

Osterizer[®]

BLENDER



MODEL/MODÈLE
MODELO

BLSTBC4129

INSTRUCTION MANUAL

CLASSIC CHROME BLENDER WITH SET OF ACCESSORIES

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUEL D'INSTRUCTIONS

MELANGEUR AVEC FINITION CHROME CLASSIQUE ET JEU D'ACCESSOIRES

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

LICUADORA CLÁSICA CROMADA CON JUEGO DE ACCESORIOS

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

MANUAL DE INSTRUÇÕES

LIQUIDIFICADOR CLÁSSICO CROMADO COM JOGO DE ACESSÓRIOS

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ AND KEEP ALL INSTRUCTIONS.

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

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

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

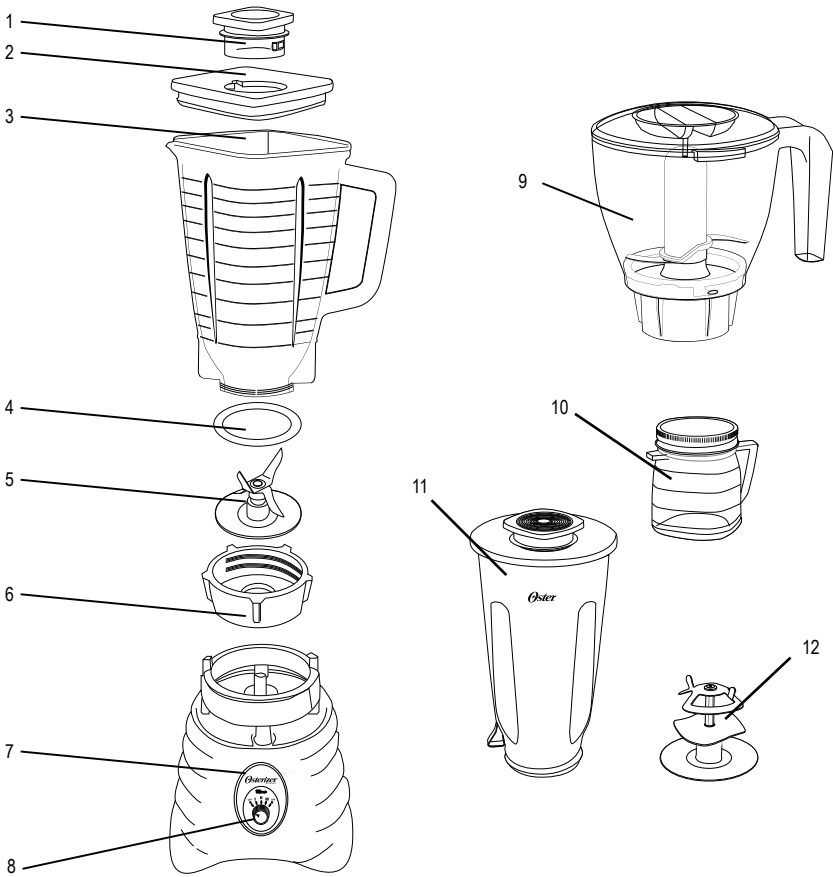
The maximum rating as marked on the unit is based on the attachment that draws the greatest load. Other recommended attachments may draw significantly less power.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

POWER CORD SPECIAL INSTRUCTIONS

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

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



- | | |
|----------------------------------|--|
| 1. Plastic feeder cap | 8. 3-speed rotary control |
| 2. Leak-proof lid | 9. Food Processor Attachment |
| 3. 5 cups (1.25 L) glass Jar | 10. Mini-Blend Jar |
| 4. Sealing ring | 11. 5-cup (1.25 L) Stainless Steel Container |
| 5. Ice Crushing Blade | 12. Milkshake Blade |
| 6. Threaded Jar/Container bottom | |
| 7. Motor housing | |

KNOWING YOUR OSTERIZER® BLENDER

LEAK-PROOF LID

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

GLASS JAR

The jar for the blender is graduated for easy measurement and is molded of heat and cold resistant material. The convenient handle and pouring lip permit easy removal of liquid mixtures while thicker mixtures are more easily removed through the bottom opening.

STAINLESS STEEL CONTAINER

5-cup (1.25 L) high quality stainless steel container that will not rust, corrode or break. Great for blending cold liquids, crushing ice, preparing cocktails, milkshakes and more.

FOOD PROCESSOR ATTACHMENT

Clear processing bowl with 3-cup capacity and sharp “S” shaped stainless steel blade is ideal to chop, cut, grind and mix light dough.

MINI-BLEND JAR

Made of break-resistant perma-glas convenient for blending baby food or grinding coffee beans, spices and nuts.

MILKSHAKE BLADE

Makes light and frothy milkshakes every time.

MOTOR AND MOTOR BASE

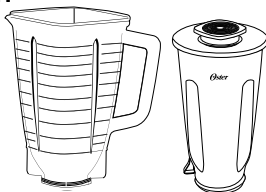
The powerful 3-speed motor is the heart of the appliance and is designed just for this unit. It is completely enclosed within the housing. The motor uses a “free-floating” feature to reduce noise and wear. This allows the square post which protrudes from the motor base to move slightly from side to side. The powerful food processing motor can be overloaded. To avoid this possibility, closely follow the instructions in this book.

ASSEMBLING INSTRUCTIONS

ASSEMBLING THE JAR/CONTAINER

1. Your Osterizer® blender comes with a glass jar and a stainless steel container as illustrated below:

1.



2. Turn jar or container upside down so the small opening is at the top.
3. Place sealing ring on jar opening.
4. Turn the blade to be used (ice crushing or milkshake blade) upside down and place in mouth of jar.
5. Thread jar bottom to jar /container.

2.



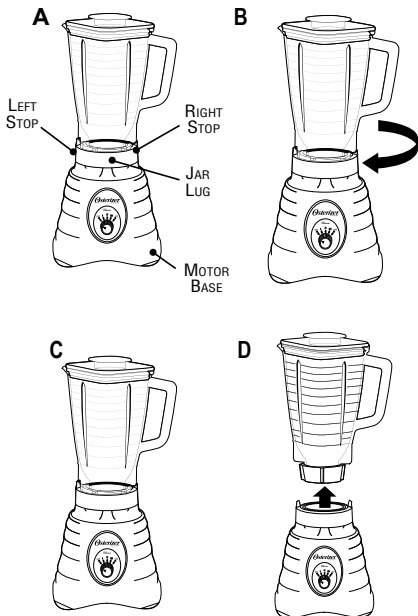
3.



4.



TIGHTENING THE JAR/CONTAINER

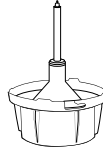


- A. To tighten jar bottom, put assembled jar securely into motor base ring with handle and lug in front of the right stop.
- B. Using jar handle, turn jar to the left as far as possible. This insures that the jar bottom is tightened properly.
- C. To operate blender, if jar lug does not rest against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

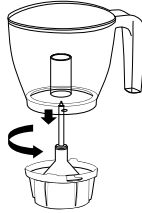
Do not attempt to place the jar on or attempt to remove it from the motor base while the motor is running.

ASSEMBLING THE FOOD PROCESSOR ATTACHMENT

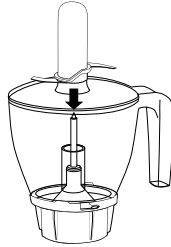
1. Place the base of the food processor attachment facing up.



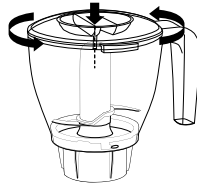
2. Insert food processor attachment bowl.



3. Ensure to align dimples on bottom of food processor bowl to locking grooves located on food processor attachment base. Turn bowl counterclockwise until it locks into place.
4. Insert blade onto shaft of food processor attachment base.



5. Place food to be processed inside food processor bowl. Place bowl cover by inserting pin onto blade assembly hole. Ensure locking latch on the cover is at the left of the locking tab on the front rim of the bowl. Press cover down then turn it counterclockwise to lock it into place.



6. Place assembled food processor attachment in motor base.

NOTE: The food processor attachment will not work unless the lid is in place and properly locked. Hold down bowl while processing.

ASSEMBLING MINI-BLEND JAR

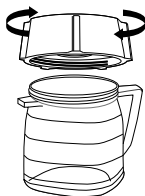
1. Twist the mini-blend jar lid counterclockwise to remove it.



2. Place food to be processed in the mini-blend jar.
3. Place the sealing ring on the rim of the mini-blend jar.
4. Turn the blade upside down and place it in mouth of jar.



5. Place threaded jar bottom to mini-blend jar and then turn it clockwise to lock it in place.



6. Place assembled mini-blend jar in motor base.

OPERATING INSTRUCTIONS

Your Osterizer® blender operates with 3 speeds, low, medium and high. These speeds make food preparation easy, interesting and fast.

1. **CONTINUOUS** run for blending, liquefying and fine chopping. Select within one of the 3 speeds depending on what you will be processing and the expected final result.
2. **CONTROLLED CYCLE** is used for chopping pieces of food, such as vegetables, nuts or cheeses.
 - a. **For Low Controlled Cycle**, turn the rotary button intermittently between the off "O" position on the left and the low speed "I" position.
 - b. **For High Controlled Cycle**, turn the rotary button intermittently between the off "O" position on the right and the high speed "III" position.

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

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

CARE AND CLEANING

Blender jar parts are corrosion resistant, sanitary and easily cleaned. Before first use and after every use, separate jar parts and clean thoroughly in warm, soapy water, then rinse and dry well. **DO NOT WASH ANY PARTS ON DISHWASHER.**

Periodically check all parts before re-assembly. If the processing blades are stuck or difficult to turn, **DO NOT USE BLENDER.** Check by carefully turning the blades in a counterclockwise direction (opposite edges are sharp). Blades should turn freely.

If the jar is chipped or cracked, **DO NOT USE BLENDER.** Further use could result in the jar breaking during use. Use only Osterizer® blender recommended replacement parts available at an Authorized Oster® Service Center.

USE OF DAMAGED OR NON-RECOMMENDED PARTS COULD RESULT IN SEVERE PERSONAL INJURY AND/OR DAMAGE TO THE BLENDER. See the “Assembling the Jar/Container” and “Tightening the Jar/Container” sections for proper jar/container assembly and user instructions.

NEVER IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER. The housing can be cleaned with a damp cloth (*unplug first*). The motor is permanently lubricated and does not require any additional lubrication. **ANY SERVICING SHOULD BE PERFORMED BY AN AUTHORIZED OSTER® SERVICE CENTER.**

DO'S AND DON'TS

Do's:

- Use only on outlet of the same voltage and frequency as specified on the bottom of the blender.
- Always operate blender on a clean, dry surface to prevent air from carrying foreign material or water into the motor.
- Put liquid portions of recipes into blender jar/container first unless the instructions in recipes specify otherwise.
- Cut all firm fruits and vegetables, cooked meats, fish and seafood into pieces no larger than 1.8 cm (3/4 inch) to 2.5 cm (1 inch). Cut all kinds of cheeses into pieces no larger than 1.8 cm (3/4 inch).
- Use rubber spatula to push ingredients to be chopped into liquid portion of recipe ONLY when motor is off "O".
- Place cover firmly on blender jar/container before running motor.
- Remove heavy dips and spreads, nut butters, mayonnaise and products of similar consistency by removing the processing assembly and pushing the mixture out through the bottom opening into serving dishes or storage jar.
- Pour mixture of liquid or semi-liquid consistency, such as muffin and cake batter, from blender jar/ container.
- Allow cooked vegetables and broth to cool before pouring into blender jar/container for processing.
- If the motor seems to labor when processing at one of the lower speeds, switch to the next higher speed to prevent overloading the motor.
- Use the Mini-Blend Jar or 1.2 liter (5-cup) Jar to process citrus rind, coffee beans or cereal grains. Use only glass blender jar to process whole spices and hard cheese.

Don'ts:

- Do Not expect your blender to replace all of your kitchen appliances. It will not: mash potatoes, whip egg whites or substitutes for dairy toppings, grind raw meat, knead or mix stiff dough or extract juices from fruits and vegetables.
- Do Not process mixtures too long. Remember, the blender performs its tasks in seconds, not minutes. It is better to stop and check the consistency after a few seconds than to over blend and have a mushy or too finely ground product.
- Do Not overload the motor with extra-heavy or extra-large loads. If the motor stalls, turn off immediately, unplug cord from outlet and remove a portion of the load before beginning again.
- Do Not attempt to remove blender jar from motor base or replace it until the motor has come to a complete stop. Blender parts can be damaged.
- Do Not remove jar cover while processing, as food spillage can occur. Use feeder cap opening to add ingredients.
- Do Not place or store processing assembly on motor base without first correctly assembling to blender jar. Severe injury can result if blender is accidentally turned on.
- Do Not use any utensil, including spatulas, in the jar while the motor is running. They can catch in the moving blades, break the jar and cause severe injury.
- Do Not use ANY jar not recommended by the manufacturer for processing foods. Other jars may break or loosen during processing and cause severe injury.
- Do Not use Mini Jar for processing whole spices (except peppercorns) or hard cheeses, as they can break the Mini Jar and cause injury.

RECIPES FOR YOUR BLENDER

ESPRESSO MOUSSE

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

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

CREAM OF BROCCOLI SOUP

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

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

MAYONNAISE

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

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

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

APPETIZERS

NIPPY ONION DIP

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

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

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

BEVERAGES

DAIQUIRI

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

3 jiggers light rum

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

VARIATION: FROZEN DAIQUIRI

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

CHOCOLATE MILK SHAKE

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

chocolate powder, if desired

Put all ingredients into your Osterizer® blender stainless steel container assembled with the milk shake blade. Cover and process until smooth.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

LISEZ ET CONSERVEZ LES INSTRUCTIONS.

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

16. **NE LAISSEZ PAS** le cordon pendre sur le rebord d'une table ou d'un meuble.
17. **NE LE LAISSEZ PAS** non plus entrer en contact avec des surfaces chaudes.
18. **NE LAISSEZ JAMAIS** l'appareil en marche sans surveillance.
19. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par le biais d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
20. Cet appareil est destiné à être utilisé à la maison et dans des environnements similaires tels que: l'espace cuisine des employés de boutiques, d'entreprises ou autre environnement de travail, maisons de ferme, par les clients d'hôtel, motel ou autre type de résidence, ou encore chambres d'Hôtes.
21. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaire, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils **NE jouent PAS** avec l'appareil.

CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE EXCLUSIVEMENT.

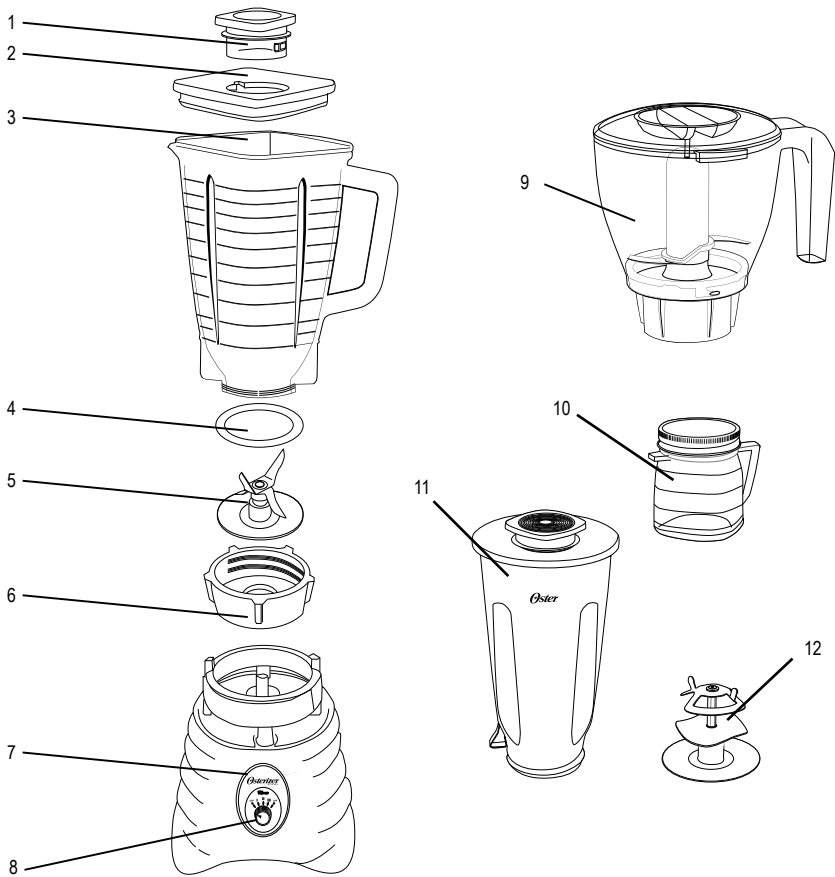
La consommation maximale indiquée sur l'appareil correspond à l'accessoire représentant la plus forte charge. La puissance requise par les autres accessoires conseillés peut être nettement inférieure.

SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

RECOMMANDATIONS D'USAGE DU CÂBLE D'ALIMENTATION

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

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Bouchon du couvercle plastique
2. Couvercle étanche
3. Récipient en verre d'une capacité de 5 tasses (1,25 L)
4. Bague d'étanchéité
5. Lame pour Broyer de la Glace
6. Pièce du Fond à Visser
7. Socle moteur
8. Bouton de contrôle 3 vitesses
9. Accessoire Robot Culinaire
10. Mini-récipient
11. Récipient en Acier Inoxydable d'une capacité de 5 tasses (1,25 L)
12. Lame pour Milkshake (Lait Frappé)

CONNAITRE VOTRE MELANGEUR OSTERIZER®

COUVERCLE ETANCHE

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

RECIPIENT EN VERRE

Le récipient du mélangeur est gradué pour pouvoir mesurer facilement et il est fait d'un matériau résistant au chaud et au froid. La poignée et le bec verseur sont pratiques pour verser des liquides alors que des mélanges plus épais sont plus faciles à faire passer à travers de l'ouverture du fond du récipient.

RECIPIENT EN ACIER INOXYDABLE

Récipient en acier inoxydable de haute qualité et d'une capacité de 5 tasses (1,25 L) qui ne rouille pas, ne corrode pas et ne se casse pas. Parfait pour mélanger, entre autres, des liquides froids ou pour broyer de la glace, préparer des cocktails et des milkshakes.

ACCESSOIRE ROBOT CULINAIRE

Le bol robot culinaire d'une capacité de 3 tasses et fournit avec une lame coupante en acier inoxydable et en forme de "S", il est parfait pour hacher, couper, moudre et mélanger de la pâte légère.

MINI RECIPIENT

Fait en verre Permaglas incassable, il est pratique pour mélanger les aliments de bébé ou pour moudre des grains de café, des épices et des fruits secs.

LAME POUR MILKSHAKE

Pour faire des laits frappés légers et mousseux et les réussir à chaque fois.

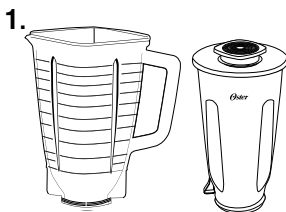
MOTEUR ET BLOC MOTEUR

Le moteur puissant à 3 vitesses est le cœur de l'appareil et il a été conçu exclusivement pour cet appareil. Il est complètement enfermé à l'intérieur du bloc. Le moteur utilise un mécanisme "flottant" qui réduit bruit et usure. Ceci permet à l'axe qui dépasse du bloc de se déplacer légèrement d'un côté à l'autre. Il est possible de surcharger le moteur puissant du mélangeur. Pour éviter cela, suivre avec soin les instructions de ce mode d'emploi.

ASSEMBLAGE

ASSEMBLAGE DU RECIPIENT

1. Votre mélangeur Osterizer® est composé d'un récipient en verre et d'un récipient en acier inoxydable, comme illustré ci-dessous:

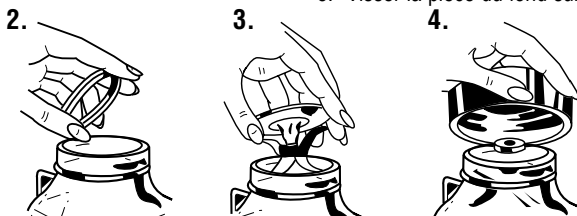


2. Retourner le récipient pour que l'ouverture la plus petite se trouve au dessus.

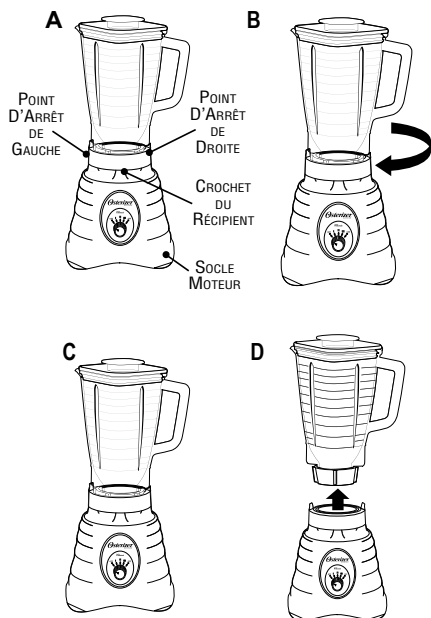
3. Mettre la bague d'étanchéité sur l'ouverture du récipient.

4. Retourner la lame que vous allez utiliser (celle pour broyer de la glace ou celle pour les milkshakes) et l'introduire dans l'ouverture du récipient.

5. Visser la pièce du fond sur le récipient.



VISSER LE FOND DU RECIPIENT



A. Pour bien visser la pièce du fond; placer le récipient que vous venez d'assembler sur le socle moteur avec la poignée et le crochet faisant face au point d'arrêt de droite.

B. Saisir la poignée du récipient et faire tourner le récipient vers la gauche aussi loin que possible. Ceci vous assure que le fond du récipient est bien serré.

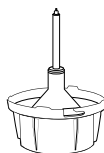
C. Pour utiliser le mélangeur, mettre le récipient que vous venez d'assembler sur le socle du moteur avec le crochet du récipient placé contre le côté plat du point d'arrêt du socle. Si le crochet du récipient ne repose pas correctement contre le côté plat du point d'arrêt droit, retirer le récipient assemblé et le reposer contre le côté plat du point d'arrêt gauche. Placer le récipient fermement et commencer à le faire fonctionner.

D. Pour retirer le récipient; soulever verticalement. (S'il est difficile à retirer, secouer légèrement et soulever, ne pas le faire tourner). Si le fond du récipient est difficile à retirer à la main, poser le récipient sur la base du moteur avec la poignée faisant face au point d'arrêt gauche. Saisir la poignée et faire tourner le récipient vers la droite jusqu'à ce que le fond du récipient soit dévissé.

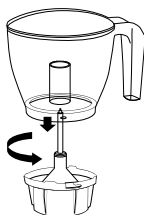
Ne pas essayer de poser ou de retirer le récipient du socle moteur pendant que le moteur est en marche.

COMMENT ASSEMBLER L'ACCESSOIRE ROBOT CULINAIRE

1. Retourner la base de l'accessoire robot culinaire.

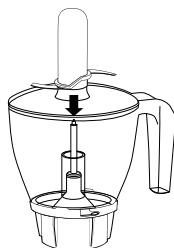


2. Insérer le bol de l'accessoire robot culinaire.

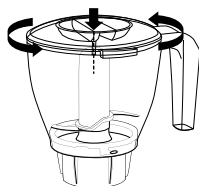


3. Assurez-vous de bien aligner les petites dépressions se trouvant sur le fond du bol robot culinaire avec les rainures d'enclenchement situées sur la base de l'accessoire robot culinaire. Faire tourner le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place.

4. Insérer la lame sur l'axe de la base de l'accessoire robot culinaire.



5. Mettre les aliments que vous désirez mélanger à l'intérieur du bol de l'accessoire robot culinaire. Poser le couvercle en insérant la tige dans l'orifice du système de lames. Assurez-vous que le loquet de verrouillage du couvercle se trouve bien à droite de l'ergot de verrouillage sur la partie avant du bol. Appuyer sur le couvercle puis faire tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour verrouiller en place.



6. Insérer l'accessoire robot culinaire sur le socle moteur.

REMARQUE: l'accessoire robot culinaire ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas en place et n'est pas correctement verrouillé. Appuyer sur le bol pendant qu'il est en marche.

COMMENT ASSEMBLER LE MINI-RECIPIENT

1. Faire tourner le couvercle du mini-réceptier dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.



2. Mettre les aliments à mélanger dans le mini-réceptier.
3. Mettre la bague d'étanchéité sur le rebord du mini-réceptier.
4. Retourner la lame et la mettre à l'intérieur du réceptier.



5. Poser le fond à visser sur le mini-réceptier et faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place.



6. Poser le mini-réceptier sur la base du moteur.

MODE D'EMPLOI

Votre mélangeur Osterizer® fonctionne avec 3 vitesses: basse, moyenne et haute. Ces vitesses rendent la préparation des aliments facile, intéressante et rapide.

1. **FONCTIONNEMENT EN CONTINU** pour mélanger, liquéfier et hacher finement. Choisir l'une des 3 vitesses en fonction de ce que vous allez mélanger et en fonction du résultat final désiré.
2. **FONCTIONNEMENT EN CYCLE CONTROLE** pour hacher des morceaux d'aliments tels que légumes, fruits secs ou fromages.
 - a. **Pour MELANGER en Cycle Contrôlé Bas**, tourner le bouton de manière intermittente entre la position "O" sur la gauche et la position basse vitesse "I".
 - b. **Pour MELANGER en Cycle Contrôlé Haut**, tourner le bouton de manière intermittente entre la position "O" sur la droite et la position haute vitesse "III".

Lorsque l'appareil est en marche, les aliments sont hachés et éloignés des lames. A l'arrêt, les aliments sont distribués autour des lames pour rendre le mélange plus uniforme.

REMARQUE: un cycle représente une mise en marche d'environ deux secondes suivi par un arrêt permettant aux lames de ralentir et de s'arrêter.

SOIN ET ENTRETIEN

Les différents éléments du récipient sont résistants à la corrosion, sanitaires et faciles à nettoyer. Avant de les utiliser pour la première fois et après chaque usage, séparer les différents éléments qui forment le récipient et bien les laver à l'eau chaude et savonneuse puis rincer et sécher complètement. **NE METTRE AUCUN ELEMENT AU LAVE-VAISSELLE.**

Vérifier périodiquement chaque élément avant de les réassembler. Si les lames sont bloquées ou difficiles à tourner, **NE PAS UTILISER LE MELANGEUR.** Vérifier en tournant avec soin les lames dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (les bords opposés sont coupants). Les lames devraient pouvoir tourner librement. Si le récipient est ébréché ou fendu, **NE PAS UTILISER LE MELANGEUR.** Si vous continuez de l'utiliser, le récipient pourrait casser pendant usage. N'utiliser que les pièces de rechange recommandées par Osterizer® et disponibles dans un Centre de Service Après-Vente Agréé Oster®.

L'UTILISATION DE PIÈCES ENDOMMAGÉES OU NON-RECOMMANDÉES POURRAIT ENTRAINER DE GRAVES BLESSURES OU ENDOMMAGER LE MELANGEUR. Vous reporter aux paragraphes "Assemblage du Récipient" et "Visser le Fond du Récipient" pour des instructions concernant l'assemblage du récipient.

NE JAMAIS PLONGER LE SOCLE MOTEUR DANS L'EAU. La base peut être nettoyée avec un chiffon humide (*débrancher d'abord*). Le moteur est lubrifié en permanence et n'a pas besoin de lubrification complémentaire. **TOUTE REPARATION DE L'APPAREIL DOIT ÊTRE CONFIEE AU PERSONNEL QUALIFIE D'UN CENTRE DE SERVICE APRES-VENTE AGREE OSTER®.**

À FAIRE / À ÉVITER

À Faire:

- Appareil à utiliser uniquement avec la tension et la fréquence de secteur indiquées sur la base du Mélangeur.
- Toujours faire fonctionner le Mélangeur sur une surface propre et sèche afin d'éviter que des corps étrangers ou de l'eau pénètrent dans le moteur.
- Sauf indications contraires dans la recette, placer d'abord les ingrédients liquides dans le récipient du Mélangeur.
- Découper tous les fruits et légumes fermes, les viandes, poissons et fruits de mer cuits en morceaux de 1,8 cm à 2,5 cm maximum. Découper les fromages en morceaux de 1,8 cm maximum.
- Placer les ingrédients à hacher dans le liquide à l'aide d'une spatule en caoutchouc, UNIQUEMENT lorsque le moteur est ARRÊTÉ.
- Mettre le couvercle fermement en place sur le récipient avant de démarrer le Mélangeur et poser la main sur le couvercle durant la mise en route et la marche du moteur.
- Pour sortir les trempettes et les pâtes épaisses, beurres d'arachides, mayonnaises et autres préparations de consistance semblable, démonter le bloc-couteau et faire sortir le contenu par l'ouverture à la base du récipient directement dans le plat ou le récipient prévu.
- Verser les mélanges liquides ou semi-liquides, telles les pâtes à muffin ou à gâteau, par le haut du récipient du Mélangeur.
- Permettre aux légumes cuits et aux bouillons de refroidir avant de les verser dans le récipient du Mélangeur.
- Passer à la vitesse directement supérieure pour éviter de surcharger le moteur, s'il semble peiner lorsqu'il fonctionne sur l'une des vitesses les plus basses.
- Utiliser un Bocal Mini ou un récipient 5 tasses pour les écorces d'agrumes, les grains de café ou de céréales. Pour moudre des épices entières ou des fromages à pâte dure, utiliser un bocal de mélange en verre uniquement.

À Éviter:

- NE PAS s'attendre à ce que le Mélangeur remplace tous les appareils électroménagers de cuisine. Ce qu'il ne fait pas : réduire en purée de pommes de terre, battre les blancs d'œufs en neige ou les produits de garniture non laitiers, hacher la viande crue, travailler ou mélanger la pâte, extraire les jus de fruits ou de légumes.
- NE PAS travailler les préparations pendant des durées prolongées. Garder à l'esprit que le temps nécessaire au Mélangeur se compte généralement en secondes, pas en minutes. Il est préférable d'arrêter au bout de quelques secondes pour vérifier la consistance, plutôt que de faire tourner le Mélangeur trop longtemps car le résultat sera trop pâteux ou haché trop fin.
- NE PAS surcharger le moteur en plaçant des ingrédients trop lourds ou en trop grandes quantités. Si le moteur cale, l'arrêter immédiatement, débrancher le cordon de la prise de courant et sortir une partie du contenu du récipient avant de redémarrer l'appareil.
- NE PAS tenter d'enlever ou de remettre le récipient du Mélangeur en place sur le bloc-moteur avant que le moteur ne soit à l'arrêt complet. Ceci pourrait endommager des pièces du Mélangeur.
- NE PAS enlever le couvercle du récipient durant le fonctionnement du Mélangeur afin d'éviter la projection des aliments. Pour ajouter des ingrédients, enlever le bouchon de l'orifice de remplissage.
- NE PAS placer ou entreposer le bloc-couteau sur le bloc-moteur sans l'avoir au préalable correctement assemblé sur le récipient du Mélangeur. Une mise en route accidentelle du Mélangeur pourrait entraîner des blessures graves.
- NE PAS utiliser d'ustensiles, spatules ou autres, dans le récipient pendant la marche du moteur. Ils pourraient être heurtés par les lames en mouvement, briser le récipient et entraîner des blessures graves.
- NE PAS utiliser de récipients non recommandés par le fabricant avec le Mélangeur. De tels récipients pourraient se briser ou se desserrer durant le fonctionnement et entraîner des blessures graves.
- NE PAS utiliser de Bocal Mini pour moudre des épices entières (à l'exception des grains de poivre) ou des fromages à pâte dure, car les Bocaux Mini pourraient se briser et entraîner des dommages corporels.

RECETTES POUR VOTRE MÉLANGEUR

MOUSSE EXPRESSO

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

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

SOUPE DE CRÈME DE BROCOLI

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

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

MAYONNAISE

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

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

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

HORS D'OEUVRE

TREMPETTE À L'OIGNON ÉPICÉE

75 ml d'eau
1 paquet de mélange pour soupe
à l'oignon déshydraté
1 cuillère à soupe de Raifort

1 tasse de fromage blanc crémeux
4 lamelles de bacon, coupées en dés
revenues et bien égouttées

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

BOISSONS

DAIQUIRI

75 ml de concentré de limonade surgelé
5 glaçons

3 mesures de rhum léger

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

VARIANTE: DAIQUIRI GLAÇÉ

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

MILK-SHAKE AU CHOCOLAT

250 ml de lait
500 ml de glace au chocolat

chocolat en poudre, si souhaité

Verser tous les ingrédients dans le récipient en acier inoxydable (assemblé avec la lame à milkshake) de votre Mélangeur OSTERIZER®. Couvrir et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

LEA Y GUARDE TODAS LAS INSTRUCCIONES.

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

17. **NO** permita que el cordón toque superficies calientes.
18. **NO** descuide la licuadora mientras esté funcionando.
19. Este electrodoméstico no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.
20. Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico o en aplicaciones similares tales como: áreas de cocina para uso del personal de un establecimiento, oficinas y otros entornos de trabajo, granjas, clientes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial, así como en entornos de hospederías.
21. Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que no jueguen con el artefacto eléctrico.

ESTA UNIDAD ESTÁ DISEÑADA SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

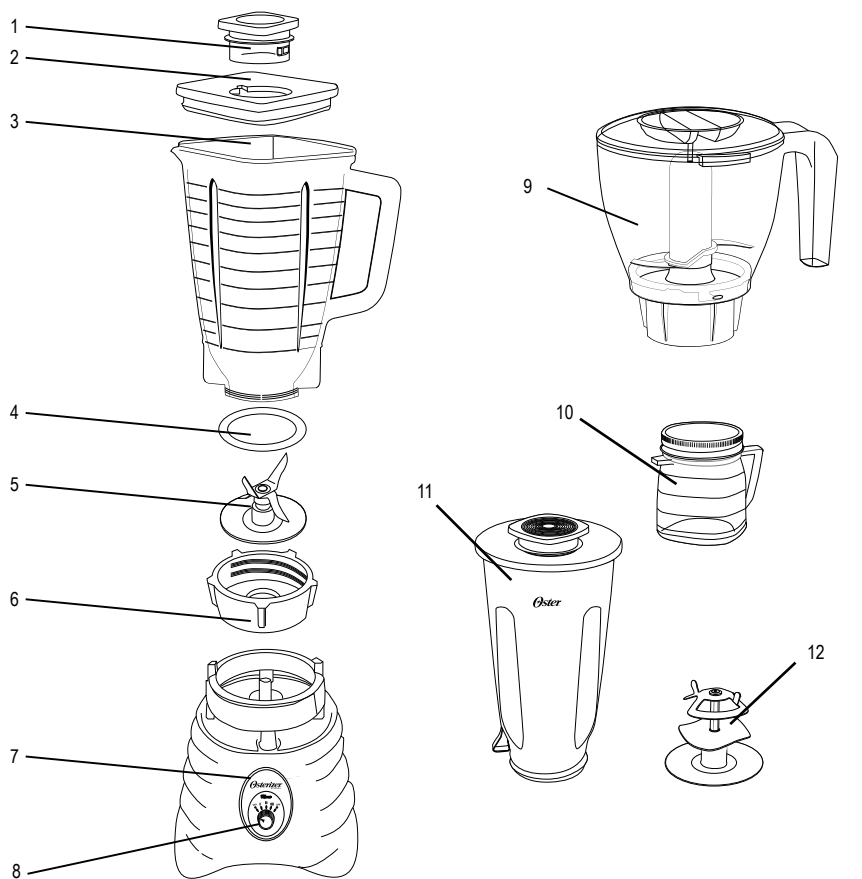
La clasificación de potencia máxima indicada en la unidad se basa en el aditamento que consume más energía. Otros aditamentos recomendados podrían necesitar bastante menos energía.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE ELÉCTRICO

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

DESCRIPCIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO



- | | |
|---|--|
| 1. Copa de acceso | 8. Control giratorio de 3 velocidades |
| 2. Tapa hermética | 9. Accesorio procesador de alimentos |
| 3. Vaso de vidrio para 1,25 L (5 tazas) | 10. Mini-Blend Jar |
| 4. Anillo para sellar | 11. Vaso de acero inoxidable para 1,25 L (5 tazas) |
| 5. Cuchilla picahielo | 12. Cuchilla para preparar malteadas |
| 6. Base roscada para el vaso | |
| 7. Motor | |

FAMILIARÍCESE CON SU LICUADORA OSTERIZER®

TAPA HERMÉTICA

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

VASO DE VIDRIO

El vaso para la licuadora está graduado para facilitar la medición y está moldeado en un material resistente al calor y al frío. La cómoda agarradera y el pico para verter permiten vaciar fácilmente las mezclas líquidas, mientras que las más espesas se extraen más fácilmente a través de la abertura inferior.

VASO DE ACERO INOXIDABLE

Vaso de 5 tazas (1,25 L) en acero inoxidable de alta calidad que no se oxida, no se corroe ni se rompe. Excelente para licuar líquidos fríos, picar hielo, preparar cocteles, malteadas y más.

ACCESORIO PROCESADOR DE ALIMENTOS

Tazón procesador transparente con capacidad para 3 tazas y cuchilla afilada en forma de "S" de acero inoxidable, ideal para picar, cortar, moler y mezclar masas livianas.

MINIVASO

Elaborado en material plástico resistente a roturas; práctico para licuar comida de bebé o para moler granos de café, especias y nueces.

CUCHILLA PARA PREPARAR MALTEADAS

Prepara consistentemente malteadas deliciosas y espumosas.

MOTOR Y BASE DEL MOTOR

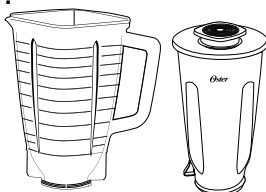
El poderoso motor de 3 velocidades es la parte principal del electrodoméstico y está diseñado específicamente para esta unidad. Se encuentra totalmente contenido dentro de la carcasa. El motor tiene un dispositivo de "flotación libre" para disminuir el ruido y el desgaste. Esto permite que el eje cuadrado que sobresale de la base del motor se mueva ligeramente de un lado a otro. El poderoso motor procesador de alimentos puede sobrecargarse. Para evitar que esto suceda, cumpla al pie de la letra las instrucciones de este manual.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO

CÓMO ENSAMBLAR EL VASO

1. Su licuadora Osterizer® viene con un vaso de vidrio y otro de acero inoxidable, tal como se muestra abajo:

1.



2. Invierta el vaso para que la abertura pequeña quede hacia arriba.
3. Coloque el anillo para sellar sobre la abertura del vaso.
4. Invierta la cuchilla que desee usar (cuchilla picahielo o cuchilla para preparar malteadas) y colóquela en la boca del vaso.
5. Enrosque la base roscada en el vaso.

2.



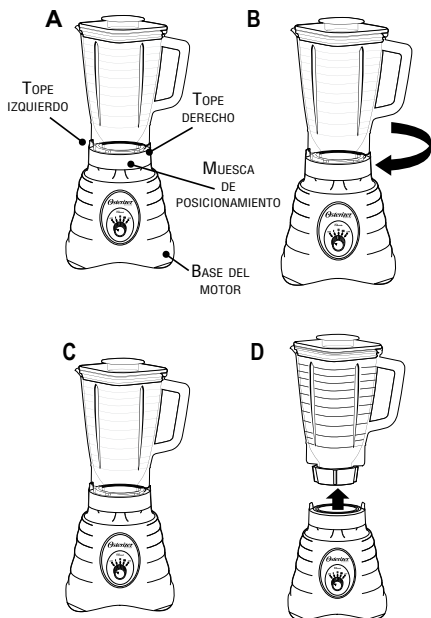
3.



4.



CÓMO AJUSTAR EL VASO

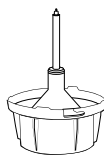


- A. Para ajustar la parte inferior del vaso, coloque firmemente el vaso ensamblado en el anillo de la base del motor, con el asa y la muesca de posicionamiento del vaso delante del tope derecho.
- B. Sujete el vaso por el asa y gírelo hacia la izquierda hasta el máximo posible. Esto asegurará que la parte inferior del vaso esté bien apretada..
- C. Para hacer funcionar la licuadora, asegúrese que el vaso ensamblado esté colocado en el anillo de la base del motor, con la muesca de posicionamiento contra el lado plano del tope de la base del motor. Si la muesca de posicionamiento del vaso no queda apoyada contra el lado plano del tope derecho, saque el ensamble del vaso y colóquelo contra el lado plano del tope izquierdo. Asiente el vaso firmemente y haga funcionar la licuadora.
- D. Para sacar el vaso, levántelo verticalmente. (Si no puede sacarlo fácilmente muévelo con cuidado de un lado a otro y levántelo, no lo gire). Si no puede aflojar la parte inferior del vaso con la mano, coloque el ensamble del vaso en el anillo de la base del motor con el asa delante del tope izquierdo. Sujete el vaso por el asa y gírelo hacia la derecha hasta que la parte inferior del vaso se afloje.

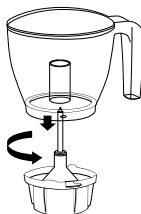
No intente colocar o sacar el vaso de la base del motor mientras el motor esté funcionando.

CÓMO ENSAMBLAR EL ACCESORIO PROCESADOR DE ALIMENTOS

1. Invierta la base del accesorio procesador de alimentos.

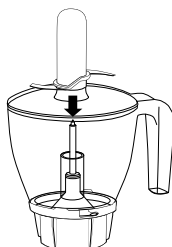


2. Inserte el tazón del accesorio procesador de alimentos.

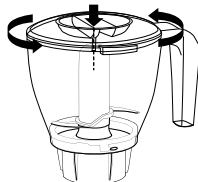


3. Cerciórese de alinear los hoyuelos de la parte inferior del tazón procesador de alimentos con las muescas de bloqueo localizadas en la base del accesorio. Gire el tazón hacia la izquierda hasta que calce en su lugar.

4. Inserte la cuchilla en el eje de la base del accesorio procesador de alimentos.



5. Coloque dentro del tazón los alimentos que desee procesar. Coloque la tapa del tazón insertando la clavija en el agujero del ensamble de la cuchilla. Asegúrese de que el pasador de bloqueo de la tapa esté hacia la izquierda de la pestaña de bloqueo, en el borde exterior del tazón. Presione la tapa hacia abajo y a continuación gírela hacia la izquierda para asegurarla.



6. Coloque el accesorio procesador de alimentos ensamblado en la base del motor.

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

ENSAMBLADO DEL MINIVASO

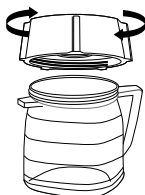
1. Gire la tapa del minivaso hacia la izquierda para sacarla.



2. Coloque dentro del minivaso los alimentos que desee procesar.
3. Coloque el anillo para sellar en el borde del minivaso.
4. Invierta la cuchilla y colóquela en la boca del vaso.



5. Coloque la base roscada en el minivaso y gírelo hacia la izquierda para ajustarlo.



6. Coloque el minivaso ensamblado en la base del motor.

INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO

Su licuadora Osterizer® funciona en 3 velocidades: baja, media y alta. Las velocidades hacen que la preparación de alimentos sea fácil, interesante y rápida.

1. El funcionamiento **CONTINUO** se usa para mezclar, licuar y picar fino. Elija una de estas tres velocidades, dependiendo de lo que desee procesar y del resultado final previsto.
2. **EL LICUADO POR CICLO CONTROLADO** se usa para picar trozos de alimentos, tales como vegetales, nueces o quesos.
 - a. **Para emplear el LICUADO por ciclo controlado bajo**, gire el botón giratorio intermitentemente, alternando entre la posición de apagado "O" de la izquierda y la posición de la velocidad baja "I".
 - b. **Para emplear el LICUADO por ciclo controlado alto**, gire el botón giratorio intermitentemente, alternando entre la posición de apagado "O" de la derecha y la posición de la velocidad alta "III".

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

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

CUIDADO Y LIMPIEZA

Las piezas del vaso de la licuadora son resistentes a la corrosión, higiénicas y fáciles de limpiar. Antes de usarlo por primera vez y después de cada uso, desmonte las piezas del vaso y límpielas con agua tibia y jabonosa, después enjuague y seque bien. **NO LAVE NINGUNA DE LAS PARTES EN LAVADORA DE PLATOS.**

Verifique periódicamente todas las piezas antes de volver a ensamblarlas. Si la cuchilla está atorada o es difícil girarla, **NO USE LA LICUADORA.** Revise cuidadosamente girando la cuchilla hacia la izquierda (los bordes opuestos son filosos). La cuchilla debe de girar libremente.

Si el vaso está roto o astillado **NO USE LA LICUADORA.** Usarla podría causar que el vaso se rompa. Use solamente piezas de repuesto recomendadas por Oster® las cuales están disponibles en un Centro de Servicio Autorizado.

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

NUNCA SUMERJA LA BASE DEL MOTOR EN AGUA. La base puede limpiarse con un trapo húmedo (*desconéctela primero*). El motor tiene lubricación permanente y no requiere lubricación adicional. **CUALQUIER SERVICIO DEBE SER REALIZADO POR UN CENTRO DE SERVICIO AUTORIZADO OSTER®.**

QUÉ HACER Y QUÉ EVITAR

Qué hacer:

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

Qué evitar:

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

RECETAS PARA SU LICUADORA

MOUSSE DE CAFÉ ESPRESSO

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

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

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

CREMA DE BRÓCOLI

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

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

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

MAYONNAISE

1 huevo
1/2 cucharadita de mostaza en polvo
1/2 cucharadita de azúcar
1/2 cucharadita de sal

una pizca de pimienta de Cayena
2 cucharadas (30 ml) de vinagre blanco de
estragón
1 taza (250 ml) de aceite para
ensalada

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

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

APERITIVOS

SALSA DE CEBOLLA

1/3 de taza (75 ml) de agua
1 paquete de mezcla de sopa
de cebolla deshidratada y bien escurridas
1 cucharada (15 ml) de
rábano picante (horseradish)

1 taza (250 ml) de requesón batido
4 tiras de tocino, fritas picadas

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

BEBIDAS

DAIQUIRÍ

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

3 medidas de ron ligero

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

VARIACIÓN: DAIQUIRÍ CONGELADO

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

MALTEADAS

1 taza (250 ml) de leche
2 tazas (500 ml) de helado de chocolate

chocolate en polvo, si lo desea

Vierta todos los ingredientes en el vaso de acero inoxidable (ensablado con la cuchilla para preparar malteadas) de su licuadora Osterizer®. Tape y licúe hasta que tenga una consistencia homogénea.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

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

LEIA E GUARDE TODAS AS INSTRUÇÕES.

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

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

ESTE APARELHO É SOMENTE PARA O USO DOMÉSTICO.

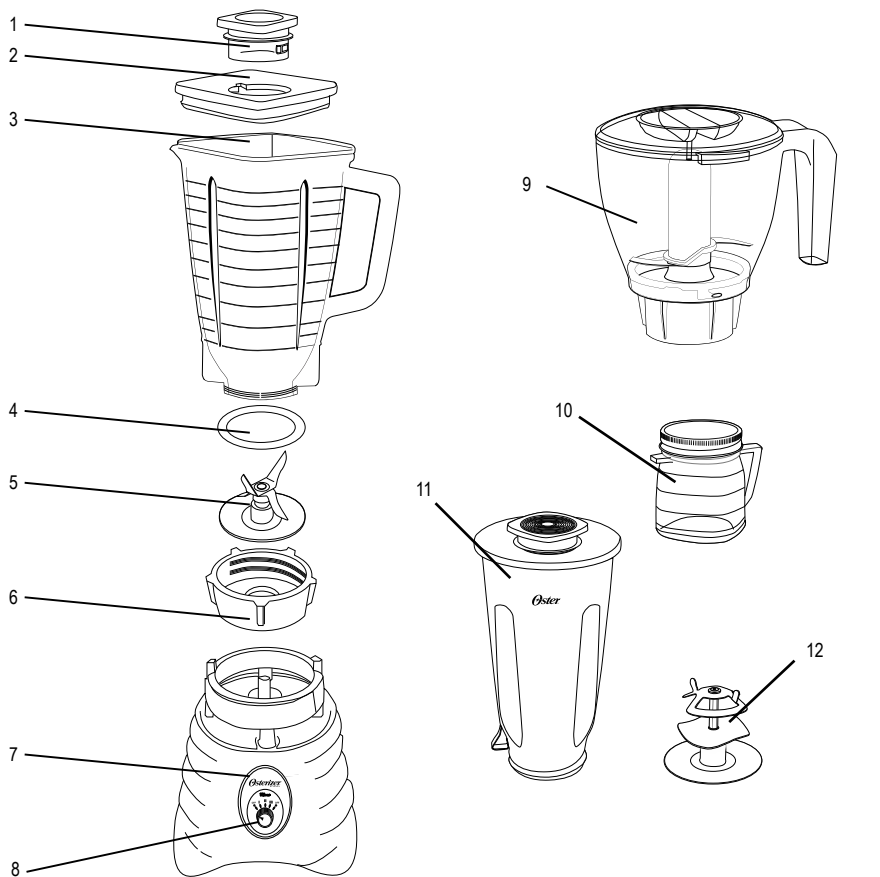
A potência máxima indicada no aparelho foi determinada usando o acessório que requer maior energia. Outros acessórios recomendados deverão requerer menos energia.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

INSTRUÇÕES ESPECIAIS SOBRE FIO ELÉTRICO

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

DESCRIÇÃO DO APARELHO



1. Tampa de alimentação para colocar os ingredientes durante o funcionamento
2. Tampa hermética para a jarra
3. Jarra de vidro com capacidade para 5 xícaras (1,25 L)
4. Anel de vedação
5. Lâmina pica-gelo
6. Base com rosca para a jarra
7. Base do motor
8. Botão giratório para controle das 3 velocidades
9. Acessório processador de alimentos
10. Mini-jarra
11. Copo de aço inoxidável com capacidade para 5 xícaras (1,25 L)
12. Lâmina para milk-shakes

SOBRE SEU LIQUIDIFICADOR OSTERIZER®

TAMPA HERMÉTICA

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

JARRA DE VIDRO

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

COPO DE AÇO INOXIDÁVEL

O copo de aço inoxidável tem capacidade para 5 xícaras (1,25 L) e graças a sua alta qualidade não oxida, não corrói e não quebra. É excelente para bater líquidos frios, picar gelo, preparar batidas, milk-shakes e muito mais.

ACESSÓRIO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

Com um recipiente transparente com capacidade para 3 xícaras e uma lâmina de aço inoxidável bem afiada (no formato de um "S") é ideal para picar, cortar, moer e misturas massas leves.

MINI JARRA

Feita em um material plástico resistente a quebras; é prática para preparar papinhas de bebê ou moer grãos de café, pimentas e nozes.

LÂMINA PARA PREPARAR MILK-SHAKES

Prepara frappés e milk-shakes deliciosos e na consistência ideal.

MOTOR E BASE DO MOTOR

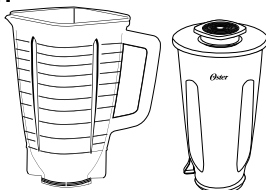
O potente motor com 3 velocidades é a parte mais importante do seu aparelho e foi projetado especificamente para ele. O motor está completamente embutido dentro de sua base. Usa um mecanismo "de flutuação livre" que reduz o ruído e o desgaste. Isto permite que o eixo quadrado saliente da base se mova um pouco de um lado para o outro. Embora potente, o motor pode ser sobrecarregado. Para evitar que isso ocorra, siga atentamente as instruções incluídas neste manual.

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

COMO MONTAR A JARRA/O COPO

1. Seu liquidificador Osterizer® vem com uma jarra de vidro e um copo de aço inoxidável, como indicado abaixo:

1.



2. Inverta a jarra/copo de cabeça para baixo para que a abertura menor fique virada para cima.

3. Coloque o anel de vedação na abertura menor da jarra/do copo.

4. Inverta para baixo a lâmina que deseja usar (lâmina pica-gelo ou lâmina para preparar milk-shakes) e coloque-a na abertura menor da jarra/copo.

5. Vire a base com rosca para a jarra para baixo e rosqueie na abertura menor da jarra/o copo.

2.



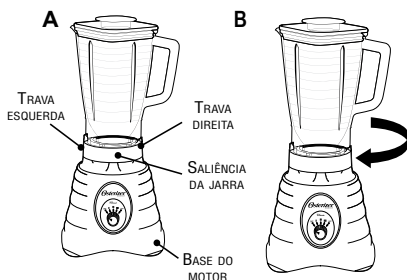
3.



4.



COMO AJUSTAR A JARRA/O COPO

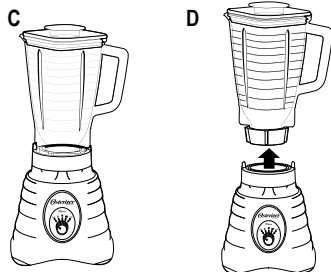


- A. Para encaixar a parte inferior da jarra, encaixe a jarra firmemente no aro localizado na parte superior da base do motor com a alça e a saliência alinhadas com a trava direita..

- B. Segure a jarra pela alça e gire-a para a esquerda até onde puder. Isto garantirá que a base da jarra fique bem apertada.

- C. Para usar o liquidificador, certifique-se que a jarra montada esteja colocada no aro da base do motor com a saliência da jarra encostada na parte lisa da trava do aro da base do motor. Se a saliência da jarra não for colocado contra a parte lisa da trava direita, remova a base da jarra e recoloque-a contra a parte lisa da trava esquerda. Encaixe bem a jarra e o aparelho estará pronto para ser usado.

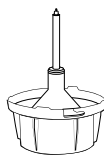
- D. Para retirar a jarra, levante-a. (Se não sair facilmente, mova-a gentilmente sem girar e levante-a). Se você não conseguir desencaixar a base da jarra com as mãos, coloque a jarra no anel da base do motor com a alça alinhada à trava esquerda. Usando a alça, vire a jarra para a direita até soltar a base da jarra.



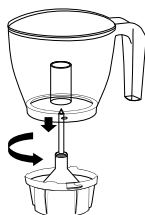
Não retire ou coloque a jarra enquanto o motor estiver em funcionamento.

COMO MONTAR O ACESSÓRIO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

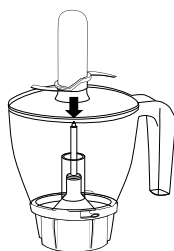
1. Coloque a base do acessório processador de alimentos em uma superfície plana com o eixo virado para cima.



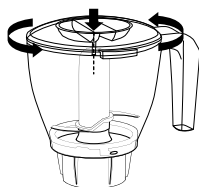
2. Encaixe o recipiente do acessório processador em sua base.



3. Alinhe as saliências localizadas na parte inferior interna do recipiente com as áreas de encaixe da base do acessório. Gire o recipiente no sentido anti-horário até travar.
4. Encaixe a lâmina no eixo da base do acessório.



5. Coloque no recipiente os alimentos que deseja processar. Coloque a tampa do acessório encaixando o pino da tampa no orifício localizado na parte superior da lâmina. Certifique-se que a trava da tampa esteja à esquerda da trava localizada na borda da frente do recipiente. Pressione a tampa para baixo e gire-a no sentido anti-horário até travar.



6. Coloque o acessório processador de alimentos na base do motor do aparelho.

OBSERVAÇÃO: o acessório processador de alimentos não funcionará a menos que a tampa esteja bem colocada e travada. Mantenha o recipiente do acessório pressionado para baixo durante o funcionamento.

MONTANDO A MINI JARRA

1. Gire a tampa da mini jarra para a esquerda para retirá-la.



2. Coloque os alimentos que deseja processar dentro da mini jarra.
3. Coloque o anel de vedação na borda da abertura da mini jarra.
4. Vire a lâmina para baixo e coloque-a na abertura da mini jarra.



5. Coloque a base com rosca para a jarra e gire-a no sentido horário até travar.



6. Coloque a mini jarra montada na base do motor do aparelho.

INSTRUÇÕES DE USO

Seu liquidificador Osterizer® tem 3 velocidades: baixa, média e alta. As velocidades fazem com que o preparo dos alimentos seja fácil, interessante e rápido.

1. O funcionamento **CONTÍNUO** deve ser usado para misturar, bater até ficar líquido e picar fino. Selecione uma das 3 velocidades de acordo com o que for preparar e do resultado desejado.
2. O **CICLO CONTROLADO** deve ser usado para picar pedaços de alimentos, tais como: pedaços de legumes/vegetais, nozes ou queijos.
 - a. Para usar o ciclo controlado baixo, gire o botão de forma intermitente alternando entre a posição de desligado "O" localizado à esquerda do botão e a posição da velocidade baixa "I".
 - b. Para usar o ciclo controlado alto, gire o botão de forma intermitente alternando entre a posição de desligado "O" localizado à direita do botão e a posição da velocidade alta "III".

Quando ligado, os alimentos são picados e arremessados para longe das lâminas. Quando desligado, os alimentos são distribuídos ao redor das lâminas para que o processamento seja mais uniforme

NOTA: Um ciclo consiste deixar as lâminas funcionando por dois segundos e depois deixá-las parar.

CUIDADO E LIMPEZA

As peças da jarra/do copo do seu liquidificador são resistentes à corrosão, higiênicas e fáceis de limpar. Desmonte as peças da jarra/do copo e lave-as com água morna e detergente, enxágue e seque bem. Faça isso antes de usar o seu aparelho pela primeira vez e após o uso (todas vezes que for usado). **NÃO LAVE NENHUMA DAS PEÇAS NA LAVA-LOUÇAS.**

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

Se o vidro da jarra estiver trincado ou lascado, **NÃO USE O LIQUIDIFICADOR.** Usar o aparelho com a jarra trincada ou lascada poderá fazer com que a jarra quebre durante o funcionamento. Use somente peças de reposição para os liquidificadores Osterizer® que estão disponíveis nas Assistências Técnicas Credenciadas.

O USO DE PEÇAS DANIFICADAS OU NÃO RECOMENDADAS PELO FABRICANTE PODEM CAUSAR ACIDENTES PESSOAIS E/OU DANOS AO LIQUIDIFICADOR. Veja as seções “Como montar a jarra/o copo” e “Como ajustar a jarra/o copo” para obter instruções detalhadas sobre como montar a jarra/o copo.

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

PROCEDIMENTOS CORRETOS E INCORRETOS

Corretos:

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

Incorretos:

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

RECEITAS PARA O SEU LIQUIDIFICADOR

MUSSE DE CAFÉ EXPRESSO

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

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

SOPA CREME DE BRÓCOLIS

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

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

MAIONESE

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

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

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

APERITIVOS

PATÊ DE CEBOLA

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

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

BEBIDAS

DAIQUIRI

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

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

VARIAÇÃO: DAIQUIRI CONGELADO

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

MILK SHAKE DE CHOCOLATE

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

Coloque todos os ingredientes no copo de aço inoxidável montado com a lâmina para milk-shakes de seu liquidificador OSTERIZER®. Tampe e processe até que esteja bem cremoso.



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

LICUADORA OSTERIZER®
MODELOS: BLSTBC4129, BLSTBC4129-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX-HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: MEXICO
PAÍS DE PROCEDENCIA: MEXICO, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
60 Hz 120 V_~ 600 W



© 2012 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC,
5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
One year limited warranty – please see insert for details.

© 2012 Sunbeam Products, Inc. Tout droit réservé. Distribué par by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive,
Suite 470, Miami, FL 33126. Une année de garantie limitée – veuillez lire le feuillet sur la garantie pour plus de détails.

© 2012 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin
America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2012 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin
America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

www.oster.com