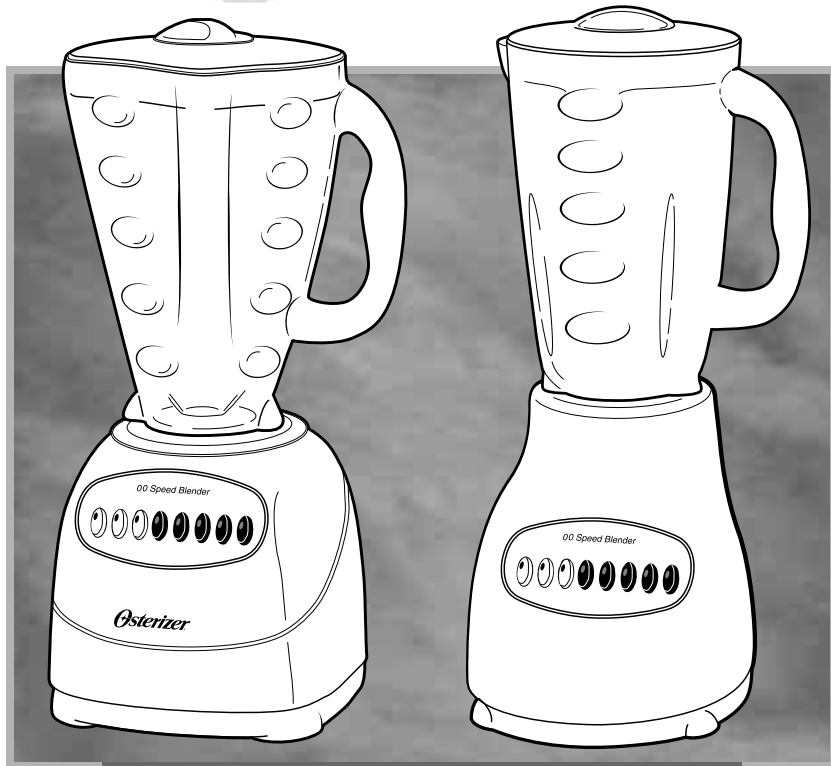


Oster®



CUBE AND SLOPE BLENDERS

**Instruction Booklet
OSTERIZER® BLENDER**

**Manuel d'Instructions
MÉLANGEUR OSTERIZER®**

**Manual de Instrucciones
LICUADORA DE OSTERIZER®**

**Manual de Instruções
LIQUIDIFICADOR DE OSTERIZER®**

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 any 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 any 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. Return to Appliance Service Station, 95 W.L. Runnels Industrial Drive, Hattiesburg, MS, 39401 for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments, including canning or ordinary jars and processing assembly parts not recommended for OSTERIZER® Blenders 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.

- 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 or for commercial purposes.
- **DO NOT** let cord hang over edge of table or countertop or to touch hot surfaces.
- **DO NOT** leave Blender unattended while it is operating.

THIS APPLIANCE 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

To reduce the risk of electrical shock, this appliance has a polarized plug (*one blade is wider than the other*). This plug fits a polarized outlet only one way; if the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

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. 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

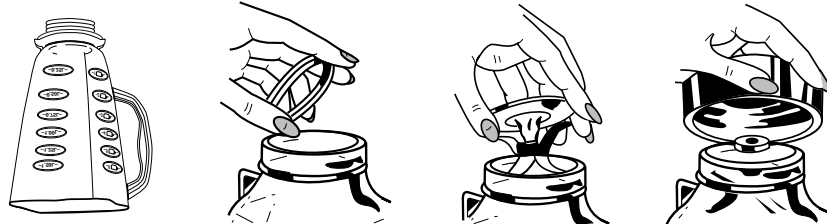
The powerful multi-speed motor is the heart of the appliance and is designed just for this unit. It is completely enclosed within the housing. The motor uses a "free-floating" feature to reduce noise and wear. This allows the square post which protrudes from the motor base to move slightly from side 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.



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.



MILKSHAKE BLADE

The milkshake blade is also available as an accessory, and is not normally included with your Blender. For proper assembly and tightening instructions, see directions above and on previous page. The milkshake blade is designed to make thick, rich milk shakes consisting primarily of ice cream and milk. Soft fruit and crumbled cookies can also be added to shakes when using the milkshake blade. Hard candies, nuts, and other hard foods should not be added to shakes when using the milkshake blade. **USE THE MILKSHAKE BLADE ON THE HIGHEST SPEED SETTING ONLY. DO NOT WASH ANY PARTS, INCLUDING THE MILKSHAKE BLADE IN AN AUTOMATIC DISHWASHER.**

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

8-SPEED

Low speeds are Stir, Purée, Chop and Grate.
High speeds are 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. Press "Off" to turn Blender off.

FOR CONTROLLED CYCLE OPERATIONS

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 push "Pulse" button. Hold button down for about 2 seconds, then release and allow the 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.

10-SPEED

Low speeds are Stir, 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 Stir, 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.

14-SPEED

Low speeds are Stir, Beat, Purée, Cream, Chop, Whip, and Mix.

High speeds are Mince, 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. All speed buttons are continuous speed buttons except for Ice, Crush and Mix. Press "Off" to turn Blender off.

FOR CONTROLLED CYCLE BLENDING 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.

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*.)

FOR CONTROLLED CYCLE OPERATION

Select the "High" or "Low" setting, rest hand on container and activate the Blender for about 2 seconds. Repeat this procedure for as many cycles as required by the recipe. *(See this Page or Page 7 or 8 for detailed instructions for controlled cycle operation of the specific Blender you own.)*

FOR CONTINUOUS OPERATION

Select the "High" or "Low" setting, adjusting desired speed, and then turn Blender on to begin processing. When processing is completed, turn Blender off. *(See this Page or Page 7 or 8 for detailed instructions for continuous operation of the specific Blender you own.)*

CAUTION: NEVER LEAVE BLENDER WHILE IT IS PROCESSING. If container should turn while motor is on, switch it OFF immediately and tighten jar in container. *(See Page 5, Tightening the Container.)*

16-SPEED

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

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

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. All speed buttons are continuous speed buttons except for Ice, Crush and Mix. Press "Off" to turn Blender off.

FOR CONTROLLED CYCLE BLENDING 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.

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.)*

FOR CONTROLLED CYCLE OPERATION

Select the "High" or "Low" setting, rest hand on container and activate the Blender for about 2 seconds. Repeat this procedure for as many cycles as required by the recipe. *(See this Page or Page 7 or 8 for detailed instructions for controlled cycle operation of the specific Blender you own.)*

FOR CONTINUOUS OPERATION

Select the "High" or "Low" setting, adjusting desired speed, and then turn Blender on to begin processing. When processing is completed, turn Blender off. *(See this Page or Page 7 or 8 for detailed instructions for controlled cycle operation of the specific Blender you own.)*

CAUTION: NEVER LEAVE BLENDER WHILE IT IS PROCESSING. If container should turn while motor is on, switch it OFF immediately and tighten jar in container. *(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.

**The following accessories and replacement parts
may be purchased for use with OSTERIZER® Blenders
by calling 1-800-597-5978 (U.S. and Canada Only):**

- Plastic Blender Jar (Model 4917)
- Square Glass Blender Jar (Model 4918)
- Round Glass Blender Jar (Model 4919)
- MINI-BLEND® Jars (Model 4937)
- 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)
- Shake Maker Accessory Kit—Thermal Jar and Milk Shake Blade (Model 4971)
- Thermal Blender Jar (Model 6671)
- Milkshake Blade (Model 6670)

I-YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products Inc. warrants to the original purchaser, subject to the limitations and exclusions set forth below, that this product shall be free, in all material respects, of mechanical and electrical defects in material and workmanship from the date of purchase for one year. 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 operating instructions or disassembly, repair or alteration by any person other than an authorized service center.

Our obligation hereunder is limited to repair or replacement with a new or refurbished unit of the same or a similar model of as good or better quality, at manufacturer's option, of the product during the warranty period, provided that the product, along with the model number and original dated proof of purchase, is sent postage prepaid, directly to the following address:

For products purchased in the United States:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION
Attention: Service Department
95 W. L. Runnels Industrial Drive
Hattiesburg, MS 39401**

For products purchased in Canada:

**SUNBEAM CANADA CORP., LTD.
c/o Service Tek
1351 Matheson Blvd. East, Units 5 & 6
Mississauga, ON L4W 2A1**

Do not return this product to the place of purchase or to the manufacturer; doing so may delay the processing of your warranty claim.

Answers to questions regarding this warranty or for your nearest authorized service location may be obtained by calling toll-free 1-800-597-5978 or by writing to Sunbeam – Consumer Affairs, at P.O. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389. Answers to questions regarding this warranty or for your nearest Canadian authorized service location may be obtained by calling toll-free in Canada 1-800-667-8623. For warranty information or for an authorized service location outside of the United States and Canada, please see the warranty service card inserted in the product packaging.

DISCLAIMER

Product repair or replacement as provided under this warranty is your exclusive remedy. **SUNBEAM PRODUCTS, INC. SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES FOR BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY ON THIS PRODUCT OR ANY PART THEREOF. EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW, SUNBEAM PRODUCTS, INC. DISCLAIMS ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OF THIS PRODUCT OR ANY PART THEREOF.** Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from State to State or Province to Province.

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. Renvoyez l'appareil à Appliance Service Station, 95 W.L. Runnels Industrial Drive, Hattiesburg, MS, 39401 pour qu'une inspection ou des réparations ou réglages soient effectués.
- L'utilisation d'accessoires, y compris des pots de conserve, non recommandés ou vendus par OSTERIZER®, 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.
- Siempre sostenga el vaso mientras funciona la licuadora. Si le réceptient 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 réceptient du mixeur au-delà du niveau indiquant «4 tasses». **NE REMPLISSEZ PAS** le réceptient 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.

CET APPAREIL EST POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

POUR PRODUITS ACHETÉS AUX ÉTATS-UNIS ET AU CANADA UNIQUEMENT

Pour réduire le risque de choc électrique, cet appareil est doté d'une fiche polarisée (*une broche est plus large que l'autre*). Cette fiche ne va que dans un sens seulement sur une prise de courant polarisée. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, la retourne et essayer de nouveau. Si elle ne s'adapte toujours pas à fond, consulter un électricien qualifié. Veillez à respecter les mesures de sécurité de la prise polarisée.

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 17), gradué pour faciliter les mesures, est moulé dans un matériau résistant à la chaleur et au froid. 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 17), un couteau en acier inoxydable de haute qualité (Schéma 3, Page 17) et une base de récipient filetée (Schéma 4, Page 17).

MOTEUR ET BLOC-MOTEUR

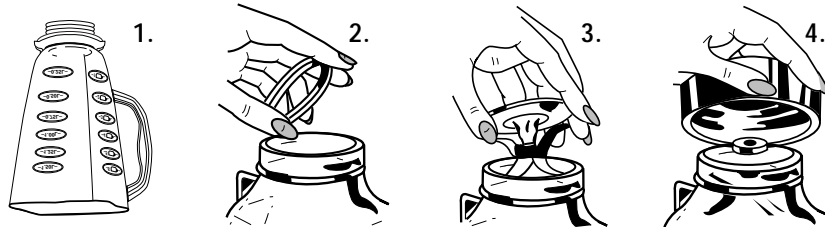
Le puissant moteur multivitesse constitue le cœur de l'appareil. Il est conçu exclusivement pour ce modèle. Il est intégralement contenu dans le boîtier. Le moteur est de type «flottant» ce qui contribue à réduire le bruit et l'usure. Ceci permet à l'arbre de section carrée dépassant du bloc-moteur de 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 14. **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

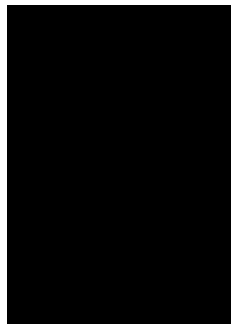
ATTENTION: Suivre ces étapes importantes pour assembler, serrer et monter le récipient rapidement et correctement. LES LAMES MOBILES EXPOSÉES PEUVENT CAUSER DES BLESSURES.



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 RÉCIPENT

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 RÉCIPENT 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.



COUTEAU À FOUETTER LE LAIT

Le couteau à fouetter le lait est également disponible en option et n'est habituellement pas compris avec le mélangeur. Voir les instructions d'assemblage et de serrage ci-dessus et à la page précédente. Le couteau à fouetter le lait est conçu pour la préparation de laits fouettés riches et onctueux composés essentiellement de lait et de crème glacée. Le couteau à fouetter le lait permet également d'ajouter des fruits tendres et des biscuits émiettés à la préparation. Il est fortement déconseillé d'introduire des bonbons durs, noix et autres ingrédients durs lors de l'utilisation du couteau à fouetter le lait. **UTILISER LE COUTEAU À FOUETTER LE LAIT AVEC LA VITESSE MAXIMALE UNIQUEMENT. NE METTRE AUCUNE PIÈCE, Y COMPRIS LE COUTEAU À FOUETTER LE LAIT, AU LAVE-VAISSELLE.**

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

8 VITESSES

Les vitesses lentes sont Tourner, Réduire en Purée, Hacher, Râper. Les vitesses rapides sont 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. 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.

10 VITESSES

Les vitesses lentes sont Tourner, 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 Tourner, 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.

14 VITESSES

Les vitesses lentes sont Tourner, Battre, Réduire en Purée, Crémer, Hacher, Fouetter et Mélanger. Les vitesses rapides sont Hacher Menu, 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. Les boutons de vitesse sont tous prévus pour le fonctionnement en continu, à l'exception des boutons «Broyage de Glace» et «Mélange». 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»/«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.

PRÉPARATION DES ALIMENTS

- Assembler le récipient (à la Page 17, 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 17, voir Serrage du Récipient).

UTILISATION EN CYCLE CONTRÔLÉ

Répéter ce cycle le nombre de fois indiqué par la recette. (Consultez cette Page ou la Page 19 ou 20 pour obtenir les directives détaillées du mode de fonctionnement de cycle contrôlé du mélangeur précis que vous détenez.)

UTILISATION EN MODE CONTINU

Choisir le régime rapide «High» ou lent «Low», régler sur la vitesse désirée puis mettre le mélangeur en marche. Lorsque le résultat désiré est obtenu, arrêter le mélangeur. (Consultez cette Page ou la Page 19 ou 20 pour obtenir les directives détaillées du mode de fonctionnement continu du mélangeur précis que vous détenez.)

ATTENTION: Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance. Si le récipient se met à tourner lorsque l'appareil est en marche, éteignez immédiatement l'appareil et vissez correctement l'ensemble de coupe sur le récipient. (Lire Page 17, Serrage du Récipient.)

16 VITESSES

Les vitesses lentes sont Mélange, Bat, Réduit en Purée, Découpe, Fouette, Travaille par Pulsions, Combine et se Nettoie Facilement.

Les vitesses rapides sont Pile la Glace, Râpe, Mixe, Broie, Moud, Malaxe, Liquéfie et Fait des Boissons Glacées.

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». 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»/«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.

PRÉPARATION DES ALIMENTS

- Assembler le récipient (à la Page 17, 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 17, voir Serrage du Récipient).

UTILISATION EN CYCLE CONTRÔLÉ

Répéter ce cycle le nombre de fois indiqué par la recette. (Consultez cette Page ou la Page 16 pour obtenir les directives détaillées du mode de fonctionnement de cycle contrôlé du mélangeur précis que vous détenez.)

UTILISATION EN MODE CONTINU

Choisir le régime rapide «High» ou lent «Low», régler sur la vitesse désirée puis mettre le mélangeur en marche. Lorsque le résultat désiré est obtenu, arrêter le mélangeur. (Consultez cette Page ou la Page 19 ou 20 pour obtenir les directives détaillées du mode de fonctionnement continu du mélangeur précis que vous détenez.)

ATTENTION: Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance. Si le récipient se met à tourner lorsque l'appareil est en marche, éteignez immédiatement l'appareil et vissez correctement l'ensemble de coupe sur le récipient. (Lire Page 17, 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.

**Les accessoires et pièces de rechange suivants,
conçus pour une utilisation avec le mélangeur OSTERIZER®,
peuvent être achetés en appelant le 1-800-597-5978:**

- 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 4937)
- 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)
- Nécessaire de Préparation du Lait Fouetté–Récipient Isolé et Couteau à Fouetter le Lait (Modèle 4971)
- Récipient de Mélangeur Isolé (Modèle 6671)
- Couteau à Fouetter le Lait (Modèle 6670)

GARANTIE LIMITÉE 1 AN

Sunbeam Products Inc. garantit à l'acheteur initial, sous couvert des limitations et exclusions stipulées ci-après, que ce produit est exempt, sous tous les aspects matériels, de tout défaut mécanique et électrique de matériel ou de fabrication pendant un an à compter de la date d'achat. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni les dommages résultant des situations suivantes: usage négligent ou abusif du produit, courant ou tension d'alimentation inadaptés, utilisation en contradiction avec le mode d'emploi ou démontage, réparation ou modification par toute personne autre que le personnel d'un centre de réparation agréé.

Notre responsabilité est limitée à la réparation ou au remplacement de l'appareil par un modèle similaire de bonne ou de meilleure qualité, selon le choix du constructeur et cela durant la période de garantie, si le produit, accompagné du numéro de modèle et de la preuve d'achat datée est envoyé par courrier affranchi à l'adresse suivante:

Produits achetés aux États-Unis:

SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION
Attention: Service Department
95 W. L. Runnels Industrial Drive
Hattiesburg, MS 39401

Produits achetés au Canada:

SUNBEAM CANADA CORP., LTD.
c/o Service Tek
1351 Matheson Blvd. East, Units 5 & 6
Mississauga, ON L4W 2A1

Ne pas renvoyer l'appareil au revendeur ou au fabricant; ceci aurait pour effet de retarder le traitement de la demande de garantie.

Pour toute question relative à cette garantie ou pour obtenir l'adresse du centre de réparation agréé le plus proche, appeler sans frais le 1-800-597-5978 ou écrire à Sunbeam – Consumer Affairs, P.O. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389.

Au Canada, pour toute question relative à cette garantie ou pour obtenir l'adresse du centre de réparation agréé canadien le plus proche, appeler sans frais le 1-800-667-8623. Pour toutes questions relatives à cette garantie ou pour obtenir l'adresse du centre de réparation agréé le plus proche en-dehors des États-Unis et du Canada, consulter la carte de service de la garantie jointe à l'emballage du produit.

AVERTISSEMENT

La réparation ou le remplacement du produit suivant les termes de cette garantie constituent votre unique recours. **SUNBEAM PRODUCTS, INC. NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS POUR RUPTURE D'UNE QUELCONQUE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE CONCERNANT CE PRODUIT OU UNE PARTIE DE CE PRODUIT. DANS LES LIMITES DE LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR, SUNBEAM PRODUCTS, INC. N'OFFRE AUCUNE GARANTIE IMPLICITE QUANT À L'ADÉQUATION DE CE PRODUIT OU D'UNE PARTIE DE CE PRODUIT À UN USAGE PARTICULIER OU À LA COMMERCIALISATION.** Certains états ou provinces n'autorisant pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects ou autorisant uniquement des limitations sur la durée de validité d'une garantie implicite, les limitations et exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre situation. Cette garantie vous accorde des droits juridiques particuliers et il est possible que vous ayez d'autres droits, différents d'un état ou d'une province à l'autre.

PARA MÉXICO SOLAMENTE

UN AÑO DE GARANTÍA

UN AÑO DE GARANTÍA

Póliza de Garantía,

SUNBEAM MEXICANA S.A. de C.V.

Sunbeam Mexicana S.A. de C.V. garantiza por el término de un año este aparato en todas sus partes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento, en uso doméstico normal a partir de la fecha de entrega.

Incluye la reparación o reposición gratuita de cualquier parte o componente que eventualmente fallará y la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, así como los gastos de transportación del producto a partir de la recepción en los Talleres de Servicio Autorizados derivados del cumplimiento de este certificado.

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía no podrán exigirse mayores requisitos que la presentación de esta póliza debidamente llenada, sellada y fechada por la casa vendedora junto con el aparato en el lugar donde fue adquirido o en cualquiera de los Centros de Servicio Autorizados que se indican en el reverso.
2. Esta póliza quedará sin efecto en los siguientes casos:
 - a) Cuando el aparato haya sido utilizado en condiciones anormales y los daños que presentara manifestaran un maltrato, descuido o mal uso.
 - b) Cuando el aparato haya sido operado en forma diferente a las condiciones normales que marca el instructivo, mismo que señala los valores nominales y tolerancias de tensiones (voltajes) y frecuencias (ciclajes de la alimentación eléctrica).
 - c) Cuando el aparato haya sido intervenido por personal no autorizado provocando alteraciones inadecuadas.
3. Los Talleres de Servicio Autorizados por Sunbeam Mexicana. S.A. de C.V., repararán y devolverán el aparato en un plazo no mayor a 30 días contados a partir de la fecha de haber ingresado éste a uno de los talleres. Excepto en caso de demoras en el servicio originado por causas de fuerza mayor o cualquier otro motivo fuera del control de los Talleres de Servicio Autorizados tales como huelga en las fábricas proveedoras, etc., situación que será comunicada a usted a través de los Talleres respectivos.
4. La garantía de esta Póliza cubre cualquier daño o desperfecto que llegara a ocurrir en el interior de los Talleres de Servicio Autorizados o en el transporte de sus vehículos, pero sin asumir la responsabilidad por daños robos, extravíos o destrucción del aparato durante los almacenamientos o transportes efectuados por terceros no autorizados.
5. En caso de extravío de la Póliza de Garantía, usted podrá recurrir al lugar donde adquirió su aparato, donde le expedirán otra Póliza de Garantía previa presentación de la Nota de Compra, Remisión o Factura respectiva.

Al término de su Póliza de Garantía, los Talleres de Servicio Autorizados, seguirán a sus órdenes para brindarle el servicio que usted se merece, siempre con la confianza SUNBEAM®, OSTERIZER® y OSTERIZER®.

Sello de la Casa Vendedora

Aparato _____

Marca _____

Modelo _____

La presente garantía contará a partir de la fecha de entrega.

Año

Mes

Día

PARA USO DEL PROPIETARIO DEL APARATO

Sello de la Casa Vendedora

SUNBEAM MEXICANA,
S.A. de C.V.
Vía Dr. Gustavo Baz No. 180
Tlalnepantla, Edo. de México,
C.P. 54090
Tel. 729-2100

TIMBRE



**"UNA RESPUESTA PARA
CADA PREGUNTA"**

¿TIENE UD. ALGUNA PREGUNTA
O COMENTARIO?

**LLÁMENOS SIN COSTO AL: 01-800-506-1700
DEL D.F. AL: 5-729-2100**

DE LUNES A VIERNES DE LAS 8:30 HRS. A LAS 17:00 HRS.

SUNBEAM MEXICANA S.A. DE C.V.

Vía Dr. Gustavo Baz No. 180, Tlalnepantla, Edo. de México

C.P. 54090

Tel 5-729-2100 FAX 5-397-0399

OFICINAS DE VENTA EN LA REPÚBLICA MEXICANA:

SUCURSAL TLALNEPANTLA EDO. DE MÉXICO

Vía Dr. Gustavo Baz No. 180 Tel: 5-729-2100

SUCURSAL GUADALAJARA, JALISCO

Juan Kepler #4536-4, Col. Residencial Arboledas, Zapopan,

C.P. 45070 Tel: 01-3-632-1307/Fax: 01-3-632-6207

SUCURSAL MONTERREY, NUEVO LEÓN

Plaza Puerta del Sol 502 Local 19, Colinas de San Jerónimo,

C.P. 06463 Tel: 01-8-315-2666/Fax: 01-8-315-2627

©OSTERIZER®, SUNBEAM® y OSTER® son Marcas Registradas de Sunbeam Corporation

©Sunbeam Products, Inc. o sus compañías afiliadas, todos los derechos reservados Sunbeam,
es una marca registrada de Sunbeam Products, Inc. o de sus compañías afiliadas.

Distribuido por: Sunbeam Products, Inc. Boca Raton, FL 33431.

USE SÓLO REFACCIONES ORIGINALES

**PARA SERVICIO DE GARANTÍA Y VENTA DE PARTES Y REFACCIONES
SUNBEAM MEXICANA, S.A. de C.V.**

Vía Dr. Gustavo Baz No. 180, Tlalnepantla, Edo. de México
TALLERES DE SERVICIO AUTORIZADOS

ESTADO Y CIUDAD	NOMBRE Y DIRECCIÓN	TELÉFONO	
AGUASCALIENTES	AGUASCALIENTES - DISTRIB. AGUASCALIENTES - Madero No. 203	15-1346	
	AGUASCALIENTES - RYSE DE AGUASCALIENTES, S.A. - Atiende Poniente Y Victoria No. 118	15-5782	
	AGUASCALIENTES - SAMUEL RODRIGUEZ D., - Abedul No. 1006	14-8222	
BAJA CALIFORNIA NORTE	TIJUANA - CASA ELÉCTRICA ROTHENHAUSLER - 5A. E. Zapata No. 1637	85-F 149 y 85-3025	
	TIJUANA - PLOMERIA LAS DOS EMES - Defensores de Baja California No. 200, Col. Ruiz Cortines	82-3189	
CAMPECHE	CAMPECHE - REFA HOGAR DE CAMPECHE - Av. Fco. I. Medero. C. Com. Villa del Río. Depto. 1	1-4206	
	CIUDAD DEL CARMEN - REFA HOGAR DE CARMEN - Calle No. 24. No. 73-C	2-3619	
CHIAPAS	COMITAN - CENTRO SINGER DE COMITAN - 3A Calle Norte Poniente No. 59, Col. Centro	2-0290	
	OCOSINGO - ELECTRONICA DEL ISTMO - 2A Av. Sur Oriente No. 14, Col. Centro		
CHIHUAHUA	SAN CRISTOBAL DE LAS CASAS - REFAC. ELECTRI-HOGAR - 20 de Noviembre No. 17-B Col. Centro	8-1137	
	TAPACHULA - REFRIGERACIÓN Y SISTEMAS - 5A Calle Poniente No. 16-8 Col. Centro	8-7070	
	TUXTLA GUTIERREZ - COMPRESORES Y PARTES DE REFRIGERACIÓN - 2A Poniente Sur No. 500, Col. Centro	3-7325	
	TUXTLA GUTIERREZ - SERVICIO Y REFAC. DE TUXTLA - 2A Oriente Norte No. 354 Int.	2-2737	
	CHIHUAHUA - REFAC. Y SERVICIOS DE CHIHUAHUA - Av. Juárez No. 514	10-5540	
	CHIHUAHUA - TALLER DE REFRIG. Y SERVICIOS ELÉCTRICOS - Ojinaga No. 507	10-5963	
	CIUDAD DELICIAS - MUEBLERÍA PORTILLO - Calle 1a. Norte No. 104, Col. Centro	Z-1457 y 2-8333	
COAHUILA	CIUDAD JUAREZ - DIST. TURMIX Paseo Triunfo de la República No. 5298, Local 2-A Col. San Lorenzo	17-8030	
	CIUDAD JUAREZ - REFAC. DEL HOGAR DE CHIHUAHUA, S.A. DE C.V. - Av. Insurgentes No. 1669	2-2321 y 2-7575	
	HIDALGO DEL PARRAL - CASA ELÉCTRICA DEL PARRAL - Calle Colegio No. 35	2-0320	
	HIDALGO DEL PARRAL - CASA MAYKA - Maclovio Herrera No. 67 Local 12	Z-7845 y 2-4140	
	SALTILLO - ELECTRICIDAD Y NOVEDADES DE SALTILLO - Calle Morelos No. 211-A Sur Centro	12-5525	
	TORREON - COMERCIAL GARCIA DE TORREON. S.A. - Av. Juárez No. 99 Poniente	6-3010	
	TORREON - JOSÉ C. DE JESUS LOPEZ, S.A. - Calle Acuna No. 259 Sur	12-9822	
COLIMA	TORREON - REFAC. Y SERV. P/APAR DOMÉSTICOS - Presidente Carranza No. 655	19-5189 y 16-3165	
	COLIMA - JABA HERMANOS - Av. Pino Suárez No. 230	3-0930	
	COLIMA - TODO PARA GAS - Ignacio Sandoval No. 15	2-7776	
DISTRITO FEDERAL	MÉXICO - ART ELÉCTRICOS PARA EL HOGAR, S.A. DE C.V. - Av. Revolución 154-C Col. Tacubaya	516-0292	
	MÉXICO - BULBOS Y REFAC. ELÉCTRICAS. - Plutarco Elías No. 1494-A Col. Zacahuizco	672-0808	
	MÉXICO - CASA HUERTA - Calzada I. Zaragoza No. 3254 L. 13-8 Col. Sta. Martha	738-1972	
	MÉXICO - CORP. ELECTRODOMÉSTICA CASA GARCIA, S.A. DE C.V. - Av. Patriotismo No. 875-B Col. Mixcoac	563-8723	
	MÉXICO - DOMÉSTICA NORTE - Camino a Santiaguillo No. 131-C Deleg. Gustavo A. Madero		
	MÉXICO - DOMÉSTICA ORIENTE - Calle 7 Mz. 6 Lote 16	845-3328	
	MÉXICO - DOMÉSTICOS ELECTRO S.A. DE C.V. - Tonaí No. 124 Col. Rome	584-0939 y 584-0950	
	MÉXICO - ECONOMO HOGAR - López No. 31-A. Col. Centro	512-8006	
	MÉXICO - REPARADORA DEL HOGAR TLAHUAC - FF.CC. Rafael Atlitxo No. 1 Tlahuac	842-4489	
	MÉXICO - SERVICIO DOMÉSTICO DEL SUR - Blvd. La Virgen Manz. 1 Lota 6 Col. Carmen Sentan	608-2313	
	DURANGO - REFACCIONARIA EASY - Patoni No. 506 Sur	11-0251	
	DURANGO - REFACCIONARIA EASY - Pino Suárez No. 423 Poniente		
	DURANGO - SERVICIO ESPARZA - 20 de Noviembre No. 507 con Porras	17-4736	
EDO. DE MÉXICO	GOMEZ PALACIOS - REFAC. Y SERV. P/APAR. DOMÉSTICOS STA. LUCIA - Hidalgo y Escobedo	14-0225	
	GOMEZ PALACIOS - REFAC. Y SERV. P/APAR. DOMÉSTICOS STA. LUCIA - Victoria No. 326-A Norte	14-6031	
	COACALCO - ELECTRODOMÉSTICOS MARSOL - C. Comercial Coacalco, Local 33	875-7030	
	ECATEPEC - SERVICIO DOMÉSTICO HEGGAR - Via Morelos No. 103 (Antes 30), Col. Jajalpa	787-2622	
	ECATEPEC - SERVICIO HEGGAR - Via Morelos No. 26 Manz. 1 Col. Nuevo Laredo	787-7536	
	IXTLAHUACA - POUREPUJESTOS ORIGINALES - Plaza Suárez No. 1 - J		
	NETZAHUALCOYOTL - CASA HUERTA - Av. Aldolfo López Matleos No. 150	797-8131	
GUAMAJUATO	NETZAHUALCOYOTL - CASA HUERTA - Av. Pantitlán No.407 Col. Vicente Villada	765-3371	
	NETZAHUALCOYOTL - CASA HUERTA - Plaza Neza, Local E-27, Col. Benito Juárez	731-9345	
	TLALNEPANTLA - CASA MONTOYA - Av. Río Lerma No. 111	565-8942	
	TOLUCA - SERVICIO Y REFAC. TAUN - Ignacio López Rayón Norte No. 211-A. Col. Centro		
	ACAMBARO - PRELAGAS DE ACAMBARO - Vicente Guerrero No. 23-C	2-1445	
	CELAYA - ELECTRODOMÉSTICOS DEL BAJIO - Bejuca No. 103. Col. Los Pinos	5-5157	
	IRAPUATO - MECAN HOGAR Y/O RYSE DE IRAPUATO - Av. 5 de Mayo No. 518, Col. Independencia	6-4446 y 7-6767	
GUERRERO	LEÓN - ELECTRONICA DIGITAL - Río Lerma No. 1124. Col. Prados Verdes	11-7381	
	LEÓN - SERVI HOGAR - Pino Suárez No. 314 Col. Centro	16-8006	
	MOROLEÓN - REFACCIONARIA DEL HOGAR - Guadalupe Victoria No. 25 Col. Centro		
	PENJAMO - ELECTRONICA DEL CENTRO - Hidalgo No. 44-B. Zone Centro	2-0774	
	SALAMANCA - REFRIGERACIÓN FONSECA - Calaya No. 107. Col. Guanajuato	7-3475	
	ACAPULCO - TELEVICENTRO - Av. Cuauhtémoc No. 135. Col. Centro		
	ACAPULCO - TELEVICENTRO - Velázquez de León No. 52. Col. Centro	82-0349	
HIDALGO	IGUALA - ELECTRO SURIANA - Av. Bandera Nacional No.1-A	2-1099	
	CIUDAD SAHAGUN - SERVICIO ELIZALDE - Av. Huichapán No. 17. Col. Rojo Gomez	3-3930	
	PACHUCA - REFAC. Y SERVICIO DE HIDALGO - Fernando Soto No. 102-B	5-1837	
	JALISCO	CIUDAD GUZMAN - NUEVO RADIO SERVICIO - S.A. DE C.V. - 5 Mayo No. 26	2-3374 y 2-0484
		CIUDAD TUXPAN - SERVO ELÉCTRICA - Foa. I. Madero No. 27-A	7-2914
		GUADALAJARA - IMPLEMENTOS Y REFAC. DOMÉSTICAS S.A. DE C.V. - Manuel Avila Camacho No. 1280	23-1927
		GUADALAJARA - PROESA TECNOGAS S.A. DE C.V. - Independencia No. 11	14-6825
GUADALAJARA - REFAC. ECONÓMICAS DE OCCIDENTE. S.A. DE C.V. - Garibaldi No. 1450		25-5819 y 25-3460	
GUADALAJARA - SERVICIO MAYO - Av. Colón No. 783, Sector Juárez		13-0325 y 14-9088	
LAGOS DE MORENO - TECNO-HOGAR - Hidalgo No. 614-A		2-0664	
JALISCO	PUERTO VALLARTA - PROESA TECOGAS DE OCCIDENTE. - Perú No. 1279 Esq. Nicaragua	2-5455 y 2-4989	
	Tepatitlan - TECNO GAS DE LOS ALTOS - Colón No.151	1-0558	

ESTADO Y CIUDAD	NOMBRE Y DIRECCIÓN	TELÉFONO
MICHOCAN	APATZINGAN - REFRIG. Y CLIMAS ARTIF. DE MÉXICO - Cart. Apatzingán Cuatro Caminos No. 202. Col. La Nueva	4-5030 y 4-5082
	LA PIEDAD - REFRIGERACIÓN CALDERON - Vicente Guerrero No. 109. Zona Centro	2-1504
	MORELIA - CASA MARY - Alvaro Obregón No. 22. Zona Centro	2-5415
	MORELIA - CENTRAL DOMÉSTICA DE MORELIA - Av. Morelia Sur No. 618	2-1796
	PURUANDIRO - REFACCIONARIA SAN FRANCISCO - Fagoaga No. 72-A. Centro	83-1405
	SAHUAYO - REFRI-LAV. - Matamoros No. 4 Esq. Morelos	2-3873 y 23895
	URUAPAN - EL SURTIDOR DEL HOGAR - Madero No. 12-A	4-2926
	ZAMORA - MULT. SERV. PROF. DE ZAMORA - Virrey de Mendoza No. 283-C	5-1108
	ZAMORA - RYSE DE IRAPUATO S.A. DE C.V. - Av. 5 de Mayo Esq. Colón	2-3304 y 2-5368
	ZITACUARO - DEL CENTRO - Av. Hidalgo Poniente No. 2	3-2191
MORELOS	CUAUTLA - SERVICIO DEL HOGAR - 2 de Mayo No. 104-A	2-2856
	CUERNAVACA - MECÁNICA DOMÉSTICA INDUSTRIAL - Matamoros No. 410-A Zona Centro	12-4512
MAYARIT	CUERNAVACA - SERVICIO Y REFAC. - S.A. - Plan de Ayala y Av. Central, Local 6	15-7041
	TEPIC - TECN HOGAR - Av. México No. 37 Sur	2-1936
NUEVO LEÓN	CERDADO - CERRAJERIAS REGIA - Carretera Nacional No. 211. Fracc. Las Hadas	5-0383
	GUADALUPE - CERRAJERIAS REGIA - Av. Miguel Alemán No. 243 Oriente, Col. Lindavista	79-0794
OAXACA	GUADALUPE - CERRAJERIAS REGIA - Hacienda No. 1234-A Oriente, Fracc. Hda. de Guadalupe	37-3494 y 37-8510
	MONTERREY - CERRAJERIA DEL VALLE - Orinoco No. 207 Norte	78-3655
	MONTERREY - ELECTRODOMÉSTICA DE REFACCIONES - Fidel Velázquez No. 1513 Poniente L-4F. Col. La Central	
	MONTERREY - JOSE F. SEPULVEDA - Ruperto Martínez No. 238 Oriente, Col. Centro	43-6700 y 43-1815
	MONTERREY - REFAC. DOMÉSTICAS MONTERREY - Av. Gonzalitos No. 3501 Loc. 44 Col. Mitras Norte	73-1621
	MONTERREY - SERVICIO Y REFAC. HECTOR SEPULVEDA S.A. DE C.V. - Zaragoza No. 203 Sur	43-8909 y 42-3970
	SAN NICOLAS DE LAS GARZAS - CERRAJERIAS REGIA - Av. Parque Anahuac No. 105 Oriente. Col. Anahuac	76-9024
	OAXACA - SERVICIO ELECTRODOM. APARICIO - Av. Pariférico No. 111, Col. Postal	3-6277
	TUXTEPEC - SERVICIO ESPECIALIZADO WHIRLPOOL - José Mania Morelos No. 1234	5-4616
	ATLIXCO - REFAC. DEL HOGAR - Calle Sur No. 503-B	5-2465
PUEBLA	PUEBLA - MATERIAL ELÉCTRICO LA CASA - 10 Oriente No. 15-B	46-5504
	PUEBLA - REPRESENTACION DE PUEBLA - 3 Poniente No. 523-B	42-4955
QUERÉTARO	TEHUACAN - C. DE SERVICIO ALM. PATJANE - Av. Independencia Poniente No. 407, Col. Centro	2-3835
	TEZIUTLAN - ALMACENES S-10-15 - Prol. Av. Juárez No. 2	2-0720
QUERÉTARO	QUERÉTARO - ELECTRÓNICA "J.M.V." - Calle Peña de Bernal No. 7-B. Col. Las Américas	17-1592
	QUERÉTARO - ELECTRODOM ANTONIO - 16 de Septiembre No. 6-C Poniente	12-2149
QUINTANA ROO	CANCUN - AGUILAR REFACCIONES - Av. López Portillo SM 70 Manz. 1 Local, 2 Col. Centro	84-0727
	COZUMEL - REFACCIONARIA DEL HOGAR - Adolfo Rosado Salas No. 33, Depto. 1, Col. Centro	2-1690
SAN LUIS POTOSI	CHETUMAL - TALLER DE REP. DE APARATOS ELÉCTRICOS ALVARADO - Hidalgo No. 89	2-3841
	CIUDAD VALLES - REFACCIONARIA DEL HOGAR DE VALLES S.A. - Calle Aguilas No. 500	2-1148
SIMALOA	S.L.P. - ELECTRO HOGAR - Julián de los Reyes No. 328	12-2116
	S.L.P. - PROV. TECN HOGAR GIVI - Himno Nacional No. 1410, Col. Las Aguilas	12-5808
SIMALOA	S.L.P. - SERVICIO ELECTRODOM. ITURBIDE - Damián Carmona No. 685	2-0487
	CULIACAN - SERVICIO DEL HOGAR GOMEZ - Av. Morelos No.183 Norte	3-6995
SONORA	GUAMUCHIL - ELEC. DOMÉSTICA E INDUSTRIAL - Zaragoza No. 157 Norte, Col. Juárez	2-1088
	LOS MOCHIS - NUEVO JAPON DE LOS MOCHIS - Benito Juárez No. 430 Poniente	2-5850
TABASCO	LOS MOCHIS - TECOGAS DE OCCIDENTE, S.A. DE C.V. - Av. Hidalgo No. 545	5-5860 y 5-5247
	MAZATLAN - CAMACHO DE MAZATLAN, S.A. DE C.V. - Zaragoza No. 1211	1-6110 y 2-8420
TABASCO	MAZATLAN - REFAC. DEL HOGAR, S.A. DE C.V. - German Evers No. 1708 Norte	85-1325 y 85-0794
	CIUDAD OBREGON - TECNI-SERVICIOS GALICIA S.A. DE C.V. - Veracruz No. 435 Sur	3-8033 y 3-3315
TAMAULIPAS	GUAYMAS - CENTRAL DE REFACCIONES SERVICIOS - Av. Miguel Alemán No. 75 Sur	2-3244
	HERMOSILLO - SERVICIO ELECTRO HOGAR - Guerrero No. 80 Esq. Dr. Noriega	2-1244
TABASCO	COMALCALCO - ELECTROHOGAR 2 HERMANOS - Juárez No. 1102 Esq. Rayon	4-2073
	H. CARDEMAS - COMERCIAL LA ESTRELLA - Mader No. 805, Col. Centro	2-0548
TAMAULIPAS	VILLAHERMOSA - SERVICIO Y REFAC. FRIAS - Sánchez Megallanes No. 918	2-7002
	CIUDAD VICTORIA - CARLOS A. CARRIZALES PAZ - Adolfo López Mateos No. Local 6	6-1335
VERACRUZ	MATAMOROS - MUEBLERIA REAL DEL NORTE. S.A. DE C.V. - Juárez y Panamá No. 3-B	13-2122
	TAMPICO - COM. ELÉCTRICA BRICENO - H. del Canonero No. 206 Oriente	12-3175 y 12-1775
VERACRUZ	TAMPICO - HOSPITAL DE ELECTRODOM - Diaz Miron No. 909 Oriente	12-6940
	TAMPICO - SERVICIO ALLENDE - Olmos No. 602 Norte	12-1999
VERACRUZ	REYNOSA - PROV. DE RESTAURANTES DE REYNOSA - Calle Bravo No. 500, Centro	22-5679
	COATZACOALCOS - ACC. Y REFRIG. DEL SURESTE, S.A. DE C.V. - Maipica No. 312	2-1976
VERACRUZ	CORDOBA - VIC-MAR - Av. 2 No. 921	2-8393
	MINATITLAN - ELECTROREFRIG. CUPIL S.A. DE C.V. - Calle Amelia Riverol No. 10 Col. Playón Sur	3-5714
VERACRUZ	ORIZABA - SIST. Y EQUIPOS COMPUTACIONALES S.A. DE C.V. - Poniente 2 No. 38	5-0311
	POZA RICA - REFAC. INTERNACIONAL DEL HOGAR - Mariano Artista, Esq. 16 de Sept., Col. Tajin	3-5119
VERACRUZ	SAN ANDRÉS TUXTLA - TELE SERVICIO - Dr. Argudin No. 2	2-0570
	TUXPAN - REFAC. INTERNACIONAL DEL HOGAR - Garizurielz No. 52	4-2016
VERACRUZ	TUXPAN - REFAC. LINEA BLANCA DE TUXPAN, S.A. DE C.V. - Arteaga No. 1	4-5953
	VERACRUZ - ELECTRODOMÉSTICA DEL PUERTO - Zamora No.1479	38-2154
YUCATAN	VERACRUZ - SERVIREFAC. RODRIGUEZ - Carlos Cruz No. 55 Local 4	32-5351
	XALAPA - DOMÉSTICA TAPIA - Av. Rafael Murillo Vidal No. 3-F, Fraco. Ensueño	18-8759
ZACATECAS	MÉRIDA - ELECTRODOMÉSTICOS REFORMA - Calle 72 No. 433-C	28-2137
	MÉRIDA - REFACCIONARIA DEL HOGAR - Calle 67 No. 511	23-5652
ZACATECAS	FRESNILLO - DOMÉSTICA MUNOZ - Calle 1858 No. 4, Fracc. González Ortega	2-5727
	JUCHIPILA - TELE SERVICIO LUNA - Nicolás Bravo No. 3, Col. Centro	2-0599
ZACATECAS	ZACATECAS - REFAC. DOMÉSTICAS ROMO - Rayon No. 220	2-3664

COMPRADOR:

CASA VENEDORA:

Nombre _____ Dirección _____ Ciudad _____ Estado _____

Aparato _____ Marca _____ Modelo _____

La presente garantía contará a partir de la fecha de entrega Año _____ Mes _____ Día _____

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. Devuelva el aparato a Appliance Service Station, 95 W.L. Runnels Industrial Drive, Hattiesburg, MS 39401 para que lo examinen, reparen o ajusten las piezas eléctricas o mecánicas.
- El uso de aditamentos, incluyendo vasos de enlatado y jarras ordinarias no recomendadas por OSTERIZER® 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.

ESTA UNIDAD ES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN ESTADOS UNIDOS Y CANADÁ ÚNICAMENTE

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este aparato cuenta con una clavija polarizada (*una cuchilla es más ancha que otra*). Como medida de seguridad, esta clavija entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la clavija no encaja en el enchufe simplemente colóquela al revés. Si aun así no encaja llame a un electricista calificado. De ninguna manera intente modificar esta medida de seguridad.

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 33*) para la licuadora está graduado para facilitar la medición y está moldeado de material resistente al calor y al frío. 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 33*) un anillo de plástico para sellar usado como colchón entre el vaso y el agitador; (*Diagrama 3, Página 33*) agitador de acero inoxidable de resistente composición; (*Diagrama 4, Página 33*) Anillo con rosca.

MOTOR Y BASE DEL MOTOR

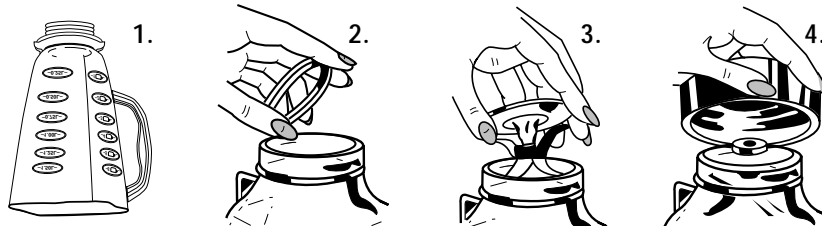
El poderoso motor de velocidades múltiples es el corazón del aparato y está diseñado sólo para esta unidad. Está completamente dentro de la base. El motor tiene un dispositivo de "flotación" para reducir el ruido y el desgaste. Esto permite que el poste cuadrado que sobresale de la base del motor se 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 LIMIEZA 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 utilización, separe las partes del vaso y limpie con agua tibia y jabonosa, 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 33 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.** Este aparato electrodoméstico está equipado con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra) Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se podrá conectar en la toma de corriente de un solo sentido. Si no puede conectar el enchufe en la toma de corriente, dele vuelta al enchufe. Si aún no entra, llame a un electricista calificado. No modifique el enchufe por ninguna razón.

ENSAMBLANDO SU LICUADORA

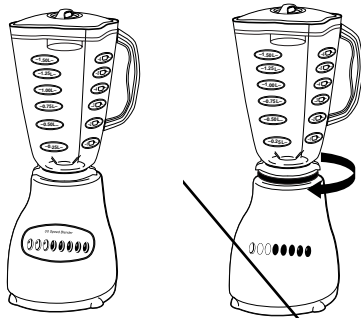
PRECAUCIÓN: Siga estos importantes pasos para ensamblar, ajustar y montar el vaso de la licuadora rápida y correctamente. SI LA CUCHILLA ES EXPUESTA, PUEDE CAUSAR DAÑO.



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. Enbone 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 con la mano, coloque el vaso ensamblado 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.

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 **LINEA DE LLENADO MAXIMO** para permitir que los alimentos se expandan mientras se procesan. Si se llena de más el vaso se puede romper y causar lesiones personales.



CUCHILLA PARA LECHE MALTEADAS

La cuchilla para hacer leches malteadas también está disponible como un accesorio... normalmente no incluido en su licuadora. Para ensamblar y ajustar correctamente lea las instrucciones en la página anterior. La cuchilla para hacer leches malteadas está diseñada para hacer leches malteadas espesas, consistentes principalmente de helado y leche. Frutas suaves y galleta molida también pueden ser agregadas cuando se utilice esta cuchilla. No se debe agregar dulces duros, nueces y otro tipo de alimento duro al usar esta cuchilla. **USE LA CUCHILLA PARA MALTEADAS ÚNICAMENTE EN LA VELOCIDAD MÁS RÁPIDA. NO LAVE NINGUNA PARTE, INCLUYENDO LA CUCHILLA PARA HACER LECHE MALTEADAS EN UNA LAVADORA DE PLATOS.**

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

8 VELOCIDADES

Las velocidades bajas son: Remover, Pure, Picar, Rallar.

Las velocidades altas son: Mezclar, Moler, Licuar, 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. Presione "off" para apagar la licuadora.

PARA OPERACIÓN CON CICLO CONTROLADO

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 pulso "Pulse". Mantenga presionado el botón aproximadamente 2 segundos, después libere 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.

10 VELOCIDADES

Las velocidades bajas son: Remover, 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: Remover, 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.

14 VELOCIDADES

Las velocidades bajas son: Remover, Revolver, Pure, Acremar, Picar, Batir, y Mezclar. Las velocidades altas son: Desmenuzar, Cortar, Mezclar, Rallar, 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. Todos los botones de velocidad son botones de velocidad continua, excepto por "Trituración de Hielo" y "Mezclar". 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 "Ice Crush" (alto)/ "Mix" (bajo)/ "Pulse". Mantenga presionado el botón alrededor de 2 segundos, después libere 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.

PARA PROCESAR ALIMENTOS

- Ensamble el vaso (*vea Página 33, 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 33, Ajustando el Vaso*).

PARA OPERACIÓN CON CICLO CONTROLADO

Seleccione la posición de "High" o "Low", coloque la mano encima del vaso y active la licuadora aproximadamente 2 segundos. Repita este procedimiento tantas veces como sea requerido según la receta. *(Vea esta Página o la Página 35 o 36 para instrucciones detalladas para operación del ciclo controlado de la licuadora específica que posee.)*

PARA OPERACIÓN CONTINUA

Seleccione la posición de "High" o "Low", ajuste a la velocidad deseada, y después enciéndala para empezar a procesar. Cuando termine de procesar, apague la licuadora. *(Vea esta Página o la Página 35 o 36 para instrucciones detalladas para operación continua de la licuadora específica que posee.)*

PRECAUCIÓN: SIEMPRE VIGILE LA LICUADORA MIENTRAS ESTE EN OPERACIÓN. Si el vaso se voltea mientras el motor está encendido, apáguelo inmediatamente y apriete el vaso. *(Vea Página 33, Ajustando el Vaso.)*

16 VELOCIDADES

Las velocidades bajas son: Revuelve, Bate, Hace Puré, Corta, Agita, Trabaja en Pulsaciones, Mezcla y Es Fácil de Limpiar.

Las velocidades altas son: Tritura Hielo, Ralla, Muele, Combina, Desmenuza, Muele, Licúa y Prepara Bebidas Frappé.

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. Todos los botones de velocidad son botones de velocidad continua, excepto por "Trituración de Hielo" y "Mezclar". 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 "Ice Crush" (alto)/"Mix" (bajo)/ "Pulse". Mantenga presionado el botón alrededor de 2 segundos, después libere 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.

PARA PROCESAR ALIMENTOS

- Ensamble el vaso *(vea Página 13, 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 33, Ajustando el Vaso)*.

PARA OPERACIÓN CON CICLO CONTROLADO

Seleccione la posición de "High" o "Low", coloque la mano encima del vaso y active la licuadora aproximadamente 2 segundos. Repita este procedimiento tantas veces como sea requerido según la receta. *(Vea esta Página o la Página 35 o 36 para instrucciones detalladas para operación del ciclo controlado de la licuadora específica que posee.)*

PARA OPERACIÓN CONTINUA

Seleccione la posición de "High" o "Low", ajuste a la velocidad deseada, y después enciéndala para empezar a procesar. Cuando termine de procesar, apague la licuadora. *(Vea esta Página o la Página 33 o 36 para instrucciones detalladas para operación continua de la licuadora específica que posee.)*

PRECAUCIÓN: SIEMPRE VIGILE LA LICUADORA MIENTRAS ESTE EN OPERACIÓN. Si el vaso se voltea mientras el motor está encendido, apáguelo inmediatamente y apriete el vaso. *(Vea Página 33, 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 cacahuate, 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 substitutos 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.

**Los siguientes accesorios y partes de repuesto
pueden ser compradas para usarse con la Licuadora OSTERIZER®
llamando al 1-800-597-5978:**

- 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 4937)
- 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)
- Equipo para Leche Malteada–Vaso Térmico y Cuchilla para Leche Malteada (Modelo 4971)
- Vaso para Licuadora Térmico (Modelo 6671)
- Cuchilla para Leche Malteada (Modelo 6670)

GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO

Sunbeam Products Inc. garantiza al comprador original, sujeto a limitaciones y exclusiones que se estipulan en seguida, que este producto estará libre de defectos mecánicos y eléctricos en el material y en la mano de obra durante un año a partir de la fecha de compra. Esta garantía no cubre el desgaste de partes o daños resultantes de cualquiera de lo siguiente: uso negligente o mala utilización del producto, uso con un voltaje o corriente no adecuado, uso contrario a las instrucciones de operación, desensamble, reparaciones o alteraciones hechas por cualquier persona que no sea de un centro de servicio autorizado.

Nuestra obligación está limitada a la reparación o al remplazo del aparato durante el periodo que cubre la garantía, por un modelo similar de igual o mejor calidad, a opción del fabricante, siempre que el producto acompañado del número de modelo y el comprobante de la fecha original de compra, sea enviado con gastos prepagados directamente a la siguiente dirección:

Para productos comprados en Estados Unidos:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION
Attention: Service Department
95 W. L. Runnels Industrial Drive
Hattiesburg, MS 39401**

Para productos comprados en Canadá:

**SUNBEAM CANADA CORP., LTD.
c/o Service Tek
1351 Matheson Blvd. East, Units 5 & 6
Mississauga, ON L4W 2A1**

No regrese este producto al lugar de compra o al fabricante; al hacer esto retrasará el proceso del reclamo de su garantía.

Respuestas a sus preguntas sobre esta garantía o sobre la estación de servicio autorizado más cercano se pueden obtener llamando sin costo al 1-800-597-5978 o escriba a Sunbeam – Consumer Affairs, al P.O. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389. Respuestas a preguntas sobre esta o sobre la estación de servicio autorizado canadiense más cercano se pueden obtener llamando sin costo al 1-800-667-8623. Para información sobre la garantía o sobre la localización de un centro de servicio autorizado fuera de los Estados Unidos y Canadá, por favor revise la tarjeta garantía del servicio que se incluye en el empaque del producto.

RECHAZO DE RESPONSABILIDADES

Reparación de productos o reposiciones como se ofrecen en esta garantía es su único remedio.

SUNBEAM PRODUCTS, INC. NO SE HACE RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO INCIDENTAL O CONSECUENTE QUE OCURRA POR LA VIOLACIÓN DE LOS TÉRMINOS EXPLÍCITOS O IMPLÍCITOS DE LA GARANTÍA DE ESTE PRODUCTO O DE CUALQUIER PARTE DE ESTE. A EXCEPCIÓN DEL ALCANCE PROHIBIDO POR LA LEY APLICABLE, SUNBEAM PRODUCTS, INC. RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA O COMERCIAL, O AJUSTES HECHOS PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR SOBRE ESTE PRODUCTO O CUALQUIER PARTE DE ESTE. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños imprevistos o consecuentes, o permiten limitación en la duración de una garantía implícita, así que las limitaciones o exclusiones arriba mencionadas pueden no ser aplicables para usted. Esta garantía le da a usted derechos legales específicos, y puede también tener otros derechos que pueden variar de estado a estado o de provincia a provincia.

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. Neste caso, leve o aparelho à Appliance Service Station, 95 W.L. Runnels Industrial Drive, Hattiesburg MS, 39401 para revisão ou conserto.
- O uso de peças de reposição incluindo latas ou jarras comus não recomendadas pelo OSTERIZER® 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.

ESTE APARELHO É SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

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

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

PARA PRODUTOS COMPRADOS SOMENTE NOS ESTADOS UNIDOS E CANADÁ

Este aparelho conta com um plug polarizado (*um dos contatos é mais largo do que outro*). Para evitar risco de choque elétrico, este plug encaixa-se somente em um plug unidirecional polarizado. Se o plug não se encaixar totalmente dentro da tomada, inverta o mesmo. Se ainda assim não encaixar, contate um electricista competente. Não tente desativar este recurso de segurança.

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 45*) do Liquidificador é graduaamente marcada com medidas e seu formato é feito de um material resistente ao calor e ao frio. 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 45*) um anel vedante é usado entre o copo e a lâmina; (*Diagrama 3, Página 45*) lâmina feita de aço de alta qualidade; (*Diagrama 4, Página 45*) 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, enxagüe 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 quebra 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 36 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

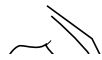
CUIDADO: Siga as Instruções para montar, apertar, e montagem das lâminas no copo e corretamente. ACIDENTES PODEM OCORRER CASO AS LÂMINAS EM MOVIMENTO SEJAM EXPOSTAS.



1.



2.



3.



4.

certifique-se ou coloque

SEMPRE SEGURE O COPO

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.



LÂMINAS DE MILK SHAKE

As lâminas para milk shake também 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 lâminas para milk shake foram desenhadas para produzir um milk shake encorpado feito com sorvete e leite. Frutas macias e migalhas de biscoitos também podem ser usadas para os milk shakes quando forem usadas as lâminas para milk shake. Balas duras, nozes e alimentos duros não devem ser adicionados ao milk shake durante o uso das lâminas. **USE A LÂMINA PARA MILKSHAKE POSICIONADA SOMENTE NA VELOCIDADE MAIS ALTA. NÃO LAVE NENHUMA DAS PARTES, NEM AS LÂMINAS PARA MILK SHAKE EM MÁQUINAS DE LAVAR LOUÇAS AUTOMÁTICAS.**

COMO FUNCIONA SEU LIQUIDIFICADOR OSTERIZER®

Seu Liquidificador OSTERIZER® é um aparelho doméstico de multiplas 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 – CÍCLO CONTÍNUO** para misturar, liquificar e moer; e
- 2 – CÍCLO CONTROLADO DE MISTURAS**, usado para fatiar pedaços de alimento como por exemplo: pedaços de vegetais, nozes ou queijos. Existem diversas maneiras de operar o **CÍCLO 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

8 VELOCIDADES

As velocidades baixas são Mexer, Purê, Cortar, Ralar.

As velocidades altas são Misturar, Moer, Liquefazer e Moer Gelo.

CÍCLO 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.

CÍCLO CONTROLADO DE MISTURAS

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 “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.

10 VELOCIDADES

As velocidades baixas são Mexer, Purê, Cortar, Creme e Combinar.

As velocidades altas são Ralar, Misturar, Moer, Liquefazer e Moer Gelo.

CÍCLO 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.

CÍCLO 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 Mexer, Purê, Creme Encorpado, Cortar, Creme e Combinar.

As velocidades altas são Ralar, Misturar, Desfiar, Moer, Liquefazer e Moer Gelo.

CÍCLO 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 pressione o botão da “velocidade” desejada. Pressione a tecla “desligue” para desligar o Liquidificador.

CÍCLO 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 pressione 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.

14 VELOCIDADES

As velocidades baixas são Mexer, Bater, Purê, Creme Encorpado, Cortar, Creme e Combinar.

As velocidades altas são Picar, Ralar, Misturar, Desfiar, Moer, Liquefazer e Moer Gelo.

CÍCLO 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 pressione o botão da “velocidade” desejada. Todos os botões de velocidades são contínuos exceto “Moer Gelo” e “Misturar”. Pressione a tecla “desligue” para desligar o Liquidificador.

CÍCLO 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. Pressione o botão “alto” ou “baixo” conforme escolhido. Descanse a mão na tampa do copo e então pressione 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.

PROCESSAMENTO DO ALIMENTO

- Monte o copo *(Veja Página 45, 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 45, Montagem do Copo)*.

CÍCLO CONTROLADO DE MISTURAS

Selecione a velocidade desejada "alto"/"bajo", descanse a mão na tampa do copo e ligue o Liquidificador por dois segundos. Repita este procedimento quantas vezes forem necessárias para a receita. *(Veja esta Página ou Página 47 ou 48 para Instruções detalhadas para o funcionamento do ciclo controlado do modelo do seu liquidificador.)*

CÍCLO CONTÍNUO

Selecione a velocidade desejada e ligue o Liquidificador para iniciar o processamento, quando este processo for completado desligue o Liquidificador. *(Veja esta Página ou Página 47 ou 48 para Instruções detalhadas para o funcionamento do contínuo do modelo do seu liquidificador.)*

PRECAUÇÃO: NÃO DEIXE O SEU APARELHO SOZINHO ENQUANTO ESTE ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.

Caso o copo vire enquanto o motor estiver em funcionamento, desligue o aparelho e encaixe o copo da base. *(Veja Página 45, Encaixando o Copo)*

16 VELOCIDADES

As velocidades baixas são Mexe, Bate, Amassa, Pica, Sova, Pulsa, Mistura e Limpa Facilmente.

As velocidades altas são Tritura Gelo, Rala, Mistura, Desfia, Mói, Amassa, Liquidifica e Faz Sucos.

CÍCLO 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. Todos os botões de velocidades são contínuos exceto "Moer Gelo" e "Misturar". Precione a tecla "desligue" para desligar o Liquidificador.

CÍCLO 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.

PROCESSAMENTO DO ALIMENTO

- Monte o copo *(Veja Página 45, 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 45, Montagem do Copo)*.

CÍCLO CONTROLADO DE MISTURAS

Selecione a velocidade desejada "alto"/"bajo", descanse a mão na tampa do copo e ligue o Liquidificador por dois segundos. Repita este procedimento quantas vezes forem necessárias para a receita. *(Veja esta Página ou Página 47 o 48 para Instruções detalhadas para o funcionamento do ciclo controlado do modelo doseu Liquidificador.)*

CÍCLO CONTÍNUO

Selecione a velocidade desejada e ligue o Liquidificador para iniciar o processamento, quando este processo for completado desligue o Liquidificador. *(Veja esta Página ou Página 47 ou 48 para Instruções detalhadas para o funcionamento do contínuo do Modelo do seu Liquidificador.)*

PRECAUÇÃO: NÃO DEIXE O SEU APARELHO SOZINHO ENQUANTO ESTE ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.

Caso o copo vire enquanto o motor estiver em funcionamento, desligue o aparelho e encaixe o copo da base. *(Veja Página 45, Encaixando o 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.

Os seguintes acessórios e reposições podem ser comprados separadamente para o uso do seu Liquidificador OSTERIZER® pelo telefone 1-800-597-5876:

- 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 4937)
- 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)
- Kit de Acessórios Térmicos para Milk Shake – Jarra e Lâmina de Milk Shake (Modelo 4971)
- Copo para Liquidificador Térmico (Modelo 6671)
- Lâmina de Milk Shake (Modelo 6670)

GARANTIA LIMITADA DE 1 ANO

A Sunbeam Products Inc. concede garantia ao comprador original, sujeita às limitações e exclusões estipuladas abaixo, de que este produto não apresentará fisicamente defeitos mecânicos e elétricos devido ao material ou mão de obra, durante um ano a partir da data de compra. Esta garantia não cobre o gasto normal das peças ou os danos devidos às seguintes causas: uso negligente ou inadequado do produto, uso de voltagem ou corrente inapropriada, uso que contrarie as Instruções Operacionais, ou desmontagem, reparo ou alteração realizada por pessoa que não pertença ao quadro de profissionais do centro de assistência técnica autorizada.

A nossa obrigação abaixo durante o período de garantia, é limitada ao conserto ou substituição do produto por uma unidade nova ou restaurada, ou um modelo semelhante de qualidade tão boa ou superior, à opção do fabricante, contanto que o produto, junto com o número de modelo e prova de compra original datada, seja enviado com taxa postal paga, diretamente para o seguinte endereço:

Para produtos comprados nos Estados Unidos:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION
Attention: Service Department
117 Central Industrial Row
Purvis, MS 39475**

Para produtos comprados no Canadá:

**SUNBEAM CANADA CORP., LTD.
c/o Service Tek
Please call 1-800-667-8623 or email us at
consumeraffairs@consumer.sunbeam.com**

Não devolva o produto ao local de compra ou ao fabricante; se o fizer poderá atrasar o seu processo de reivindicação de garantia.

No caso de dúvidas sobre a garantia ou para saber o local do nosso serviço autorizado mais próximo poderá ligar grátis para 1-800-597-5978 ou escrever para: Sunbeam – Consumer Affairs, P.O. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389. No caso de dúvidas sobre a garantia ou para saber o local do nosso serviço autorizado mais próximo no Canadá poderá ligar grátis dentro do Canadá para 1-800-667-8623. Para informação sobre garantia fora dos Estados Unidos ou do Canadá queira procurar o telefone e endereço no cartão de serviço de garantia incluído na embalagem do produto.

EXONERAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

De acordo com esta garantia, o cliente tem como único recurso jurídico o reparo ou a substituição do produto. **A SUNBEAM PRODUCTS INC. NÃO SERÁ RESPONSÁVEL POR QUALQUER DANO INCIDENTAL OU QUE OCORRA COMO CONSEQUÊNCIA DA VIOLAÇÃO DOS TERMOS EXPLÍCITOS OU IMPLÍCITOS DA GARANTIA DESTE PRODUTO OU DE QUALQUER PARTE DESTE. SALVO NO QUE FOR PROIBIDO PELA LEI PERTINENTE, A SUNBEAM PRODUCTS, INC. EXONERA-SE DA RESPONSABILIDADE DE QUAISQUER GARANTIAS IMPLÍCITAS DE PODER DE VENDA OU DE ADEQUAÇÃO PARA UM DETERMINADO FIM DESTE PRODUTO OU DE QUALQUER PARTE DESTE.** Alguns estados e províncias não permitem a exclusão ou limitação de danos incidentais ou consequenciais, nem permitem limitações sobre o tempo de duração de uma garantia implícita, portanto as limitações ou exclusões citadas acima poderão não ser pertinentes ao caso do cliente. Esta garantia concede direitos jurídicos específicos ao cliente, entretanto este poderá ter outros direitos que poderão variar de acordo com o estado e a província em questão.



Oster®

© 1999 Sunbeam Corporation or its affiliated companies. All rights reserved.
OSTER,® OSTERIZER,® MINI-BLEND,® ALL-METAL DRIVE® and Design are registered trademarks
of Sunbeam Corporation or its affiliated companies.
Distributed by Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431, or an affiliated company.

© 1999 Sunbeam Corporation ou ses sociétés affiliées. Tous droits réservés.
OSTER,® OSTERIZER,® MINI-BLEND,® ALL-METAL DRIVE® et Ligne sont marques déposées
de Sunbeam Corporation ou de ses sociétés affiliées.
Distribué par Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431, ou une société affiliée.

© 1999 Sunbeam Corporation o sus compañías afiliadas. Todos los derechos reservados.
OSTER,® OSTERIZER,® MINI-BLEND,® ALL-METAL DRIVE® y Diseño son marcas registradas
de Sunbeam Corporation o de sus compañías afiliadas.
Distribuido por Sunbeam Products Inc., Boca Raton, Florida 33431, o alguna compañía afiliada.

© 1999 Sunbeam Corporation ou suas empresas afiliadas. Todos os direitos reservados.
OSTER,® OSTERIZER,® MINI-BLEND,® ALL-METAL DRIVE® e Desenho são marcas registradas
da Sunbeam Corporation ou de suas empresas afiliadas.
Distribuído pela Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431, ou uma empresa afiliada.

U.S. Patent Nos. 4,462,694 & 4,783,173
Design Patents Pending

P.N. 69309-01

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>