouvement, briser le récipient et entraîner des blessures graves.
- **NE PAS** utiliser de récipients non recommandés par le fabricant avec le mélangeur. De tels récipients pourraient se briser ou se desserrer durant le fonctionnement et entraîner des blessures graves.
- **NE PAS** utiliser de bocal MINI-BLEND® pour moulin des épices entières (à l'exception des grains de poivre) ou des fromages durs, car les bocaux MINI-BLEND® pourraient se briser et entraîner des dommages corporels.

ENTREZ EN CONTACT AVEC VOTRE DISTRIBUTEUR AUTORISÉ LOCAL POUR L'INFORMATION DE PRODUIT

- Récipient de Mélangeur en Plastique (Modèle 4917)
- Récipient de Mélangeur en Verre Carré (Modèle 4918)
- Récipient Dde Mélangeur en Verre Rond (Modèle 4919)
- Bocal MINI-BLEND® (Modèle 4888-3)
- Bouchon Inférieur Fileté (Modèle 4902-3)
- Couvercle avec Bouchon d'Alimentation (Modèle 4903-3)
- Joints d'Étanchéité (Modèle 4900-3)
- Couteau Norma (Modèle 4901-3)
- Couteau à Glace(Modèle 4961)
- Couteau à Fouetter le Lait (Modèle 6670)

1 AN DE GARANTIE LIMITÉE

Sunbeam Products Inc. («Sunbeam») garantit que pour une période de **UN** an à compter de la date d'achat, ce produit ne présentera aucun vice mécanique ou électrique, matériel ou de fabrication. Sunbeam, selon son choix, réparera ou remplacera ce produit ou tout autre élément défectueux, durant la période de couverture de la garantie. Le remplacement consistera en un produit ou un élément nouveau ou remanufacturé. Si le produit n'est plus disponible, il sera remplacé par un produit d'une valeur comparable ou supérieure. Cela constitue votre garantie exclusive.

Cette garantie est valable pour l'acheteur original à partir de la date d'achat initiale et ne peut être transférée. Conserver le reçu d'achat original. Une preuve d'achat est requise pour obtenir une application de la garantie. Les revendeurs, centres de service ou magasins de revente Sunbeam, n'ont pas le droit de transformer, modifier ou changer de quelque façon les termes et les conditions de cette garantie.

La présente garantie ne couvre ni l'usure normale des pièces ni les dommages entraînés par l'un quelconque des cas suivants: l'utilisation inappropriée ou négligente du produit, son utilisation à une tension ou à un courant inadéquats, son utilisation contraire aux directives du mode d'emploi, ou son démontage, sa réparation, son remaniement, sa modification ou sa transformation par toute personne autre qu'un centre de service après-vente agréé de Sunbeam. De plus, la garantie ne couvre aucun des actes de Dieu comme incendie, inondation, ouragans et tornades.

Sunbeam n'acceptera aucune responsabilité de dommages conséquents ou accessoires découlant du manquement à quelque garantie explicite ou implicite sur ce produit. Sauf dans la mesure où l'empêchent les lois applicables, la durée de toute garantie implicite sur la qualité marchande ou le caractère utilisable de ce produit pour un but précis se limite à la durée de la garantie susmentionnée. **REMARQUE: Pour les produits acquis hors des Etas Unis, veuillez s'il vous plaît vous référer a la carte de garantie du distributeur autorisé.**

Comment Obtenir le Service de Garantie

Entrez en contact avec votre distributeur autorisé local.

NE PAS RETOURNER CE PRODUIT À SON EMPLACEMENT D'ACHAT.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, debe seguir siempre ciertas medidas de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

- **LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.**

- Para protegerse del peligro de descarga eléctrica, no coloque la base de la Licuadora en agua o en otro líquido.
- Si utiliza el aparato cerca de niños o de personas incapacitadas, deberá vigilar muy de cerca.
- Desenchufe el cordón de la toma de corriente cuando no esté utilizando el aparato, antes de poner o quitar piezas, y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las partes en movimiento.
- **NO OPERE** ningún aparato que tenga el cordón o el enchufe dañado, si no funciona correctamente, se ha dejado caer o está dañado de cualquier otra forma.
- El uso de aditamentos, incluyendo vasos de enlatado y jarras ordinarias no recomendadas por SUNBEAM puede causar lesiones a las personas.
- Mantenga las manos y utensilios fuera del vaso mientras está licuando, para evitar la posibilidad de lesiones personales severas y/o daño a la Licuadora. Puede usarse una espátula de goma, pero sólo cuando la Licuadora no esté funcionando.
- Las cuchillas son afiladas, tenga cuidado al manipularlas.
- Para evitar lesiones, nunca coloque las cuchillas de la unidad en la base sin que el vaso esté debidamente colocado.
- Ajuste con firmeza el anillo que retiene el vaso. Si las cuchillas en movimiento son expuestas accidentalmente, pueden causar daños.

- Siempre opere la Licuadora con la tapa correctamente colocada.
 - Siempre sostenga el vaso mientras funciona la Licuadora. Antes de conectar el cable en la toma de corriente, revise que la Licuadora esté apagada "Off". Para desconectarla, apáguela y luego retire el enchufe de la toma de corriente.
 - Cuando licúe líquidos calientes, retire la pieza central de la tapa. **NO LLENE** el recipiente por encima del nivel de 4 tazas. En modelos de 6 tazas, **NO LLENE** el recipiente por encima del nivel de 5 tazas. Siempre comience a velocidad mínima.
- Mantenga las manos y la piel lejos de la abertura a fin de evitar posibles quemaduras.
- **NO LICÚE** líquidos calientes en el Vaso MINI-BLEND®.
 - **NO UTILICE** el aparato en exteriores.
 - **NO PERMITA** que el cordón cuelgue de la mesa o del mostrador, o toque superficies calientes,
 - **NO DEJE** de atender la Licuadora mientras está funcionando.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

El rango máximo de potencia marcado en la unidad está basado según el aditamento que necesita más potencia. Otros aditamentos recomendados podrían necesitar menos.

PARTES Y CUIDADOS DE LA LICUADORA OSTERIZER®

TAPA

La tapa de su LICUADORA OSTERIZER® consiste de dos partes, el tapón alimentador y la tapa de vinilo. La tapa es de sellado automático, y está hecha de vinilo resistente a la absorción de olores y manchas. El tapón alimentador es removible para ser usado como una copa de medición y permite una abertura para adicionar otros ingredientes.

VASO

El vaso (Diagrama 1, Página 25) para la licuadora está graduado para facilitar la medición y está moldeado de material resistente al calor y al frío. (6640 - de Plástico; 6642 - de Vidrio; 6646 - de Vidrio) La cómoda agarradera y el pico vertidor permiten fácilmente remover las mezclas líquidas, mientras las más espesas son más fáciles de remover por el orificio inferior.

PROCESO DE ENSAMBLADO

El proceso de ensamblado consiste de 3 partes: (Diagrama 2, Página 25) un anillo de plástico para sellar usado como colchón entre el vaso y el agitador; (Diagrama 3, Página 25) agitador de acero inoxidable de resistente composición; (Diagrama 4, Página 25) Anillo con rosca.

MOTOR Y BASE DEL MOTOR

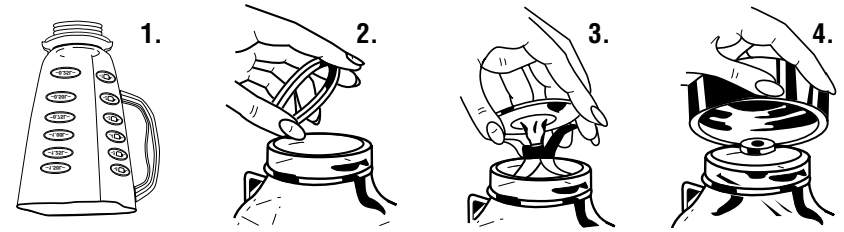
El poderoso motor de velocidades múltiples es el corazón del aparato y está diseñado sólo para esta unidad. Está completamente dentro de la base. El motor tiene un dispositivo de "flotación" para reducir el ruido y el desgaste. Esto permite que el poste cuadrado que sobresale de la base del motor se mueva ligeramente de lado a lado. El poderoso motor procesador de alimentos puede ser sobrecargado. Para evitar esto, siga de cerca estas instrucciones.

CUIDADO Y LIMPIEZA DE LICUADORA OSTERIZER®

Las partes del vaso de la licuadora son resistentes a la corrosión, higiénicas y fáciles de limpiar. Antes de usarlo por primera vez y después de cada uso, separe las partes del vaso y limpie con agua tibia y jabón, después enjuague y seque bien. **NO LAVE NINGUNA DE LAS PARTES EN LAVADORA DE PLATOS.** Verifique periódicamente todas las partes antes de volver a ensamblar. Si la cuchilla está atorada o es difícil girarla, **NO USE LA LICUADORA.** Revise cuidadosamente girando la cuchilla en sentido contrario a las manecillas del reloj (los bordes contrarios son filosos). La cuchilla debe de girar libremente. Si el vaso está roto o astillado **NO USE LA LICUADORA.** El uso posterior podría romper el vaso al utilizarlo. Use solamente repuestos recomendados OSTERIZER® disponibles en un centro de servicio autorizado o en una fábrica. **EL USO DE PARTES DAÑADAS O NO RECOMENDADAS PUEDE CAUSAR LESIONES PERSONALES Y/O DAÑO A LA LICUADORA.** Lea la Página 25 para el ensamblado correcto del vaso y las instrucciones de uso. **NUNCA SUMERJA LA BASE DEL MOTOR EN AGUA.** La base puede ser limpiada con un trapo húmedo (desconecte primero). El motor está permanentemente lubricado y no requiere otra lubricación adicional. **CUALQUIER SERVICIO DEBE DE SER REALIZADO POR UN CENTRO DE SERVICIO AUTORIZADO.**

ENSAMBLANDO SU LICUADORA

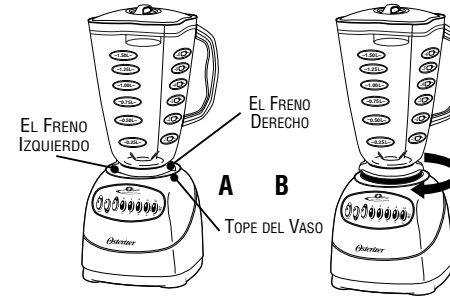
PRECAUCIÓN: Siga estos importantes pasos para ensamblar, ajustar y montar el vaso de la licuadora rápida y correctamente. SI LA CUCHILLA ES EXPUESTA, PUEDE CAUSAR DAÑO.



1. Dele la vuelta al vaso para que la abertura pequeña quede hacia arriba.
2. Coloque el anillo para sellar sobre la abertura del vaso.
3. Dele la vuelta a la cuchilla del agitador y coloque en la boca del vaso
4. Apriete el anillo con rosca al fondo del vaso. Enbóne correctamente. Atornille firmemente.

AJUSTANDO EL VASO

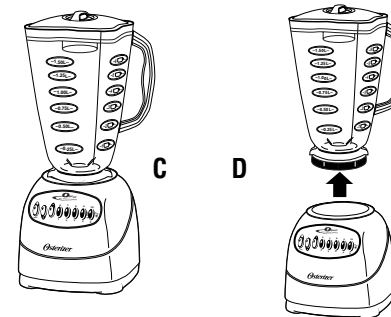
A. Para ajustar la parte inferior del vaso, coloque el vaso ensamblado con cuidado en el anillo de la base con el asa y el tope del vaso en contacto con el freno derecho.



B. Usando el asa del vaso, gire hacia la izquierda hasta donde sea posible. Esto asegurará que el fondo del vaso esté correctamente ajustado. Remueva el vaso de la base del motor y levántelo.

C. Para operar la licuadora, coloque el vaso ensamblado en el anillo de la base del motor con el tope del vaso contra el lado plano del freno de la base del motor. Si el tope del vaso no queda contra el lado plano del freno derecho, remuevalo y colóquelo contra el lado plano del freno izquierdo. Asiente el vaso firmemente y opere.

D. Para remover el vaso, levántelo. (Si no es fácilmente removido, mueva delicadamente de lado a lado y levante, no lo gire). Si el fondo del vaso no puede ser liberado en el anillo de la base del motor con el asa enfrente del freno de lado izquierdo. Usando el asa, gire el vaso a la derecha hasta que la parte inferior del vaso se libere.



No intente colocar el vaso o removerlo de la base del motor mientras el motor está funcionando.

¡SIEMPRE SOSTENGA EL VASO CON UN MANO CUANDO LO USE!

VASOS MINI-BLEND®

Los tamaños de los vasos MINI-BLEND® de 8 onzas (250 ml) o 30 onzas (950 ml) están disponibles como un accesorio normalmente no incluido en su licuadora. Para ensamblar y ajustar correctamente, lea las instrucciones en la página anterior. Los vasos MINI-BLEND® permiten procesar alimentos y almacenarlos en el mismo recipiente.

NO USE OTRO TIPO DE RECIPIENTES PARA PROCESAR ALIMENTOS. Otros vasos pueden romperse o desatornillarse durante su utilización. No lave ninguna parte, incluyendo el vaso en lavadora de platos. **NO** llene el vaso MINI-BLEND® más allá de la **LÍNEA DE LLENADO MÁXIMO** para permitir que los alimentos se expandan mientras se procesan. Si se llena de más el vaso se puede romper y causar lesiones personales.

ACCESORIO PROCESADOR OSTER®

El Accesorio Procesador OSTER® está disponible como accesorio independiente y se incluirá únicamente con la Licuadora OSTER® Modelo 6646. El Accesorio Procesador está diseñado para picar virtualmente todos los alimentos.

CÓMO USAR

Remueva el Vaso de la Licuadora y coloque el ACCESORIO PROCESADOR OSTER® sobre la base del motor de la Licuadora, cuidando que la palabra OSTER® quede al frente y que los orificios que se encuentran por debajo de la base coincidan con los picos de su Licuadora.

Retire la tapa empujándola hacia abajo y girándola hacia la izquierda. Inserte la cuchilla y coloque los ingredientes que van a procesarse dentro del contenedor del ACCESORIO PROCESADOR OSTER®.

Asegúrese de que la cuchilla esté colocada correctamente. Coloque nuevamente la tapa empujándola y gírela en sentido de las manecillas del reloj, asegurándose de que esté correctamente colocada y de que el logo de la marca OSTER® quede en la parte frontal.

Para mayor seguridad, antes y durante el funcionamiento de su Licuadora coloque su mano arriba de la tapa del ACCESORIO PROCESADOR OSTER® haciendo presión sobre el mismo.

Después de usar su ACCESORIO PROCESADOR OSTER®, desarme las partes y lave cada una con agua, seque inmediatamente o déjelo secar al aire. El ACCESORIO PROCESADOR OSTER® no absorberá olores.

COMO FUNCIONA SU LICUADORA OSTERIZER®

Su LICUADORA OSTERIZER® es un aparato electrodoméstico de múltiples velocidades, que opera en un amplio rango de velocidades de la más lenta hasta la más rápida. Este rango de velocidades hace la preparación de los alimentos fácil, interesante y también ahorra tiempo porque su LICUADORA OSTERIZER® procesa alimentos en segundos.

Además, su LICUADORA OSTERIZER® tiene dos distintos métodos de operación:

1 – CONTINUO para licuar, mezclar, y picar finamente y

2 – CICLO CONTROLADO DE LICUADO, usado para moler piezas picadas de alimentos, tales como vegetales picados, nueces o quesos. Hay varias maneras diferentes de operar el dispositivo de **CICLO CONTROLADO DE LICUADO**, pero todas se relacionan con accionar el motor de encendido “on” a apagado “off” intermitentemente. Durante la porción “on” del ciclo, los alimentos son molidos y removidos fuera del camino de las cuchillas. Durante la posición “off” del ciclo, los alimentos regresan sobre las cuchillas para hacer el procesamiento más uniforme.

EN ESTE INSTRUCTIVO, EL DISPOSITIVO DEL CICLO CONTROLADO DE LICUADO ES REFERIDO COMO UN CICLO.

NOTA: Un ciclo consiste en operar la licuadora por 2 segundos y después permitir un alto total de la cuchilla.

COMO USAR SU LICUADORA

10 VELOCIDADES

Las velocidades bajas son: Fácil Limpiar, Pure, Picar, Batir, y Mezclar. Las velocidades altas son: Rallar, Mezclar, Licuar, Moler, y Triturar Hielo.

PARA OPERACIÓN CONTINUA

Determine si desea usar un ciclo continuo alto “High” o bajo “Low”. Presione el botón “High” o “Low”, coloque la mano encima del vaso y después seleccione la velocidad deseada. Todos los botones son de velocidad continua, excepto por el de “Trituración de Hielo” y “Mezclar”, los cuales son botones de ciclo controlado (*etiquetado como “Pulse”*). Presione “off” para apagar la licuadora.

PARA OPERACIÓN CON CICLO CONTROLADO

Los botones de “Trituración de hielo” (alto) y “Mezclar” (bajo) son operaciones de ciclo controlado. Para usar, determine si desea usar un ciclo controlado alto “High” o bajo “Low”. Presione el botón “High” o “Low”, coloque la mano encima del vaso y presione el botón de “Trituración de Hielo”(alto)/“Mezclar” (bajo)/“Pulse”. Mantenga presionado el botón alrededor de 2 segundos, después suelte y permita que la cuchilla haga un alto total. Repita los ciclos hasta que los contenidos obtengan la consistencia deseada. Soltar el botón “Pulse” apaga la licuadora.

NOTA: El botón “Pulse” puede ser presionado por más de 2 segundos si es necesario.

12 VELOCIDADES

Las velocidades bajas son: Fácil Limpiar, Pure, Espumar, Picar, Batir, y Mezclar. Las velocidades altas son: Rallar, Mezclar, Cortar, Licuar, Moler, y Triturar Hielo.

PARA OPERACIÓN CONTINUA

Determine si desea usar un ciclo continuo alto “High” o bajo “Low”. Mueva el interruptor a la posición “High” o “Low”, coloque la mano encima del vaso y después seleccione la velocidad deseada. Presione “off” para apagar la licuadora.

PARA OPERACIÓN CON CICLO CONTROLADO

Determine si desea usar un ciclo controlado alto “High” o bajo “Low”. Mueva el interruptor a la posición “High” o “Low”, coloque la mano encima del vaso y presione el botón de “Pulse”. Mantenga presionado el botón alrededor de 2 segundos, entonces suelte y permita que la cuchilla haga un alto total. Repita los ciclos especificados en la receta. Soltar el botón “Pulse” apaga la licuadora.

NOTA: El botón “Pulse” puede ser presionado por más de 2 segundos si es necesario.

PARA PROCESAR ALIMENTOS

- Ensamble el Vaso. (Vea *Página 25, Ensamblando Su Licuadora*)
- Ponga los ingredientes dentro del vaso de la licuadora, cubra firmemente y coloque el vaso en el anillo de la base del motor. (Vea *Página 25, Ajustando el Vaso*)

¡ATENCIÓN!

POR FAVOR OBSERVE ESTA IMPORTANTE INFORMACIÓN ACERCA DEL PRODUCTO

Botón de Fácil Limpieza

1. Vierta 3 tazas de agua tibia dentro del vaso de la Licuadora.
2. Agregue de 1 a 2 gotas de detergente líquido para platos.
3. Presione el botón de Fácil Limpieza EASY CLEAN.
4. Permita que la Licuadora opere durante 10 a 15 segundos.
5. Vacíe el agua jabonosa del vaso y viértala dentro del lavabo.
6. Enjuague muy bien el vaso con agua limpia.

NOTA: La Función de Fácil Limpieza no es un sustituto de la limpieza regular, tal y como se describe en el Manual de Instrucciones. La Función de Fácil Limpieza EASY CLEAN, solo deberá usarse para limpiar la Licuadora cuando procese varias porciones del mismo alimento. Cuando procese otro tipo de alimento o cuando termine de usar el aparato, la Licuadora deberá desarmarse y limpiarse muy bien tal y como se indica en el Manual de Instrucciones. **Es especialmente importante desarmar y limpiar bien la Licuadora cuando procesa alimentos perecederos tales como leche, otros productos lácteos, carnes, mariscos y huevos.**

QUE HACER Y QUE NO HACER

QUE HACER —

- Use solamente la línea de voltaje y frecuencia que se especifica en la parte inferior de la licuadora.
- Siempre opere la licuadora en una superficie limpia y seca para prevenir que el aire pueda llevar material extraño o agua en el motor.
- Ponga primero las porciones líquidas de las recetas en el vaso de la licuadora salvo que las instrucciones de la receta indiquen lo contrario.
- Corte todas las frutas y vegetales, carnes, pescados y mariscos en pedazos no mayores de 1.8 cm (3/4 inch) a 2.5 cm (1 inch). Corte todos los tipos de quesos en pedazos no mayores de 1.8 cm (3/4 inch).
- Use una espátula de goma para empujar los ingredientes para que sean licuados junto con la porción líquida, SÓLO cuando el motor está APAGADO.
- Coloque la tapa firmemente en el vaso de la licuadora antes de empezar y ponga la mano sobre la tapa del vaso cuando encienda el motor.
- Remueva salsas espesas, crema de cacahuete, mayonesa y productos de consistencia similar desensamblando la parte inferior del vaso y empujando la mezcla hacia abajo, sirva directamente en platos o en recipientes para almacenar.
- Vierta la mezcla de la licuadora si su consistencia es líquida o semilíquida como las de los panqués o pasteles del vaso para procesar.
- Permita que los vegetales cocidos y los caldos se enfríen antes de vaciar en el vaso para procesar.
- Cambie a una velocidad más alta si el motor parece esforzarse cuando opera en una velocidad más baja para evitar que se sobrecarge.
- Use un vaso MINI-BLEND® o de 5 tazas para procesar limadura de cítricos, granos de café o granos de cereal. Sólo use vasos de vidrio para procesar especies enteras o quesos duros.

QUE NO HACER —

- **NO** espere que su licuadora reemplace todos sus aparatos de cocina. No molerá papas, batirá claras de huevo, ni hará sustitutos de cubiertas de pastel, molerá carne cruda, amasará, ni extraerá jugos de frutas y vegetales.
- **NO** procese las mezclas por mucho tiempo. Recuerde que la licuadora realiza su trabajo en segundos, no minutos. Es mejor parar y verificar la consistencia después de algunos segundos, que licuar de más y tener una mezcla demasiado fina.
- **NO** sobrecargue el motor con peso extra o cosas muy grandes. Si el motor se traba, apáguelo inmediatamente, desconecte el cordón de la toma de corriente y retire una porción de la cantidad a mezclar antes de empezar otra vez.

- **NO** intente remover el vaso de la base del motor o reemplazarlo hasta que el motor haya llegado a un alto total. Las partes de la licuadora se pueden dañar.
- **NO** quite la tapa del vaso mientras procesa, ya que los alimentos pueden salpicar. Use el tapón alimentador para agregar otros ingredientes.
- **NO** coloque las cuchillas ensambladas sobre la base del motor sin antes ensamblarlas en el vaso de la licuadora. Lesiones personales severas pueden ocurrir si se enciende el motor.
- **NO** use ningún utensilio, incluyendo espátulas en el vaso mientras el motor está funcionando. Pueden caer en las cuchillas en movimiento, romper el vaso y causar lesiones severas.
- **NO** use NINGUN vaso no recomendado por el fabricante para procesar alimentos. Otros vasos pueden romperse o aflojarse durante el funcionamiento y pueden provocar lesiones.
- **NO** use los vasos MINI-BLEND® para procesar especies enteras (*excepto grano de pimienta*) o quesos duros, ya que pueden romper el vaso MINI-BLEND® y causar lesiones.

ENTRE EN CONTACTO CON SU DISTRIBUIDOR AUTORIZADA LOCAL PARA LA INFORMACIÓN DE LOS OTROS PRODUCTOS

- Vaso de Plástico para Licuadora (Modelo 4917)
- Vaso Cuadrado de Vidrio para Licuadora (Modelo 4918)
- Vaso Redondo de Vidrio para Licuadora (Modelo 4919)
- Vaso MINI-BLEND® (Modelo 4888-3)
- Anillo de Goma para Sellar (Modelo 4902-3)
- Tapa con Tapón Alimentador (Modelo 4903-3)
- Anillo para Sellar (Modelo 4900-3)
- Cuchilla (Modelo 4901-3)
- Cuchilla para Triturar Hielo (Modelo 4961)
- Cuchilla para Leche Malteada (Modelo 6670)

GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO

Sunbeam Products Inc. (“Sunbeam”) garantiza que, por un período de **UN** año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos en el material y en su fabricación. Bajo la opinión de Sunbeam, reparará o repondrá este producto o cualquier componente del mismo si se encuentra defectuoso durante el periodo de garantía. La reposición se hará con un producto o un componente nuevo o refabricado. Si el producto ya no está disponible, la reposición se hará con un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva.

Esta garantía es válida para el comprador original a partir de la fecha de compra inicial y no es transferible. Guarde el recibo de compra original. La prueba de compra es requerida para obtener los servicios de garantía. Los vendedores de productos Sunbeam, los centros de servicio o tiendas que vendan productos Sunbeam no tienen el derecho de alterar, modificar o realizar ningún otro cambio a los términos y condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste por uso normal o daños de partes como resultado de lo siguiente: uso negligente o mala utilización del producto, uso con una corriente eléctrica o un voltaje inadecuados, uso contrario a las instrucciones de operación, desensambles, reparaciones o alteraciones que no sean hechas por Sunbeam o por un Centro de Servicio Autorizado. Además, la garantía no cubre Actos de Dios tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

Sunbeam Products Inc. no se hace responsable por ningún daño emergente o incidental causado por el rompimiento de cualquier garantía expresa o implícita. Excepto al alcance prohibido por la ley aplicable, cualquier garantía implícita de comercialización o arreglo para un propósito particular, está limitada en duración de la garantía antes mencionada. **NOTA: Para productos adquiridos fuera de los Estados Unidos, por favor revise la tarjeta de garantía incluida por el distribuidor autorizado.**

Cómo Obtener Servicio de la Garantía

Entre en contacto con su distribuidor autorizada local.

NO REGRESE ESTE PRODUCTO AL LUGAR DE COMPRA.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Sempre que utilizar eletrodomésticos, você deve tomar algumas medidas básicas de segurança, como as que seguem:

- **LEIA E GUARDE TODAS AS INSTRUÇÕES.**
- Para evitar risco de choque elétrico, não submerja o fio, o plugue ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- É necessário manter uma supervisão muito próxima quando este aparelho for usado por, em ou perto de crianças ou pessoas incapacitadas.
- Desconecte o aparelho, sempre que ele não estiver em uso e antes de efetuar sua limpeza
- Evite entrar em contacto com as partes em movimento.
- **NÃO** use nenhum aparelho eletrônico que tenha o cabo ou a tomada danificada, ou após ter apresentado algum defeito ou após caído no chão.
- O uso de peças de reposição incluindo latas ou jarras comus não recomendadas pela SUNBEAM podem causar ferimentos
- Enquanto o Liquidificador estiver em funcionamento, não coloque as mãos e utensílios dentro do copo do Liquidificador, pois este pode causar acidentes pessoais e/ou danificar o aparelho e o fio da tomada e use somente espátulas de borracha.
- As lâminas são afiadas. Use com cuidado.
- Nunca coloque as lâminas na base sem que o copo do Liquidificador esteja bem encaixado.
- Encaixe o copo da base firmemente. Acidentes podem ocorrer caso as lâminas em movimento sejam expostas.
- Sempre use o Liquidificador com a tampa na posição correta.

- Sempre segure o copo enquanto o aparelho estiver em funcionamento. Caso o copo vire enquanto o motor estiver em funcionamento, desligue o aparelho e encaixe o copo da base.
- Ao processar líquidos quentes, retire o copo de medidas da tampa. Ao encher o Liquidificador, **NÃO** ultrapasse o nível de quatro copos. No modelo de seis copos, **NÃO** ultrapasse o nível de cinco copos. Sempre comence o processamento em uma velocidade mais baixa. Enquanto em funcionamento, mantenha as mãos e qualquer parte do corpo exposta fora do alcance do aparelho para prevenir o risco de queimaduras.
- **NÃO** processe líquidos quentes nas jarras MINI-BLEND[®].
- **NÃO** use o aparelho ao ar livre.
- **NÃO** deixe o fio pendurado para fora de mesa ou superfície onde o aparelho estiver sendo utilizado, ou em contacto com superfícies quentes.
- **NÃO** deixe o seu Liquidificador sozinho enquanto este estiver em funcionamento.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

ESTE APARELHO É PARA USO DOMÉSTICO SOMENTE

A porcentagem máxima como está marcada na unidade basea-se no acessório que carrega grandes cargas. Outros acessórios recomendados podem requerer significativamente menor potência.

PARTES E CUIDADOS DO LIQUIDIFICADOR OSTERIZER®

TAMPA

A tampa do seu LIQUIDIFICADOR OSTERIZER® contém duas partes, o copo de medidas e a cobertura de vinyl. A cobertura é auto vedante e é feita de vinyl resistente a absorção de cheiros e manchas. O copo de medidas é removível e permite uma abertura para adicionar alimentos ou outros ingredientes e pode ser usado também como medidor.

COPO

O copo (*Diagrama 1, Página 35*) do Liquidificador é graduaamente marcada com medidas e seu formato é feito de um material resistente ao calor e ao frio. (6640 - de Plástico; 6642 - de Vidro; 6646 - de Vidro) A alça e bico facilitam a transferência das misturas líquidas enquanto misturas mais espessas são removidas mais facilmente na parte inferior do copo.

MONTAGEM

A montagem é feita em três partes; (*Diagrama 2, Página 35*) um anel vedante é usado entre o copo e a lâmina; (*Diagrama 3, Página 35*) lâmina feita de aço de alta qualidade; (*Diagrama 4, Página 35*) um recipiente de rosca para o fundo.

MOTOR E BASE

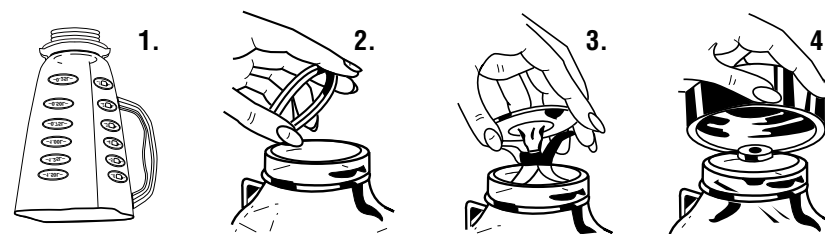
O potente motor com várias velocidades é a parte mais importante do seu aparelho e foi desenhado só para esta unidade. O motor é completamente acoplado ao resto do aparelho. Usa um mecanismo "de flutuação livre" que reduz o barulho e o uso. Isto permite que o quadrado afixado na base mova um pouco de um lado para o outro. O potente motor para processamento de alimentos poderá sobrecarregar. Para evitar esta possibilidade, siga atentamente as Instruções contidas neste manual.

CUIDADOS E LIMPEZA DO SEU LIQUIDIFICADOR OSTERIZER®

As partes do copo do seu Liquidificador são resistentes a corrosão, higiêncas e fácil de limpar. Desmonte as partes do copo do seu Liquidificador e lave-as com água morna e detergente, enxágüe e seque bem antes de usar o seu aparelho pela primeira vez e depois de todas as vezes que for usado. **NÃO LAVE NENHUMA DAS PARTES EM NENHUMA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS AUTOMÁTICA.** Cheque periodicamente todas as partes antes de montá-las. Se as lâminas estiverem presas ou encontrando dificuldade para girar, **NÃO USE O LIQUIDIFICADOR.** Cheque cuidadosamente as lâminas virando-as no sentido horário (*lados opostos são afiados*). As lâmina deverão virar livremente. Se o vidro do copo estiver rachado ou quebrado na ponta **NÃO USE O LIQUIDIFICADOR.** O uso do aparelho pode resultar na quebre do copo durante o funcionamento do mesmo. Use somente peças de reposição OSTERIZER® disponíveis nas autorizadas ou na fábrica. **O USO DE PARTES DANIFICADAS OU NÃO RECOMENDADAS PODEM RESULTAR EM ACIDENTES PESSOAIS E/OU DANIFICAÇÃO DO LIQUIDIFICADOR.** Veja Página 35 para a montagem correta do copo e Instruções. **NUNCA COLOQUE A BASE DO MOTOR IMERSA EM ÁGUA.** A parte exterior do aparelho pode ser limpa com um pano úmido (*primeiro desligue o fio elétrico da tomada*). O motor é permanentemente lubrificado e não requer nenhuma lubrificação adicional. **QUALQUER TIPO DE CONSERTO DEVE SER FEITO POR UMA AGÊNCIA AUTORIZADA.**

MONTANDO O SEU LIQUIDIFICADOR

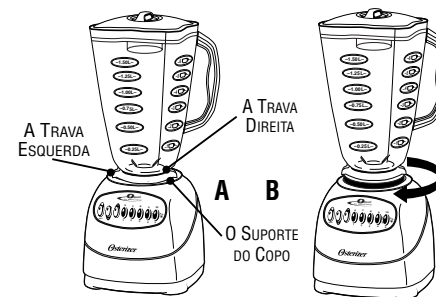
CUIDADO: Siga as Instruções para montar, apertar, e montagem das lâminas no copo e corretamente. ACIDENTES PODEM OCORRER CASO AS LÂMINAS EM MOVIMENTO SEJAM EXPOSTAS.



1. Vire o copo de cabeça para baixo para que a pequena abertura esteja na parte superior.
2. Coloque o anel vedante na abertura do copo.
3. Vire o suporte das lâminas de cabeça para baixo e coloque-o na boca inferior do copo.
4. Encaixe o copo da base no copo do Liquidificador. Trave os encixes corretamente. Atarraxe firmemente.

MONTAGEM DO COPO

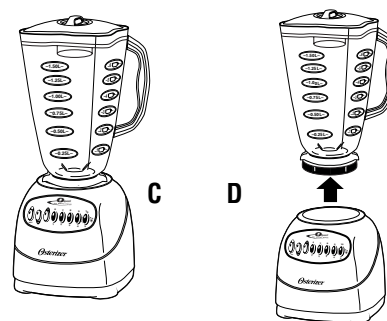
- A.** Para encaixar o fundo do copo coloque-o com segurança encaixado na base do motor com a alça e o suporte alinhado a trava direita.



- B.** Utilizando a alça do copo vire-o para a esquerda o máximo possível. Isto garante que o fundo do copo está preso com firmeza. Remova o copo da base do motor e monte-o.

- C.** Para operar o Liquidificador coloque o copo montado no anel da base do motor com o suporte do copo contra a parte lisa do motor. Se o suporte do copo não for colocado contra a parte lisa da trava direita remova novamente e recoloca-o contra a parte lisa da trava esquerda. Coloque o copo com firmeza e coloque-o em funcionamento.

- D.** Para retirar o copo levante-o diretamente para cima. (*Não é fácil de remover o copo. Gentilmente sacuda o copo sem torcê-lo e levante-o diretamente para cima.*) Caso não consiga desatarrachar o fundo do copo com suas mãos coloque o copo no anel da base do motor com a alça alinhada à trava esquerda. Usando a alça vire o copo para a direita até que o fundo desatarrache.



Não retire ou coloque o copo no motor da base enquanto este estiver em funcionamento.

SEMPRE SEGURE O COPO COM UMA DAS MÃOS ENQUANTO UTILIZAR AS JARRAS!

JARRAS MINI-BLEND®

As jarras MINI-BLEND® de 8 onças (250 ml) ou as de 30 onças (950 ml) estão à venda como acessório não fazendo parte do conjunto do Liquidificador. Para montagem correta e segura veja Instruções acima e na Página anterior. As jarras MINI-BLEND® permitem que o processamento e a estocagem dos alimentos sejam feitas no mesmo recipiente.

NÃO UTILIZE OUTROS TIPOS DE JARRAS PARA O PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS.

Jarras comuns podem quebrar e desencaixar durante o funcionamento. Não lave nenhuma das partes, nem o copo em máquinas de lavar louças automáticas. **NÃO** encha as jarras MINI-BLEND® acima **DA LINHA LIMITE MÁXIMA DO COPO** para permitir a expansão dos alimentos durante o processamento. Ultrapassar o limite pode fazer com que a jarra quebre podendo causar acidentes.

PICAR DA OSTER®

O PICAR DA OSTER® está disponível como um acessório autônomo e é empacotado com um LIQUIDIFICADOR OSTER® (*Modelo 6646 Somente*). O PICAR DA OSTER® é projetado picar virtualmente todos os alimentos.

COMO USAR

Retire a jarra do LIQUIDIFICADOR e coloque o aparelho para PICAR na base do motor mesmo. O logotipo da OSTER® deve estar virado para frente, e os furos de baixo da base correspondem às reentrâncias do Liquidificador.

Para retirar a tampa, empurre-a para baixo e gire-a em sentido anti-horário. Insira as lâminas, e coloque os ingredientes a serem picados no recipiente do aparelho para PICAR DA OSTER®. As lâminas ficarão devidamente fixas.

Para um funcionamento seguro enquanto estiver usando o Liquidificador, pressione a tampa do aparelho para PICAR DA OSTER® para baixo durante o uso.

Após usar o seu aparelho para PICAR DA OSTER®, desmonte-o e lave todas as peças com água. Seque imediatamente ou deixe secar ao ar. O aparelho para PICAR não absorve odores.

COMO FUNCIONA SEU LIQUIDIFICADOR OSTERIZER®

Seu LIQUIDIFICADOR OSTERIZER® é um aparelho doméstico de múltiplas velocidades variando de velocidade lenta para uma velocidade muito acelerada. Esta variação de velocidades facilita o preparo dos alimentos, e também economiza tempo porque o seu LIQUIDIFICADOR OSTERIZER® processa os alimentos em segundos.

Acrescentando, seu LIQUIDIFICADOR OSTERIZER® contém dois métodos distintos de operação:

1 – CICLO CONTÍNUO para misturar, liquidificar e moer; e

2 – CICLO CONTROLADO DE MISTURAS, usado para fatiar pedaços de alimento como por exemplo: pedaços de vegetais, nozes ou queijos. Existem diversas maneiras de operar o **CICLO CONTROLADO DE MISTURAS**. Mas todos envolvem ligar e desligar o motor intermitentemente. Durante o ciclo de “ligamento” o alimento é fatiado tirado do contato com as lâminas. Durante o ciclo de “desligamento” o alimento é distribuído ao redor das lâminas para que o processamento seja mais uniforme. **NESTE LIVRO, A CARACTERÍSTICA DO FUNCIONAMENTO CONTROLADO DE MISTURAS É TRATADO COMO CICLO.**

NOTA: Um ciclo consiste em operar as lâminas por dois segundos permitindo-as chegar a um ponto morto até parar.

COMO USAR O SEU LIQUIDIFICADOR

10 VELOCIDADES

As velocidades baixas são Fácil Limpar, Purê, Cortar, Creme e Combinar. As velocidades altas são Ralar, Misturar, Moer, Liquefazer e Moer Gelo.

CICLO CONTÍNUO

Determine se você quer usar o “baixo” ou “alto” ciclo contínuo. Precione o botão “alto” ou “baixo”, descanse a mão na tampa do copo e então precione o botão da “velocidade” desejada. Precione a tecla “desligue” para desligar o Liquidificador. Todos os botões de velocidades são contínuos exceto “Moer Gelo” e “Misturar”. Estes botões são os controles do ciclo de operação. Precione a tecla “desligue” para desligar o Liquidificador.

CICLO CONTROLADO DE MISTURAS

O botão “Moer Gelo” (alto) e botão “Misturar” (baixo) botões são os controles do ciclo de operação. Determine se você quer usar o “baixo” ou “alto” ciclo controlado de misturas. Precione o botão “alto” ou “baixo” conforme escolhido. Descanse a mão na tampa do copo e então precione o botão “Moer Gelo” (alto)/botão “Misturar” (baixo)/“Pulse”. Segure o botão por dois segundos e solte-o permitindo as lâminas chegarem a um ponto morto até parar. Repita os ciclos até que os alimentos cheguem a consistência desejada. Para desligar o Liquidificador solte o botão “Pulse”.

NOTA: O botão “Pulse” pode ser pressionado por mais de dois segundos se necessário.

12 VELOCIDADES

As velocidades baixas são Fácil Limpar, Purê, Creme Encorpado, Cortar, Creme e Combinar. As velocidades altas são Ralar, Misturar, Desfiar, Moer, Liquefazer e Moer Gelo.

CICLO CONTÍNUO

Determine se você quer usar o “baixo” ou “alto” ciclo contínuo. Deslize o interruptor “alto” ou “baixo” para as velocidades “altas” ou “baixas”, descanse a mão na tampa do copo e então precione o botão da “velocidade” desejada. Precione a tecla “desligue” para desligar o Liquidificador.

CICLO CONTROLADO DE MISTURAS

Determine se você quer usar o “baixo” ou “alto” ciclo controlado de misturas. Deslize o interruptor “alto” ou “baixo” para as velocidades “altas” ou “baixas”, descanse a mão na tampa do copo e então precione o botão “Pulse”. Segure o botão por dois segundos e solte-o permitindo as lâminas chegarem a um ponto morto até parar. Repita os ciclos até que os alimentos cheguem a consistência desejada. Para desligar o Liquidificador solte o botão “Pulse”.

NOTA: O botão “Pulse” pode ser pressionado por mais de dois segundos se necessário.

PROCESSAMENTO DO ALIMENTO

- Monte o copo (Veja Página 35, Montando o Seu Liquidificador).
- Coloque os ingredientes dentro do copo do Liquidificador, tampe-o firmemente e coloque o copo no anel do motor da base (Veja Página 35, Montagem do Copo).

ATENÇÃO!

OBSERVE INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Sobre o Produto Botão de EASY CLEAN

1. Coloque 3 xícaras de água morna na jarra do Liquidificador.
2. Acrescente 1-2 gotas de detergente líquido para louças.
3. Aperte o botão de fácil limpeza EASY CLEAN .
4. Deixe o Liquidificador ligado por 10-15 segundos.
5. Despeje a água com sabão da jarra na pia.
6. Enxágüe bem a jarra com água limpa.

OBSERVAÇÃO: O recurso EASY CLEAN não substitui a limpeza regular, conforme descrito no Manual de Instruções. O Recurso EASY CLEAN só deve ser usado para limpar o Liquidificador entre mais de uma receita do mesmo tipo de alimento. Quando há mudança de alimentos ou quando você terminar de usar o liquidificador, desmonte-o e limpe-o por completo conforme indicado no Manual de Instruções. É importante desmontar e limpar bem o liquidificador quando usar alimentos perecíveis como leite, outros produtos lácteos, carnes, peixes, frutos do mar e ovos.

PROCEDIMENTOS CORRETOS E INCORRETOS

CORRETOS –

- Use somente voltagem e frequência especificada na parte inferior do aparelho.
- Utilize sempre o aparelho em um espaço limpo e seco para prevenir sujeira e água entrem dentro do motor.
- Coloque os líquidos das receitas no copo do Liquidificador antes dos sólidos a não ser que a receita especifique o contrário.
- Corte todas as frutas, vegetais, cozidos, peixes e outros alimentos rígidos em pedaços não maiores que 1.8 cm (3/4 inch) a 2.5 cm (1 inch) .Corte todos os tipos de queijos em pedaços não maiores que 1.8 cm (3/4 inch).
- Utilize espátulas de borracha para empurrar os ingredientes sólidos a serem fatiados dentro da porção líquida da receita **SOMENTE** quando o motor estiver **DESLIGADO**.
- Coloque a tampa firme no copo antes de usar o aparelho e segure a tampa com sua mão quando estiver começando e quando este tiver em funcionamento.
- Retire alimentos consistentes como maionese, manteiga, molhos e patês removendo o suporte das lâminas e retirando a mistura pela parte inferior do copo.
- Quando a mistura for de consistência líquida ou semi-líquida como massa de bolo verta do copo do aparelho.
- Deixe que vegetais cozidos e caldos esfriarem antes de colocá los dentro do copo do aparelho.
- Mude a velocidade do motor para uma mais alta quando sentir que o motor está sendo forçado em uma velocidade mais baixa assim você evitará que o motor fique sobrecarregado.
- Use o MINI-BLEND® ou um copo de 5 xícaras do Liquidificador para o processamento de cítricos, grãos de café ou cereais. Use somente copos de vidro para processar condimentos e queijos duros.

INCORRETO –

- **NÃO** espere que o seu Liquidificador substitua todos os eletrodomésticos. O seu Liquidificador não esmaga a batata, não bate claras em neve ou faz cremes, não moe carne crua, não mistura massas espessas ou extrai sucos de frutas e vegetais.
- **NÃO** processe os alimentos por tempo muito longo. Lembre-se de que o Liquidificador processa em poucos segundos.
- **NÃO** sobrecarregue o motor com excesso de peso e tamanho dos alimentos. Caso o motor pare de repente desligue imediatamente o fio da tomada, retire parte do alimento e recomece o processo.

- **NÃO** tente retirar, ou colocar o copo da base do motor enquanto o aparelho não estiver totalmente parado. As partes do aparelho podem ficar danificadas.
- **NÃO** retire a tampa do copo enquanto o aparelho estiver em funcionamento, pois que o alimento pode respingar. Use o copo da tampa para adicionar ingredientes.
- **NÃO** guarde o suporte da lâmina na base do motor sem montar corretamente ao copo. Acidentes perigosos podem acontecer caso o aparelho seja ligado acidentalmente.
- **NÃO** utilize nenhum utensílio nem espátulas no copo enquanto o motor estiver em funcionamento. Podem agarrar-se nas lâminas em movimento, quebrar o copo e causar um acidente perigoso.
- **NÃO** use NENHUM copo não recomendado pelo fabricante para processar os alimentos. Outros copos podem quebrar ou afrouxar durante o processamento e causar um acidente perigoso.
- **NÃO** use as jarras MINI-BLEND® para o processamento de condimentos (*exceto para pimentas*) ou queijos duros pois estes podem quebrar as jarras MINI BLEND® e causar um acidente perigoso.

CONTATE SEU DISTRIBUIDOR AUTORIZADO LOCAL PARA A INFORMAÇÃO DOS OUTROS PRODUTOS

- Copo de Plástico para o Liquidificador (Modelo 4917)
- Copo de Vidro Quadrado para o Liquidificador (Modelo 4918)
- Copo de Vidro Redondo para o Liquidificador (Modelo 4919)
- Copos MINI-BLEND® (Modelo 4888-3)
- Tampa com Rosca da Parte Inferior (Modelo 4902-3)
- Tampa com Copo de Medidas (Modelo 4903-3)
- Anéis de Vedação (Modelo 4900-3)
- Lâmina (Modelo 4901-3)
- Lâmina de Moer Gelo (Modelo 4961)
- Lâmina de Milk Shake (Modelo 6670)

GARANTIA LIMITADA DE 1 ANO

A Sunbeam Products, Inc. (“Sunbeam”) garante que, por um período de **UM** ano a partir da data de compra, este produto ficará livre de defeitos materiais e de mão-de-obra. A seu critério, a Sunbeam reparará ou substituirá este produto ou qualquer componente do produto que possa apresentar defeitos durante o período de garantia. A substituição será feita com um novo produto ou componente novo e recondicionado. Se o produto não estiver mais disponível, a substituição poderá ser feita com um produto semelhante de igual ou maior valor. Esta é a sua garantia exclusiva.

Esta garantia é válida para o comprador original em varejo a partir da data de compra de varejo inicial, e não poderá ser transferida. Guarde o recibo original de venda. Para obter serviços de garantia, é necessário ter um comprovante de compra. Os distribuidores, postos de assistência técnica ou lojas de varejo da Sunbeam que vendem os produtos da Sunbeam não têm o direito de alterar, modificar ou mudar de qualquer maneira os termos e condições desta garantia.

Esta garantia não cobre o desgaste normal de peças ou danos resultantes de qualquer dos seguintes casos: uso negligente ou errôneo do produto, uso de tensão ou corrente inadequadas, uso contrário às instruções operacionais, desmonte, conserto ou alterações efetuadas por outrem que não a Sunbeam ou posto de assistência técnica autorizada. Além disso, a garantia não cobre casos de força maior, tais como incêndios, enchentes, furacões e tornados.

A Sunbeam não se responsabilizará por quaisquer danos emergentes ou indiretos causados pela violação de qualquer garantia expressa ou implícita. Exceto na medida proibida pelas leis aplicáveis, quaisquer garantias implícitas de comerciabilidade ou adequação a um fim específico limitam-se à duração expressa pela garantia acima. **OBSERVAÇÃO: Para produtos adquiridos fora dos Estados Unidos, favor seguir política do cartão de garantia local.**

Como Obter o Serviço da Garantia

Contate seu distribuidor local autorizado.

NÃO DEVOLVA ESTE PRODUTO AO LOCAL ONDE ELE FOI COMPRADO.

A garantia deste produto pode variar dependendo do país de compra. Há um folheto de garantia específico para o Brasil dentro desta embalagem.

NOTES/NOTAS

NOTES/NOTAS