



For product questions contact:  
Sunbeam Consumer Service  
  
USA : 1.800.334.0759  
Canada : 1.800.667.8623  
www.oster.com

©2004 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.  
OSTER® is a registered trademark of Sunbeam Products, Inc.  
In the U.S., distributed by Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, FL 33431  
In Canada, imported and distributed by Sunbeam Corporation, Limited.

Pour les questions de produit:  
Sunbeam Consumer Service  
  
États-Unis : 1.800.334.0759  
Canada : 1.800.667.8623  
www.oster.com

©2004 Sunbeam Products, Inc. Tous droits réservés.  
OSTER® est une marque déposée de Sunbeam Products, Inc.  
Aux États-Unis, distribué par Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431  
Au Canada, importé et distribué par Sunbeam Corporation, Limited.

Para preguntas sobre los productos llame:  
Sunbeam Consumer Service

EE.UU. : 1.800.334.0759  
Canadá : 1.800.667.8623  
www.oster.com

©2004 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.  
OSTER® es una marca registrada de Sunbeam Products, Inc.  
En los EE. UU., distribuido por Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, FL 33431  
En Canada, importado y distribuido por Sunbeam Corporation, Limited.

Printed in China

Imprimé en Chine

Impreso en China

English-6

English-7

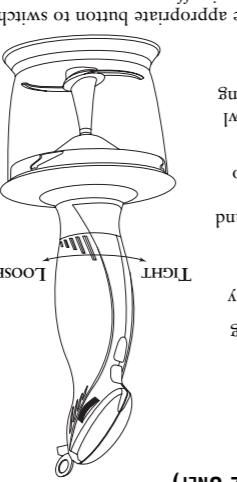
English-3

English-4

English-5

English-2

English-1



**STORAGE**  
Lubricating oil and store in a clean, dry place. Never wrap cord tightly around the chopper blade. To do not put any stress on the cord where it enters the unit as it could cause the cord to fray and break.

**CAUTION:** Blades are sharp. Handle carefully.

**NOTE:** Do not place hand blender components in dishwasher.

**Make sure all parts are completely dry before attempting to use again.**

**NOTE:** After using your hand blender, wash it with mild soap and water. Wash lid and/or chopper bowl may be washed by hand and with sponge. Blending cup and/or chopper bowl may be washed by hand and blade. Do not wash chopper bowl, blending cup and/or chopper bowl together.

**NEVER** immerse motor unit in water.

**NEVER** submerge unit should be wiped clean with a damp cloth or sponge.

**ATTENDING YOUR HAND BLENDER**  
BE SURE UNIT IS UNPLUGGED BEFORE ATTENDING TO CLEAN.

MILLITERS	CUPS	OUNCEES	OUNCEES
35	1.70	4.40	120.00
100	1.00	3.00	100.00
150	.63	5.00	67.60
200	.50	4.20	110.00
250	.40	3.50	100.00
300	.30	2.50	85.00
400	.20	1.70	50.00
450	.15	1.10	35.00
500	.10	.85	25.00
550	.08	.63	20.00
600	.06	.50	15.00
650	.05	.35	12.00
700	.04	.30	10.00
750	.03	.25	8.75
825	.02	.20	7.25
900	.01	.15	5.00
1,000			22.00
1,100			27.25
1,200			32.50
1,300			37.50
1,400			42.00
1,500			47.00
1,600			52.00
1,700			57.00

When using electric foods, the high speed will chop the food into bigger pieces. The slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use the slow speed where possible especially if you want to chop the food into smaller pieces.

or for preseed foods.

• Use

## ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ

Lea y siga todas las instrucciones en esta sección sobre Uso y Cuidados y seleccione un lugar para mantener este manual de instrucciones listo para referencia futura. Para su conveniencia, escriba el número de modelo completo *situado en la parte trasera del motor* y la fecha en que usted recibió el producto, junto con el recibo de compra y prédíalo en la información de servicio y garantía. Guárdelo en caso de que sea necesario servicio bajo garantía.

**NOTA:** El uso de dispositivos no recomendados o vendidos por Sunbeam Products podría causar un incendio, descarga eléctrica, heridas o daños al producto.

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

### PARA OPERAR SU MEZCLADORA MANUAL

- Su mezcladora consta de tres partes. La parte superior contiene la cubierta del motor y los botones de la velocidad. La parte inferior contiene la cubierta de la lámina o el accesorio para picar.



- Para Bloquear: Mantener la cubierta del motor en la mano derecha y la cubierta de lámina o la cubierta para picar en la mano izquierda. Sujetar la cubierta del motor hasta la cubierta de la lámina o la cubierta para picar. Rotar la cubierta del motor a la izquierda. La asamblea se traba firmemente.

- Para Desbloquear: Mantener la cubierta del motor en la mano derecha y la cubierta de la lámina o la cubierta para picar en la mano izquierda. Rotar la cubierta del motor al derecho para separar las unidades.

- Coloque la taza de doble propósito en el fondo de la taza de mezclar/medir para obtener mayor estabilidad.

- Sumerja completamente el protector de la cuchilla en los ingredientes.

- Oprima el botón de Alta o Baja energía y comience a mezclar los ingredientes moviendo la mezcladora cíclicamente hacia arriba y hacia abajo. Ajuste la velocidad como sea necesario. Para mezclar continuo, mantenga presión sobre el fondo durante máximo 1 minuto. La acción de mezclar se detiene tan pronto como el botón es soltado. (*Modelos 2609, 2611 y 2614 Únicamente*)

- Sujete firmemente la mezcladora.

**NOTA:** Durante la acción de mezclar, es normal que se forme una succión en el fondo del recipiente.

- Cuando se alcance la consistencia deseada, suelte el botón y retire la mezcladora de la mezcla. Para evitar salpicaduras, siempre suelte el botón antes de retirar la mezcladora de los ingredientes.

**PRECAUCIÓN:** Para aumentar la vida de este artefacto, nunca lo deje operar continuamente por más de 1 minuto a la vez. Después de un minuto de operación continua, suelte el botón y deje que el artefacto descanse durante 3 minutos antes de usarlo de nuevo.

**ADVERTENCIA:** No use la mezcladora manual en una cazoleta directamente sobre la estufa. Retire la cazoleta del calor antes de mezclar.

**INFORMACIÓN SOBRE LA TAZA DE MEZCLADO / TAZA DE MEDIR**

- La taza puede ser usada fácilmente como tapa para almacenaje.

- Para obtener estabilidad adicional, use la taza en la base de la Taza de Mezclado.

- La taza incluida con su mezcladora manual funciona como taza de mezclar, taza de medir y también puede ser usada para almacenaje.

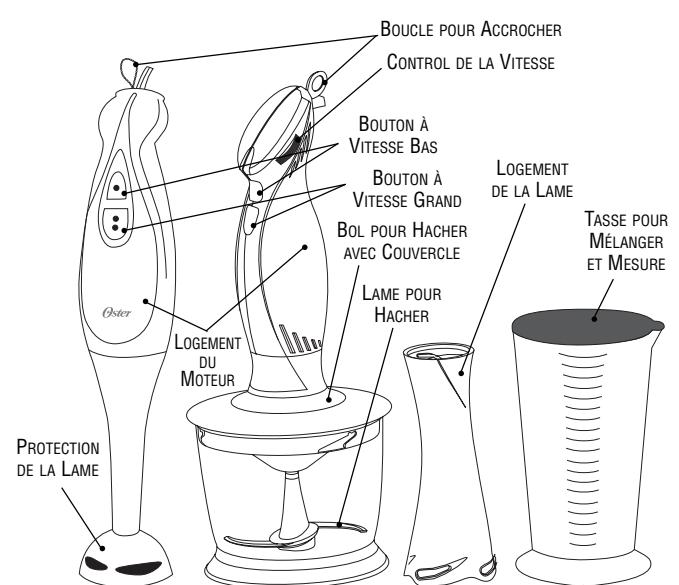
Español-4

## Bienvenue

Félicitations pour votre achat d'un Mélangeur Portatif OSTER® ! Pour en savoir plus sur les produits OSTER®, veuillez visiter notre site web à [www.oster.com](http://www.oster.com).

Nous tenons à vous remercier d'avoir choisi le mélangeur portatif OSTER®. Avant d'utiliser votre mélangeur pour la première fois, veuillez consacrer plusieurs minutes à la lecture du mode d'emploi qu'il est recommandé de conserver à titre de référence. Prêtez une attention toute particulière aux consignes de sécurité et lisez soigneusement les informations sur les services et la garantie de produit.

## À PROPOS DE VOTRE MÉLANGEUR PORTATIF



La représentation de schéma peut changer

Français-3

## CUADRO DE MEDIDAS DE LA TAPA DE MEZCLADO

MILLILITROS	TAZAS	ONCAS
50	.21	1.70
100	.42	3.40
150	.63	5.00
200	.85	6.76
250	1.10	8.50
300	1.25	10.00
350	1.50	12.00
400	1.70	13.50
450	1.90	15.25
500	2.10	17.00
550	2.32	18.50
600	2.50	20.25
650	2.75	22.00
700	3.00	24.00

## REMOCIÓN DE LA VARILLA DE MEZCLADO

Sujete firmemente la varilla de mezclado y gire la carcasa del motor hacia la derecha.

## USO DEL ACCESORIO PARA PICAR\* (SÓLO PARA EL MODELO 2612)

El accesorio para picar resulta ideal para cortar una amplia variedad de vegetales, frutas secas, nueces, etc.

- Inserte la cuchilla para picar en el recipiente.

- Para obtener óptimos resultados, corte los ingredientes grandes en cubos de aproximadamente... pulgada antes de picar

**NOTA:** No pique grandes cubos de hielo o alimentos demasiado duros, como por ejemplo nueces moscadas enteras, granos de café, cereales y granos secos.

- Fije la taza del accesorio para picar, colocándolo sobre el recipiente y girando hacia la derecha hasta que quede firmemente trabado en posición. El eje superior de la cuchilla para picar encajará en el orificio receptor que se encuentra debajo de la taza.

- Coloque el pín donde se aloja el motor sobre la parte superior de la taza del recipiente y gire hacia la derecha hasta que quede firmemente trabado en posición. Encuadre el cable de alimentación en un tomacorriente adecuado.

- El accesorio para picar tiene dos velocidades\*.

- Pulse y mantenga en esa posición el botón correspondiente para encender la mezcladora. Para desconectar la unidad, libere el botón.

\*Velocidad variable del Modelo 2612.

Español-5

## PRÉPARATION DU MÉLANGEUR PORTATIF POUR LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

Lisez attentivement toutes les instructions décrivant le fonctionnement et l'entretien de votre mélangeur. Veuillez ensuite conserver ce manuel d'utilisation dans un lieu sûr pour référence ultérieure.

Prenez note du numéro de modèle (*situé à l'arrière du bloc moteur*) et de la date d'achat du produit. Agrafez ces notes, ainsi que le reçu d'achat, aux informations sur les services et la garantie du produit. Conservez le tout dans un lieu sûr pour pouvoir y accéder facilement dans l'éventualité d'une demande de réparation.

**REMARQUE :** Utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par Sunbeam Products présente des risques d'incendie, d'électrocution, de blessures corporelles ou de dommages au produit.

## MODE D'EMPLOI

### UTILISATION DE VOTRE MÉLANGEUR PORTATIF

#### ASSEMBLAGE ET Fonctionnement

- Votre mélangeur comporte trois composants principaux. Le composant supérieur loge le bloc moteur et les régulateurs de vitesse. Le composant inférieur abrite le logement des lames ou du hachoir.
- Montage : Tenez le bloc moteur dans la main droite et le logement des lames ou du hachoir dans la main gauche. Enfichez le bloc moteur dans le logement des lames ou du hachoir. Tournez le bloc moteur vers la gauche jusqu'à ce que celui-ci et le logement s'enclenchent fermement.
- Démontage : Tenez le bloc moteur dans la main droite et le logement des lames ou du hachoir dans la main gauche. Tournez le bloc moteur vers la droite pour séparer les deux unités.
- Placez le couvercle à double usage en dessous du bol à mélanger/mesurer pour obtenir une plus grande stabilité.
- Immergez le protecteur de lames à fond dans les ingrédients.
- Appuyez sur la touche « High » (vitesse élevée) ou sur la touche « Low » (basse vitesse). Commencez à mélanger les ingrédients en effectuant des mouvements verticaux et circulaires. Réglez la vitesse selon vos besoins. Pour mélanger continuellement, maintenez la touche enfoncée pendant au moins 60 secondes. Les lames s'arrêteront de tourner dès que vous relâchez la touche. (*Modèles 2609, 2611 et 2614 Uniquement*)
- Tenez fermement le mélangeur à main.

**REMARQUE :** Lors du fonctionnement du mélangeur, il est normal qu'un certain effet de succion se produise au fond du contenant.

Saisissez fermement la tige de mélangeur et tournez le bloc moteur vers la droite.

\*Vitesses variables pour le Modèle 2612.

Español-6

• Use la velocidad baja cuando sea posible, particularmente si desea un picado grueso para los alimentos. Puede usar la velocidad alta para un picado fino de los alimentos o para hacer purés.

- Puede ajustar la velocidad de la unidad con el control de velocidad cuando use la función de baja o alta velocidad.

- Si los ingredientes se adhieren a los costados del recipiente para picar, aflojelos agregando una pequeña cantidad de líquido o con la ayuda de una espátula para despegar los alimentos hacia la parte interior del recipiente.

- Libere el botón de control de velocidad y permita que la cuchilla se detenga totalmente antes de retirar la tapa del recipiente girando ésta hacia la izquierda. Tenga cuidado al quitar la cuchilla y sosténgala solamente por el mango del eje, pues la cuchilla de metal es filosa.

**NOTA:** No limpie las cuchillas con los dedos, sino con una cuchara o espátula para despegar los alimentos del recipiente antes de quitar la cuchilla.

**PRECAUCIÓN:** Desenchufe el electrodoméstico antes de colocar el accesorio para picar. Ponga los ingredientes en la taza, fije la tapa y coloque el pín donde se aloja el motor. Use la velocidad baja, especialmente si pica varios tipos de ingredientes.

Puede usar la velocidad alta como toque de acabado.

## LIMPIEZA DE SU MEZCLADORA MANUAL

### ASEGURESE DE QUE LA UNIDAD ESTÉ DESENCHUFADA ANTES DE LIMPIARLA.

La unidad del motor deberá ser limpia con un trapo húmedo o una esponja. NUNCA sumerja la unidad del motor en agua.

Después de usar su mezcladora manual, la cuchilla y la taza de mezclar pueden ser lavadas a mano con jabón suave y agua. Lave la taza a mano usando un trapo o esponja con agua jabonosa.

**PRECAUCIÓN:** Las láminas son agudas. Manija cuidadosamente.

Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de usarla nuevamente.

**NOTA:** No lave los componentes de la mezcladora manual en la lavadora de platos.

## ALMACENAJE

Desenchufe la unidad y guárde la taza de mezclar en un lugar limpio y seco. Nunca enrolle el cordón firmemente alrededor del artefacto. No aplique ningún tipo de estrés al cordón donde entra en la unidad ya que podrá causar que el cordón se deshilache o se rompa.

## TABLEAU DE CONVERSION DES UNITÉS DE MESURE

MILLILITRES	TAZAS	ONCES
50	0,21	1,70
100	0,42	3,40
150	0,63	5,00
200	0,85	6,76
250	1,10	8,50
300	1,25	10,00
350	1,50	12,00
400	1,70	13,50
450	1,90	15,25
500	2,10	17,00
550	2,32	18,50
600	2,50	20,25
650	2,75	22,00
700	3,00	24,00

## COMMENT RETIRER LA TIGE DE MELANGEUR

Saisissez fermement la tige de mélangeur et tournez le bloc moteur vers la droite.

**REMARQUE :** Lors du fonctionnement du mélangeur, il est normal qu'un certain effet de succion se produise au fond du contenant.

Tenez fermement le mélangeur à main.

**REMARQUE :** Lors du fonctionnement du mélangeur, il est normal qu'un certain effet de succion se produise au fond du contenant.

Saisissez fermemente la tige de melangeur et tournez le bloc moteur vers la droite.

**REMARQUE :** Lors du fonctionnement du mélangeur, il est normal qu'un certain effet de succion se produise au fond du contenant.

Tenez fermamente el mezclador a mano.

**REMARQUE :** Lors du fonctionnement del mezclador, es normal que se forme una succión en el fondo del recipiente.

Cuando se alcance la consistencia deseada, suelte el botón y retire la mezcladora de la mezcla.

Para evitar salpicaduras, siempre suelte el botón antes de retirar la mezcladora de los ingredientes.

Cuando se alcance la consistencia deseada, suelte el botón y retire la mezcladora de la mezcla.

Para evitar salpicaduras, siempre suelte el botón antes de retirar la mezcladora de los ingredientes.

Cuando se alcance la consistencia deseada, suelte el botón y retire la mezcladora de la mezcla.

Para evitar salpicaduras, siempre suelte el botón antes de retirar la mezcladora de los ingredientes.