

# Osterizer®

BLENDER



MODEL/MODÈLE  
MODELO

250-22	465-31	4122	4190
450-10	465-41	4126	4241
450-20	465-42	4126-R3S	4655
450-21	465-43	4128	4090
461-13	465-52	4134	465-13
465-15	465-54	4134-R3S	

INSTRUCTION MANUAL

**OSTERIZER® BLENDER**

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUEL D'INSTRUCTIONS

**MÉLANGEUR OSTERIZER®**

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

**LICUADORA OSTERIZER®**

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ARTEFACTO

MANUAL DE INSTRUÇÕES

**LIQUIDIFICADOR OSTERIZER®**

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

## READ AND KEEP ALL INSTRUCTIONS.

1. To protect against risk of electrical shock, do not put blender base in water or other liquid.
2. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated persons.
3. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
4. Avoid contact with moving parts.
5. **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 appliance to the nearest Authorized Oster® Appliance Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
6. The use of attachments, including canning and/or ordinary jars and processing assembly parts not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
7. Keep hands and utensils out of jar 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.
8. Blades are sharp. Handle carefully.
9. To reduce risk of injury to persons, never place cutting blades on base without blender jar properly attached.
10. Screw on jar bottom firmly. Injury can result if moving blades become exposed.
11. Always operate blender with cover in place.
12. Make sure that the voltage in your outlet is the same as the voltage indicated on the appliance.
13. If the jar should turn when the motor is switched on, switch off "O" immediately and tighten blender jar in threaded jar bottom.
14. When blending hot liquids, remove the feeder cap from the two-piece cover. **DO NOT** fill blender jar beyond the four-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.
15. **DO NOT** use outdoors.
16. **DO NOT** let the cord hang over edge of table or countertop.
17. **DO NOT** let cord rest against hot surfaces.
18. **DO NOT** leave blender unattended while it is operating.

19. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
20. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments farm houses by clients in hotels, motels and other residential type environments bed and breakfast type environments.
21. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

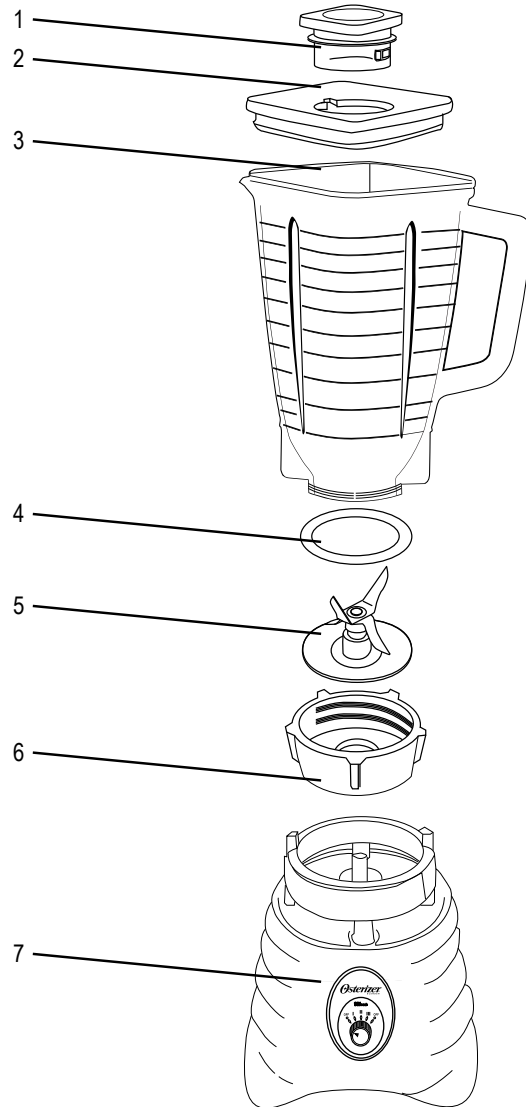
The maximum rating as marked on the unit is based on the attachment that draws the greatest load. Other recommended attachments may draw significantly less power.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## POWER CORD SPECIAL INSTRUCTIONS

- Try to position the blender near the power source to reduce the hazards associated with power cords (such as becoming entangled or tripping over a long power cord).
- **DO NOT** pull, twist or otherwise abuse the power cord.
- **DO NOT** wrap the power cord around the main body of the blender during or after use.
- **DO NOT** use an extension cord with this product.

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



- 1. Plastic Feeder Cap
- 2. Leak-Proof Lid
- 3. Jar
- 4. Sealing Ring

- 5. Ice Crushing Blade
- 6. Threaded Jar Bottom
- 7. Housing Motor Base

## KNOWING YOUR BLENDER

### LEAK-PROOF LID

The cover for your blender consists of two parts, the plastic feeder cap and the leak-proof lid. The cover is self-sealing, and is made of material 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.

### JAR

The jar 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: a sealing ring used as a cushion between the jar and the blade; a blade of high-grade stainless steel; a threaded jar bottom.

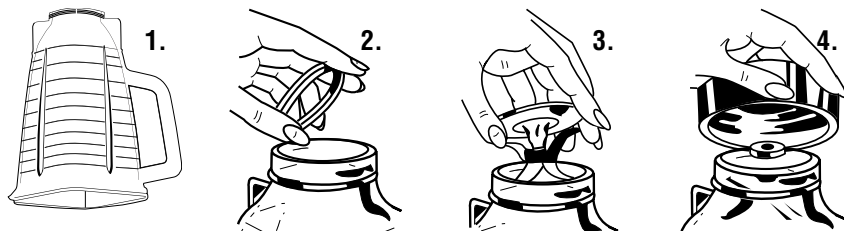
### MOTOR AND MOTOR BASE

The powerful 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.

# ASSEMBLING INSTRUCTIONS

## ASSEMBLING THE JAR

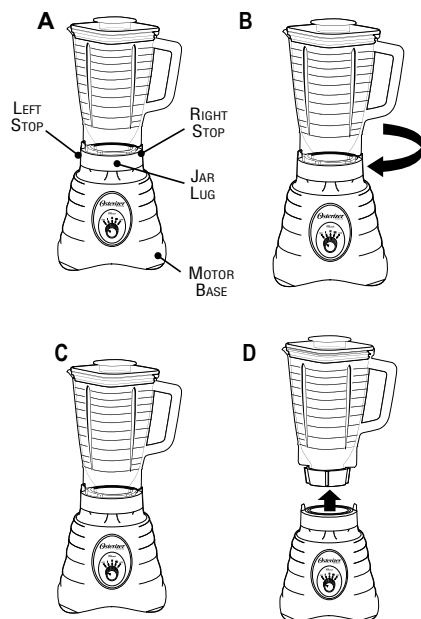
**CAUTION:** Follow these important steps to assemble, tighten, and mount blender jar quickly and correctly. INJURY MAY RESULT IF MOVING BLADES ARE EXPOSED.



1. Turn jar upside down so the small opening is at the top.
2. Place sealing ring on jar opening.

3. Turn the blade blades upside down and place in mouth of jar.
4. Thread jar bottom to jar.

## TIGHTENING THE JAR



A. To tighten jar bottom, put assembled jar securely into motor base ring with handle and lug in front of the right stop.

B. Using jar handle, turn jar to the left as far as possible. This insures that the jar bottom is tightened properly. Remove jar from motor base and mount.

C. To operate Blender, place assembled jar in motor base ring with jar lug against flat side of the motor base stop. If jar lug does not rest against flat side of right stop, remove jar assembly and place against flat side of left stop. Seat jar firmly and operate.

D. To remove jar, lift straight up. (If it is not easily removed, rock gently and lift up, do not twist). If jar bottom cannot be loosened by hand, place assembled jar into motor base ring with handle in front of left side stop. Using handle, turn jar to right until jar bottom loosens.

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

# OPERATING INSTRUCTIONS

Your blender operates with multiple speeds (for models with a rotary switch) or one speed (for models with a toggle switch).

1. **FOR CONTINUOUS** blending, select one of the speeds (for models with a rotary switch) or move the toggle switch up to the "I" position (for models with a toggle switch).
2. **CONTROLLED CYCLE** is used for chopping pieces of food, such as vegetables, nuts or cheeses.

**For models with a rotary switch:**

- a. **For Low Controlled Cycle**, turn the rotary button intermittently between the off "O" position on the left and the low speed position.
- b. **For High Controlled Cycle**, turn the rotary button intermittently between the off "O" position on the right and the high speed position.

**For models with a toggle switch:**

**For Controlled Cycle**, toggle intermittently by pushing down to the pulse "A" position.

When on, the food is chopped and tossed away from the blades. When off, the food is distributed around the blades to make processing more uniform.

**NOTE:** A cycle consists of operating the blender for about two seconds and then allowing the blades to coast to a stop.

# CARE AND CLEANING

Blender jar parts are corrosion resistant, sanitary and easily cleaned. Before first use and after every use, separate jar 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 jar is chipped or cracked, **DO NOT USE BLENDER**. Further use could result in the jar breaking during use. Use only replacement parts recommended by the manufacturer available at an Authorized Service Center.

**USE OF DAMAGED OR NON-RECOMMENDED PARTS COULD RESULT IN SEVERE PERSONAL INJURY AND/OR DAMAGE TO THE BLENDER.** See the "Assembling the Jar" and "Tightening the Jar" sections for proper jar 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.**

## DO's AND DON'Ts

### Do's:

- Use only on outlet of the same 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 jar/container first unless the instructions in recipes specify otherwise.
- Cut all firm fruits and vegetables, cooked meats, fish and seafood into pieces no larger than 1.8 cm (3/4 inch) to 2.5 cm (1 inch). Cut all kinds of cheeses into pieces no larger than 1.8 cm (3/4 inch).
- Use rubber spatula to push ingredients to be chopped into liquid portion of recipe ONLY when motor is off "O".
- Place cover firmly on blender jar/container before 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 jar.
- Pour mixture of liquid or semi-liquid consistency, such as muffin and cake batter, from blender jar/container.
- Allow cooked vegetables and broth to cool before pouring into blender jar/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 the Mini-Blend Jar or 1.25-liter (5-cup) Jar to process citrus rind, coffee beans or cereal grains. Use only glass blender jar to process whole spices and hard cheese.

### Don'ts:

- 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 over blend 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 jar from motor base or replace it until the motor has come to a complete stop. Blender parts can be damaged.
- Do Not remove jar 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 jar. Severe injury can result if blender is accidentally turned on.
- Do Not use any utensil, including spatulas, in the jar while the motor is running. They can catch in the moving blades, break the jar and cause severe injury.
- Do Not use ANY jar not recommended by the manufacturer for processing foods. Other jars may break or loosen during processing and cause severe injury.
- Do Not use Mini Jar for processing whole spices (except peppercorns) or hard cheeses, as they can break the Mini Jar and cause injury.

## RECIPES FOR YOUR BLENDER

### ESPRESSO MOUSSE

1/4 cup/50 mL cold water	1 Tbsp. sugar
2 envelopes unflavored gelatin	1/2 tsp./2 mL vanilla extract
1/2 cup/125 mL brewed espresso	1 cup/250 mL heavy cream
1/2 cup/125 mL boiling water	2 egg yolks
1 cup semi-sweet chocolate morsels	1-1/2 cups ice cubes

Put cold water and gelatin into your Osterizer® blender jar and let set 2 minutes; then add hot espresso and boiling water. Cover, vent feeder cap and process with the controlled cycle until gelatin is dissolved. Turn unit to on. With motor running, remove feeder cap, add chocolate morsels, sugar and vanilla extract. Continue processing until mixture is smooth. Add cream, egg yolks and ice, replace cap and continue processing until mixture begins to thicken. Pour at once into serving dishes. Let set 5 to 10 minutes before serving. Garnish with sweetened whipped cream and chocolate shavings.

### CREAM OF BROCCOLI SOUP

1 cup/250 mL water	2 chicken bouillon cubes
10 oz./280 g frozen chopped broccoli	1/2 cup all-purpose flour
2 cups/500 mL milk	1 cup/250 mL half and half
2 cups processed cheese, cubed	croutons for garnish

In a large saucepan, cook broccoli in 1 cup/250 ml water. (Do Not Drain) Put milk, cheese cubes, bouillon and flour into your Osterizer® blender jar. Cover and process. Add cheese mixture to broccoli. Add the half and half. Cook, stirring frequently, over medium heat until hot and until mixture thickens. Serve garnished with croutons.

### MAYONNAISE

1 egg	dash cayenne pepper
1/2 tsp. dry mustard	2 Tbsp./30 mL white tarragon vinegar
1/2 tsp. sugar	1 cup/250 mL salad oil
1/2 tsp. salt	

Put eggs, seasonings, vinegar and 1/4 cup/50 mL of oil into your blender jar. Cover and process. Immediately remove feeder cap and pour in the remaining oil in a steady stream. If necessary, stop blender, use rubber spatula to keep mixture around processing blades. Cover and continue to process. Store covered in the refrigerator up to 1 week.

**Variation: For low-cholesterol Mayonnaise, use 2 egg whites instead of 1 whole egg. Process as above.**

# APPETIZERS

## NIPPY ONION DIP

1/3 cup/75 mL water  
1 package dry onion soup mix  
1 Tbsp. horseradish

1 cup creamed cottage cheese  
4 strips bacon, diced, fried and well drained

Put water, onion soup mix, horseradish and cottage cheese into your blender jar. Cover and process until smooth. Use as a base for chilled dips such as California Onion Dip, on baked potatoes or in salads.

# BEVERAGES

## DAIQUIRI

1/3 cup/75 mL frozen limeade concentrate  
5 ice cubes

3 jiggers light rum

Put all ingredients into your blender jar. Cover and process until smooth. Stop blender, add ice cream, cover and process until desired consistency.

## VARIATION: FROZEN DAIQUIRI

Add one more jigger rum, double the amount of ice and continue to blend until the consistency of sherbet. Do not strain.

## CHOCOLATE MILK SHAKE

1 cup/250 mL milk  
2 cups/500 mL chocolate ice cream

chocolate powder, if desired

Put all ingredients into your blender jar. Cover and process until smooth.

## 1-YEAR LIMITED WARRANTY

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

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

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

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

**How To Obtain Warranty Service:** Please see country specific warranty insert or contact your local authorized distributor.

**DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE**



# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

## LISEZ ET CONSERVEZ LES INSTRUCTIONS.

1. Pour vous protéger des risques d'électrocution, ne plongez jamais le moteur du Mélangeur dans de l'eau ou tout autre liquide.
2. Faites particulièrement attention lorsque l'appareil est utilisé par, ou en présence d'enfants.
3. 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 avant toute opération de nettoyage.
4. Évitez de toucher aux parties mobiles de l'appareil.
5. **NE FAITES PAS** fonctionner un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est abîmée, après qu'il ait révélé une quelconque défaillance, qu'il soit tombé ou ait été endommagé de quelque façon que ce soit. Ramenez l'appareil à l'Atelier de Réparation Électroménager agréé le plus proche pour examen, réparation ou encore entretien électrique ou mécanique.
6. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant sur des appareils Oster® peut entraîner des risques d'incendie, électrocution ou blessures.
7. Ne mettez ni les mains ni aucun ustensile dans le récipient du Mélangeur lors du fonctionnement, pour éviter des blessures graves ou l'endommagement de l'appareil. Une spatule en caoutchouc peut être utilisée, mais uniquement lorsque le Mélangeur est arrêté.
8. Les lames sont aiguisées; maniez-les avec précaution.
9. Pour éviter toute blessure, ne positionnez jamais les lames sur le socle sans que le récipient soit convenablement mis en place.
10. 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.
11. Mettez toujours le couvercle lors de l'utilisation du Mélangeur.
12. Assurez-vous que le voltage de votre installation électrique est le même que celui indiqué sur l'appareil.
13. Maintenez toujours le récipient lors du fonctionnement. Si le récipient se met à tourner lorsque l'appareil est en marche, éteignez immédiatement l'appareil et vissez correctement la bague de fixation filetée.
14. Lors du mélange de liquides chauds, ôtez le bouchon de remplissage du couvercle en deux parties. **NE PAS REMPLIR** le récipient du Mélangeur au-delà du niveau des quatre tasses. Sur les modèles à six tasses, **NE PAS REMPLIR** au-delà du niveau des cinq tasses. Toujours commencer l'opération de mélange au réglage de vitesse le plus bas. Gardez les mains et toute partie de peau exposée loin de l'ouverture du couvercle, pour éviter tout risque possible de brûlures.
15. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil à l'extérieur.
16. **NE LAISSEZ PAS** le cordon pendre sur le rebord d'une table ou d'un meuble.

17. **NE LE LAISSEZ PAS** non plus entrer en contact avec des surfaces chaudes.

18. **NE LAISSEZ JAMAIS** l'appareil en marche sans surveillance.

19. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par le biais d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

20. Cet appareil est destiné à être utilisé à la maison et dans des environnements similaires tels que: l'espace cuisine des employés de boutiques, d'entreprises ou autre environnement de travail, maisons de ferme, par les clients d'hôtel, motel ou autre type de résidence, ou encore chambres d'Hôtes.

21. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaire, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils NE jouent PAS avec l'appareil.

## CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE EXCLUSIVEMENT.

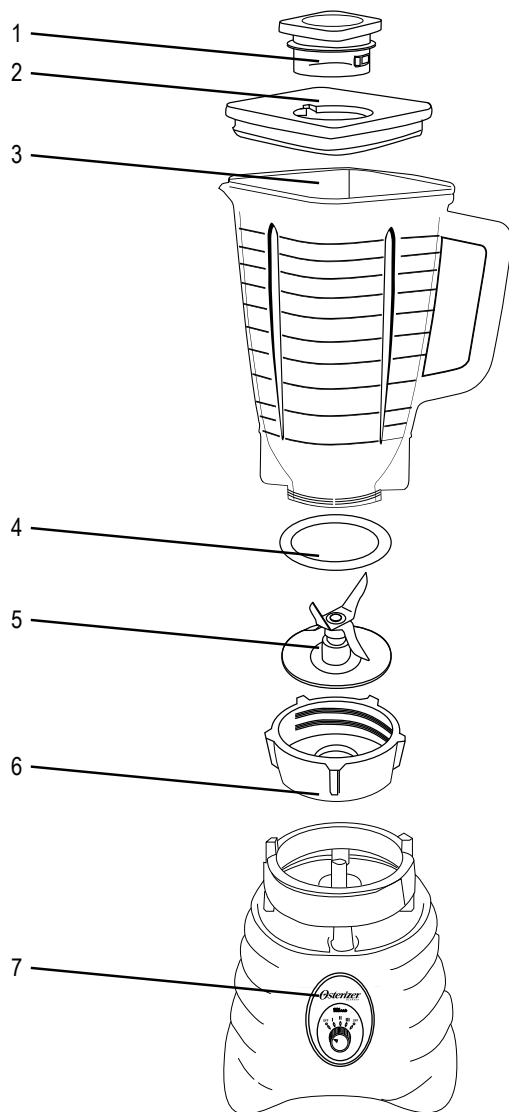
La consommation maximale indiquée sur l'appareil correspond à l'accessoire représentant la plus forte charge. La puissance requise par les autres accessoires conseillés peut être nettement inférieure.

# SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

## RECOMMANDATIONS D'USAGE DU CÂBLE D'ALIMENTATION

- Essayer de placer le mixeur le plus près possible de la prise murale pour éviter tout risque en rapport avec le câble d'alimentation (par exemple, s'enchevêtrer sur un long cordon et tomber)
- Ne pas tirer, tordre ou essayer d'endommager le cordon.
- Ne pas enrouler le cordon autour de la base du mixeur pendant ou après usage.
- Ne pas utiliser de rallonge avec cet appareil.

# DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- 1. Le Bouchon de Remplissage en Plastique
- 2. Couvercle étanche
- 3. Récipient
- 4. Joint d'étanchéité

- 5. Lames
- 6. Base de Récipient Filetée
- 7. Moteur et Bloc-Moteur

# DÉCOUVREZ VOTRE MÉLANGEUR

## COUVERCLE ETANCHE

Le couvercle de votre mélangeur est composé de 2 éléments, le bouchon du couvercle plastique et le couvercle étanche. Le couvercle est auto-étanche, il est fait d'un matériau résistant à l'absorption d'odeurs et de taches. Le bouchon est amovible et peut être utilisé comme un doseur, une fois enlevé il fournit une ouverture pour ajouter d'autres ingrédients.

## RÉCIENT

Le récipient du mélangeur, 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, des lames en acier inoxydable de haute qualité et une base de récipient filetée.

## MOTEUR ET BLOC-MOTEUR

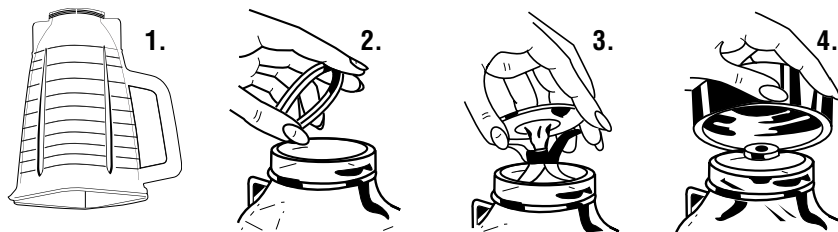
Le puissant moteur constitue le cœur de l'appareil. Il est conçu exclusivement pour ce modèle. Il est intégralement contenu dans le boîtier. Le moteur est de type «flottant», ce qui contribue à réduire le bruit et l'usure. Ceci permet à l'arbre de section carrée dépassant du bloc-moteur de se déplacer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



# ASSEMBLAGE

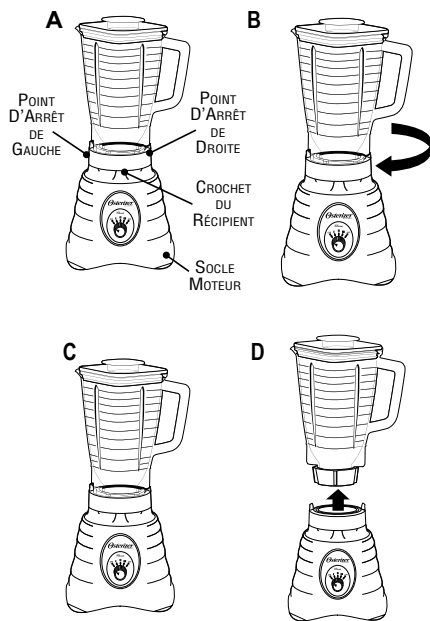
## ASSEMBLAGE DU RECIPIENT

**ATTENTION :** Suivre ces étapes importantes pour assurer un assemblage, un serrage et un montage corrects et rapides du récipient. LES LAMES AMOVIBLES EXPOSÉES PEUVENT CAUSER DES BLESSURES.



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

## VISSER LE FOND DU RECIPIENT



- A. Pour serrer la base du récipient, placer l'ensemble du récipient sur la bague de fixation du bloc-moteur en alignant la poignée et la languette de fixation 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 effectuer le montage.
- C. Pour utiliser le Mélangeur, placer le récipient assemblé sur la bague de fixation du bloc-moteur en appuyant la languette de fixation du récipient sur la partie plate de la butée du bloc-moteur. Si la languette 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 positionner le récipient et faire fonctionner l'appareil.
- D. Pour démonter le récipient, le soulever verticalement (s'il ne se détache pas facilement, le basculer légèrement sur les côtés puis le soulever; ne pas le faire tourner). Si la base du récipient ne se desserre pas à la main, placer l'ensemble du récipient sur la bague de fixation du bloc-moteur avec la poignée sur la butée gauche. En le maintenant 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.

# MODE D'EMPLOI

Votre mélangeur fonctionne avec plusieurs vitesses (pour les modèles à commutateur rotatif) ou avec une seule vitesse (pour les modèles à interrupteur).

1. **POUR UN MÉLANGE EN CONTINU**, choisir l'une des vitesses (pour les modèles à commutateur rotatif) ou faire basculer l'interrupteur sur la position "I" (pour les modèles à interrupteur).
2. **CYCLE CONTRÔLE** est utilisé pour hacher des aliments, comme par exemple des légumes, des fruits secs ou du fromage.

**Pour les modèles à commutateur rotatif:**

- a. **Pour un Cycle Contrôlé Basse Vitesse**, tourner le commutateur rotatif en alternant entre la position "O" vers la gauche et la position basse vitesse.
- b. **Pour un Cycle Contrôlé Haute Vitesse**, tourner le commutateur rotatif en alternant entre la position "O" vers la droite et la position haute vitesse.

**Pour les modèles à interrupteur:**

**Pour un Cycle Contrôlé**, faire basculer l'interrupteur de façon intermittente sur la position impulsion "Λ".

En marche, les aliments sont hachés et éloignés des lames. A l'arrêt, les aliments sont redistribués autour des lames pour un mélange plus uniforme.

**REMARQUE:** un cycle consiste en un fonctionnement du mélangeur pendant environ 2 secondes, suivi du ralentissement des lames et de leur arrêt.

# SOIN ET ENTRETIEN

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 avant de bien les sécher. **NE LAVER AUCUNE DES PIÈCES AU LAVE-VAISSELLE.**

Contrôler régulièrement l'état des pièces avant leur remontage. Si les lames du batteur sont coincées ou difficiles à tourner, **NE PAS UTILISER** le Mélangeur. Effectuer un contrôle en les 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 ébréché ou fêlé, **NE PAS UTILISER** le Mélangeur. Un tel récipient est susceptible de se casser durant l'utilisation du Mélangeur. Utiliser uniquement les pièces de rechange recommandées par Osterizer et disponibles auprès des réparateurs agréés.

**L'UTILISATION DE PIÈCES ENDOMMAGÉES OU NON RECOMMANDÉES PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES ET/OU L'ENDOMMAGEMENT** du Mélangeur. Vous reporter aux paragraphes "Assemblage du Récipient" et "Visser le Fond du Récipient" pour des instructions concernant l'assemblage du récipient.

**NE JAMAIS IMMERGER LE BLOC-MOTEUR DANS L'EAU.** Le boîtier se nettoie à l'aide d'un chiffon humide (après avoir été débranché). Le moteur est lubrifié en permanence et ne nécessite pas de graissage supplémentaire. **TOUTE RÉPARATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE DANS UN ATTELIER DE RÉPARATION AGRÉÉ.**

## À FAIRE / À ÉVITER

### À Faire:

- Appareil à utiliser uniquement avec la tension et la fréquence de secteur indiquées sur la base du Mélangeur.
- Toujours faire fonctionner 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 à 2,5 cm maximum. Découper les fromages en morceaux de 1,8 cm maximum.
- Placer 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 durant la mise en route et la marche du moteur.
- Pour sortir les trempettes et les pâtes épaisses, beurres d'arachides, mayonnaises et autres préparations de consistance semblable, démonter le bloc-couteau et faire sortir le contenu par 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, par 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 ou un récipient 1,25 litres (5 tasses) pour les écorces d'agrumes, les grains de café ou de céréales. Pour moulin des épices entières ou des fromages à pâte dure, utiliser un bocal de mélange 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 : réduire en 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 car le résultat sera 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 de remplissage.
- NE PAS placer 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 pour moulin des épices entières (à l'exception des grains de poivre) ou des fromages à pâte dure, car les Bocaux Mini pourraient se briser et entraîner des

## RECETTES POUR VOTRE MÉLANGEUR

### MOUSSE EXPRESSO

50 ml d'eau froide	1 cuillère à soupe de sucre
2 sachets de gélatine nature	2 ml de vanille
125 ml expresso	250 ml de crème fraîche
125 ml d'eau bouillante	2 jaunes d'œufs
1/2 tasse de chocolat mi-sucré en morceaux	1-1/2 tasses et demie de glaçons

Placer l'eau froide et la gélatine dans le récipient de votre mélangeur et laisser reposer 2 minutes, puis ajouter l'expresso chaud et l'eau bouillante. Couvrir, libérer le capuchon de remplissage et mélanger en utilisant le CYCLE CONTROLE jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Mettre l'appareil en marche. Pendant que le moteur tourne, ôter le capuchon de remplissage, ajouter les morceaux de chocolat, le sucre et l'extrait de vanille. Ajouter la crème, les jaunes d'œufs et la glace. Remettre en place le capuchon de remplissage et continuer l'opération jusqu'à ce que la mixture commence à épaissir. Mettre directement dans les coupes à servir. Laisser reposer 5 à 10 minutes avant de servir. Garnir avec de la crème fouettée sucrée et des copeaux de chocolat.

### SOUPE DE CRÈME DE BROCOLI

250 ml d'eau	2 bouillon cubes au poulet
280 g de brocolis coupés et congelés	1/2 tasse de farine tout usage
500 ml de lait	250 ml de crème demi-grasse
2 tasses de fromage coupé en cubes	Croûtons pour la garniture

Dans une grande casserole, faire cuire le brocoli dans 250 ml d'eau. Ne pas égoutter. Ajouter le lait, les cubes de fromage, le bouillon et la farine dans le récipient de votre mélangeur. Couvrir et mélanger. Ajouter le fromage au brocoli. Ajouter la crème demi-grasse. Cuire en remuant fréquemment à chaleur moyenne jusqu'à obtention de la température souhaitée et épaississement du mélange. Servir avec une garniture de croûtons.

### MAYONNAISE

1 œuf	une pincée de poivre de cayenne
1/2 cuillère à café de moutarde sèche	30 ml de vinaigre blanc à l'estragon
1/2 cuillère à café de sucre	250 ml d'huile pour salade
1/2 cuillère à café de sel	

Mettre les œufs, l'assaisonnement, le vinaigre et 50 ml d'huile dans le récipient de votre mélangeur. Couvrir et mélanger. Enlever immédiatement le capuchon de remplissage et verser l'huile restante en un flot régulier. Si nécessaire, ARRÊTER L'OPÉRATION DE MÉLANGE et se servir de la spatule pour ramener la mixture au niveau des lames; couvrir et relancer l'opération. Conserver couvert dans le réfrigérateur, jusqu'à une semaine au maximum.

**Variante:** Pour une mayonnaise réduite en cholestérol, utiliser 2 blancs d'œuf à la place d'un œuf entier. Suivre les mêmes instructions que ci-dessus.

# HORS D'OEUVRE

## TREMPETTE À L'OIGNON ÉPICÉE

75 ml d'eau	1 tasse de fromage blanc crémeux
1 paquet de mélange pour soupe à l'oignon déshydraté	4 lamelles de bacon, coupées en dés revenues et bien égouttées
1 cuillère à soupe de Raifort	

Verser l'eau, le mélange de soupe à l'oignon, le raifort et le fromage blanc dans le récipient de votre mélangeur couvrir et mélanger jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse. S'en servir comme d'une base pour des sauces telle que la Trempette Oignon à la Californienne, sur des pommes de terre vapeur ou dans des salades.

## BOISSONS

### DAIQUIRI

75 ml de concentré de limonade surgelé	3 mesures de rhum léger
5 glaçons	

Verser tous les ingrédients dans le récipient de votre mélangeur. Couvrir et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Arrêter le mixeur, ajouter de la crème glacée, couvrir et continuer de mélanger jusqu'à obtention de la consistance désirée

### VARIANTE: DAIQUIRI GLAÇÉ

Ajouter une mesure supplémentaire de rhum, doubler la quantité de glace et continuer à mixer jusqu'à l'obtention d'un sorbet. Ne pas passer.

### MILK-SHAKE AU CHOCOLAT

250 ml de lait	chocolat en poudre, si souhaité
500 ml de glace au chocolat	

Verser tous les ingrédients dans le récipient de votre mélangeur. Couvrir et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.

## 1 AN DE GARANTIE LIMITÉE

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

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

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

Sunbeam n'acceptera aucune responsabilité de dommages conséquents ou accessoires découlant du manquement à quelque garantie explicite ou implicite sur ce produit. Sauf dans la mesure où l'empêchent les lois applicables, la durée de toute garantie implicite sur la qualité marchande ou le caractère utilisable de ce produit pour un but précis se limite à la durée de la garantie susmentionnée.

**Pour Obtenir le Service de Garantie :** Veuillez consulter l'insert de garantie correspondant au pays spécifique ou contacter votre distributeur agréé local.

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

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, debe emplear siempre ciertas medidas de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

## LEA Y GUARDE TODAS LAS INSTRUCCIONES.

1. Para protegerse del peligro de descarga eléctrica, no coloque la base de la licuadora en agua o en otro líquido.
2. Se requiere estricta supervisión si se utiliza el artefacto cerca de niños o de personas incapacitadas.
3. Desenchufe el cordón del tomacorriente cuando no esté utilizando el artefacto, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.
4. Evite el contacto con las partes en movimiento.
5. **NO** haga funcionar ningún electrodoméstico que tenga el cordón o el enchufe dañado, si no funciona correctamente, se ha dejado caer o ha sufrido cualquier otro desperfecto. Lleve el artefacto al Centro de Servicio Autorizado Oster® más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
6. El uso de aditamentos, incluyendo envases para enlatar o tarros comunes y piezas de ensamblado para procesamiento no recomendados por el fabricante puede causar lesiones personales.
7. Mantenga las manos y utensilios fuera del vaso mientras licúe para evitar la posibilidad de provocar lesiones personales graves o dañar la licuadora. Si necesita limpiar las paredes de la licuadora, remover con una espátula, etc., apague la licuadora y desenchúfela. Solamente utilice una espátula de goma.
8. Las cuchillas son muy filosas, tenga cuidado al manipularlas.
9. Para evitar lesiones, nunca coloque las cuchillas de la unidad en la base sin que el vaso esté debidamente colocado.
10. Ajuste firmemente la parte inferior del vaso. Si las cuchillas en movimiento quedan expuestas accidentalmente pueden causar daños.
11. Siempre haga funcionar la licuadora con la tapa correctamente colocada.
12. Asegúrese de que el voltaje del tomacorriente se corresponda con el voltaje de su artefacto.
13. Si el vaso gira mientras el motor se encuentra encendido, apáguelo ("O") inmediatamente y apriete el vaso de la licuadora por la parte inferior roscada.
14. Cuando licúe líquidos calientes, retire la pieza central de la tapa. **NO** llene el vaso por encima del nivel de 4 tazas. Siempre comience a licuar utilizando la velocidad mínima. Mantenga las manos y la piel expuesta alejados de la abertura de la tapa a fin de evitar posibles quemaduras.
15. **NO** utilice el artefacto en exteriores.
16. **NO** permita que el cordón cuelgue de la mesa o del mostrador.

17. **NO** permita que el cordón toque superficies calientes.

18. **NO** descuide la licuadora mientras esté funcionando.

19. Este electrodoméstico no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.

20. Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico o en aplicaciones similares tales como: áreas de cocina para uso del personal de un establecimiento, oficinas y otros entornos de trabajo, granjas, clientes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial, así como en entornos de hospederías.

21. Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que no jueguen con el artefacto eléctrico.

## ESTA UNIDAD ESTÁ DISEÑADA SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

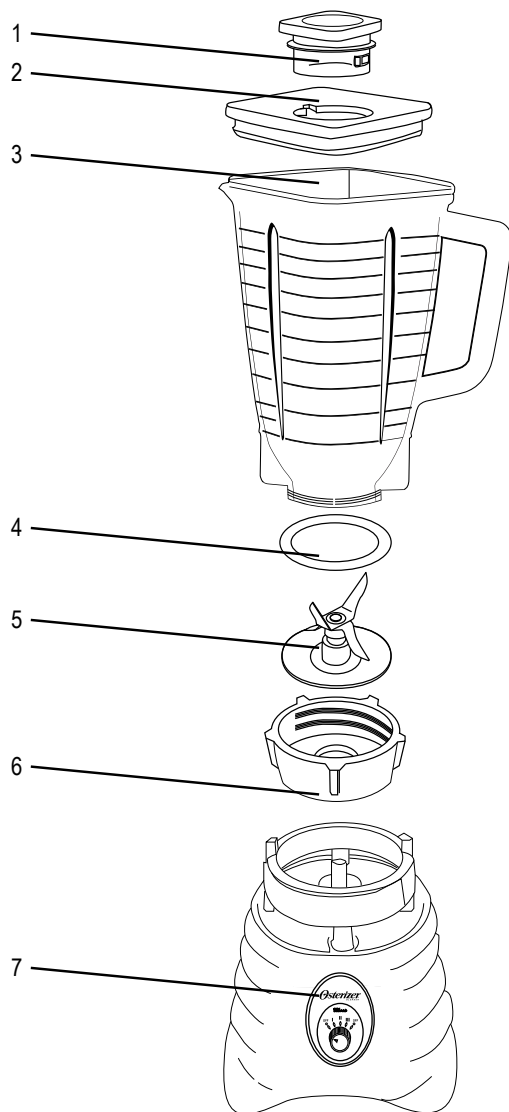
La clasificación de potencia máxima indicada en la unidad se basa en el aditamento que consume más energía. Otros aditamentos recomendados podrían necesitar bastante menos energía.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE ELÉCTRICO

- Procure colocar la licuadora cerca de la fuente de alimentación eléctrica para disminuir los riesgos asociados a los cables eléctricos (tales como enredos o tropiezos ocasionados por cables eléctricos largos).
- **NO** tire, tuerza ni maltrate el cable eléctrico de ninguna forma.
- **NO** enrolle el cable eléctrico alrededor de la base de la licuadora durante o después de usarla.
- **NO** utilice una extensión con este artefacto.
- No utilice una extensión con este artefacto.

## DESCRIPCION DEL ARTEFACTO



- |                                   |                       |
|-----------------------------------|-----------------------|
| 1. Copa de alimentación           | 5. Cuchilla picahielo |
| 2. Tapa hermética                 | 6. Roscada            |
| 3. Vaso                           | 7. Base               |
| 4. Anillo de plástico para sellar |                       |

## CONOCIENDO SU LICUADORA

### TAPA HERMÉTICA

La tapa de su licuadora consta de dos partes, la copa de acceso y la tapa hermética. La tapa sella automáticamente y está hecha de un material que no absorbe olores y repele manchas. La copa de acceso es removible, puede usarse como taza medidora y ofrece una abertura para agregar ingredientes.

### VASO

El vaso 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 vertedor permiten fácilmente remover las mezclas líquidas, mientras las más espesas son más fáciles de remover a través del orificio inferior.

### PROCESO DE ENSAMBLADO

El proceso de ensamblado consiste de 3 partes: un anillo de plástico para sellar usado como colchón entre el vaso y el cuchilla, el cuchilla de acero inoxidable de gran calidad, un vaso con parte inferior roscada.

### MOTOR Y BASE DEL MOTOR

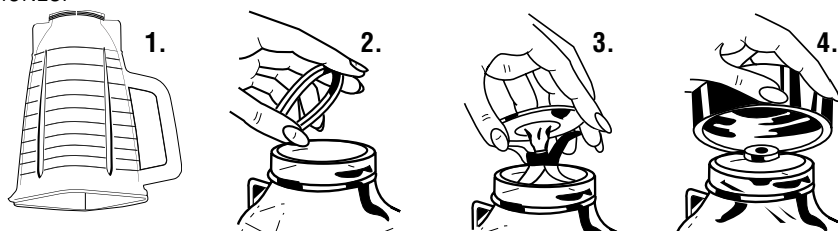
El poderoso motor es la parte principal del artefacto y está diseñado sólo para esta unidad. Está completamente dentro de la base. El motor tiene un dispositivo de "flotación libre" para reducir el ruido y el desgaste. Esto permite que el poste cuadrado que sobresale de la base del motor se mueva ligeramente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



# INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO

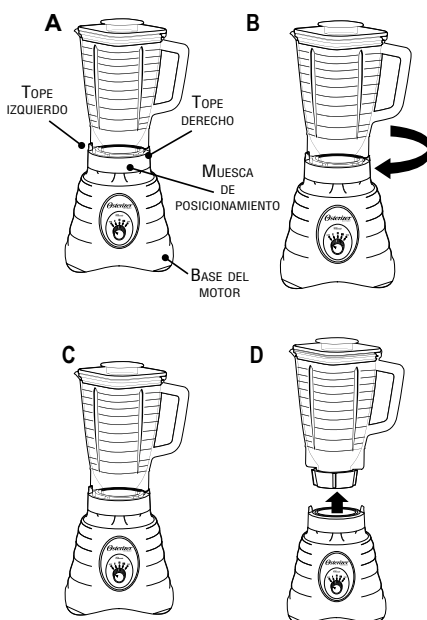
## CÓMO ENSAMBLAR EL VASO

**PRECAUCIÓN:** Siga estos importantes pasos para ensamblar, ajustar y montar el vaso de la licuadora de una forma rápida y correcta. SI LA CUCHILLA ESTÁ EXPUESTA, PUEDE CAUSAR LESIONES.



1. Invierta el vaso para que la abertura pequeña quede hacia arriba.
2. Coloque el anillo para sellar sobre la abertura del vaso.
3. Invierta la cuchilla del cuchilla y coloque en la boca del vaso.
4. Apriete la parte inferior roscada al vaso.

## CÓMO AJUSTAR EL VASO



- A. Para ajustar la parte inferior del vaso, coloque el vaso ensamblando con cuidado en el anillo de la base del motor con el asa y el tope del vaso enfrente del 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 colóquelo.
- 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 colocado contra el lado plano del freno derecho, remuévalo y colóquelo contra el lado plano del freno izquierdo. Asiente el vaso firmemente y opere.
- D. Para remover el vaso, levántelo en forma vertical. (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.

# INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO

Su licuadora funciona a velocidades múltiples (en los modelos con control giratorio) o a una velocidad (en los modelos con control de palanca).

1. Para la función de licuado **CONTINUO**, elija una de las velocidades (en los modelos con control giratorio) o mueva el control de palanca a la posición "I" (en los modelos con control de palanca).
2. El licuado por **CICLO CONTROLADO** se usa para picar trozos de alimentos tales como vegetales, nueces o quesos.

**Para modelos con control giratorio:**

- a. **Para usar el ciclo controlado bajo**, gire el control intermitentemente, alternando entre la posición de apagado "O" de la izquierda y la posición de la velocidad baja.
- b. **Para usar el ciclo controlado alto**, gire el control intermitentemente, alternando entre la posición de apagado "O" de la derecha y la posición de la velocidad alta.

**Para modelos con control de palanca:**

**For Controlled Cycle**, toggle intermittently between the off "O" position and the on "I" position.

Para usar el **ciclo controlado**, alterne intermitentemente presionándolo en la posición de pulsos "Λ".

Al encenderla, los alimentos se pican y se lanzan contra las paredes del vaso. Al apagarla, los alimentos se distribuyen alrededor de las cuchillas para procesarlos más uniformemente.

**NOTA:** un ciclo consiste en hacer funcionar la cuchilla durante aproximadamente dos segundos y dejar que se detenga por completo.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

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 usarlo podría causar que el vaso se rompa. Use solamente partes de repuesto recomendadas por el fabricante las cuales están disponibles en un Centro de Servicio Autorizado.

**EL USO DE PARTES DAÑADAS O NO RECOMENDADAS PUEDE CAUSAR LESIONES PERSONALES Y/O DAÑOS SEVEROS A LA LICUADORA.** Consulte las secciones "Cómo ensamblar el vaso" y "Cómo ajustar el vaso" para obtener las instrucciones para el ensamblado y uso adecuados del vaso.

**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.**



## QUE HACER Y QUE NO HACER

### Que Hacer:

- Use la licuadora solamente con un tomacorriente del voltaje y la frecuencia especificados en la parte inferior de la misma.
- Siempre haga funcionar la licuadora en una superficie limpia y seca para prevenir que el aire pueda transportar materiales extraños o agua hacia 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 de no más de 1,8 cm (3/4 de pulgada) a 2,5 cm (1 pulgada). Corte todos los tipos de quesos en pedazos de no más de 1,8 cm (3/4 de pulgada).
- Use una espátula de goma para empujar los ingredientes para que se licúen junto con la porción líquida, SOLO cuando el motor esté apagado "O".
- Coloque la tapa firmemente en el vaso de la licuadora antes encender el motor.
- Para sacar salsas espesas, crema de cacahuete (maní), mayonesa y productos de consistencia similar, desensamble la parte inferior del vaso y empuje la mezcla hacia abajo por la abertura para servirla directamente en platos o en recipientes para almacenar.
- Vierta la mezcla de la licuadora si su consistencia es líquida o semilíquida, como las de mezclas para panqués o pasteles.
- Deje 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 al funcionar en una velocidad más baja para evitar que se sobrecargue.
- Use el minivaso o el vaso de vidrio de 1,25 litros (5 tazas) para procesar ralladuras de cítricos, granos de café o granos de cereal. Use únicamente vasos de vidrio para procesar especias enteras o quesos duros.

### Que No Hacer:

- No anticipe que su licuadora reemplazará todos sus electrodomésticos de cocina. No hará puré de papas, ni batirá claras de huevo o sustitutos de huevo para elaborar cubiertas de pastel, no 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 obtener una mezcla demasiado pegajosa o un producto demasiado molido.
- No sobrecargue el motor con cargas extra pesadas o muy grandes. Si el motor se traba, apáguelo inmediatamente, desconecte el cable del tomacorriente y retire una porción de la cantidad que va a mezclar antes de reiniciar el proceso.
- No intente sacar el vaso de la base del motor o volver a colocarlo hasta que el motor se haya detenido por completo. Las piezas de la licuadora pueden dañarse.
- No quite la tapa del vaso mientras procesa, ya que los alimentos pueden salpicar. Use la copa de acceso para agregar otros ingredientes.
- No coloque las cuchillas ensambladas sobre la base del motor sin antes ensamblarlas en el vaso de la licuadora. Pueden provocarse lesiones personales graves si se enciende el motor.
- No use ningún utensilio, incluso espátulas, dentro del vaso mientras el motor esté funcionando. Pueden caer en las cuchillas en movimiento, romper el vaso y causar lesiones graves.
- No use NINGÚN vaso no recomendado por el fabricante para procesar alimentos. Los otros vasos pueden romperse o aflojarse durante el funcionamiento y pueden provocar lesiones.
- No use el minivaso para procesar especias enteras (excepto granos de pimienta) o quesos duros, ya que pueden romper el minivaso y causar lesiones.

## RECETAS PARA SU LICUADORA

### MOUSSE DE CAFÉ ESPRESSO

1/4 de taza (50 ml) de agua fría  
2 sobres de gelatina sin sabor  
1/2 taza (125 ml) de café espresso colado  
1/2 taza (125 ml) de agua hirviendo  
1 taza de trozos de chocolate semiamargo

1 cucharada de azúcar  
1/2 cucharadita (2 ml) de esencia de vainilla  
1 taza (250 ml) de crema espesa  
2 yemas de huevo  
1-1/2 tazas de cubos de hielo

Vierta el agua fría y la gelatina en el vaso de su licuadora y deje reposar durante 2 minutos; después, agregue el café espresso y el agua hirviendo. Tape, abra la copa de acceso y procese en la función de CICLO CONTROLADO hasta que la gelatina se haya disuelto. Coloque la unidad en la posición de encendido. Con el motor en funcionamiento, quite la copa de acceso, agregue los trozos de chocolate, el azúcar y la esencia de vainilla. Continúe procesando hasta que la mezcla tenga una consistencia suave. Agregue la crema, las yemas de huevo y el hielo, coloque la copa de acceso nuevamente en su lugar y continúe procesando hasta que la mezcla espese. Vierta en platos para servir. Deje que la mezcla repose de 5 a 10 minutos antes de servir. Decore con crema batida endulzada y raspadura de chocolate.

### CREMA DE BRÓCOLI

1 taza (250 ml) de agua  
280 g (10 onzas) de brócoli congelado en trozos  
2 tazas (500 ml) de leche  
1 taza de queso procesado,  
cortado en cuadros

2 cubos de consomé de pollo  
1/2 taza de harina para todo uso  
1 taza (250 ml) de crema líquida  
cuadros de pan para el decorado

En un sartén grande cocine el brócoli con 1 taza (250 ml) de agua (no lo escurra). Vierta la leche, los cuadros de queso, los cubos de consomé y la harina en el vaso de su licuadora. Tape y licúe. Agregue la mezcla de queso al brócoli. Añada la crema líquida. Cocine fuego medio, revolviendo frecuentemente hasta que la mezcla esté caliente y espese. Sirva decorando con cuadros de pan.

### MAYONNAISE

1 huevo  
1/2 cucharadita de mostaza en polvo  
1/2 cucharadita de sal  
Una pizca de pimienta de Cayena

2 cucharadas (30 ml) de vinagre blanco de estragón  
1/2 cucharadita de azúcar  
1 taza (250 ml) de aceite para ensalada

Ponga los huevos, los condimentos, el vinagre y ¼ de taza (50 ml) de aceite en el vaso de su licuadora. Tape y licúe. Inmediatamente saque la copa de acceso y vierta poco a poco y con un flujo constante el aceite restante. Si es necesario, DETENGA LA LICUADORA, use una espátula de plástico para mantener la mezcla alrededor de la cuchilla. Tape y continúe licuando. Guárdela tapada en el refrigerador hasta por 1 semana.

**Variación:** para preparar una mayonesa baja en colesterol, use 2 claras de huevo en lugar de 1 huevo entero. Procese como se indicó anteriormente.

# APERITIVOS

## SALSA DE CEBOLLA

1/3 de taza (75 ml) de agua	1 taza (250 ml) de requesón batido
1 paquete de mezcla de sopa de cebolla deshidratada y bien escurridas	4 tiras de tocino, fritas picadas
1 cucharada (15 ml) de rábano picante (horseradish)	

Coloque el agua, la mezcla de sopa de cebolla, el rábano picante y el requesón en el vaso de su licuadora. Tape y licúe hasta que tenga una consistencia homogénea. Uso como base para salsas frías como la salsa de cebolla estilo California, con papas al horno o en ensaladas.

# BEBIDAS

## DAIQUIRÍ

1/3 de taza (75 ml) de concentrado de limonada congelado	3 medidas de ron ligero
5 cubos de hielo	

Vierta todos los ingredientes en el vaso de su licuadora. Tape y licúe hasta que la mezcla tenga una consistencia homogénea. Detenga la licuadora, agregue, cubra y procese hasta obtener la consistencia deseada.

## VARIACIÓN: DAIQUIRÍ CONGELADO

Agregue una medida más de ron, duplique la cantidad de hielo y continúe mezclando hasta que tenga consistencia de sorbete. No lo cuele.

## MALTEADAS

1 taza (250 ml) de leche	chocolate en polvo, si lo desea
2 tazas (500 ml) de helado de chocolate	

Vierta todos los ingredientes en el vaso de su licuadora. Tape y licúe hasta que tenga una consistencia homogénea.

# GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO

Sunbeam Products Inc. (“Sunbeam”) garantiza que, por un período de UN año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos en el material y en su fabricación. Bajo la opinión de Sunbeam, reparará o repondrá este producto o cualquier componente del mismo si se encuentra defectuoso durante el periodo de garantía. La reposición se hará con un producto o un componente nuevo o refabricado. Si el producto ya no está disponible, la reposición se hará con un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva. Esta garantía es válida para el comprador original a partir de la fecha de compra inicial y no es transferible. Guarde el recibo de compra original. La prueba de compra es requerida para obtener los servicios de garantía. Los vendedores de productos Sunbeam, los centros de servicio o tiendas que vendan productos Sunbeam no tienen el derecho de alterar, modificar o realizar ningún otro cambio a los términos y condiciones de esta garantía.

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

Sunbeam no se hace responsable por ningún daño emergente o incidental causado por el rompimiento de cualquier garantía expresa o implícita. Excepto al alcance prohibido por la ley aplicable, cualquier garantía implícita de comercialización o arreglo para un propósito particular, está limitada en duración de la garantía antes mencionada.

**Cómo Obtener el Servicio de Garantía:** Por favor consulte el inserto de la garantía correspondiente al país o póngase en contacto con su distribuidor autorizado local.

**NO REGRESE ESTE PRODUCTO AL LUGAR DE COMPRA**

## PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Sempre que utilizar eletrodomésticos, devem ser tomadas algumas medidas básicas de segurança, como as que seguem:

### LEIA E GUARDE TODAS AS INSTRUÇÕES.

1. Para evitar risco de choque elétrico, não deixe o fio, o plugue ou o aparelho entrar em contato com água ou qualquer outro líquido.
2. É necessário manter uma supervisão muito próxima quando este aparelho for usado perto de crianças ou pessoas deficientes.
3. Desligue o aparelho da tomada sempre que o mesmo não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e acessórios e antes de limpá-lo.
4. Evite o contato com as peças em movimento.
5. **NÃO** use nenhum eletrodoméstico que tenha o fio ou o plugue danificado, caso tenha apresentado algum defeito ou tenha caído no chão. Leve-o a uma Assistência Técnica Credenciada para inspeção e/ ou conserto.
6. O uso de acessórios, incluindo jarras comuns ou de latas para conservas, e peças não recomendadas pelo fabricante pode causar ferimentos.
7. Enquanto o liquidificador estiver em funcionamento, não coloque as mãos e utensílios dentro da jarra/do copo do liquidificador, pois isto pode causar acidentes pessoais e/ou danificar o aparelho. Se for necessário raspar resíduos, desligue o aparelho, desconecte-o e use somente espátulas de borracha.
8. As lâminas são afiadas. Manuseie-as com cuidado.
9. Nunca coloque a lâmina na base do motor sem que a jarra/o copo do liquidificador esteja montado.
10. Encaixe a base da jarra firmemente. Acidentes podem ocorrer caso as lâminas em movimento sejam expostas.
11. Sempre use o liquidificador tampado.
12. Certifique-se de que a voltagem na tomada é a mesma de seu aparelho.
13. Caso a jarra gire enquanto o motor estiver em funcionamento, desligue o aparelho e encaixe a base da jarra.
14. Ao processar líquidos quentes, retire a tampa de alimentação. Ao encher o liquidificador, **NÃO** ultrapasse o nível de quatro xícaras. Sempre comece o processamento na velocidade mais baixa. Enquanto estiver em funcionamento, mantenha as mãos e qualquer parte do corpo exposta fora do alcance do aparelho para prevenir o risco de acidentes.
15. **NÃO** use o aparelho ao ar livre.
16. **NÃO** deixe o fio pendurado para fora de mesa ou balcão.
17. **NÃO** deixe o fio em contato com superfícies quentes.
18. **NÃO** deixe o seu liquidificador funcionando sem uma pessoa por perto.

19. Este aparelho não foi desenvolvido para funcionar através de um timer externo nem um sistema de controle remoto.
20. Este aparelho foi desenvolvido para o uso doméstico ou em aplicações semelhantes tais como: áreas de cozinha de funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, clientes de hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial assim como em ambientes de pousadas.
21. Este aparelho elétrico não está destinado a ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou careçam de experiência e conhecimento necessários para utilizá-lo, a menos que uma pessoa responsável por sua segurança tenha supervisionado ou instruído quanto ao uso deste eletrodoméstico. As crianças deverão estar sob supervisão para garantir que **NÃO** brinquem com o aparelho elétrico.

### ESTE APARELHO É SOMENTE PARA O USO DOMÉSTICO.

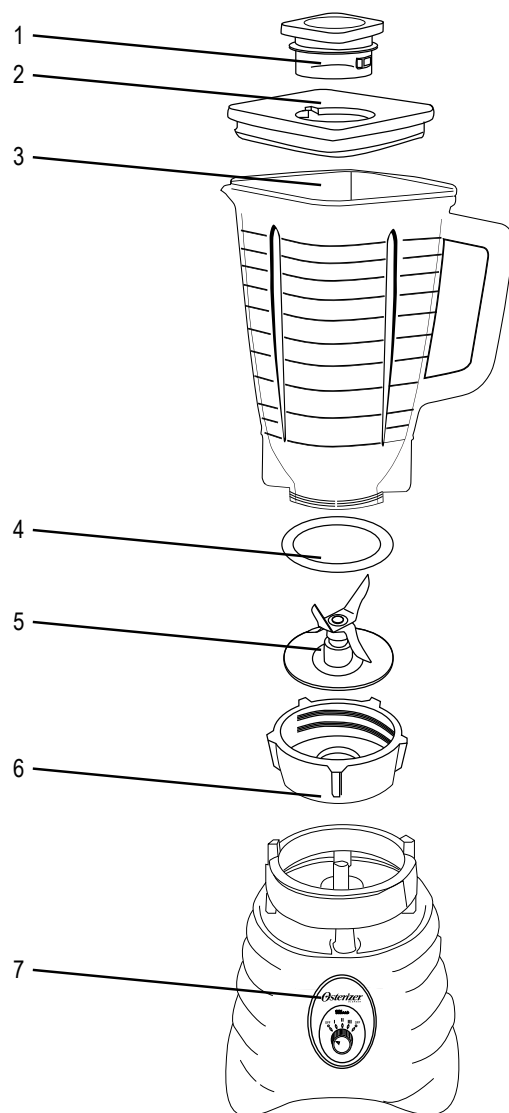
A potência máxima indicada no aparelho foi determinada usando o acessório que requer maior energia. Outros acessórios recomendados deverão requerer menos energia.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

### INSTRUÇÕES ESPECIAIS SOBRE FIO ELÉTRICO

- Procure colocar o liquidificador próximo a tomada elétrica para reduzir riscos associados ao fio elétrico (como tropeços que podem ocorrer com fios longos).
- **NÃO** puxe, nem torça o fio elétrico de nenhuma maneira.
- **NÃO** enrole o fio elétrico ao redor da base do liquidificador durante o uso ou após usá-lo.
- **NÃO** use um fio de extensão com este aparelho.

## DESCRIÇÃO DO APARELHO



- |                                 |                               |
|---------------------------------|-------------------------------|
| 1. Tampa de alimentação         | 5. Lâmina                     |
| 2. Tampa hermética para a jarra | 6. Base de jarra com ranhuras |
| 3. Jarra                        | 7. Base                       |
| 4. Anel de vedação              |                               |

## SOBRE SEU LIQUIDIFICADOR

### TAMPA HERMÉTICA

A tampa do seu liquidificador contém duas peças, a tampa de alimentação e a tampa hermética da jarra. A tampa veda bem a jarra e é feita de um material resistente a absorção de cheiros e manchas. A tampa de alimentação é removível, pode ser aberta para adicionar alimentos ou outros ingredientes e pode ser usada também como medidor.

### JARRA

A jarra do Liquidificador é graduada com medidas e é feita de um material resistente ao calor e ao frio. A alça e o bico facilitam a transferência das misturas líquidas, enquanto misturas mais espessas são removidas mais facilmente pela parte inferior da jarra.

### MONTAGEM

A montagem é composta por três peças: um anel de vedação usado entre a jarra e a lâmina; uma lâmina feita de aço de alta qualidade e uma base de jarra com ranhuras.

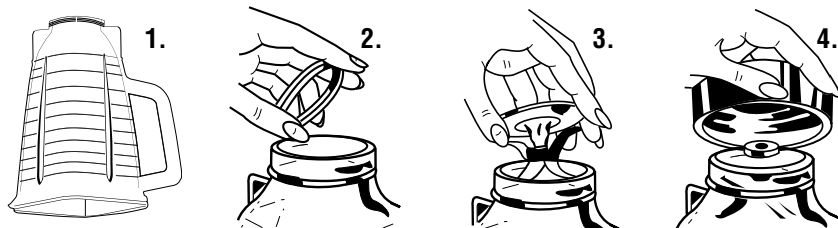
### MOTOR E BASE

O potente motor é a parte mais importante do seu aparelho e foi projetado só para ele. O motor está completamente envolvido pela base. Usa um mecanismo “de flutuação livre” que reduz o ruído e o desgaste. Isto permite que o pino quadrado saliente da base se mova um pouco de um lado para o outro. Mesmo potente, o motor para processamento de alimentos pode ser sobrecarregado. Para evitar esta possibilidade, siga atentamente as instruções contidas neste manual.

# INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

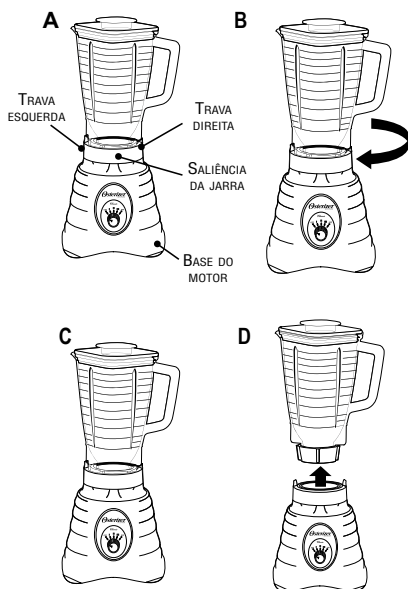
## COMO MONTAR A JARRA

**CUIDADO:** Siga as instruções para montar e apertar a jarra rápida e corretamente. ACIDENTES PODEM OCORRER CASO AS LÂMINAS EM MOVIMENTO SEJAM EXPOSTAS.



1. Vire a jarra de cabeça para baixo para que a pequena abertura esteja na parte superior.
2. Coloque o anel de vedação na abertura da jarra.
3. Vire o suporte das lâminas de cabeça para baixo e coloque-o na boca inferior da jarra.
4. Encaixe a base da jarra nela.

## COMO AJUSTAR A JARRA



- A. Para encaixar a base da jarra, coloque-a firmemente encaixada na base do motor com a alça e o suporte alinhado à trava direita.
- B. Utilizando a alça da jarra, vire-a para a esquerda o máximo possível. Isto garante que a base da jarra está presa com firmeza. Remova a jarra da base do motor e monte-a.
- C. Para operar o Liquidificador, coloque a jarra montada no anel da base do motor com o suporte da jarra contra a parte lisa do motor. Se o suporte da jarra não for colocado contra a parte lisa da trava direita, remova a montagem da jarra e recolque-o contra a parte lisa da trava esquerda. Encaixe a jarra com firmeza e coloque o aparelho em funcionamento.
- D. Para retirar a jarra, levante-a diretamente para cima. Se não sair facilmente, sacuda gentilmente a jarra sem torcê-la e levante-a diretamente para cima. Se você não conseguir desatarraxar a base da jarra com as mãos, coloque a jarra no anel da base do motor com a alça alinhada à trava esquerda. Usando a alça, vire a jarra para a direita até que a base desatarraxe.

Não retire ou coloque a jarra enquanto o motor estiver em funcionamento.

# INSTRUÇÕES DE USO

Seu liquidificador funciona com múltiplas velocidades (nos modelos com controle giratório) ou com uma velocidade (nos modelos com controle de alavanca).

1. Para funcionamento **CONTÍNUO**, selecione uma das velocidades (nos modelos com controle giratório) ou mova o controle de alavanca colocando-o na posição "I" (nos modelos com controle tipo alavanca).
2. O funcionamento com **CICLO CONTROLADO** é usado para picar pedaços de alimentos tais como legumes, nozes ou queijos.

**Para modelos com controle giratório:**

- a. Para usar o ciclo controlado baixo, gire o controle de forma intermitente, alternando entre a posição de desligado "O" da esquerda e a posição da velocidade baixa.
- b. Para usar o ciclo controlado alto, gire o controle de forma intermitente, alternando entre a posição de desligado "O" da direita e a posição da velocidade alta.

**Para modelos com controle de alavanca:**

Para usar o ciclo controlado, pressione a alavanca de forma intermitente na posição para pulsar "Λ".

Ao acionar a função para pulsar, os alimentos são arremessados para longe das lâminas. Quando a função para pulsar para, os alimentos são distribuídos ao redor das lâminas para que o processamento seja mais uniforme.

**OBSERVAÇÃO:** Um ciclo consiste em operar as lâminas por dois segundos e depois deixá-las parar completamente.

## CUIDADO E LIMPEZA

As peças da jarra do seu Liquidificador são resistentes à corrosão, higiênicas e fáceis de limpar. Desmonte as peças da jarra do seu Liquidificador e lave-as com água morna e detergente, enxágüe e seque bem. Faça isso antes de usar o seu aparelho pela primeira vez e depois de todas as vezes que for usado. **NÃO LAVE NENHUMA DAS PEÇAS EM NENHUMA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS.**

Verifique periodicamente todas as peças antes de montá-las. Se as lâminas estiverem presas ou encontrando dificuldade para girar, **NÃO USE O LIQUIDIFICADOR.** Verifique cuidadosamente as lâminas girando-as no sentido anti-horário (lados opostos são afiados). As lâminas deverão girar livremente.

Se o vidro da jarra estiver rachado ou quebrado, **NÃO USE O LIQUIDIFICADOR.** O uso do aparelho pode resultar na quebra da jarra durante o funcionamento. Use somente peças de reposição recomendadas pelo fabricante disponíveis no Serviço Autorizado.

**O USO DE PEÇAS DANIFICADAS OU NÃO RECOMENDADAS PODE RESULTAR EM ACIDENTES PESSOAIS E/OU DANOS AO LIQUIDIFICADOR.** Veja as seções "Como montar a jarra" e "Como ajustar a jarra" para obter instruções detalhadas sobre como montar a jarra.

**NUNCA COLOQUE A BASE DO MOTOR EM ÁGUA.** A parte exterior do aparelho pode ser limpa com um pano úmido (desligue antes o fio elétrico da tomada). O motor é permanentemente lubrificado e não requer nenhuma lubrificação adicional. **QUALQUER TIPO DE CONSERTO DEVE SER FEITO POR UM SERVIÇO AUTORIZADO.**



# PROCEDIMENTOS CORRETOS E INCORRETOS

## Corretos:

- Use o aparelho apenas em uma tomada com a voltagem e frequência indicada na parte inferior do aparelho.
- Utilize sempre o aparelho em uma superfície limpa e seca para prevenir que sujeiras e líquidos entrem dentro do motor.
- Coloque os líquidos das receitas na jarra/no copo do liquidificador antes dos sólidos a não ser que a receita indique o contrário.
- Corte todas as frutas, legumes/vegetais, carnes, peixes e frutos do mar em pedaços de no máximo 1,8 cm a 2,5 cm. Corte todos os tipos de queijos em pedaços de no máximo 1,8 cm.
- Utilize uma espátula de borracha para empurrar os ingredientes sólidos para dentro da porção líquida da receita apenas quando o motor estiver desligado.
- Coloque a tampa bem encaixada na jarra/no copo antes de usar o aparelho.
- Para retirar alimentos com consistência espessa tais como maionese, manteiga, molhos e patês, remova a base da jarra de 1,25 litros (5 xícaras) e a lâmina para retirar a mistura pela parte inferior da jarra/do copo.
- Quando a mistura tiver uma consistência líquida ou semilíquida como massa de bolo e sucos despeje normalmente pela jarra/pelo copo.
- Deixe que os legumes/vegetais cozidos e caldos esfriem antes de colocá-los dentro da jarra/do copo.
- Mude a velocidade do motor para uma mais alta quando sentir que o motor está sendo forçado em uma velocidade mais baixa para não sobrecarregar o motor.
- Use a mini jarra ou a jarra/o copo para o processamento de cítricos, grãos de café ou cereais. Use somente a jarra de vidro para processar especiarias/condimentos inteiros e queijos duros.

## Incórrtos:

- Não espere que o seu liquidificador substitua todos os eletrodomésticos. O seu liquidificador não prepara purê de batata, não bate claras em neve ou faz cremes, não moí carne crua, não mistura massas espessas ou extrai sucos de frutas e vegetais.
- Não processe os alimentos por muito tempo. Lembre-se de que o liquidificador processa em poucos segundos.
- Não sobrecarregue o motor com muitos alimentos ou alimentos muito grandes. Caso o motor pare de repente, desligue o fio da tomada imediatamente, retire parte do alimento e recomece o processo.
- Não tente retirar, ou colocar a jarra/o copo da base do motor enquanto a lâmina não estiver totalmente parada. Se isso não for feito, as peças do aparelho poderão ser danificadas.
- Não retire a tampa da jarra/do copo enquanto o aparelho estiver em funcionamento, pois a mistura poderá respingar. Use a tampa de alimentação para adicionar ingredientes.
- Não coloque a lâmina na base do motor sem que esteja corretamente montada na jarra/no copo. Acidentes perigosos poderão ocorrer caso o aparelho seja ligado acidentalmente.
- Não utilize nenhum utensílio nem espátulas na jarra/no copo enquanto o motor estiver em funcionamento. O utensílio ou a espátula poderá cair nas lâminas em movimento, quebrar o copo e causar um acidente perigoso.
- Não use NENHUMA jarra não recomendado pelo fabricante para processar os alimentos. Outras jarras poderão quebrar ou afrouxar durante o funcionamento e causar um acidente perigoso.
- NÃO use a mini jarra para o processamento de especiarias/condimentos (exceto para pimentas) ou queijos duros pois estes podem quebrar a mini jarra e causar um acidente perigoso.

# RECEITAS PARA O SEU LIQUIDIFICADOR

## MUSSE DE CAFÉ EXPRESSO

50 ml de água fria	1 colher da sopa de açúcar
2 envelopes de gelatina sem sabor	2 ml de extrato de baunilha
125 ml de café expresso preparado	250 ml de creme de leite
125 ml de água fervendo	2 gemas de ovo
1 xícara de chocolate meio amargo picado	1 ½ xícara de cubos de gelo

Coloque a água fria e a gelatina na jarra de seu liquidificador e deixe descansar por 2 minutos; em seguida, adicione o café expresso quente e a água fervendo. Tampe, levante um pouco a tampa de alimentação para sair o ar, feche novamente e processe com a função de CICLO CONTROLADO até que a gelatina esteja dissolvida. Ligue a unidade. Com o motor funcionando, remova a tampa de alimentação, adicione o chocolate picado, o açúcar e o extrato de baunilha. Continue processando até que a mistura fique suave. Adicione o creme de leite, as gemas de ovo e o gelo, recoloque a tampa de alimentação e continue processando até que a mistura comece a ficar espessa. Despeje rapidamente em recipientes para servir. Deixe descansar por 5 a 10 minutos antes de servir. Decore com chantilly e raspas de chocolate.

## SOPA CREME DE BRÓCOLIS

250 ml de água	2 cubos de caldo de galinha
280 g de brócolis picados congelados ou frescos	½ xícara de farinha de trigo
500 ml de leite fresco	250 ml de creme de leite
2 xícaras de queijo prato ou cheddar, em cubinhos	croutons

Em uma panela grande, cozinhe os brócolis em 250 ml de água. (Depois de cozidos, guarde o caldo). Acrescente o leite, o queijo em cubos, o caldo de galinha e a farinha na jarra do liquidificador. Tampe e bata os ingredientes. Adicione a mistura de queijo aos brócolis. Misture o creme de leite fresco. Cozinhe, mexendo frequentemente, em fogo médio até que es quente e que a mistura engrosse. Sirva a sopa decorada com croutons.

## MAIONESE

1 ovo	1 pitada de pimenta malagueta
½ colher de chá de mostarda em pó	30 ml de vinagre branco com estragão
½ colher de chá de açúcar	250 ml de óleo de cozinha ou azeite
½ colher de chá de sal	

Coloque o ovo, a pimenta, os temperos, o vinagre e o azeite na jarra do liquidificador. Tampe e bata os ingredientes. Retire a tampa de alimentação imediatamente e despeje o restante do azeite em um fluxo contínuo. Se necessário, pare o liquidificador e use a espátula para manter a mistura ao redor das lâminas. Tampe e continue batendo. Guarde tampado na geladeira por no máximo 1 semana.

**Variação:** Para maionese com baixo colesterol, use 2 claras de ovo em lugar de 1 ovo inteiro. Processe da mesma maneira.



# APERITIVOS

## PATÊ DE CEBOLA

75 ml de água	1 xícara de ricota
1 pacote de sopa de cebola	4 tiras de bacon fritas, picadas e bem secas
1 colher de sopa de rabanete picante	

Coloque todos os ingredientes no copo de aço inoxidável do seu liquidificador. Tampe e processe até que atinja uma consistência homogênea. Pare o processamento, adicione sorvete, tampe e processe até obter a consistência desejada.

# BEBIDAS

## DAIQUIRI

75 ml de suco de limão concentrado	3 doses de rum
5 cubos de gelo	

Coloque todos os ingredientes no copo de aço inoxidável do seu liquidificador. Tampe e processe até que atinja uma consistência homogênea. Pare o processamento, adicione sorvete, tampe e processe até obter a consistência desejada.

## VARIAÇÃO: DAIQUIRI CONGELADO

Adicione mais uma dose de rum, coloque o dobro de gelo e continue a processar até obter uma consistência de gelo moído. Não coe.

## MILK SHAKE DE CHOCOLATE

250 ml de leite puro	Chocolate em pó, se quiser
500 ml de sorvete de chocolate	

Coloque todos os ingredientes na jarra de seu liquidificador. Tampe e processe até que esteja bem cremoso.

# GARANTIA LIMITADA DE 1 ANO

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

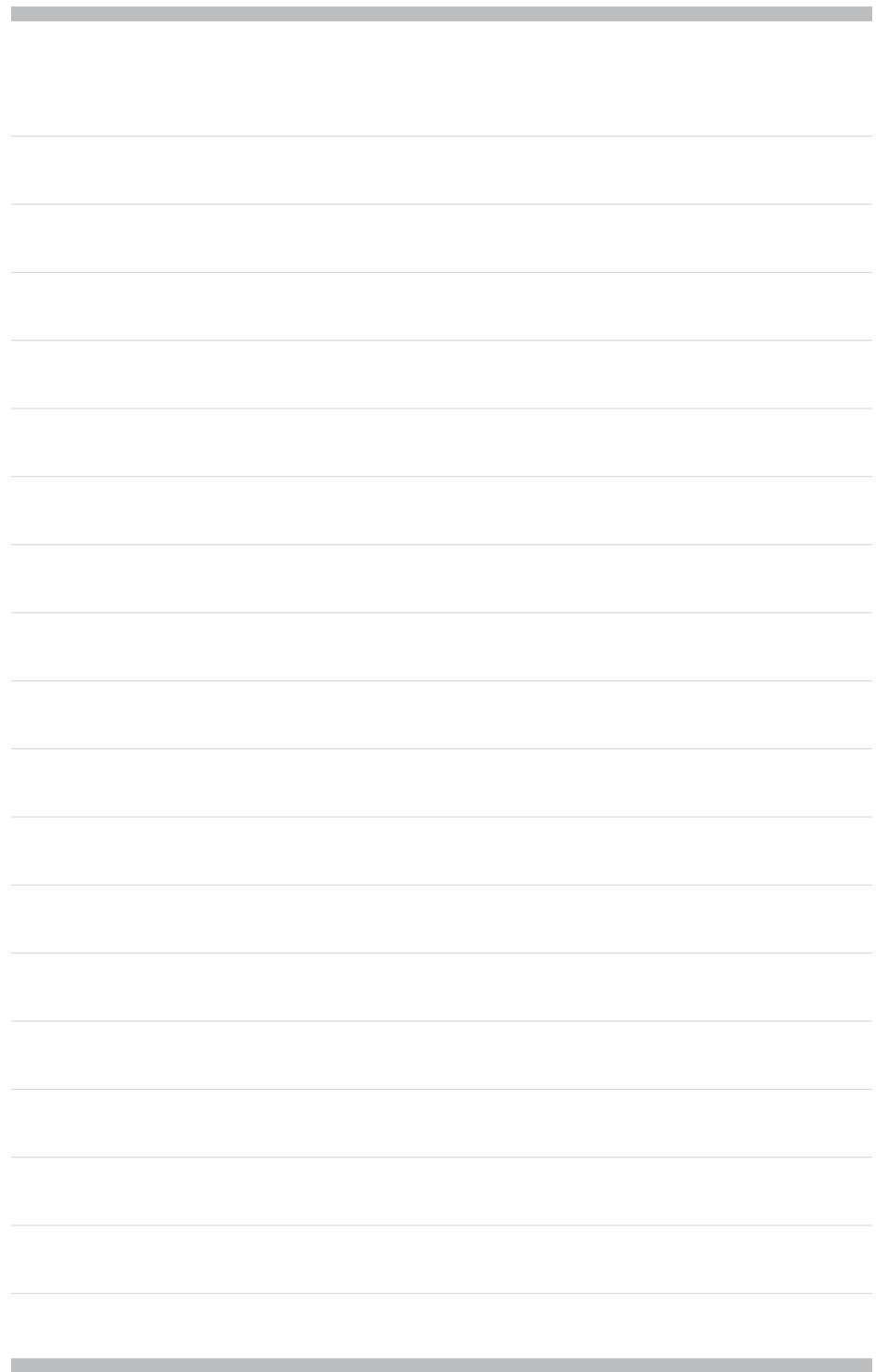
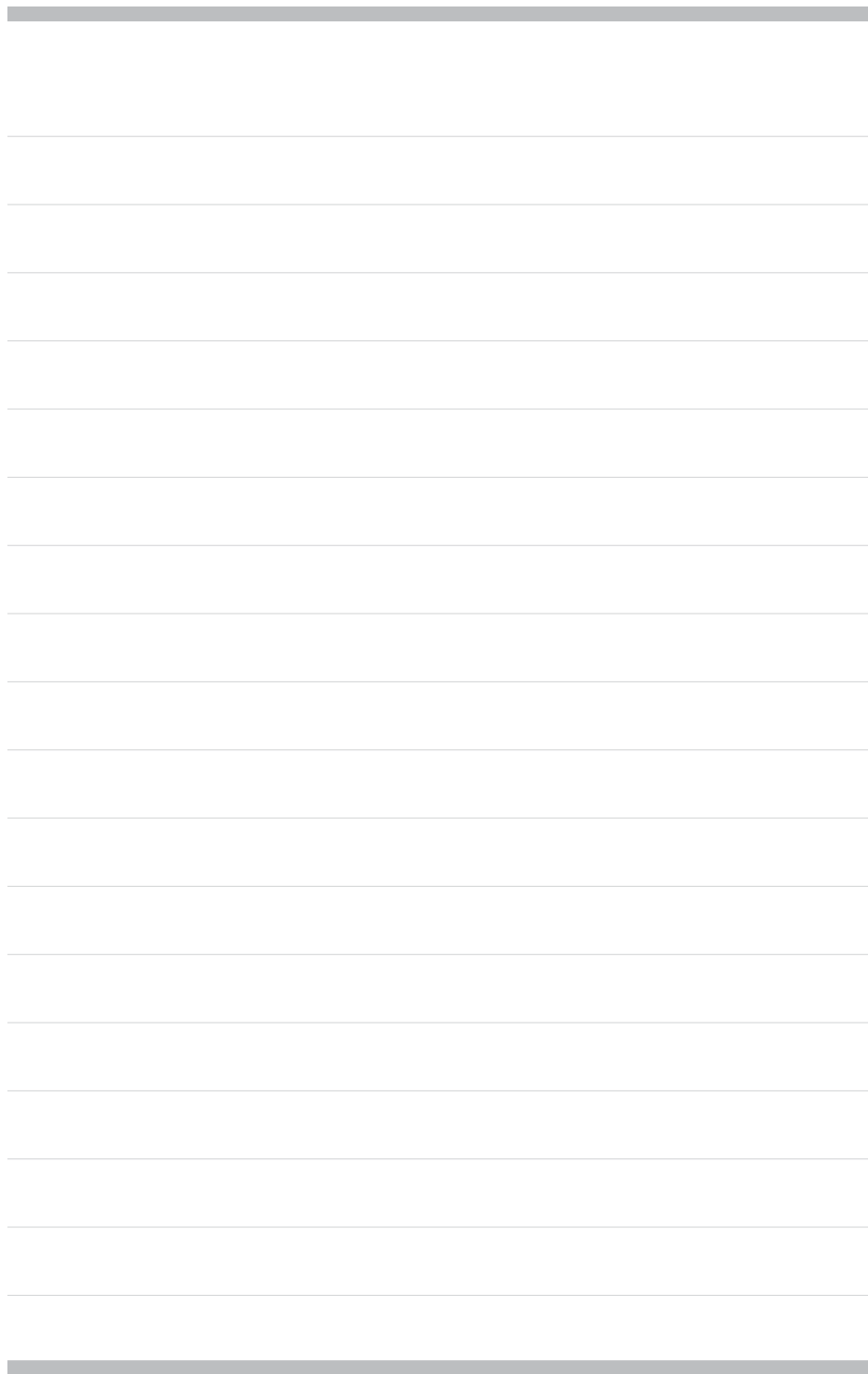
Esta garantia é válida para o comprador original em varejo a partir da data de compra de varejo inicial, e não poderá ser transferida. Guarde o recibo original de venda. Para obter serviços de garantia, é necessário ter um comprovante de compra. Os distribuidores, postos de assistência técnica ou lojas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

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

Sunbeam não se responsabilizará por quaisquer danos emergentes ou indiretos causados pela violação de qualquer garantia expressa ou implícita. Exceto na medida proibida pelas leis aplicáveis, quaisquer garantias implícitas de comerciabilidade ou adequação a um fim específico limitam-se à duração expressa pela garantia acima.

**Como Obter Serviço Autorizado na Garantia:** Consulte as condições da garantia específica do país ou entre em contato com o seu representante local.

**NÃO DEVOLVA ESTE PRODUTO AO LOCAL ONDE ELE FOI COMPRADO**



# PARA MÉXICO ÚNICAMENTE – FOR MEXICO ONLY

LICUADORA OSTERIZER®

IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. de C.V. AVENIDA JUÁREZ 40-201

EX HACIENDA DE SANTA MÓNICA TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO CP 54050

TELÉFONO: 5-366-0800

FAX: 5-366-0810

R.F.C. SME 570928G90

CONTENIDO: 1 PIEZA

## CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

MODELO	VEL.	TIPO DE CONTROL	Hz	V ~	W	PAIS DE ORIGEN	PAIS DE PROCEDENCIA
465-42	3	Rotatorio	60	127	400	México	México/E.U.A.
465-43	3	Rotatorio	60	127	400	México	México/E.U.A.
4655-013	3	Rotatorio	60	127	600	México	México/E.U.A.
4122-013	2	Toggle	60	127	350	México	México/E.U.A.
4126-013	1	Toggle	60	127	600	México	México/E.U.A.
4126-R3S	1	Rotatorio	60	127	600	México	México/E.U.A.
4128-013	1	Toggle	60	127	600	México	México/E.U.A.
4134-013	1	Toggle	60	127	600	México	México/E.U.A.
4134-R3S	1	Rotatorio	60	127	600	México	México/E.U.A.
450-20	2	Rotatorio	60	127	400	México	México/E.U.A.
465-13	2	Rotatorio	50/60	120	500	México	México/E.U.A.
450-10	1	Toggle	60	127	400	México	México/E.U.A.
461-13	1	Toggle	60	127	400	México	México/E.U.A.

LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL ARTEFACTO



# Oster®

© 2012 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.

One year limited warranty – please see insert for details.

© 2012 Sunbeam Products, Inc. Tout droit réservé. Distribué par Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.

Une année de garantie limitée – veuillez lire le feuillet sur la garantie pour plus de détails.

© 2012 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.

Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2012 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.

Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

www.oster.com

P.N. 107500-006-000  
CBA -100912