

Oster®



MODELOS
MODELS

BLSTTDT-N00, BLSTTDG-NBG,
BLSTTDG-RBG, BLSTTDT-NBG,
BLSTTDT-RBG, BLSTTDT-NBGF

MANUAL DE INSTRUCCIONES
LICUADORA XPERT SERIES™ CON TECNOLOGÍA ACTIVESENSE™
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL
XPERT SERIES™ BLENDER WITH ACTIVESENSE™ TECHNOLOGY
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL DE INSTRUÇÕES
LIQUIDIFICADOR XPERT SERIES™ COM TECNOLOGIA ACTIVESENSE™
LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Siempre que utilice artefactos eléctricos debe seguir ciertas medidas de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

- **LEA Y GUARDE TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
- Es necesario la supervisión cercana si utiliza el artefacto cerca de niños o de personas incapacitadas.
- Desenchufe el cable del tomacorriente cuando no esté utilizando el artefacto, antes de colocarlo o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las partes en movimiento.
- **NO** opere ningún artefacto que tenga el cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente, se ha dejado caer o está dañado de cualquier otra forma. Lleve el artefacto al Centro de Servicio Autorizado de Electrodomésticos Oster® más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
- El uso de accesorios, incluyendo contenedores para enlatado y/o envases ordinarios, así como partes del proceso de ensamblado no recomendados por el fabricante pueden 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 daños a la licuadora. Si es necesario limpiar las paredes de la licuadora, apague y desenchufe la licuadora y utilice una espátula de goma.
- Las cuchillas son muy filosas, tenga cuidado al manipularlas.
- Para reducir el riesgo de lesiones personales, nunca coloque las cuchillas de la unidad en la base sin que el vaso esté debidamente colocado.
- Ajuste con firmeza la parte inferior enroscable del vaso. Si las cuchillas en movimiento son expuestas accidentalmente, pueden causar daño.
- Siempre opere la licuadora con la tapa correctamente colocada.
- Asegúrese de que el voltaje del tomacorriente corresponde al voltaje indicado en su artefacto.
- Si el vaso gira mientras el motor se encuentra encendido, apáguelo inmediatamente y apriete el vaso de la licuadora en la parte inferior enroscable del vaso. **NO** deje la licuadora desatendida mientras se encuentra en funcionamiento.
- Tenga cuidado cuando vierta líquido caliente en la licuadora, ya que puede ser expulsado del artefacto debido a un escape repentino de vapor. Al licuar líquidos calientes, retire la copa de alimentación. **NO** llene el vaso por encima del nivel de 1 litro. Siempre comience a licuar utilizando la velocidad mínima. Mantenga las manos y la piel lejos de la abertura a fin de evitar posibles quemaduras.
- Para protegerse del peligro de descarga eléctrica, no coloque la base de la licuadora en agua o en otro líquido. **NO** permita que el cable cuelgue de la mesa del mostrador. **NO** permita que el cable toque superficies calientes.

- 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.
- Este artefacto ha sido diseñado para uso doméstico o en aplicaciones similares tales como: áreas de cocina del personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo, granjas, clientes de hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial, así como en ambientes de hospederías.
- Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto. **NO UTILICE** este artefacto en ambientes exteriores.
- El tiempo máximo de operación continua para la función de pulso es de 4 minutos.

SOLAMENTE PARA LOS MODELOS CON ACCESORIO BLEND-N-GO:

¡PRECAUCIÓN!

- **No procese los ingredientes por más de 1 minuto en el vaso Blend-N-Go.** Licuar de manera excesiva puede causar que el calor y la presión se acumulen en un recipiente cerrado; si el vaso está caliente, permita que el vaso y el contenido del mismo se enfríen antes de abrirlo.
- **No coloque alimentos o líquidos calientes en el vaso Blend-N-Go.** Los ingredientes calientes harán que se acumule presión en el vaso, lo que podría causar que los ingredientes calientes salgan bruscamente al retirar el vaso del fondo, causando quemaduras. Sólo procese ingredientes que estén a temperatura ambiente o más fríos en el vaso Blend-N-Go.
- **No mezcle bebidas carbonatadas,** ya que esto podría resultar en una acumulación excesiva de presión en el vaso.
- No llene más allá de la línea de llenado **MAX**.

PARA MODELOS CON ACCESORIOS PROCESADOR DE ALIMENTOS O PICADORA DE ALIMENTOS:

- Para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños al procesador o picadora de alimentos, mantenga las manos y los utensilios alejados de las cuchillas o los discos en movimiento mientras procesa o corta los alimentos. Se puede utilizar una espátula, pero sólo cuando el procesador de alimentos o la picadora no estén en funcionamiento.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla o los discos de corte en la base sin antes colocar el recipiente correctamente en su lugar.
- Asegúrese de que la tapa esté asegurada en su lugar antes de operar el artefacto.
- Para los procesadores de alimentos: nunca coloque los alimentos con la mano. Siempre utilice el empujador de alimentos.
- No intente anular el mecanismo de bloqueo de la tapa.

ESTA UNIDAD ESTÁ DISEÑADA SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

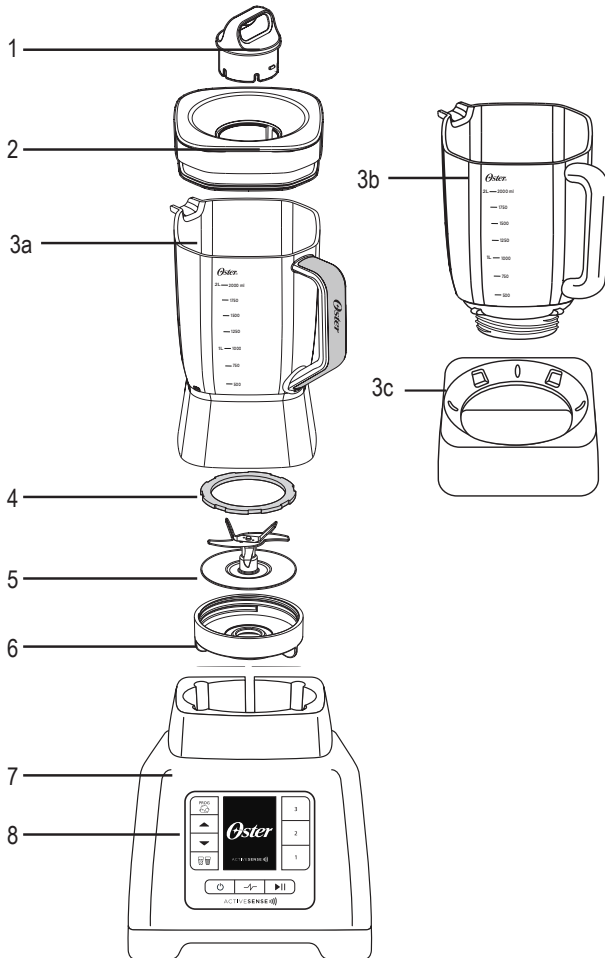
INSTRUCCIONES ESPECIALES DEL CABLE ELÉCTRICO

- Procure colocar la licuadora cerca de la fuente de alimentación eléctrica para reducir 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 manera.
- No enrolle el cable eléctrico alrededor de la base de la licuadora durante o después de usarla.
- No utilice una extensión con este artefacto.



Este símbolo ha sido utilizado en partes específicas de este manual y tiene como finalidad ayudarlo a identificar fácilmente las instrucciones que requieren atención especial.

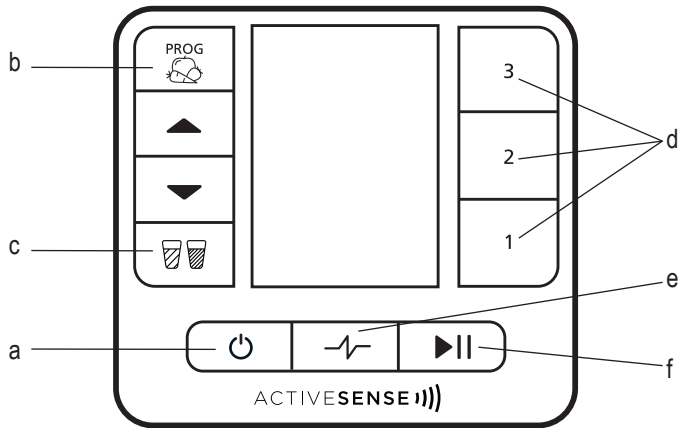
DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO













- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Copa de Alimentación 2. Tapa del Vaso 3a. Vaso de Tritan™ sin BPA con capacidad de 2 L (8 tazas), resistente, sin olor y no tóxico (modelos con vaso de Tritan™) 3b. Vaso de Vidrio Boroclass® resistente al calor con capacidad de 2 L (8 tazas) (modelos con vaso de vidrio Boroclass®) | <ol style="list-style-type: none"> 3c. Collar para el Vaso de Vidrio (modelos con vaso de vidrio Boroclass®) 4. Anillo Sellador con Función Candado 5. Cuchilla de 6 Espas 6. Parte Inferior Enroscable del Vaso 7. Base del Motor 8. Panel de Control |
|---|--|

ESPAÑOL-4

PANEL DE CONTROL



PANEL DE CONTROL

- a. Botón de Encendido/Apagado ()
- b. Programas Automáticos () :
 - Batidos ()
 - Salsas ()
 - Bebidas con hielo ()
 - Malteadas ()
 - Jugos ()
- c. Control de Textura () :
 - Para Bebidas: Espesa o Líquida
 - Para Alimentos: Con trozos o Sin trozos
- d. Controles Manuales
 - 3 - Velocidad Alta
 - 2 - Velocidad Media
 - 1 - Velocidad Baja
- e. Botón de Función Pulso ()
- f. Botón de Encendido/Pausa ()

UTILIZANDO SU LICUADORA

Su producto incluye la siguiente tecnología y características:

Tecnología ActiveSense™ – Detecta constantemente los ingredientes ajustando la velocidad y dirección de la cuchilla y el tiempo de licuado, para garantizar resultados perfectos.

ACTIVESENSE)))
TECHNOLOGY

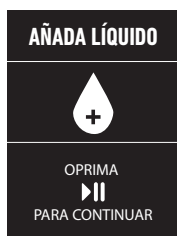
Esta avanzada tecnología le permite a su licuadora percibir lo que hay en su vaso y ajustar el proceso de licuado para que prepare la comida que desea con la consistencia que espera.

- **Control de Textura** – Seleccione la textura deseada.



De líquida a espesa o de con trozos a sin trozos, ¡elijá el de su preferencia para sus recetas!

- **Notificación para Añadir Líquido** – Notifica cuando se necesita más líquido para el ciclo de licuado.



La tecnología ActiveSense™ le deja saber cuándo no hay suficiente líquido en el vaso para licuar correctamente, deteniendo el proceso de licuado y notificando que agregue más líquido cuando esto sucede.

- **5 Programas Automáticos** – Los programas automáticos aseguran una velocidad y un tiempo de funcionamiento precisos para ofrecer resultados perfectos.
 - Batidos (☺)
 - Salsas (☺)
 - Bebidas con hielo (☺)
 - Malteadas (☺)
 - Jugos (☺)
- **Cuchilla** – El sistema de cuchillas múltiples 3 en 1 pulveriza, corta y licúa de manera precisa.
- **Exclusiva Tecnología Reversible** – La exclusiva tecnología reversible gira las cuchillas hacia adelante y hacia atrás para procesar completamente todos los ingredientes.
- **Controles Manuales** – Le brindan la flexibilidad de usar la licuadora para personalizar sus recetas.
- **Copa de Alimentación** – Le permite agregar ingredientes sin tener que retirar la tapa del vaso.
- **Modelos con Vaso de Vidrio Boroclass® de 2 Litros** – El vaso de vidrio resistente a los choques térmicos fue creado para soportar cambios extremos de temperatura de hasta 90°C.
- **Modelos con Vaso de Tritan™ de 2 Litros** – La tecnología Tritan™ brinda todos los beneficios de un vaso de vidrio en un material resistente a las quebraduras, no es tóxico y no absorbe olores.

Antes de utilizar el producto por primera vez, separe la copa de alimentación, el vaso de 2 L, la tapa del vaso, la cuchilla, el anillo sellador y la parte inferior enroscable. Lave en agua tibia y jabón o en la parte superior del lavaplatos automático. Enjuague y seque bien.

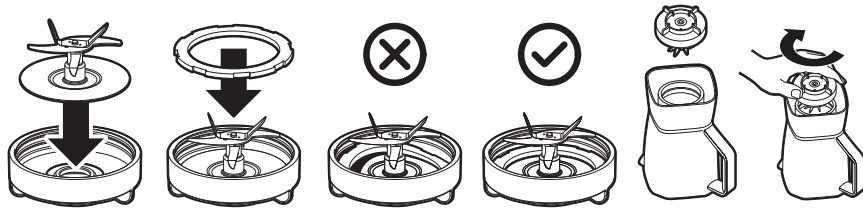
NOTA: La configuración de idioma del panel de control se puede establecer en inglés, español o portugués. Para seleccionar un idioma, presione el botón de encendido/apagado (⏻) para encender la unidad. Mantenga presionado el botón de textura (☞☞) durante cinco (5) segundos. Seleccione el idioma deseado con los botones de flecha hacia arriba o hacia abajo y luego presione el botón de encendido/pausa (▶||) para guardar su selección.

NOTA: Para seleccionar un idioma, la licuadora debe estar en la pantalla principal.

ENSAMBLANDO EL VASO DE 2 LITROS PARA USARLO CON LA LICUADORA OSTER® CON TECNOLOGÍA ACTIVESENSE™

Antes de utilizar el producto por primera vez, separe todas las piezas y límpielas. Consulte la página 17 para obtener instrucciones de limpieza.

⚠ **ADVERTENCIA:** La cuchilla es afilada. Manipúlela con cuidado.

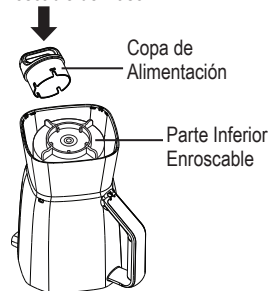


CÓMO ENSAMBLAR LA CUCHILLA Y EL VASO

1. Coloque la cuchilla en la parte inferior enroscable del vaso.
2. Coloque el anillo sellador sobre el sistema de cuchillas. Con cuidado, presione e introduzca el anillo sellador en la ranura final de la parte inferior enroscable.
3. Asegúrese de que el anillo sellador esté completamente y de manera uniforme en su lugar y que sujete el sistema de cuchillas en la parte inferior enroscable del vaso.
4. Instale el sistema de cuchillas integrado en el vaso. Gire hacia la derecha para apretar. Asegúrese de que el sistema de cuchillas integrado esté apretado en el vaso antes de usarlo.

Nota: La copa de alimentación puede ser utilizada como una herramienta para ajustar o remover la parte inferior enroscable del vaso.


5. Elija una receta del libro de recetas proporcionado.
6. Coloque los ingredientes en el vaso.
7. Asegure la tapa y la copa de alimentación.
8. Introduzca el vaso sobre la base del motor.
9. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente doméstico estándar del mismo voltaje que el indicado en la placa de características de su licuadora. Ahora estará listo para comenzar a utilizar la unidad.









PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

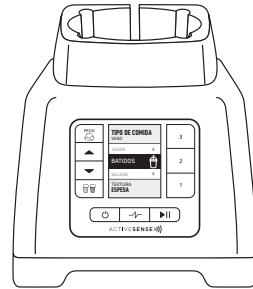
1. Presione el botón de encendido/apagado (⏻) para encender la unidad. El botón

de encendido/pausa (▶||) parpadeará, indicando que el artefacto está activado y listo para usar. La luz permanecerá encendida cuando el motor esté funcionando.

2. Para utilizar un programa automático, presione el botón de programas automáticos ().

3. Presione el botón de programas automáticos () y seleccione el programa automático deseado usando los botones de flecha hacia arriba o hacia abajo. (5 programas):

- Batidos ()
- Salsas ()
- Bebidas con Hielo ()
- Malteadas ()
- Jugos ()




4. (Opcional) Presione el botón del control de textura () para seleccionar una opción de textura para la comida:

Para Bebidas: Espesa o Líquida

Para Alimentos: Con trozos o sin trozos

5. Cuando esté listo para comenzar, presione el botón de encendido/pausa (▶||). La licuadora notificará sobre el progreso del proceso de licuado y se detendrá automáticamente cuando se complete el proceso de licuado. Presione el botón de encendido/pausa (▶||) para cancelar el programa en cualquier momento.

6. Presione el botón de encendido/apagado () para apagar la licuadora. Este artefacto está pre-programado para apagarse automáticamente si no se utiliza durante un período de varios minutos. Todas las luces se apagarán cuando la unidad se apague automáticamente.

NOTIFICACIÓN PARA AÑADIR LÍQUIDO

La licuadora Oster® ActiveSense™ tiene la capacidad de detectar cuando no hay suficiente líquido en el vaso, lo que ocasiona que los contenidos no se mezclen correctamente. Si la licuadora detecta que es necesario agregar más líquido al vaso, detendrá automáticamente el proceso de licuado y notificará "AÑADA LÍQUIDO". Después de agregar líquido al vaso, presione el botón de encendido/pausa (▶||) para reanudar el proceso de licuado.

CONTROLES MANUALES

Los Controles Manuales incluyen:

3 - Velocidad Alta



2 - Velocidad Media

1 - Velocidad Baja



 - Pulso

▶|| - Encendido/Pausa

Utilice estos controles para preparar sus recetas a su gusto personal o para continuar licuando después de que finalice uno de los programas automáticos.



1. Presione el botón de encendido/apagado () para encender el producto. El botón de encendido/pausa () parpadeará, lo que significa que el producto está activado y listo para usar. La luz permanecerá encendida cuando el motor esté funcionando.
2. Coloque los ingredientes en el vaso.
3. Asegure la tapa y la copa de alimentación.

Utilizando la Velocidad Alta

1. Presione el botón “3” para poner el artefacto en funcionamiento a velocidad máxima.
2. Presione el botón de encendido/pausa () para cancelar el funcionamiento en cualquier momento.
3. Presione el botón de encendido/apagado () para apagar la unidad.





Utilizando la Velocidad Media

1. Presione el botón “2” para poner el artefacto en funcionamiento a velocidad media.
2. Presione el botón encendido/pausa () para cancelar el programa en cualquier momento.
3. Presione el botón de encendido/apagado () para apagar la unidad.







Utilizando la Velocidad Baja

1. Presione el botón “1” para poner el artefacto en funcionamiento a velocidad baja.
2. Presione el botón de encendido/pausa () para cancelar el programa en cualquier momento.
3. Presione el botón de encendido/apagado () para apagar la unidad.



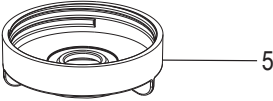
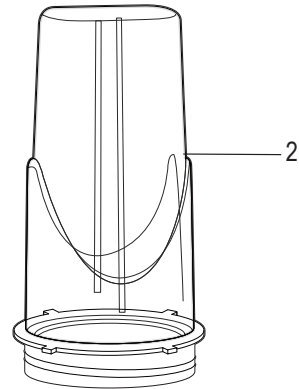
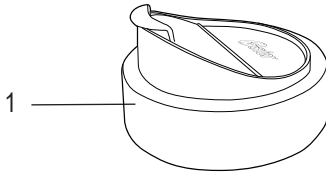
Utilizando el Botón de Función Pulso

1. Asegúrese de que la luz azul esté parpadeando. Esto indica que la licuadora está encendida.
2. Presione el botón de función pulso ().
3. Suelte el botón de función pulso () para detener la licuadora.
4. Presione el botón de encendido/apagado () para apagar la unidad.
5. Use el botón de función pulso () para triturar hielo o picar alimentos.

VASO ACCESORIO BLEND-N-GO® (CON MODELOS SELECTOS)


1. Tapa del Vaso
2. Vaso de Plástico Tritan™ resistente a las quebraduras y sin BPA
3. Anillo Sellador con Función Candado
4. Cuchilla de 6 Aspas
5. Parte Inferior Enroscable del Vaso
6. Base del Motor

 **ADVERTENCIA:** La cuchilla es muy afilada, manipúlela con cuidado.

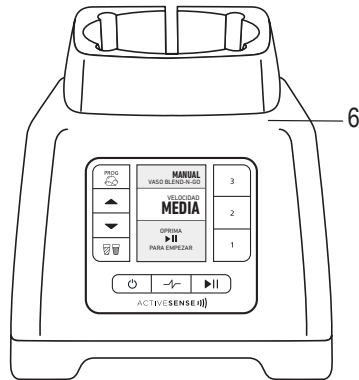


UTILIZANDO SU VASO ACCESORIO BLEND-N-GO® CON SU LICUADORA CON TECNOLOGÍA ACTIVESENSE™

Antes de usar el producto por primera vez, separe todas las piezas y límpielas. Consulte la página 17 para obtener instrucciones de limpieza – el vaso, la tapa y el sistema de cuchillas son aptos para colocarlos en la parte superior de su lavaplatos automático.

 Nunca licúe líquidos calientes en el vaso Blend-N-Go®.

1. Coloque la cuchilla en la parte inferior enroscable del vaso.
2. Coloque el anillo sellador sobre el sistema de cuchillas. Con cuidado, presione e introduzca el anillo sellador en la ranura final de la parte inferior enroscable. Consulte la página 7 para obtener instrucciones detalladas sobre el ensamblaje de la cuchilla.
3. Coloque todos los ingredientes en el vaso, luego enrosque el sistema de cuchillas integrado en el vaso girando hacia la derecha. Asegúrese de que el sistema de cuchillas integrado esté apretado en el vaso antes de usar.
4. Para colocar el vaso ensamblado sobre la base del motor, empuje hacia abajo y gírelo hacia la izquierda. El vaso ensamblado debe estar completamente asentado en las 4 ranuras de la base del motor.



- Consulte la página 7-8 sobre cómo usar los programas automáticos y los controles manuales. Presione el botón de encendido/pausa (▶||) para comenzar a licuar.

NOTA: El programa automático, "SALSAS" (🍷) no está disponible con el vaso Blend-N-Go®.

- Presione el botón de encendido/pausa (▶||) para detener el proceso de licuado y el botón de encendido/apagado (🔌) para apagar la licuadora. Retire el vaso ensamblado de la base del motor presionando hacia abajo y girando hacia la derecha. Este artefacto está pre-programado para apagarse automáticamente si no se utiliza durante un período de varios minutos. Todas las luces se apagarán cuando la unidad se apague automáticamente.

Para guardar, enrosque el sistema de cuchillas en el vaso para evitar que la cuchilla quede expuesta. Mantenga en un lugar seco.

ACCESORIO PROCESADOR DE ALIMENTOS (CON MODELOS SELECTOS)

- Empujador de Alimentos
- Tapa
- Disco para Rebanar/Rallar
- Eje de la Cuchilla
- Eje Central Plástico
- Cuchilla en S

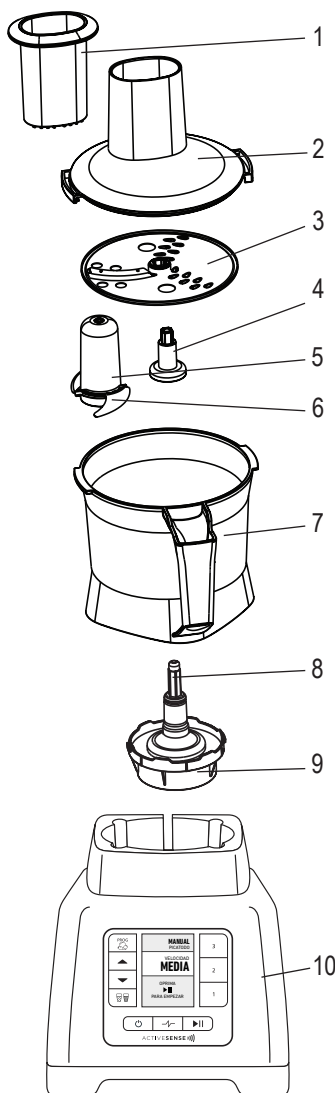
⚠️ **ADVERTENCIA:** La cuchilla es muy afilada, manipúlela con cuidado.

- Recipiente del Procesador
- Sello Flexible
- Adaptador
- Base del Motor

⚠️ **ADVERTENCIA:** La cuchilla es muy afilada, manipúlela con cuidado.

Antes de utilizar el artefacto por primera vez, separe todas las piezas y límpielas. Consulte la página 14 para obtener instrucciones de limpieza.

PRECAUCIÓN: NO SUMERJA EL ADAPTADOR EN NINGÚN LÍQUIDO.



ENSAMBLANDO Y UTILIZANDO SU ACCESORIO PROCESADOR DE ALIMENTOS (CON MODELOS SELECTOS)

1. Coloque el adaptador en el recipiente del procesador y gírelo hacia la izquierda para bloquearlo.
2. Coloque el recipiente del procesador con el adaptador en la base del motor.

PARA PICAR

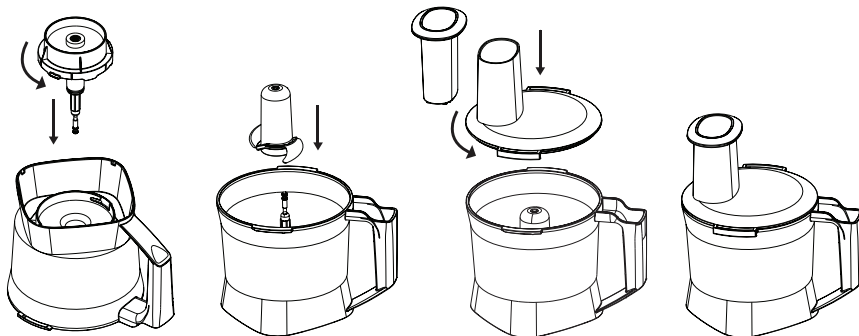
3. Sostenga la cuchilla en S por el eje central plástico y colóquela sobre la varilla del recipiente del procesador. Gire la cuchilla en S para asegurarse de que esté asentada en la varilla todo lo que pueda. Siempre coloque la cuchilla en S en el recipiente del procesador antes de agregar los ingredientes.

⚠ ADVERTENCIA: La cuchilla es muy afilada, manipúlela con cuidado.

4. Coloque los alimentos en el recipiente del procesador. Los alimentos que se van a procesar siempre se deben cortar en trozos de 1 pulgada (2.5 cm).
5. Utilizando las marcas de alineación de la tapa, coloque la tapa en el recipiente del procesador y presione firmemente hacia abajo mientras gira hacia la izquierda para bloquear.

NO OPERE LA UNIDAD A MENOS QUE ESTÉ ENSAMBLADA COMPLETAMENTE

6. Presione el botón de encendido/apagado (⏻) para encender la licuadora. El botón de encendido/pausa (▶||) parpadeará, indicando que el artefacto está activado y listo para usar. La luz permanecerá encendida mientras el motor esté funcionando.



7. El único programa automático disponible cuando el accesorio procesador de alimentos se encuentra en la base del motor es el de picar. Para seleccionar la función de picar, presione el botón de programa automático. Si opta por usar un control manual, se recomienda que utilice la velocidad baja. **SOSTENGA SIEMPRE EL PROCESADOR DE ALIMENTOS CON UNA MANO AL ARRANCAR LA UNIDAD Y AL PROCESAR.**

Los alimentos también se pueden picar o cortar utilizando la técnica de pulsación rápida. Presione y suelte el botón de función pulso (⏻) muy rápidamente para controlar el tamaño de los alimentos que se procesan en el accesorio procesador de alimentos. Consulte la tabla de procesamiento en la página 15 para conocer las técnicas, las cantidades y los resultados finales apropiados.

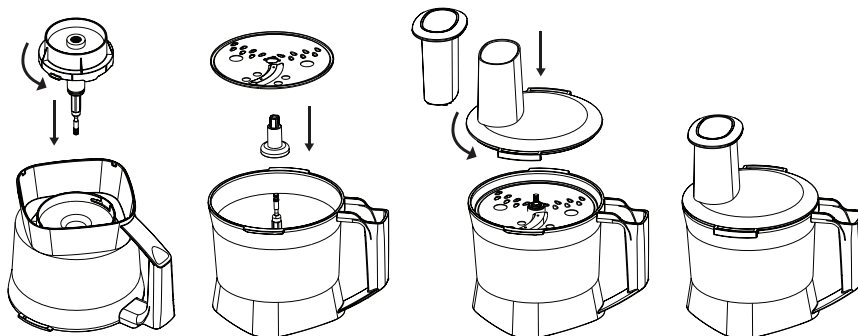
8. Presione el botón de encendido/pausa (▶||) para comenzar a cortar/triturar y presione el botón de encendido/pausa (▶||) para detener la unidad cuando haya finalizado. Si usa la función de cortar, la licuadora le notificará sobre el progreso del proceso de mezclar y se detendrá automáticamente cuando se complete la mezcla. Presione el botón de encendido/apagado (⏻) para cancelar el programa en cualquier momento.
9. Presione el botón de encendido/apagado (⏻) para apagar la licuadora. Este artefacto está pre-programado para apagarse automáticamente si no se utiliza durante un período de varios minutos. Todas las luces se apagarán cuando la unidad se apague automáticamente.

PARA REBANAR O RALLAR

10. Coloque el eje de la cuchilla sobre el poste en el recipiente del procesador. Coloque el disco de rebanar/rallar sobre el eje de la cuchilla con la cuchilla de su elección hacia arriba.


⚠ ADVERTENCIA: La cuchilla está muy afilada, manipúlela con cuidado.

11. Utilizando las marcas de alineación de la tapa, coloque la tapa en el recipiente del procesador y presione firmemente mientras gira hacia la izquierda para bloquear.
12. Coloque los ingredientes por el tubo de alimentación de la tapa y apoye el empujador de alimentos en el tubo de alimentación.
13. Presione el botón de encendido/apagado (⏻) para encender la licuadora. El botón de encendido/pausa (▶||) parpadeará, indicando que el artefacto está activado y listo para usar. La luz permanecerá encendida mientras el motor esté funcionando.
14. Presione un botón de control manual - se recomienda la velocidad media alta para rebanar/rallar.
15. Cuando esté listo para comenzar, presione el botón de encendido/pausa (▶||). Mientras sostiene el empujador de alimentos con una mano y el tubo de alimentación con la otra, empuje suavemente hacia abajo mientras el control manual está en marcha. Siempre utilice el empujador de alimentos para que los alimentos cortados en tiras o rebanados queden más uniforme. **NUNCA UTILICE SUS DEDOS.**
16. Presione el botón de encendido/pausa (▶||) para detener la función de rebanar/rallar y presione el botón de encendido/apagado (⏻) para apagar la licuadora. Este artefacto está pre-programado para apagarse automáticamente si no se utiliza durante un período de varios minutos. Todas las luces se apagarán cuando la unidad se apague automáticamente.



CÓMO DESARMAR LA UNIDAD

1. Apague la licuadora y desenchufe el artefacto del tomacorriente.
2. Después de que la cuchilla en S o el disco de cortar/triturar haya dejado de girar, retire el accesorio procesador de alimentos de la base del motor.
3. Gire la tapa hacia la derecha para retirarla del recipiente del procesador y retire con cuidado la cuchilla en S o el disco de rebanar/rallar. Tenga cuidado de no dejar que la cuchilla en S o el disco de rebanar/rallar se salga del recipiente. Retire los restos de comida de la cuchilla y del recipiente del procesador.


 **ADVERTENCIA:** La cuchilla es muy afilada, manipúlela con cuidado.

4. Desbloquee el recipiente del procesador del adaptador girándolo hacia la derecha.

LIMPIEZA

Todas las piezas del accesorio procesador de alimentos son aptas para lavarse en la parte superior del lavaplatos automático, excepto el adaptador. Asegúrese de retirar el adaptador del recipiente del procesador antes de limpiarlo.

Todas las piezas (excepto el adaptador) también se pueden lavar a mano con agua tibia y jabón. Enjuague bien y seque. Se recomienda lavar a mano la cuchilla en S y el disco de rebanar/rallar para un uso más prolongado.

 **ADVERTENCIA:** La cuchilla es muy afilada, manipúlela con cuidado.


Elimine las manchas causadas por el procesamiento de grandes cantidades de zanahorias o verduras similares con bicarbonato de sodio. Enjuague las partes manchadas con agua y rocíelas con bicarbonato de sodio. Frote con un paño suave y húmedo. Enjuague bien y seque. No use limpiadores abrasivos en ninguna de las partes.

Revise las partes mientras las coloca de nuevo.

 **ADVERTENCIA:** No sumerja el adaptador en agua. Siempre retire el adaptador del recipiente del procesador antes de limpiarlo.


ALMACENAMIENTO

Mantenga la cuchilla en S y el disco de rebanar/rallar fuera del alcance de los niños. Guarde la cuchilla en S y el disco de rebanar/rallar en el recipiente del procesador o en un lugar conveniente y seguro cuando no lo esté utilizando. La cuchilla en S y el disco de rebanar/rallar deben tratarse con la misma precaución que un cuchillo afilado.

 **ADVERTENCIA:** La cuchilla es muy afilada, manipúlela con cuidado.

CONSEJOS PARA PROCESAR LOS ALIMENTOS

1. Corte todas las frutas y las verduras, las carnes cocidas, los pescados, los mariscos y los quesos en trozos de 1 pulgada (2.5 cm) o más pequeños.
2. No exceda las cantidades indicadas en la tabla de procesamiento de alimentos.
3. Siempre sostenga la tapa firmemente con su mano al arrancar y operar la licuadora.
4. No procese líquidos calientes o alimentos congelados.
5. No procese especias enteras (excepto granos de pimienta) como la nuez moscada o la canela. Pueden causar daños en la superficie del recipiente del procesador.

- 
6. Procese los alimentos más duros primero, usando solo unos pocos pulsos rápidos para comenzar a cortar. Agregue alimentos más delicados y continúe procesando con la técnica de pulso rápido. Los alimentos más duros se continuarán picando junto con los alimentos más blandos.
 7. No se recomienda el procesamiento de queso parmesano, dátiles secos u otros alimentos extremadamente duros. Si un cuchillo no puede perforar fácilmente los alimentos, NO debe procesarse en el accesorio procesador de alimentos.
 8. El accesorio procesador de alimentos no está diseñado para batir crema, batir claras de huevo o procesar masa. Utilice una batidora estándar para esas tareas.
 9. Si está saliendo líquido de la tapa, la receta tiene demasiado líquido. Ajuste el nivel de líquido para evitar fugas.
 10. La temperatura del queso afectará cómo se procesa. El queso para untar debe estar a temperatura ambiente para una textura suave y cremosa. El queso “rallado” debe estar en el refrigerador frío.
 11. Los trozos más grandes y duros de alimentos se pueden procesar con varios pulsos rápidos para cortarlos en trozos grandes. Luego procese de manera continua para una textura fina.

COMO CONVERTIR UNA RECETA


1. Totalice la cantidad de ingredientes secos y líquidos. Si el total excede las 5 tazas (40 oz), decida si la receta se puede hacer fácilmente en lotes. No intente procesar grandes recetas.
 2. Si el total es inferior a 1 taza (250 ml), procese primero los ingredientes secos o los alimentos más finamente picados.
 3. Luego agregue los ingredientes restantes y combine con varios pulsos rápidos para mezclarlos.
- 

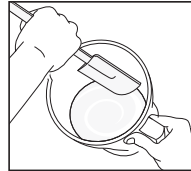
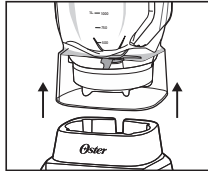
TABLA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

Alimento	Cuchilla de Corte	Método de Procesamiento
Verduras (picadas) - Apio, Papas, Cebollas, Zanahorias, Pepinos, Calabacines, Calabazas, etc.	Cuchilla en S	Pulse para el tamaño deseado
Frutas (picadas): Manzanas, Mangos, Piñas, Papayas, Tomates, Chiles, Arándanos, Aceitunas (picadas), etc.	Cuchilla en S	Pulse para el tamaño deseado
Pimientos (picados) - verde, rojo o naranja, jalapeños	Cuchilla en S	Pulse para el tamaño deseado
Raíces (picadas) - Ajo, Raíz de Jengibre, Nabos, etc.	Cuchilla en S	Pulse para el tamaño deseado
Frutos Secos (picados): Almendras, Cacahuets, Pacanas, Nueces, etc.	Cuchilla en S	Pulse para el tamaño deseado
Hierbas, sin tallos (picadas) - Perejil, Cilantro, Albahaca, Orégano, Romero, Mejorana, etc.	Cuchilla en S	Pulse para el tamaño deseado
Verduras (en rodajas) - Apio, Papas, Zanahorias, Pepinos, Calabacines, Calabazas, etc.	Disco para Rebanar/ Rallar	Velocidad Media
Verduras (ralladas) - Zanahorias, Papas, Calabacines, Calabazas, etc.	Disco para Rebanar/ Rallar	Velocidad Media
Queso (picado) - Mozzarella, Cheddar, Suizo, etc.	Cuchilla en S	Pulse para el tamaño deseado
Queso (rallado) - Mozzarella, Cheddar, Suizo, etc.	Disco para Rebanar/ Rallar	Velocidad Media
Migas - Galleta, Galleta de Graham, Pan (seco)	Cuchilla en S	Velocidad Media
Huevos, duros (picados)	Cuchilla en S	Velocidad Media
Carnes, crudas o cocidas (picadas)	Cuchilla en S	Velocidad Media

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Después de su uso:

1. Levante el vaso y sepárelo de la base, retire la tapa y vacíe el vaso.
2. Si es necesario, use una espátula de goma para raspar los alimentos de las paredes del vaso.



Limpieza del vaso de 2 L y sus accesorios

⚠ ADVERTENCIA: La cuchilla es afilada. Manipúlela con cuidado.

Retire la cuchilla multifuncional de la parte inferior del vaso girando la parte inferior enroscable del vaso hacia la izquierda.

La copa de alimentación, el vaso de 2 L, la tapa del vaso, la cuchilla, el anillo sellador y la parte inferior enroscable pueden colocarse en el lavaplatos automático sin riesgos. Use la parte superior del lavaplatos automático para lavar estas piezas.

También puede lavar las piezas con agua tibia y jabón. Enjuague bien y seque. Revise las partes mientras las coloca de nuevo.

Limpieza del vaso Blend-N-Go (solamente para los modelos con accesorio Blend-N-Go)

Lave todas las piezas excepto la base de la licuadora con agua jabonosa con una esponja suave y un cepillo para botellas. No use limpiadores abrasivos o esponjas para limpiar las piezas. Enjuague y séquelas bien. Las partes también son aptas para colocarlas en el lavaplatos automático.

Limpieza de la licuadora

Limpie la base con un paño suave y húmedo. Nunca sumerja la base en ningún líquido.

ALMACENAMIENTO

⚠ Vuelva a armar la licuadora para su guardarla. Coloque la tapa en el vaso dejando un espacio para que no se conserven los olores.

ADVERTENCIA: Nunca coloque el vaso o ninguna de las otras piezas en un horno microondas. Nunca guarde alimentos o bebidas en el vaso.

CONSEJOS PARA LICUAR

Líquidos

Coloque primero los líquidos en el vaso, a menos que la receta indique lo contrario.

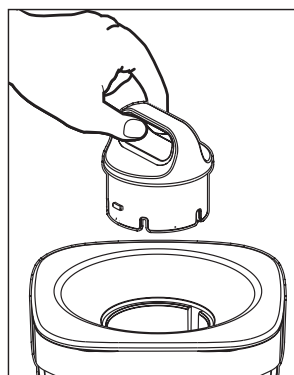
Utilizando la copa de alimentación en la tapa del vaso

No retire la tapa mientras la licuadora esté en funcionamiento. La comida puede salpicar si lo hace. En su lugar, abra la copa de alimentación de la tapa del vaso para agregar ingredientes más pequeños.

Utilizando la licuadora con alimentos o líquidos calientes

⚠ ADVERTENCIA: Al utilizar la licuadora con **ALIMENTOS CALIENTES**, retire la copa de alimentación de la tapa del vaso para dejar escapar el vapor. Incline la tapa para alejarla de usted y cubrir parcialmente la abertura. Mantenga las manos y otras partes del cuerpo expuestas lejos de la abertura de la tapa para evitar posibles quemaduras.

Al utilizar la licuadora con **ALIMENTOS CALIENTES**, retire la copa de alimentación de la tapa del vaso y comience a una velocidad baja, luego aumente gradualmente a una velocidad más rápida. No agregue líquido por encima del nivel de 1 litro. Siempre mantenga las manos alejadas del vapor.



Cantidades de Ingredientes

Utilice únicamente la cantidad de alimentos sugerida en las recetas. Si desea cantidades más grandes, prepare en lotes. El uso de cantidades más grandes puede sobrecargar y dañar el motor. También es posible que obtenga resultados diferentes a los que se describen.

Error de licuado múltiple

El uso repetido de la licuadora en un corto período de tiempo puede resultar en un error de licuado múltiple. Abra el vaso y revise el contenido. Espere 30 segundos o desenchufe la unidad, luego conéctela y licúe.

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Por qué no se enciende la licuadora?

- Asegúrese de que la base esté enchufada en un tomacorriente activo.
- Asegúrese de que la luz azul parpadeante se encuentre activada después de presionar el botón de encendido/apagado (⏻).

¿Cómo puedo evitar el derrame de líquidos?

Asegúrese de que el anillo sellador esté colocado correctamente entre la cuchilla y el vaso de 2 L.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- **READ AND KEEP ALL INSTRUCTIONS.**
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated persons.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contact with moving parts.
- **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Take the appliance to the nearest Authorized Oster® Appliance Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- 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.
- 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.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce risk of injury to persons, never place cutting blades on base without blender jar properly attached.
- Screw on jar bottom firmly. Injury can result if moving blades become exposed.
- Always operate blender with cover in place.
- Make sure that the voltage in your outlet is the same as the voltage indicated on the appliance.
- If the jar should turn when the motor is switched on, switch off immediately and tighten blender jar in threaded cup bottom. **DO NOT** leave blender unattended while it is operating.
- Be careful if hot liquid is poured into blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming. When blending hot liquids, remove the filler cap from the lid. **DO NOT** fill blender jar beyond the 4-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.
- To protect against risk of electrical shock, do not put blender base in water or other liquid. **DO NOT** let the cord hang over edge of table or countertop. **DO NOT** let cord rest against hot surfaces.
- 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.

ENGLISH-1

- 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.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system. **DO NOT** use outdoors.
- The maximum continuous operating time for the pulse function is 4 minutes.

FOR MODELS WITH BLEND-N-GO ACCESSORY ONLY

CAUTION!

- **Do not process ingredients for more than 1 min in the Blend-N-Go cup.** Excessive blending may cause heat and pressure to build up in an enclosed vessel. If the cup is warm, allow the cup and contents to cool before opening.
- **Do not put hot foods or liquids into the Blend-N-Go cup.** Hot ingredients will result in pressure buildup in the cup which could cause hot ingredients to spurt out when removing the cup bottom, resulting in burns. Only process ingredients that are room temperature or cooler in the Blend-N-Go cup.
- **Do not blend carbonated beverages** as this could result in critical pressure buildup in the cup.
- Do not fill beyond the **MAX** fill line.

FOR MODELS WITH FOOD PROCESSOR OR FOOD CHOPPER ATTACHMENTS:

- Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing or chopping food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor or chopper. A scraper may be used but must be used only when the food processor or chopper is not running.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting container properly in place.
- Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
- For food processors: Never feed food by hand. Always use food pusher.
- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism

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

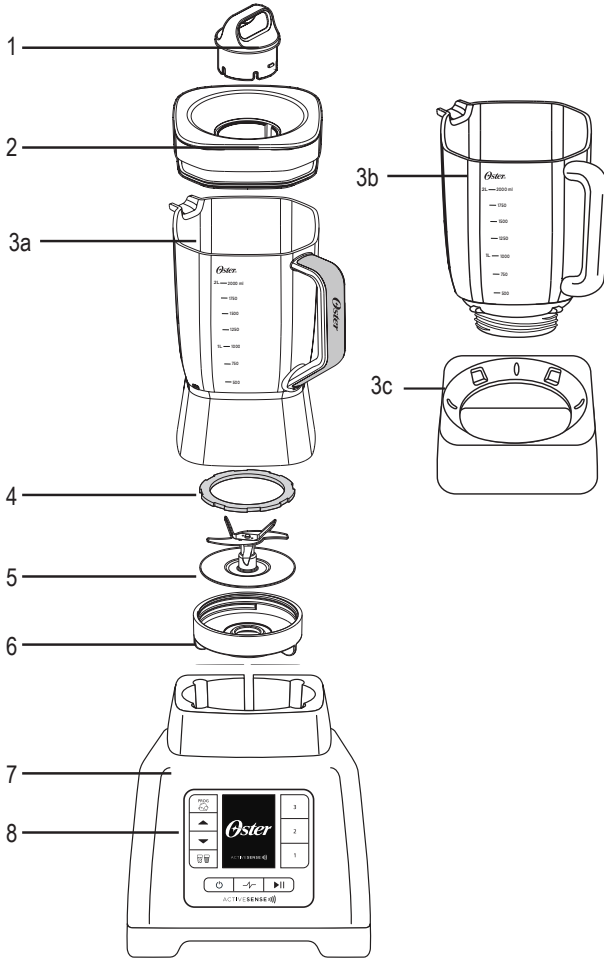
POWER CORD SPECIAL INSTRUCTIONS

- 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.



This symbol is used in certain parts of this manual and is intended to help you easily identify those instructions that require special attention.

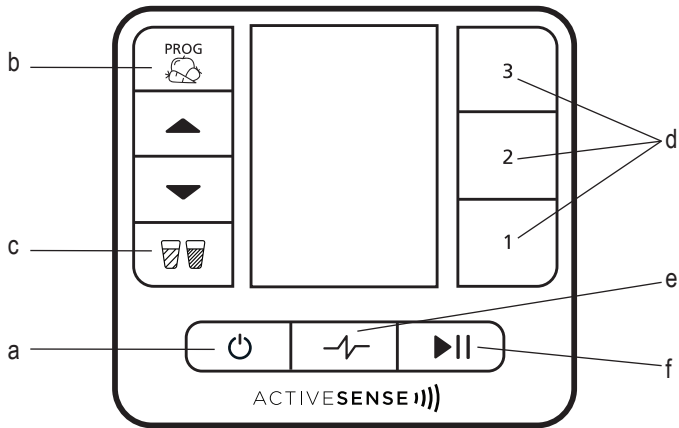
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE













- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Filler Cap 2. Jar lid 3a. 2 L (8-Cup) BPA-free, resistant, odor-free and non-toxic Tritan™ jar (models with Tritan™ jar) 3b. 2 L (8-Cup) heat resistant, Boroclass® glass jar (models with Boroclass® glass jar) | <ol style="list-style-type: none"> 3c. Glass Jar Collar (models with Boroclass® glass jar) 4. Locking Sealing Ring 5. 6-Point Blade 6. Threaded Cup Bottom 7. Motor Base 8. Control Panel |
|--|---|

ENGLISH-4

CONTROL PANEL



CONTROL PANEL

- a. Power Button ()
- b. Food Mode () selection:
 - Smoothie ()
 - Salsa ()
 - Frozen Drink ()
 - Milkshake ()
 - Juice ()
- c. Texture Control () :
 - For Beverages: Thick or Thin
 - For Foods: Chunky or Smooth
- d. Manual Controls
 - 3 - High Speed
 - 2 - Medium Speed
 - 1 - Low Speed
- e. Pulse Button ()
- f. Start/Pause Button ()

USING YOUR BLENDER

Your product includes the following technology and features:

ActiveSense™ Technology – Actively senses ingredients and adjusts blade speed, direction and blend timing for perfectly blended results.

ACTIVESENSE)))
TECHNOLOGY

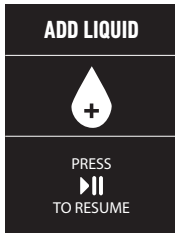
Takes the guesswork out of blending! It allows your blender to sense what is in its jar and adjust the blending process to make the meal you want with the consistency you want.

- **Texture Control** – Select the desired thickness.



From Thin to Thick or Smooth to Chunky, choose your desired texture for your recipes!

- **Add Liquid Alert** – Notifies when more liquid is needed for the blending cycle.



With the ability to know when there is not enough liquid in the jar to properly blend, ActiveSense™ technology will stop the blending process and notify you to add more liquid when this happens.

- **5 Food Mode Settings** – Food mode settings ensure precise speed and operating time to deliver perfect results.

Smoothie (🍷)

Salsa (🍅)

Frozen Drink (🍹)




Milkshake (🍌)

Juice (🍹)

- **Blade** – 3-in-1 multi-blade system precisely pulverizes, chops and mixes evenly.
- **Exclusive Reversible Technology** – The exclusive reversible technology turns blades back-and-forth to completely process all ingredients.
- **Manual Controls** – Give you the flexibility to operate the blender to customize your recipes.
- **Filler Cap** – Lets you add ingredients without removing the jar lid.
- **Models with 2-liter Boroclass® Glass Jar** – Thermal shock-resistant glass jar was created to withstand extreme temperature changes up to 90°C.
- **Models with 2-liter Tritan™ Jar** – The Tritan™ technology delivers all the benefits of a glass jar in a break-resistant, non-toxic and odor-free material.

Before you use product for first time, separate filler cap, 2 L jar, jar lid, blade, sealing ring and threaded cup bottom. Wash in warm, soapy water, or top rack in the dishwasher. Rinse and dry well.


ENGLISH-6

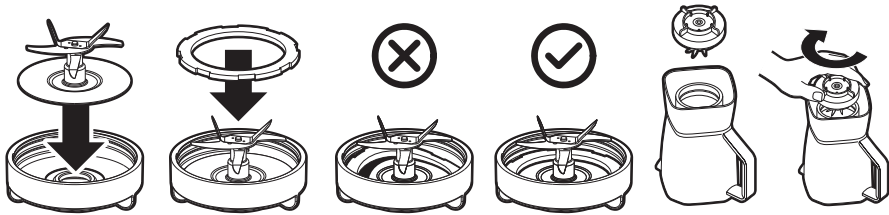
NOTE: The control panel language settings can be set to either English, Spanish or Portuguese. To select a language, press the power button () to turn the unit on. Hold the texture button () for five (5) seconds. Select the desired language with the up or down arrow keys and then press the start/pause button () to save your selection.

NOTE: To select a language, the blender should be on the main screen.

ASSEMBLING THE 2 L JAR USING THE OSTER® BLENDER WITH ACTIVESENSE™ TECHNOLOGY

Before you use the product for the first time, separate all parts and clean them. Refer to page 16 for cleaning instructions.

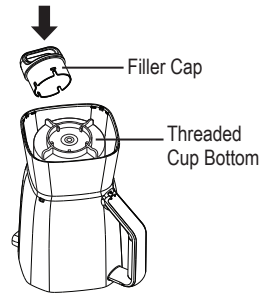
 **WARNING:** Blade is sharp. Handle with care.





BLADE & JAR ASSEMBLY











1. Place the blade into the threaded cup bottom.
2. Place the sealing ring over the blade assembly. Carefully press and tuck the sealing ring into the last groove of the threaded cup bottom.
3. Ensure the sealing ring is fully and evenly tucked in place and holding the blade assembly to the threaded cup bottom.
4. Install the integrated blade assembly onto the jar. Turn clockwise to tighten. Be sure the integrated blade assembly is tightened to the jar before use.
5. Choose a recipe from the recipe book provided.
6. Put the ingredients into the jar.
7. Secure the lid and filler cap.
8. Place the jar onto the motor base.
9. Plug the power cord into a standard household outlet of the same voltage as the one indicated in the rating plate of your blender. You are now ready to start.

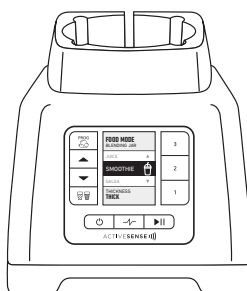
Note: The filler cap can be used as a tool to tighten or remove the threaded cup bottom.




FOOD MODE

1. Press the power button () to turn the product on. The start/pause button () will blink, indicating the product is active and ready to use. The light will stay on when the motor is running.

2. Press the food mode button () and select the desired automatic program using the up or down arrow keys (5 food modes):
 - Smoothie ()
 - Salsa ()
 - Frozen Drink ()
 - Milkshake ()
 - Juice ()
3. (Optional) Press the texture button () to select a thickness option for the meal:
 - For Beverages: Thick or Thin
 - For Foods: Chunky or Smooth
4. When ready to begin, press the start/pause button (). The blender will notify about the progress of the blending process and will stop automatically when blending is complete. Press the start/pause button () to cancel the program at any time.
5. Press the power button () to turn the blender off. This appliance is pre-programmed to turn off automatically if not used for a period of several minutes. All lights will turn off when the unit automatically powers down.





ADD LIQUID FUNCTION



The Oster® ActiveSense™ blender has the ability to sense when there is not enough liquid in the jar, causing the contents to not be properly blended. If the blender senses that more liquid needs to be added to the jar, it will automatically stop the blending process and notify “Add Liquid”. After adding liquid to the jar, press the start/pause button () to resume blending.

MANUAL CONTROLS

Manual Controls include:

- 3 - High Speed
- 2 - Medium Speed
- 1 - Low Speed
-  - Pulse
-  - Start/Pause

Use these controls for personal recipes or to continue blending after a food mode setting is finished.

1. Press the power button () to turn the product on. The start/pause button () will blink, meaning the product is active and ready to use. The light will stay on when the motor is running.
2. Put the ingredients into the jar.
3. Secure the lid and the filler cap.

Using the High Speed

1. Press the “3” button to run the product at a high speed.
2. Press the start/pause button (▶||) to cancel the operation at any time.
3. Press the power button (⏻) to turn the product off.

Using the Medium Speed

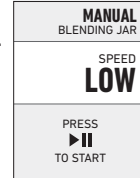
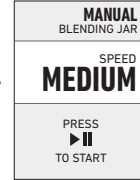
1. Press the “2” button to run the product at a medium speed.
2. Press the start/pause button (▶||) to cancel the program at any time.
3. Press the power button (⏻) to turn the product off.

Using the Low Speed

1. Press the “1” button to run the product at a low speed.
2. Press the start/pause button (▶||) to cancel the program at any time.
3. Press the power button (⏻) to turn the product off.


Using the Pulse

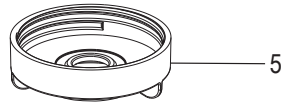
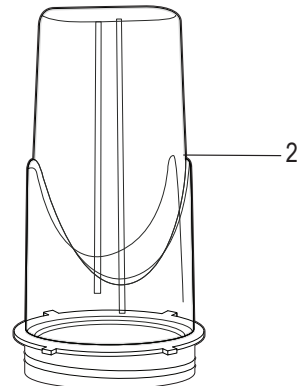
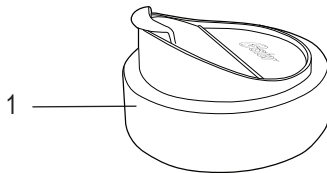
1. Verify that the blue light is blinking. This indicates that the blender is turned on.
2. Press the pulse button (⏏).
3. Release the pulse button (⏏) to stop.
4. Press the power button (⏻) to turn the product off.
5. Use pulse button (⏏) to crush ice or chop food.



BLEND-N-GO® CUP ACCESSORY (WITH SELECT MODELS)

1. Cup Lid
2. Break Resistant, BPA-Free Tritan™ Plastic Cup
3. Locking Sealing Ring
4. 6-Point Blade
5. Threaded Cup Bottom
6. Motor Base

 **WARNING:** The blade is very sharp, handle carefully.

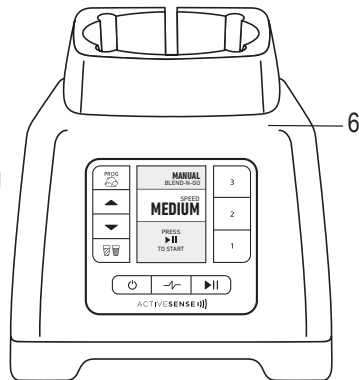


USING YOUR BLEND-N-GO® CUP ACCESSORY WITH YOUR BLENDER WITH ACTIVESENSE™ TECHNOLOGY

Before you use the product for the first time, separate all parts and clean them. Refer to Page 16 for cleaning instructions - the cup, lid and blade assembly are all top rack dishwasher safe.

 Never blend hot liquids in the Blend-N-Go® cup accessory.

1. Place the blade in the threaded cup bottom.
2. Place the sealing ring over the blade assembly. Carefully press and tuck the sealing ring into the last groove of the threaded cup bottom. Refer to page 7 for detailed instructions on blade assembly.
3. Place all ingredients into the cup, then screw the integrated blade assembly clockwise onto the cup. Be sure the integrated blade assembly is tightened to the cup before using.
4. To put the cup assembly on the motor base, push down and turn counter-clockwise. The cup assembly should be fully seated into the 4 grooves of the motor base.
5. Refer to page 7-8 on how to use the food mode settings and manual controls. Press the start/pause button (▶||) to begin blending.
NOTE: The food mode “Salsa” (🍷) is not available with the Blend-N-Go® cup accessory.
6. Press the start/pause button (▶||) to stop blending and the power button (⏻) to turn the blender off. Remove the cup assembly from the motor base by pushing down and turning clockwise. This appliance is pre-programmed to turn off



automatically if not used for a period of several minutes. All lights will turn off when the unit automatically powers down.

To store, screw the blade assembly onto the cup to avoid leaving the blade exposed. Keep in a dry place.

FOOD PROCESSOR ACCESSORY (WITH SELECT MODELS)

1. Food Pusher
2. Cover
3. Slicing/Shredding Disk

⚠️ **WARNING:** The blade is very sharp, handle carefully.

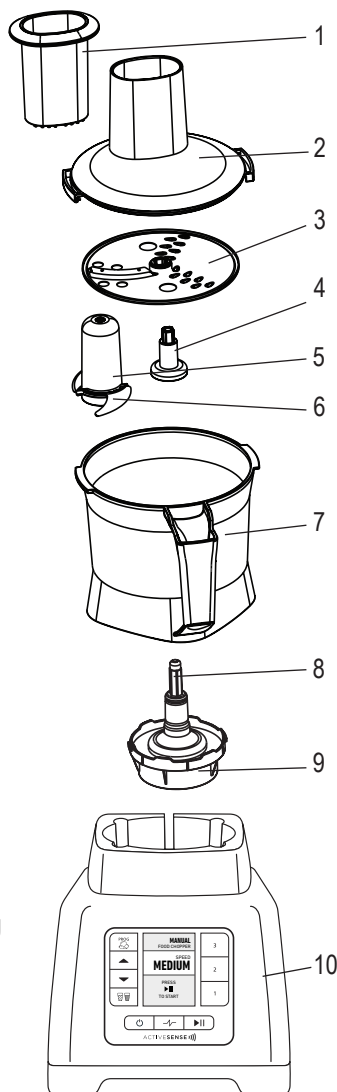
4. Blade Shaft
5. Plastic Center Hub
6. S Blade

⚠️ **WARNING:** The blade is very sharp, handle carefully.

7. Processor Bowl
8. Flexible Seal
9. Adaptor
10. Motor Base

Before you use the product for the first time, separate all parts and clean them. Refer to page 13 for cleaning instructions.

CAUTION: DO NOT IMMERSE ADAPTOR IN ANY LIQUID.



ASSEMBLING AND USING YOUR FOOD PROCESSOR ACCESSORY (WITH SELECT MODELS)

1. Place the adaptor in the processor bowl and turn counterclockwise to lock.
2. Place the processor bowl with the adaptor onto the the motor base.

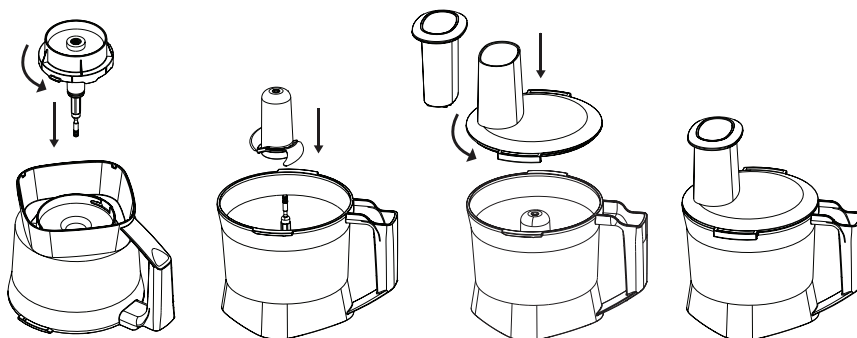
TO CHOP OR MINCE

3. Hold the S blade by the plastic center hub and place it over the post of the processor bowl. Rotate the S blade to make certain it is seated on the post as far as it will go.

Always place the S blade in the processor bowl before adding ingredients.

⚠ WARNING: The blade is very sharp, handle carefully.

4. Place food in the processor bowl. Food to be processed should always be cut into 1-inch (2.5 cm) pieces.
5. Using alignment marks on the lid, place the cover on the processor bowl and press down firmly while turning counterclockwise to lock.
DO NOT OPERATE UNIT UNLESS COMPLETELY ASSEMBLED
6. Press the power button (⏻) to turn the blender on. The start/pause button (▶||) will blink, indicating the product is active and ready to use. The light will stay on when the motor is running.



7. The only food mode available when the food processor accessory is on the motor base is chop. To select chop, press the food mode button. If opting to use a manual control instead, low speed is recommended. **ALWAYS HOLD THE FOOD PROCESSOR FIRMLY WITH ONE HAND WHEN STARTING THE UNIT AND WHEN PROCESSING.**

Food can also be chopped or minced by using the technique of fast pulsing. Press and release the pulse button (⏏) very quickly to control the size of the food being processed in the food processor accessory. Refer to the processing chart on page 15 for proper techniques, quantities and end results.






8. Press the start/pause button (▶||) to begin chopping/mincing and press the start/pause button (▶||) to stop when finished. If using chop, the blender will notify about the progress of the blending process and will stop automatically when blending is complete. Press the power button (⏻) to cancel the program at any time.
9. Press the power button (⏻) to turn the blender off. This appliance is pre-programmed to turn off automatically if not used for a period of several minutes. All lights will turn off when the unit automatically powers down.

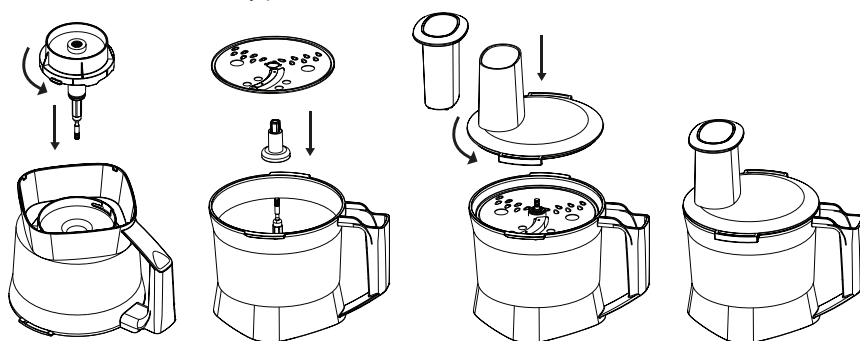
TO SLICE OR SHRED

10. Place the blade shaft over the post in the processor bowl. Place the slicing/shredding disk over the blade shaft with the blade of your choice facing up.

⚠ WARNING: The blade is very sharp, handle carefully.


11. Using alignment marks on the lid, place the cover on the processor bowl and press down firmly while turning counterclockwise to lock.
12. Load the feed tube of the cover with ingredients and rest the food pusher in the feed tube.

13. Press the power button () to turn the blender on. The start/pause button () will blink, indicating the product is active and ready to use. The light will stay on when the motor is running.
14. Press a manual control button - medium or high is recommended for slicing/shredding.
15. When ready to begin, press the start/pause button (). While holding the food pusher with one hand and the feed tube with the other, push gently down on the food pusher while the manual control is running. Always use the food pusher to yield more evenly sliced or shredded foods. NEVER USE YOUR FINGERS.
16. Press the start/pause button () to stop slicing/shredding and press the power button () to turn the blender off. This appliance is pre-programmed to turn off automatically if not used for a period of several minutes. All lights will turn off when the unit automatically powers down.



HOW TO DISASSEMBLE

1. Turn the blender off and unplug the appliance from the outlet.
2. After the S blade or slicing/shredding disk has stopped spinning, remove the food processor accessory from the motor base.
3. Turn the cover clockwise to remove it from the processor bowl and remove the S blade or slicing/shredding disk carefully. Be careful not to let the S blade or slicing/shredding disk fall out of the container. Scrape any remaining food from the blade and processor bowl.


 **WARNING:** The blade is very sharp, handle carefully.

4. Unlock the processor bowl from the adaptor by turning the processor bowl clockwise.

CLEANING


All parts of the food processor accessory are top rack dish-washer safe except for the adaptor. Make sure to remove the adaptor from the processor bowl before cleaning.

All parts (except for the adaptor) can also be hand washed with warm, soapy water. Rinse well and dry. It is recommended to hand wash the S blade and slicing/shredding disk for longer usage.

 **WARNING:** The blade is very sharp, handle carefully.


Remove stains caused by processing large amounts of carrots or similar vegetables with baking soda. Rinse stained parts in water and sprinkle with baking soda. Rub with a soft, damp cloth. Rinse well and dry. Do not use abrasive cleaners on any parts.

Check the parts as you put them back together.

 **WARNING: Do Not Immerse Adaptor in Water.** Always remove adaptor from processor bowl before cleaning.

STORING

Keep the S blade and slicing/shredding disk out of the reach of children. Store the S blade and slicing/shredding disk in the processor bowl or in a convenient, safe location when not in use. The S blade and slicing/shredding disk should be treated with the same caution as a sharp knife.

 **WARNING:** The blade is very sharp, handle carefully.

PROCESSING TIPS

1. Cut all fruits and vegetables, cooked meats, fish, seafoods and cheeses into pieces 1 in. (2.5 cm) or smaller.
2. Do not exceed the quantities indicated in the food processing chart.
3. Always hold hand firmly on the cover when starting and running blender.
4. Do not process hot liquids or frozen foods.
5. Do not process whole spices (except peppercorns) such as nutmeg or cinnamon. They may cause damage to the surface of the processor bowl.
6. Process the hardest foods first, using only a few fast pulses to begin chopping. Add more delicate foods and continue to process using the fast pulse technique. The harder foods will continue to be chopped along with the softer foods.
7. Processing of parmesan cheese, dried dates or other extremely hard foods is not recommended. If a knife cannot easily pierce the food, it should NOT be processed in the food processor accessory.
8. The food processor accessory is not designed to whip cream, whip egg whites or process dough. Use a standard mixer for those tasks.
9. If liquid leaks from the cover, there is too much liquid in the recipe. Adjust the liquid level to prevent leakage.
10. The temperature of cheese will affect how it processes. Cheese for spreads should be at room temperature for a smooth, creamy texture. "Grated" cheese should be refrigerator cold.
11. Large, harder pieces of food can be processed with several fast pulses to coarsely chop. Then process continuously for a fine texture.

TO CONVERT A RECIPE

1. Total the amount of dry and liquid ingredients. If the total exceeds 5 cups (40 oz), decide if the recipe can be made easily in batches. Do not attempt to process large recipes.

2. If total is under 1 cup (250 ml), process dry ingredients or the most finely chopped foods first.
3. Then add remaining ingredients and combine with several fast pulses to mix together.

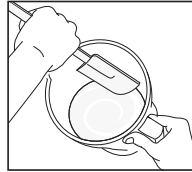
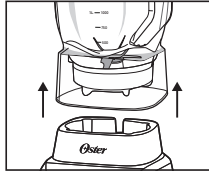
FOOD PROCESSING CHART

Food	Cutting Blade	Processing Method
Vegetables (chopped) - Celery, Potatoes, Onions, Carrots, Cucumbers, Zucchini, Squash, etc.	S-Blade	Pulse to desired size
Fruits (chopped) - Apples, Mangos, Pineapple, Papayas, Tomatoes, Chiles, Cranberries, Olives (pitted) etc.	S-Blade	Pulse to desired size
Peppers (chopped) - green, red or orange, jalepenos	S-Blade	Pulse to desired size
Roots (chopped) - Garlic, Ginger Root, Turnips, etc.	S-Blade	Pulse to desired size
Nuts (chopped) - Almonds, Peanuts, Pecans, Walnuts, etc.	S-Blade	Pulse to desired size
Herbs, stems removed (chopped) - Parsley, Cilantro, Basil, Oregano, Rosemary, Marjoram, etc.	S-Blade	Pulse to desired size
Vegetables (sliced) - Celery, Potatoes, Carrots, Cucumbers, Zucchini, Squash, etc.	Slicing Disk	Medium Speed
Vegetables (shredded) - Carrots, Potatoes, Zucchini, Squash, etc.	Shredding Disk	Medium Speed
Cheese (chopped) - Mozzarella, Cheddar, Swiss, etc.	S-Blade	Pulse to desired size
Cheese (shredded) - Mozzarella, Cheddar, Swiss, etc.	Shredding Disk	Medium Speed
Crumbs - Cracker, Graham Cracker, Bread (dried)	S-Blade	Medium Speed
Eggs, hard-boiled (chopped)	S-Blade	Medium Speed
Meats, raw or cooked (chopped)	S-Blade	Medium Speed


CARE AND MAINTENANCE

After Use:

1. Lift the jar straight up from the base, remove the lid and empty the jar.
2. If necessary, use a rubber spatula to scrape foods away from the sides of the jar.



Cleaning the 2 L jar and its accessories

 **WARNING:** Blade is sharp. Handle with care.

Release the multi-functional blade from the bottom of the jar by turning the threaded cup bottom counterclockwise.

The filler cap, 2 L jar, jar lid, blade, sealing ring and threaded cup bottom are dishwasher safe. Use the top rack of the dishwasher to wash these parts.

You can also wash the parts in warm, soapy water. Rinse well and dry. Check the parts as you put them back together.

Cleaning the Blend-N-Go cup (models with Blend-N-Go accessory only)

Wash all components except blender base with soapy water with a soft sponge and a bottlebrush. Do not use abrasive cleansers or sponges for cleaning. Rinse well and dry. Parts are also dishwasher safe.

Cleaning the blender

Wipe the base with a soft, damp cloth to clean. Never submerge the base in a liquid.

STORING

Reassemble the blender for storage. Place lid on jar leaving a gap so no odors are retained.

 **WARNING:** Never put the jar, or any other parts, in a microwave oven. Never store foods or drinks in the jar.

BLENDING TIPS


Liquids

Put liquids into the jar first, unless the recipe says otherwise.

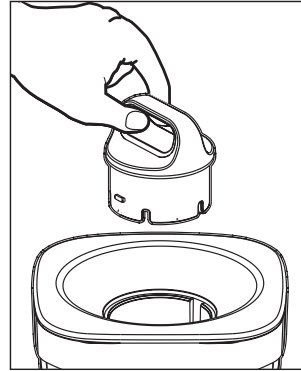
Using the jar lid filler cap

Do not remove the lid while in use. Food may splatter if you do. Instead, open the jar lid filler cap to add smaller ingredients.

Working with Hot Foods or Liquids

 **WARNING:** When you work with **HOT FOODS**, remove the jar lid filler cap to vent steam. Tilt the lid away from you partially covering the opening. Keep hands and other exposed skin away from the lid opening to prevent possible burns.

When you work with **HOT LIQUIDS**, remove the jar lid filler cap and start at a low speed, and then gradually increase to a faster speed. Do not add liquid over the 4-cup level. Always keep hands away from steam.



Ingredients Quantities


Use only the amount of food suggested in the recipes. If you want greater amounts, prepare in batches. Using larger amounts may overload and strain the motor. You might also get different results from those described.

Multi-Blend Error

Repeated use of the blender in a short amount of time may result in a Multi-Blend error. Open the jar and check the contents. Wait 30 seconds or unplug then plug in the unit, then blend.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Why doesn't the blender turn on?

- Make sure the base is plugged in an active power receptacle.
- Verify blinking blue light is active after pushing power () button.

How can I prevent liquids from leaking out?

Check to see that the sealing ring is correctly assembled in between the jar blade and the 2 L jar.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

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

- **LEIA E GUARDE TODAS AS INSTRUÇÕES.**
- É necessário manter uma supervisão muito próxima quando este aparelho for usado perto de crianças ou pessoas deficientes.
- Desligue o aparelho da tomada sempre que o mesmo não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpá-lo.
- Evite o contato com as peças em movimento.
- **NÃO** use nenhum eletrodoméstico que tenha o fio ou o plugue danificado, que tenha apresentado algum defeito ou tenha caído no chão. Leve o aparelho a Assistência Técnica Credenciada Oster® mais próxima para revisão ou conserto.
- O uso de acessórios, incluindo jarras comuns ou de conservas, e peças não recomendadas pelo fabricante pode causar ferimentos.
- Enquanto o liquidificador estiver em funcionamento, não coloque as mãos e utensílios dentro da jarra do liquidificador, pois isto pode causar acidentes pessoais e/ou danificar o aparelho. Se for necessário raspar resíduos, desligue o aparelho, desconecte-o da tomada e use somente espátulas de borracha.
- As lâminas são afiadas. Use com cuidado.
- Para evitar lesões às pessoas, nunca coloque as lâminas na base sem que a jarra do liquidificador esteja bem encaixada.
- Encaixe a base da jarra firmemente. Acidentes podem ocorrer caso as lâminas em movimento sejam expostas.
- Sempre use o liquidificador com a tampa.
- Certifique-se de que a voltagem na tomada é a mesma de seu aparelho.
- Segure a jarra enquanto o aparelho estiver em funcionamento. Caso a jarra vire enquanto o motor estiver em funcionamento, desligue o aparelho e encaixe a base da jarra. **NÃO** deixe o seu liquidificador funcionando sem que alguém esteja supervisionando o tempo todo.
- Tome cuidado ao despejar um líquido quente no liquidificador pois poderá ser vazado para fora do aparelho devido a liberação repentina de vapor. Ao processar líquidos quentes, retire a sobre tampa. Ao encher o Liquidificador, **NÃO** ultrapasse o nível de 4 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 queimaduras.
- Para evitar risco de choque elétrico, não deixe o fio, o plugue ou o aparelho entrar em contato com água ou qualquer outro líquido. **NÃO** deixe o fio pendurado para fora de mesa ou balcão. **NÃO** deixe o fio em contato com superfícies quentes.
- Este aparelho elétrico não foi desenvolvido para ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou careçam de experiência e conhecimento necessários para utilize-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 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.
- Este aparelho não foi desenvolvido para funcionar através de um timer externo nem um sistema de controle remoto. **NÃO** use o aparelho ao ar livre.
- O tempo máximo de funcionamento contínuo para a função pulsar é de 4 minutos.

SOMENTE PARA OS MODELOS COM O ACESSÓRIO BLEND N- GO

ATENÇÃO!

- **Não processe alimentos por mais de 1 minuto na jarra Blend-N-Go.** Bater por muito tempo pode causar o aquecimento e gerar pressão dentro da jarra fechada. Se a jarra ficar quente, deixe o conteúdo esfriar antes de abri-la.
- **Não coloque alimentos ou líquidos quentes na jarra Blend-N-Go.** Ingredientes quentes causarão aumento da pressão na jarra podendo fazer com que os ingredientes quentes espirrem para fora ao retirar o fundo com rosca da jarra, podendo causar queimaduras. Processe no copo Blend-N-Go apenas ingredientes que estiverem na temperatura ambiente ou mais frios.
- **Não bata bebidas gasosas pois isso poderia** gerar um aumento de pressão crítico dentro do copo.
- Não encha acima do nível máximo **MAX**.

PARA MODELOS COM ACESSÓRIO PROCESSADOR DE ALIMENTOS OU ACESSÓRIO PARA PICAR:

- Mantenha mãos, cabelos, roupas e utensílios distantes da lâmina em movimento a fim de evitar o risco de lesão às pessoas, ou de danos ao acessório processador de alimentos ou acessório picador. Um raspador pode ser utilizado, porém somente quando o acessório processador de alimentos ou acessório picador não estiver em funcionamento.
- A fim de evitar lesões, nunca insira a lâmina cortante na base do acessório sem antes instalar o recipiente adequadamente.
- Certifique-se que a tampa esteja adequadamente travada antes de usar o produto.
- Para o acessório processador de alimentos: Nunca insira alimentos com as mãos. Use sempre o empurrador.
- Não tente anular a função do sistema de mecanismo de trava.

ESTE APARELHO É SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

O nível máximo de potência indicado no aparelho está baseado no uso com o acessório que mais requer potência. Outros acessórios recomendados irão requerer muito menos potência.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

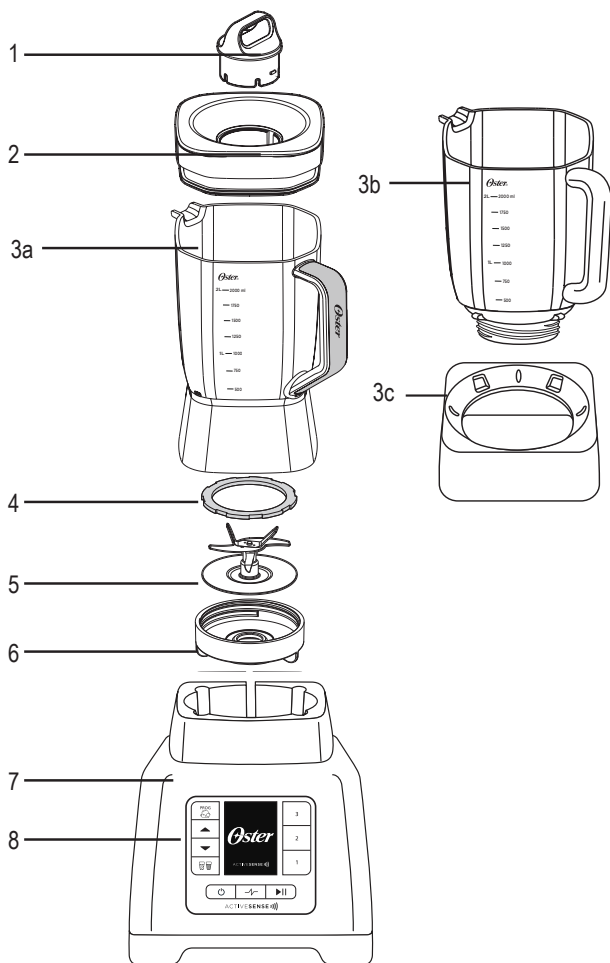
INSTRUÇÕES ESPECIAIS DO FIO ELÉTRICO

- Procure colocar o liquidificador próximo a uma tomada elétrica para reduzir riscos de tropeços ou que o fio fique enganchado em algum objeto.
- Não puxe, nem torça o fio elétrico de nenhuma maneira.
- Não enrole o fio elétrico ao redor da base do liquidificador durante ou após usá-lo.
- Não use um fio de extensão com este aparelho.



Este símbolo é utilizado em áreas deste manual e tem como finalidade ajudar a identificar com facilidade as instruções que requerem atenção especial.

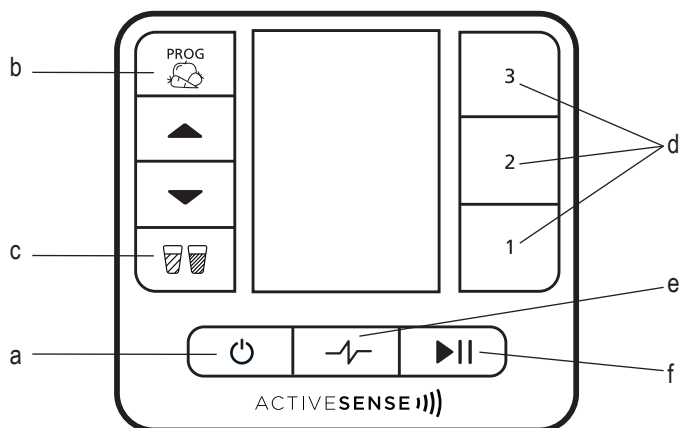
DESCRIÇÃO DO APARELHO













1. Sobre tampa
2. Tampa do copo
- 3a. Jarra de Tritan™ com capacidade para 2 L (8 xícaras), livre de BPA, resistente, inodora e não tóxica (modelos com jarra de Tritan™)
- 3b. Jarra de vidro refratário Boroclass® com capacidade para 2 L (8 xícaras) a prova de impacto térmico (modelos com jarra de vidro Boroclass®)
- 3c. Base da jarra (modelos com jarra de vidro Boroclass®)
4. Anel de vedação
5. Lâmina de 6 pontas
6. Suporte com rosca
7. Base do motor
8. Painel de controle

PORTUGUÊS-4

PAINEL DE CONTROLE



PAINEL DE CONTROLE

- a. Botão para ligar/desligar ()
- b. Seleção do tipo de comida () :
 - Milkshake ()
 - Sucos ()
 - Smoothie ()
 - Molhos ()
 - Bebida com gelo ()
- c. Controle da textura () :
 - Para bebidas: Espessa ou Líquida
 - Para alimentos: Com pedaços ou cremosa
- d. Controles manuais
 - 3 - Alta
 - 2 - Média
 - 1 - Baixa
- e. Botão para pulsar ()
- f. Botão para iniciar/ pausar ()

USANDO SEU LIQUIDIFICADOR

Seu liquidificador inclui a seguinte tecnologia e características:

Tecnologia ActiveSense – Identifica ativamente os ingredientes e ajusta a velocidade da lâmina, sentido e tempo para bater com resultados perfeitos.

ACTIVENSENSE)))
TECHNOLOGY

Elimina a necessidade de adivinhar na hora de bater! Possibilita que o seu liquidificador identifique o que está na jarra e ajuste o processo para preparar a comida que você quer com a consistência que você quer.

- **Controle da Textura** – Selecione a textura desejada.



De Líquida a Espessa ou de Cremosa a Com Pedaços, escolha a textura desejada para suas receitas!

- **Alerta para Adicionar Líquido** – Avisa quando for necessário adicionar mais líquido durante o processo.



A tecnologia ActiveSense™ identifica quando não há líquido suficiente na jarra para bater bem e interrompe o processo avisando que é necessário adicionar mais líquido.

- **5 Programas Automáticos** – Programas automáticos determinam velocidade e tempo de funcionamento para obter resultados perfeitos.
 - Smoothie (☞)
 - Molhos (☞)
 - Bebidas com Gelo (☞)
 - Milkshake (☞)
 - Sucos (☞)
- **Lâminas** – Sistema de lâminas múltiplas 3-em-1 pulverizam com precisão, picam e misturam de forma homogênea.
- **Tecnologia reversível exclusiva** – A tecnologia reversível exclusiva gira as lâminas no sentido horário e anti-horário para bater totalmente os ingredientes.
- **Controles Manuais** – Proporcionam a flexibilidade de controlar o liquidificador para bater suas receitas conforme desejo.
- **Sobre tampa** – Possibilita que você adicione ingredientes sem ter que abrir a tampa da jarra.
- **Modelos com Jarra de Vidro Boroclass® de 2 Litros** – A jarra de vidro refratário foi desenvolvida para resistir temperaturas extremas de até 90°C.

- **Modelos com Jarra de Tritan™ de 2 Litros** – A tecnologia Tritan™ proporciona todos os benefícios da jarra de vidro em um material resistente, inodoro e não tóxico.

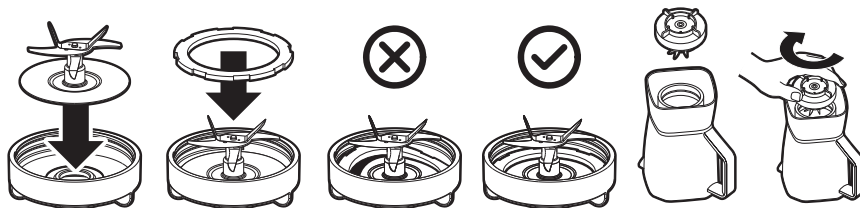
Antes de usar o produto pela primeira vez, separe a sobre tampa, a jarra de 2 L, a tampa, a lâmina, o anel de vedação e o suporte com rosca. Lave com água morna e detergente ou na prateleira superior da lava-louças. Enxágue e seque bem.

Observação: O idioma do painel de controle pode ser ajustado para Inglês, Espanhol ou Português. Para selecionar o idioma, pressione o botão para ligar o aparelho. Pressione e mantenha pressionado o botão da Textura por cinco (5) segundos. Selecione o idioma desejado com o botão com as setas para cima ou para baixo e em seguida pressione o botão para iniciar/pausar para gravar sua seleção.

MONTANDO SUA JARRA DE 2 L USANDO O LIQUIDIFICADOR OSTER® COM TECNOLOGIA ACTIVESENSE™

Antes de usar seu produto pela primeira vez, separe todas a peças e lave-as. Consulte as instruções de limpeza na página 17.

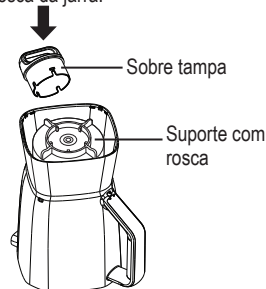
⚠ CUIDADO: As lâminas são afiadas. Manuseie com cuidado.



MONTAGEM DO JARRA E DA LÂMINA

1. Coloque a lâmina no suporte com rosca.
2. Coloque o anel de vedação encima da lâmina. Pressione com cuidado e encaixe o anel de vedação no sulco para travá-lo.
3. Certifique-se de que o anel de vedação esteja uniforme e completamente encaixado prendendo a lâmina no suporte com rosca.
4. Instale este conjunto da lâmina encaixada no suporte com rosca na jarra. Gire no sentido horário para apertar. Certifique-se de que o conjunto da lâmina com o suporte com rosca esteja fixo e apertado na jarra antes de usar.
5. Selecione uma receita no livro de receitas que vem incluído.
6. Coloque os ingredientes na jarra.
7. Encaixe bem a tampa e a sobre tampa.
8. Coloque a jarra na base do motor.
9. Coloque o fio na tomada padrão residencial que seja da mesma voltagem que a indicada na placa de características de seu liquidificador. Agora já está pronto para ser usado.

Observação: A sobre tampa pode ser usada como uma ferramenta para apertar ou soltar a suporte com rosca da jarra.



SELEÇÃO DO TIPO DE COMIDA

1. Pressione o botão para ligar/ desligar para ligar o aparelho. O botão para iniciar/ pausar irá começar a piscar indicando que o aparelho está pronto para ser usado. A luz ficará acesa quando o motor estiver em funcionamento.
2. Selecione e pressione o botão para o ajuste de Tipo de Comida (são 5 tipos de comida dependendo do modelo do liquidificador):

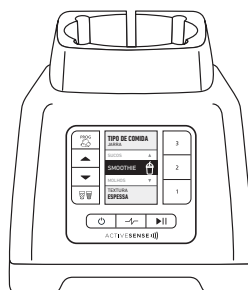
- Smoothie (☰)
- Molhos (☹)
- Bebidas com Gelo (☹)
- Milkshake (☹)
- Sucos (☹)

3. (Opcional) Pressione o Botão para selecionar a Textura (☹☹):

Para bebidas: Espessa ou Líquida

Para alimentos: Com pedaços ou cremosa

4. Quando estiver pronto para começar, pressione o botão para iniciar/ pausar (▶||). O liquidificador irá avisar o progresso do processo e irá parar automaticamente quando terminar de bater. Pressione o botão para ligar/ desligar (⏻) caso deseje cancelar o programa a qualquer momento.
5. Pressione o botão para ligar/ desligar (⏻) para desligar o liquidificador. O aparelho foi pré-programado para desligar automaticamente caso não seja usado por vários minutos. Todas as luzes irão se apagar quando o aparelho desligar.



FUNÇÃO PARA ADICIONAR LÍQUIDO

O liquidificador Oster® ActiveSense™ consegue detectar quando não há líquido suficiente na jarra para bater os conteúdos de maneira adequada. Se o liquidificador detectar que necessita de mais líquido na jarra irá parar de bater automaticamente e avisar para “Adicionar Líquido”. Assim que o líquido for adicionado na jarra, pressione o botão para iniciar/ pausar (▶||) para continuar a bater.

CONTROLES MANUAIS

Os Controles Manuais de velocidade incluem:

- 3 - Alta
- 2 - Média
- 1 - Baixa
- ↶ - Pulsar
- ▶|| - Parar

Use esses controles para suas próprias receitas ou para continuar a bater após o término de uma função por Tipo de Comida.

1. Pressione o botão para ligar/ desligar (⏻) para ligar o aparelho. O botão para iniciar/ pausar (▶||) irá começar a piscar indicando que o aparelho está pronto para ser usado. A luz irá ficar acesa quando o motor estiver em funcionamento.
2. Coloque os ingredientes dentro da jarra.
3. Coloque a tampa e a sobre tampa.

Usando a velocidade Alta

1. Pressione o botão “3” para bater em alta velocidade.
2. Pressione o botão “Parar” para cancelar o processo a qualquer momento.
3. Pressione o botão para ligar/desligar (⏻) para desligar o aparelho.



Usando a velocidade Média

1. Pressione o botão “2” para bater na velocidade média.
2. Pressione o botão “Parar” para cancelar o processo a qualquer momento.
3. Pressione o botão para ligar/desligar (⏻) para desligar o aparelho.



Usando a velocidade Baixa

1. Pressione o botão “1” para bater na velocidade média.
2. Pressione o botão “Parar” para cancelar o processo a qualquer momento.
3. Pressione o botão para ligar/desligar (⏻) para desligar o aparelho.




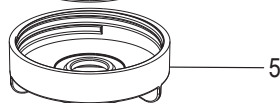
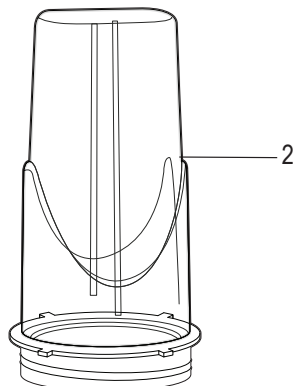
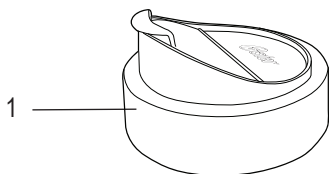
Usando a função para Pulsar

1. Certifique-se de que a luz azul esteja piscando. Isso quer dizer que o liquidificador está ligado.
2. Pressione o botão para “Pulsar”.
3. Solte o botão para pulsar para parar.
4. Pressione o botão para ligar/desligar (⏻) para desligar o aparelho.
5. Use o botão para pulsar para picar gelo ou picar alimentos.

COPO BLEND-N-GO® (INCLUIDO EM ALGUNS MODELOS)


1. Tampa do copo
2. Copo de Tritan™ resistente, Livre de BPA
3. Anel de vedação
4. Lâmina de 6 pontas
5. Base do copo com rosca
6. Base do motor

 **CUIDADO:** A lâmina é bem afiada e deve ser manuseada com cuidado.



USANDO DO COPO BLEND-N-GO® COM SEU LIQUIDIFICADOR COM TECNOLOGIA ACTIVESENSE™

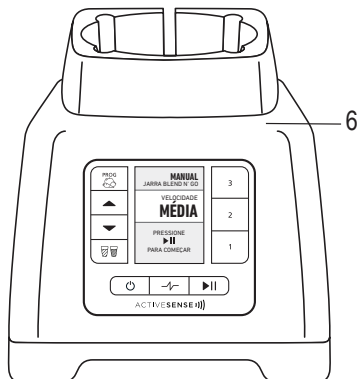
Antes de usar o aparelho pela primeira vez, separe todas as peças e lave-as. Consulte as instruções sobre a limpeza na página 17 – o copo, a tampa e a lâmina podem ser lavadas na prateleira superior da lava-louças.

 Nunca bata líquidos quentes no copo Blend-N-Go®.

1. Coloque a lâmina na base do copo com rosca.
2. Coloque o anel de vedação sobre a lâmina. Pressione e encaixe com cuidado o anel de vedação na cavidade de trava. Consulte as instruções detalhadas sobre como montar o conjunto da lâmina na página 7.
3. Coloque todos os ingredientes no copo e em seguida rosquee girando no sentido horário a base do copo já com o conjunto da lâmina até que esteja bem apertado no copo.
4. Para colocar o copo montado na base do motor, empurre para baixo e gire no sentido anti-horário. O conjunto do copo deve ficar bem montado nos 4 sulcos da base do motor.
5. Consulte as páginas 8-9 para as instruções sobre como usar os ajustes para tipo de comida e os controles manuais. Pressione o botão para iniciar/pausar para começar a bater.

OBSERVAÇÃO: A opção de tipo de comida para molhos não está disponível para o Copo Blend-N-Go®.

6. Pressione o botão para Iniciar/Pausar para parar de bater e o botão para Ligar/



Desligar para desligar o liquidificador.

7. Para retirar o copo da base do motor empurre o copo para baixo e gire-o no sentido horário.

Este aparelho foi pré-programado para desligar automaticamente caso seja usado por um período de vários minutos. Todas as luzes irão desligar automaticamente quando o aparelho desligar.

Para guardar, rosqueie a o conjunto da base com a lâmina no copo para evitar que a lâmina fique exposta. Mantenha em um local seco.

ACESSÓRIO PROCESSADOR DE ALIMENTOS (INCLUIDO EM ALGUNS MODELOS)

1. Empurrador de alimentos
2. Tampa
3. Disco para Fatiar/Cortar em Tiras

⚠ CUIDADO: A lâmina é bem afiada, deve ser manuseada com cuidado.

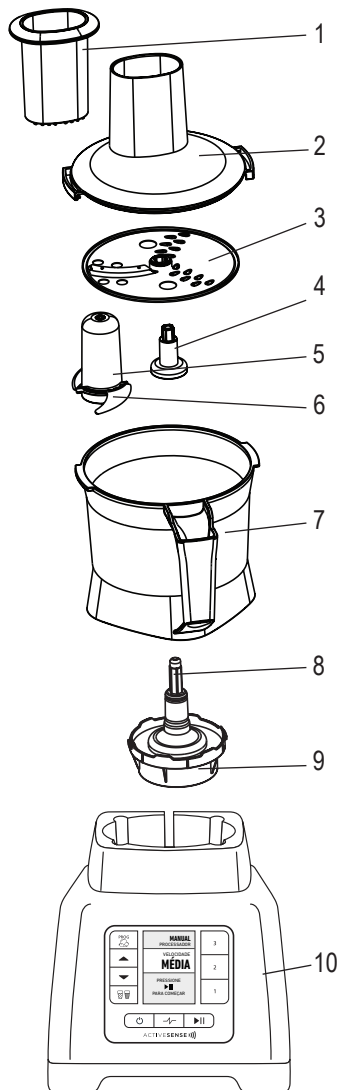
4. Eixo da lâmina
5. Ponta central de plástico da lâmina
6. Lâmina em formato de S

⚠ CUIDADO: A lâmina é bem afiada, deve ser manuseada com cuidado.

7. Recipiente do processador
8. Selador flexível
9. Adaptador
10. Base do motor

Antes de usar o produto pela primeira vez, separe todas as peças e lave-as. Consulte as instruções de limpeza na página 14.

ATENÇÃO: NÃO SE DEVE SUBMERGIR O ADAPTADOR EM NENHUM LÍQUIDO.



MONTANDO E USANDO SEU ACESSÓRIO PROCESSADOR DE ALIMENTOS (INCLUIDO EM ALGUNS MODELOS)

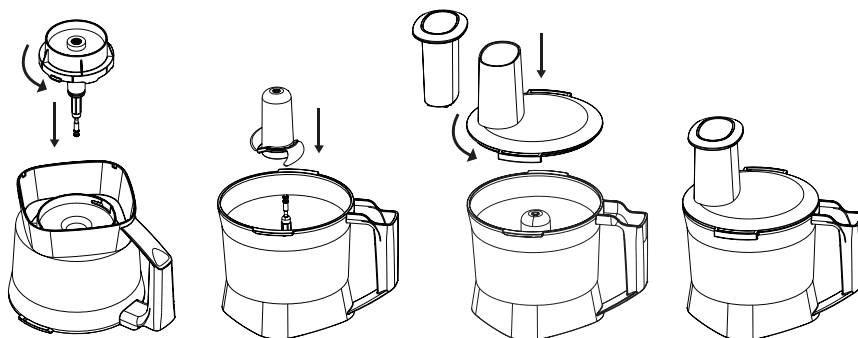
1. Coloque o adaptador no recipiente do processador e gire-o no sentido anti-horário para travar.
2. Coloque o recipiente do processador com o adaptador na base do motor.

PARA PICAR OU MOER

3. Segure a lâmina em formato de S pela ponta central de plástico da lâmina e coloque-a sobre a ponta do recipiente do processador. Gire a lâmina em formato de S para certificar-se de que a mesma esteja bem assentada na ponta do recipiente. Sempre coloque a lâmina no recipiente antes de adicionar os ingredientes.

⚠ CUIDADO: A lâmina é bem afiada, deve ser manuseada com cuidado.

4. Coloque os alimentos no recipiente para processar. Os alimentos a serem processados devem sempre ser cortados em pedaços de 2,5 cm.
5. Coloque a tampa do recipiente do processador utilizando as marcas para alinhar na tampa e empurre para baixo e ao mesmo tempo gire no sentido anti-horário para travar.
NÃO USE O ACESSÓRIO A MENOS QUE ESTEJA COMPLETAMENTE MONTADO.
6. Pressione o botão para Ligar/Desligar para ligar o liquidificador. O botão para Iniciar/Pausar irá começar a piscar indicando que o aparelho está ativo e pronto para ser usado. A luz ficará acesa e sem piscar quando o motor estiver em funcionamento.



7. A única função de tipo de comida que estará disponível para ser usada quando o Acessório Processador de Alimentos estiver na base do motor é a função para Picar. Para selecionar a função para Picar, pressione o botão para tipo de comida. Caso optar por usar a função manual, recomenda-se usar a velocidade Baixa. **SEGURE SEMPRE FIRMEMENTE COM UMA MÃO O ACESSÓRIO PROCESSADOR DE ALIMENTOS QUAND FOR LIGAR O APARELHO E ENQUANTO ESTIVER PROCESSANDO ALIMENTOS.**

Os alimentos também podem ser picados ou moídos usando-se a técnica para Pulsar Rápido. Pressione e solte o botão para pulsar rapidamente para controlar o tamanho do alimento sendo processado no acessório. Consulte o Quadro para Processar para saber quais são as técnicas, quantidades adequadas para obter os resultados finais desejados.

8. Pressione o botão para Iniciar/Pausar para começar a Picar/Moer e pressione o botão para Iniciar/Pausar para parar quando terminar. Se estiver usando a função para Picar, o liquidificador irá avisar que o processo de bater está em andamento e irá parar automaticamente assim que terminar. Pressione o botão para Ligar/Desligar a qualquer momento para cancelar o programa.
9. Pressione o botão para Ligar/Desligar para desligar o liquidificador. Este aparelho foi pré-programado para desligar automaticamente caso não seja usado por vários minutos. Todas as luzes irão apagar quando o aparelho desligar automaticamente.

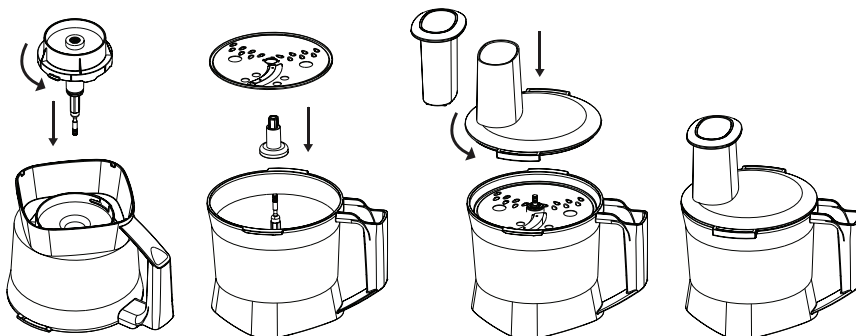
PARA FATIAR OU CORTAR EM TIRAS

10. Coloque o eixo da lâmina sobre a ponta do recipiente do processador. Coloque o Disco para Fatiar/Cortar em Tiras sobre o eixo da lâmina com a lâmina que for usar virada para cima.



CUIDADO: A lâmina é bem afiada, deve ser manuseada com cuidado.

11. Coloque a tampa do recipiente do processador utilizando as marcas para alinhar na tampa e empurre para baixo e ao mesmo tempo gire no sentido anti-horário para travar.
12. Coloque os ingredientes no tubo de alimentação localizado na tampa e insira o empurrador no tubo.
13. Pressione o botão para Ligar/Desligar para ligar o liquidificador. O botão para Iniciar/Pausar irá começar a piscar indicando que o aparelho está ligado e pronto para ser usado. A luz irá ficar ligada sem piscar quando o motor estiver em funcionamento.
14. Pressione o botão de controle manual – Recomenda-se usar as velocidades média ou alta para fatiar/cortar em tiras.
15. Quando estiver pronto para começar, pressione o botão para Iniciar/Pausar. Ao mesmo tempo que estiver segurando o empurrador com uma mão e o tubo de alimentação com a outra, empurre com cuidado os alimentos enquanto o controle manual estiver acionado. Use sempre o empurrador para controlar o fatiamento ou cortar em fatias de forma mais uniforme. **NUNCA USE SEUS DEDOS.**
16. Pressione o botão para Iniciar/Pausar para parar de fatiar/cortar em fatias e pressione o botão para Ligar/Desligar para desligar o liquidificador. Este aparelho foi pré-programado para desligar automaticamente caso não seja usado por vários minutos. Todas as luzes irão apagar quando o aparelho desligar automaticamente.



COMO DESMONTAR

1. Desligue o liquidificador e retire o plugue da tomada.
2. Depois que a lâmina em formato de S ou o disco para fatiar/cortar em fatias parar de girar, retire o acessório processador de alimentos da base do motor.
3. Gire a tampa no sentido horário para retirá-la do recipiente processador e retire com cuidado a lâmina em S ou o disco para fatiar/cortar em fatias. Tome cuidado para não deixar a lâmina em S ou o disco para fatiar/cortar em fatias cair para fora do recipiente. Raspe os alimentos que ficarem na lâmina e no recipiente processador.

 **CUIDADO:** A lâmina é bem afiada, deve ser manuseada com cuidado.

4. Destrave o recipiente processador do adaptador girando o recipiente no sentido horário.

LIMPEZA

Todas as peças do Acessório Processador podem ser lavadas na prateleira superior da lava-louças com exceção do adaptador. Certifique-se de retirar o adaptador do recipiente antes de lavar.

Todas as peças (exceto o adaptador) podem ser também lavadas a mão com água morna e detergente. Enxágue e seque bem. Recomenda-se lavar a lâmina em S e o Disco para Fatiar/Cortar em Fatias a mão para prolongar a durabilidade.

 **CUIDADO:** A lâmina é bem afiada, deve ser manuseada com cuidado.

Remova com bicarbonato de sódio as manchas causadas ao processar grandes quantidades de cenouras ou outros legumes similares. Enxágue as partes manchadas com água e jogue um pouco de bicarbonato de sódio. Esfregue com um pano macio e úmido. Enxágue e seque bem. Não use produtos de limpeza abrasivos em nenhuma peça.

Inspeccione todas as peças quando for montá-las novamente.

 **CUIDADO:** Não se deve submergir o Adaptador na água. Retire sempre o adaptador do recipiente processador antes de limpar.

ARMAZENAMENTO

Mantenha a Lâmina em S e o Disco para Fatiar/Cortar em Fatias fora do alcance de crianças. Guarde a lâmina em S e o Disco para Fatiar/Cortar em Fatias no recipiente processador ou em um local seguro quando não estiverem sendo utilizados. A Lâmina em S e o Disco para Fatiar/Cortar em Fatias devem ser tratados como uma faca afiada.

 **CUIDADO:** A lâmina é bem afiada, deve ser manuseada com cuidado.

DICAS PARA PROCESSAR

1. Corte todas as frutas e legumes, carnes cozidas, peixes, frutos do mar e queijos em pedaços de 2,5 cm ou menos.
2. Não processe quantidades superiores às indicadas no quadro de processamento.
3. Mantenha a mão segurando firmemente a tampa quando o liquidificador começar a funcionar.

4. Não processe líquidos quentes ou alimentos congelados.
5. Não processe especiarias inteiras (com exceção ao grão de pimenta) tais como noz-moscada ou canela em pau. Elas poderão causar danos na superfície do recipiente do processador.
6. Processe os alimentos mais duros primeiro, pulsando apenas algumas vezes para começar a picar. Adicione alimentos mais delicados e continue a processar usando a técnica para pulsar mais rápido. Os alimentos mais duros irão continuar a serem picados junto com os alimentos mais delicados.
7. Não é recomendado processar queijo parmesão, tâmaras secas ou outros alimentos duros demais. Se uma faca não pode cortar com facilidade um alimento, o mesmo NÃO deve ser processado no Acessório Processador de Alimentos.
8. O Acessório Processador de Alimentos não foi desenvolvido para preparar chantilly, bater claras de ovos ou processar massas. Use uma batedeira para essas funções.
9. Se houver vazamento de líquidos pela tampa e por que há muito líquido na receita. Ajuste a quantidade de líquido para evitar vazamentos.
10. A temperatura do queijo afetará como será processado. Queijo para passar no pão deve estar na temperatura ambiente para ficar com uma textura macia e cremosa. Queijo ralado deve estar na temperatura de geladeira.
11. Pedacos de alimentos maiores e mais duros podem ser processados pulsando rapidamente para picar em pedacos mais grossos. Processe de forma continua para obter uma textura mais fina.

PARA CONVERTER UMA RECEITA

1. A quantidade total de ingredientes secos e líquidos. Se o total exceder a 5 xícaras (1,2 L), decida se a receita pode ser feita por partes. Não tente processar receitas grandes.
2. Se o total for abaixo de 1 xícara (250 ml), processe os ingredientes secos ou os picados mais finamente primeiro.
3. Em seguida adicione os ingredientes e combine tudo com várias pulsadas rápidas para misturar.

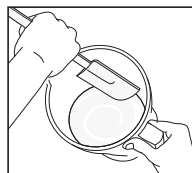
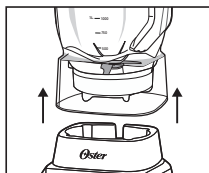
QUADRO DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

Alimentos	Lâmina	Método para processar
Legumes (picados) – Aipo, Batatas, Cebolas, Cenouras, Pepinos, Abobrinhas, etc.	Lâmina em formato de S	Pulsar até obter o tamanho desejado
Frutas (picadas) – Maças, Mangas, Abacaxi, Mamão, Tomates, Pimentas, Azeitonas (sem caroço), etc.	Lâmina em formato de S	Pulsar até obter o tamanho desejado
Pimentões (picados) – Verde, Vermelho, Amarelo ou Laranja, Pimenta Malagueta	Lâmina em formato de S	Pulsar até obter o tamanho desejado
Raízes (picadas) – Alho, Gengibre	Lâmina em formato de S	Pulsar até obter o tamanho desejado
Oleaginosas (picadas) – Amêndoas, Amendoins, Nozes, etc.	Lâmina em formato de S	Pulsar até obter o tamanho desejado
Ervas, sem Talos (picadas) – Salsinha, Coentro, Manjeriçõ, Orégano, Alecrim, Manjerona, etc.	Lâmina em formato de S	Pulsar até obter o tamanho desejado
Legumes (fatiados) – Aipos, Batatas, Cenouras, Pepinos, Abobrinhas, etc.	Disco para Fatiar	Velocidade Média
Legumes (cortados em fatia) – Cenouras, Batatas, Abobrinhas, etc.	Disco para Cortar em Fatias	Velocidade Média
Queijos (picados) – Mozzarella, Cheddar, Suíço, etc.	Lâmina em formato de S	Pulsar até obter o tamanho desejado
Queijos (cortados em fatias) – Mozzarella, Cheddar, Suíço, etc.	Disco para Cortar em Fatias	Velocidade Média
Migalhas – Bolacha Água e São, Bolacha Cream Cracker, Pão (secos)	Lâmina em formato de S	Velocidade Média
Ovos, cozidos (picados)	Lâmina em formato de S	Velocidade Média
Carnes, cruas ou cozidas (picadas)	Lâmina em formato de S	Velocidade Média

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

Após o uso:

1. Levante o copo e retire-o da base, tire a tampa e esvazie o copo.
2. Caso seja necessário use uma espátula de borracha para retirar os resíduos de alimentos das laterais do copo.



Limpeza do copo de 2 L e seus acessórios

⚠ CUIDADO: As lâminas são bem afiadas. Manuseie-as com cuidado.

Retire as lâminas da parte inferior do vidro girando a base do copo no sentido anti-horário.

A sobre tampa, o copo de 2 L, a tampa, as lâminas, o anel de vedação preto e o fundo com rosca preto podem ser lavados na lava-louças. Utilize a prateleira de cima da lava-louças para lavar essas peças. O anel de vedação pode ser colocado na parte inferior da lava-louças (junto com os talheres).

Os acessórios também podem ser lavados com água morna e detergente. Enxágue e seque bem. Certifique-se de que os acessórios não estão danificados antes de montá-los novamente.

Limpeza do copo Blend-N-Go (somente para os modelos com o acessório Blend-N-Go)

Lave todas as peças com água e detergente, uma esponja macia e uma escovinha para garrafas. Não utilize produtos ou esponjas abrasivas. Enxágue e seque bem as peças. As peças também podem ser lavadas na lava-louças.

Limpeza do liquidificador

Limpe a base do motor com um pano macio e úmido. Nunca se deve submergir a base do motor em líquidos.

ARMAZENAMENTO

Monte o liquidificador novamente antes de guardá-lo. Deixe a tampa entreaberta para o copo respirar e não manter odores dos alimentos.

⚠ AVISO: Nunca coloca o copo, ou nenhum outro acessório no micro-ondas. Nunca deixe alimentos ou bebidas armazenadas no copo.

DICAS PARA BATER

Líquidos

Coloque primeiro os líquidos no copo, a menos que a receita indique o contrário.

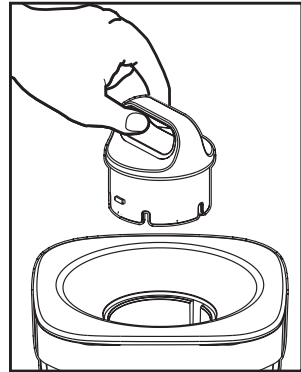
Usando o tubo de alimentação da tampa

Não retire a tampa de seu liquidificador enquanto o mesmo estiver sendo usado. Os alimentos poderão espirrar para fora. Abra a tampa do tubo de alimentação para adicionar outros ingredientes.

Usando o liquidificador com alimentos ou líquidos quentes

⚠ AVISO: Ao usar o liquidificador com **ALIMENTOS QUENTES**, retire a abertura da tampa do tubo de alimentação para deixar sair o vapor. Incline a tampa abrindo-a para fora e deixe-a cobrindo a abertura parcialmente. Mantenha as mãos e outras partes do corpo longe da abertura da tampa para evitar possíveis queimaduras pelo vapor quente.

Ao usar o liquidificador com **LÍQUIDOS QUENTES**, retire a tampa do tubo de alimentação comece a operar com a velocidade 1 e aumente gradualmente conforme for necessário. Não adicione líquidos acima do nível de 4 xícaras. Mantenha as mãos sempre afastadas do vapor.



Quantidades de ingredientes

Use somente a quantidade de alimentos sugeridos nas receitas. Se desejar uma quantidade maior prepare em porções. Usar quantidades grandes pode sobrecarregar e forçar o motor. Também poderá obter resultados diferentes do qual está descrito nas receitas.

Erro de Batimento Múltiplo

O uso repetido do liquidificador em um curto espaço de tempo pode causar um Erro de Batimento Múltiplo. Abra a jarra e revise o conteúdo. Espere por 30 segundos ou desligue e volte a ligar o aparelho na tomada e em seguida comece a bater.

PERGUNTAS FREQUENTES

Porque o liquidificador não liga?

- Certifique-se que a base está conectada em uma tomada elétrica e que a mesma esteja funcionando.
- Certifique-se que a luz vermelha esteja piscando após ter pressionado o botão para ligar (⏻).

Como posso evitar o vazamento de líquidos?

Verifique se o anel de vedação está colocado corretamente entre o sistema de lâminas múltiplas 3-em-1 e o copo de 2 L.

NOTES / NOTAS



La siguiente información es para México solamente.
The following information is intended for Mexico only.
A informação a seguir é somente para o México.

LICUADORA OSTER®
MODELOS: BLSTTDT-N00, BLSTTDT-N00-013, BLSTTDG-NBG,
BLSTTDG-NBG-013, BLSTTDG-RBG, BLSTTDG-RBG-013,
BLSTTDT-NBG, BLSTTDT-NBG-013, BLSTTDT-RBG,
BLSTTDT-RBG-013, BLSTTDT-NBGF, BLSTTDT-NBGF-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A. DE C.V.
AVE. JUÁREZ N° 40-201, COLONIA EX HACIENDA SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA 54050, ESTADO DE MÉXICO
TEL: 5366-0800
RFC SME570928G90
PAÍS DE ORIGEN: MÉXICO
PAÍS DE PROCEDENCIA: MÉXICO, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 127 V ~ 1 100 W



© 2018 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2018 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.
One year limited warranty – please see insert for details.

© 2018 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados.
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

www.oster.com

Impreso en México
Printed in Mexico
Impresso no México

OSTERLATINO / OSTERBRASIL



P.N. 2083025
BLSTTDT Series_BLSTTDG Series_18SEPM1
GCDS-OST433289-JC