



User Manual/Notice d'emploi

**Oster® Blenders with One-Touch
Auto Programs**

**Mélangeurs Oster^{MD} à programmes
automatiques une touche**



www.oster.ca

For Models/Pour modèles :
(2169667) BLSTPEG-BD0-033

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions before using this product.
2. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. Never leave appliance unattended when in use.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn any control to OFF, then unplug power cord from outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
6. Avoid contacting moving parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
8. For appliances with markings on plug blade: This appliance has important markings on the plug blade. The attachment plug or entire cordset (if plug is molded onto cord) is not suitable for replacement. If damaged, the appliance shall be replaced.
9. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
10. Do not use outdoors or for commercial purposes.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
12. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
13. Blades are sharp. Handle carefully, especially when removing the blades from the container, emptying the container and during cleaning.
14. To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without jar properly attached.
15. Always hold container while operating the appliance. If the container should turn when the motor is turned ON, switch appliance OFF immediately and tighten the container in the threaded bottom.

16. Always operate blender with cover in place. Always wait until all moving parts have stopped before removing any lid or cover.
17. When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover (if a two-piece cover is provided). Beware of steam. Do not blend boiling liquids.
18. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. Always use appliance on a dry, stable, level surface. Never fill beyond the MAX fill line.

For appliances with food processor or food chopper attachments:

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY



POLARIZED PLUG

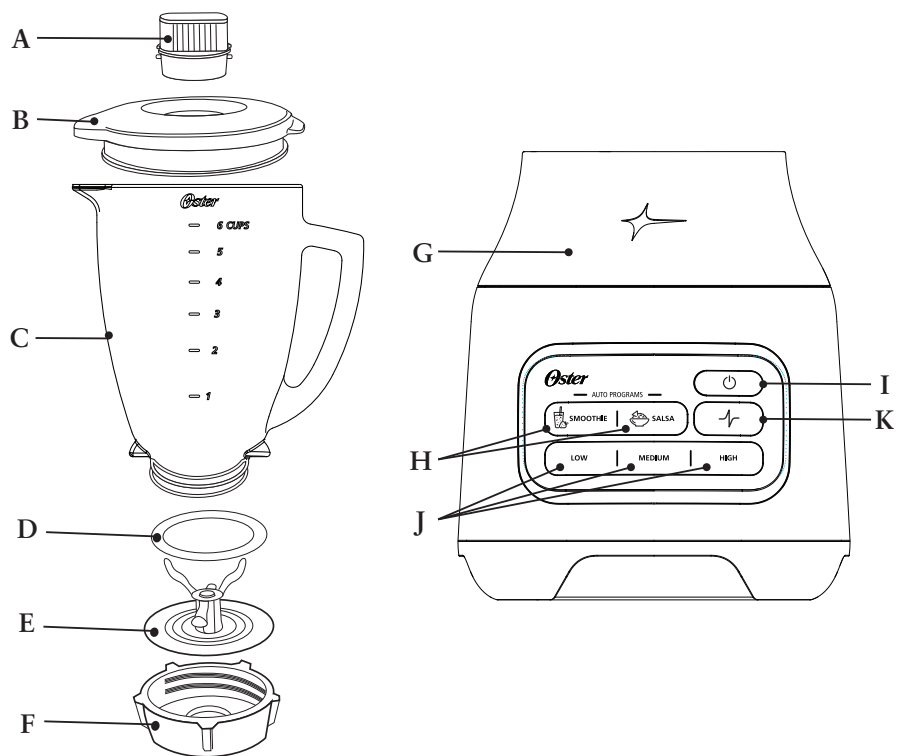
This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

Welcome

Congratulations on your purchase of an Oster® Blender! To learn more about Oster® products, please visit us at www.oster.ca.

FEATURES OF YOUR BLENDER

- A. Filler Cap for adding ingredients while blending
- B. Blender Lid
- C. 6-Cup Glass Jar
- D. Sealing Ring for tight seal
- E. Stainless Steel Blending Blade
- F. Threaded Bottom Cap
- G. Blender Base
- H. One Touch Auto Programs for Smoothies and Salsas
- I. Power Button
- J. Manual Settings: Low, Medium, High
- K. Pulse button



4

Using Your Blender

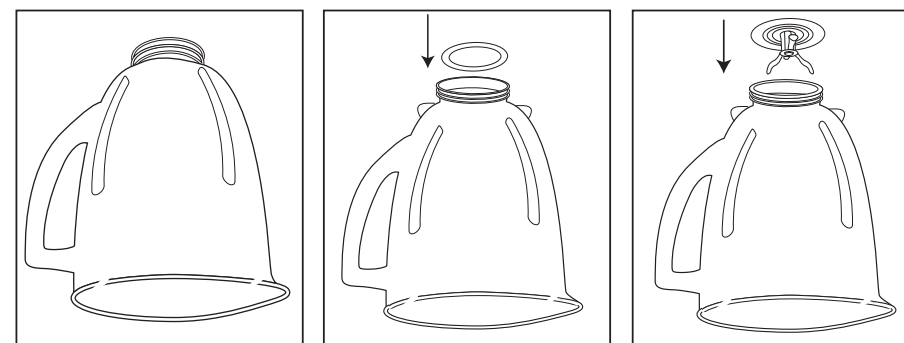


FIGURE 1

FIGURE 2

FIGURE 3

1. Clean Blender according to the instructions in the “Cleaning and Storing Your Blender” section. (Page 7)
 2. Turn Blender Jar upside down so the small opening is at the top. (Figure 1)
 3. Place Sealing Ring over Blender Jar opening. (Figure 2)
 4. Place Blade System into Blender Jar. (Figure 3)
 5. Place the Threaded Bottom Cap on Blender Jar and turn it clockwise to tighten. (Figure 4)
 6. Place Blender Jar assembly onto Blender Base. (Figure 5)
 7. Ensure that tabs are firmly secured in jar alignment grooves with the flat part of the tab positioned against the flat side of the groove. (Figure 6)
 8. Place ingredients into Blender Jar.
- NOTE:** For best results, always add liquids first when blending, unless a recipe says otherwise.
9. Place Blender Lid with Filler Cap on Blender Jar.

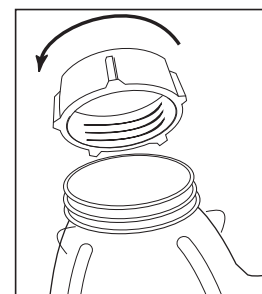


FIGURE 4

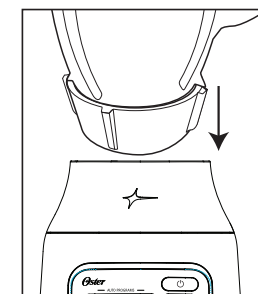


FIGURE 5

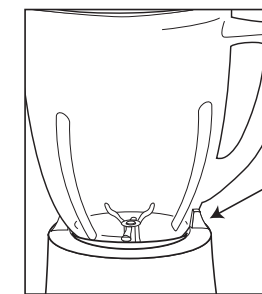


FIGURE 6

5

10. Plug the power cord into a 120 Volt AC electrical outlet.
11. Press the Power Button to turn the blender on. The power light will blink, indicating the product is active and ready to use.
12. Select the desired Pre-Programmed setting or Manual Setting. To change your selection, press Pulse followed by another Pre-Programmed Setting or Manual Setting.
13. Your Oster® Blender features 2 pre-programmed settings for superior results at the touch of a button. Simply select one of the Pre-Programmed Settings (Smoothie or Food Chop), and the blender will cycle through that program delivering professional results every time.
14. When using a Pre-Programmed Setting, the blender will automatically stop when the program is finished. The blinking green light indicates that the blender is ready for use.
15. Press the Power Button to turn the blender off.
16. To Pulse, push and hold down the Pulse Button for the desired length of time. Release and allow blade to stop. Repeat cycle as desired.

Blending Tips

- Put liquids in the Blender Jar first, unless a recipe says otherwise.
- Crushing ice: Crush 6 ice cubes or approximately 2 cups of ice. Cover ice with about 1 cup or 0.236 liters of water for best results.
- Do not remove the Blender Lid while in use. Remove Filler Cap to add smaller ingredients. (Figure 7)
- Cut all firm fruits and vegetables, cooked meats, fish and seafood into pieces no larger than 3/4 inch (1.9 cm) to 1 inch (2.5 cm). Cut all kinds of cheeses into pieces no larger than 3/4 inch (1.9 cm).
- This Blender will not mash potatoes, whip egg whites or substitute dairy toppings, mix stiff dough or grind raw meat.

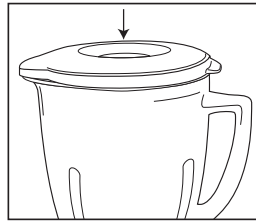


FIGURE 7

Hot Foods

- Open the Filler Cap to vent steam. Tilt Filler Cap away from you. Keep hands away from the cover opening to prevent possible burns.
- When working with hot liquids, remove Filler Cap and start blending at a low speed. Then move to a faster speed. DO NOT add liquid over the 4 cup (0.946 liter) level.

Cleaning Your Blender

WARNING: Unplug before cleaning. Do not immerse the blender base in water or any other liquid.

Use a damp, soft sponge with mild detergent to clean the outside of the Blender Base. All parts except for the Blender Base are dishwasher-safe. Place Sealing Ring in bottom basket of dishwasher. You can also wash the parts in warm, soapy water. Rinse well and dry.

EASY CLEAN FEATURE

Quickly and conveniently clean Blender Jar between uses without removing the blade from the jar.

- Pour 3 cups (0.709 liter) of warm water in the blender Jar.
- Add 1 – 2 drops of liquid dishwashing detergent.
- Select Low speed.
- Run blender for 20-30 seconds then press Power button.
- Empty jar of soapy water into sink and rinse the Blender Jar thoroughly with clean water.

NOTE:

Easy clean is not a substitute for regular cleaning described in the “Cleaning Your Blender” section above. It is especially important to disassemble and thoroughly clean your blender when processing milk, meats, seafood, and eggs.

NOTE:

This appliance has no user serviceable parts. Any servicing beyond that described in the Cleaning Section should be performed by an Authorized Service Representative only. See warranty available online.

Storing Your Blender

After cleaning and drying, reassemble Blade System to Blender Jar with Sealing Ring and Blender Jar Bottom Cap. Store Blender with cover ajar to prevent container odor.

Recipes

For fun and creative recipes for your new Oster® blender please visit www.oster.ca. Here you will find everything from the perfect Berry Smoothie to creamy soups & dips and a host of other delicious recipes. For the perfect recipe for any occasion—turn on your creativity with your Oster® Blender!

GREEN SMOOTHIE RECIPE

Makes Cups	Green Grapes (Grams)	Baby Spinach (Grams)	Banana (2 inch chunks)	Pre-Cut Pineapple (Grams)	Ice Cubes Medium	Water (Cup)
2	87	14	2	38	2	0.5
3	130.5	21	3	57	3	0.5
4	174	28	4	76	4	0.5
5	217.5	35	5	95	5	0.5
6	261	42	6	114	6	0.5

Directions: Place ingredients in your Oster® Blender in the order listed. Select pre-programmed Smoothie setting.

STRAWBERRY SMOOTHIE

Makes Cups	White Grape Juice (Cup)	Strawberry Yogurt (oz.)	Medium Banana (2 inch chunks)	Ice Cubes Medium	Frozen Strawberries (g)	Ground Ginger (Tsp)
2	0.5	5	2	2	93	0.5
3	0.5	8	3	3	140	0.5
4	0.5	11	4	4	186	0.5
5	0.5	13	5	5	233	0.5
6	0.5	16	6	6	280	0.5

Directions: Place ingredients in your Oster® Blender in the order listed. Select pre-programmed Smoothie setting.

VANILLA MILKSHAKE

Makes Cups	Ice Cream Cups	Milk (Ounces)	Vanilla (Tsp)
2	2	6	1/8
3	3	9	1/4
4	4	12	1/4
5	5	15	3/8
6	6	18	3/8

Directions: Place ingredients in your Oster® Blender in the order listed. Select manual setting High for one minute. Add more milk if necessary.

MARGARITA

Makes Cups	Tequila (Ounces)	Margarita Mix (Ounces)	Ice Cups
2	2	6	1 1/2
3	3	9	2 1/2
4	4	12	3
5	5	15	4
6	5 1/2	18	5

Directions: Place ingredients in your Oster® Blender in the order listed. Select pre-programmed Smoothie setting.

FIERY RED SALSA

Makes Cups	Garlic cloves (large)	Whole tomatoes, drained (Ounces)	White onion, quartered (medium)	Fresh cilantro leaves (cup)	Jalapeños, stemmed and quartered (medium)	Natural cane sugar (Tsp)	Kosher salt	Lime juice (Tbsp)	Whole tomatoes, drained (Ounces)
3	2	14.5	1	1/2	1 to 4	1/2 to 1	To taste	1	14.5

Directions: Place ingredients in your Oster® Blender in the order listed. Select pre-programmed Food Chop setting.

3-Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. or if in Canada, Newell Brands Canada ULC (collectively, "Sunbeam") warrants that for a period of three years from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam Products, Inc., at its option, will repair or replace, free of charge, this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component at no cost to the consumer. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Sunbeam Products, Inc. reserves all rights to decline coverage if the defect or damage was caused by unauthorized components or service. This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. Dealers, service centers, or retail stores selling Sunbeam Products, Inc. products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty. This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than Sunbeam Products, Inc. or an authorized Sunbeam Products, Inc. service center. Sunbeam Products, Inc. expressly excludes from this warranty and denies liability for defects or damage caused by repair or alteration by anyone other than Sunbeam Products, Inc. or an authorized Sunbeam Products, Inc. service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

No terms of this warranty may be construed to apply to non-warranty service and maintenance. Accordingly, Sunbeam Products, Inc. also denies liability for defects and damage caused by repair or alteration outside the terms of this warranty.

Sunbeam shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for damages arising from any tort, including negligence or gross negligence, or fault committed by Sunbeam, its agents or employees or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How To Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1 800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1 800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Newell Brand Canada ULC located at 20B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write to Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

For inquiries regarding recycling and proper disposal of this product, please contact your local waste management facility.

CONSIGNES IMPORTANTES

L'emploi d'un appareil électrique exige l'observation de précautions de sécurité fondamentales pour réduire le risque d'incendie, de chocs électriques et/ou de blessures corporelles, y compris des suivantes :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser ce produit.
2. Pour vous protéger des chocs électriques, ne placez ou ne plongez ni le cordon, ni les fiches, ni l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
3. Cet appareil n'est pas prévu pour être employé par des enfants ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui sont dénuées d'expérience ou de connaissance. Redoublez de vigilance si l'appareil fonctionne près d'enfants. Surveillez assidûment les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Gardez également l'appareil et le cordon hors de leur portée.
4. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
5. Débranchez l'appareil entre utilisations, avant de monter ou de démonter toute pièce et avant de le laver. Attendez qu'il soit froid pour le nettoyer, monter ou démonter toute pièce. Pour le déconnecter, ÉTEIGNEZ-le puis tirez délicatement la fiche hors de la prise en la tenant entre le pouce et l'index – ne donnez jamais un coup sec sur le cordon.
6. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
7. N'employez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé, qui a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon. Ne tentez pas de changer ou d'épisser un cordon abîmé. Retournez l'appareil au fabricant (voyez la garantie) pour vérification, réparation ou mise au point.
8. Appareils avec fiche à marquages : une branche de la fiche de ces appareils porte des marquages importants. La fiche de connexion ou l'assemblage cordon (si la fiche est moulée avec le cordon) n'est pas remplaçable. En cas d'endommagement, l'appareil sera remplacé.
9. L'emploi d'accessoires – y compris de bocaux – non conseillés ou vendus par le fabricant peut causer incendie, chocs électriques ou blessures.
10. Ne vous servez de l'appareil ni à l'air libre ni à des fins commerciales.
11. Veillez à ce que le cordon ne pende pas du comptoir ou du plateau de table et ne touche pas de surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
12. Pour réduire le risque de blessures corporelles graves et ne pas abîmer l'appareil, gardez mains et ustensiles hors du récipient durant le mélange. N'utilisez une spatule que lorsque le moteur est au repos.
13. Le couteau étant très acéré, manipulez-le prudemment – surtout quand vous le sortez du récipient et videz ou lavez le récipient.
14. Pour réduire le risque de blessures, ne placez jamais le couteau sur le socle-moteur sans qu'il ne soit convenablement fixé au récipient.
15. Posez toujours une main sur le récipient durant le fonctionnement. Si le récipient tourne lorsque le moteur DÉMARRE, ÉTEIGNEZ l'appareil sans délai et serrez le récipient dans la base filetée.

16. Utilisez toujours le couvercle durant le fonctionnement et attendez que toutes les pièces mobiles soient arrêtées avant de retirer le couvercle.
17. Retirez le bouchon-mesure central du couvercle (s'il y a lieu) pour mélanger des liquides chauds. Méfiez-vous de la vapeur. Ne mélangez pas de liquides bouillants.
18. N'employez l'appareil qu'aux fins auxquelles il est prévu, toujours sur une surface sèche, plane et d'aplomb. L'usage abusif peut entraîner des blessures. Ne remplissez pas le récipient au-delà du repère MAX.

Appareils avec robot ou hachoir accessoire :

19. Afin de réduire le risque de blessures corporelles graves et de ne pas endommager le robot ou le hachoir accessoire, éloignez vos mains et les ustensiles des lames ou disques durant la préparation ou le hachage. Employer une spatule n'est permis que lorsque le robot ou le hachoir a totalement cessé de fonctionner.
20. Afin de réduire le risque de blessures, ne fixez jamais le couteau ou un disque sans préalablement placer convenablement le récipient.
21. Veillez à ce que le couvercle soit bien bloqué avant le démarrage.
22. Robot accessoire : ne poussez jamais les aliments du bout des doigts, utilisez toujours le poussoir.
23. Ne tentez pas de neutraliser le dispositif de verrouillage du couvercle.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS RÉSERVÉ À L'USAGE DOMESTIQUE



FICHE POLARISÉE

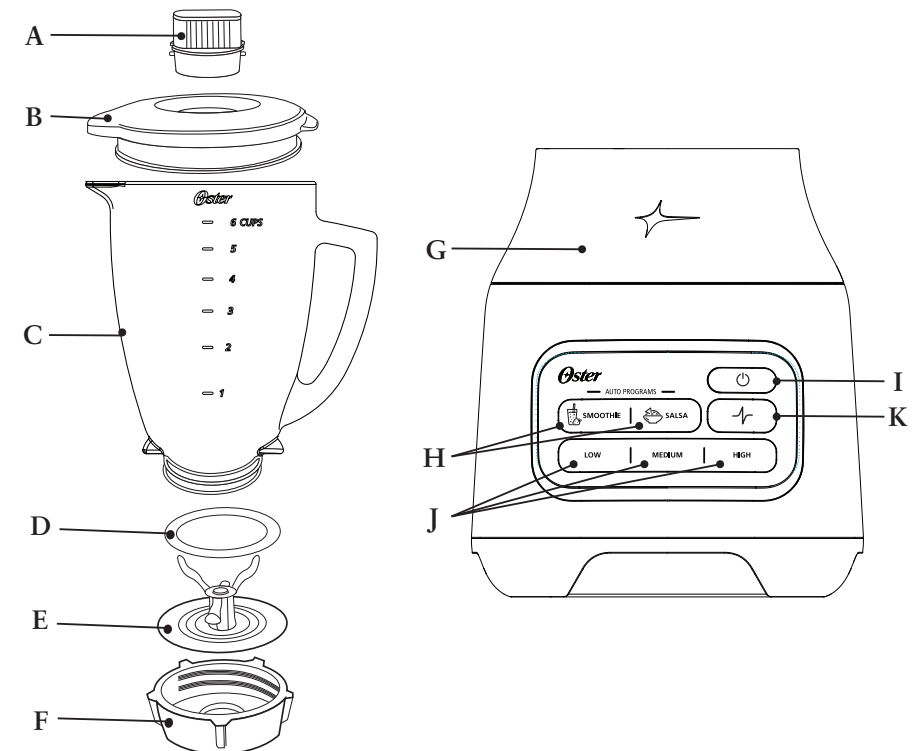
Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité et pour réduire le risque de chocs, elle ne s'enfonce dans les prises polarisées que dans un sens. Si elle ne pénètre pas bien dans la prise, retournez-la. Si vous échouez, faites changer la prise par un électricien agréé. N'essayez ni de neutraliser le dispositif de sécurité ni de modifier la fiche. Si l'assujettissement de la fiche n'est pas serré ou si la prise de courant alternatif est chaude, utilisez une autre prise.

Bienvenue

Nous vous félicitons de vous être procuré un mélangeur OsterMD ! Pour obtenir de plus amples renseignements sur les produits OsterMD, visitez www.oster.ca.

CARACTÉRISTIQUES DU MÉLANGEUR

- A. Bouchon-mesure – permet d'ajouter des ingrédients durant le fonctionnement
- B. Couvercle du mélangeur
- C. Récipient en verre de 1,4 litre (6 tasses US)
- D. Joint d'étanchéité contre les fuites
- E. Couteau d'acier inoxydable
- F. Fond fileté
- G. Socle du mélangeur
- H. Programmes automatiques une touche – « Smoothie » et « Salsa »
- I. Interrupteur
- J. Réglages manuels : Bas, Moyen, Haut
- K. Touche Impulsions



Emploi du mélangeur

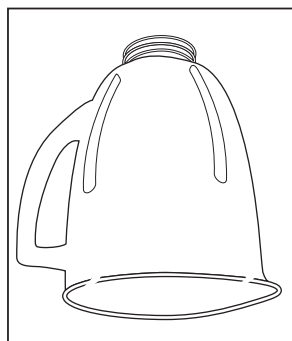


FIGURE 1

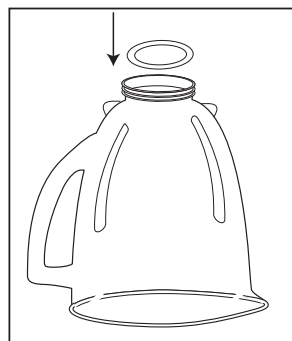


FIGURE 2

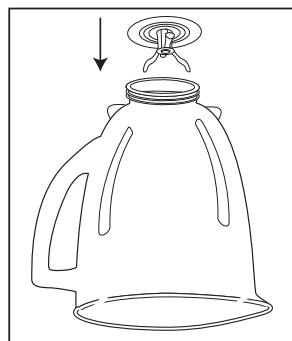


FIGURE 3

1. Lavez le mélangeur conformément aux instructions données sous les rubriques intitulées « Nettoyage / Rangement du mélangeur ». (Page 7)
 2. Posez le récipient sens dessus dessous, petite embouchure au haut. (Figure 1)
 3. Placez le joint d'étanchéité sur la petite embouchure. (Figure 2)
 4. Introduisez le couteau dans le récipient. (Figure 3)
 5. Placez le fond fileté sur le récipient et tournez-le en sens horaire afin de le serrer. (Figure 4)
 6. Fixez l'ensemble du récipient au socle. (Figure 5)
 7. Veillez à ce que les saillies correspondent solidement avec les rainures d'immobilisation, la partie plate de la saillie se trouvant contre la partie plate de la rainure. (Figure 6)
 8. Déposez les ingrédients dans le récipient.
- REMARQUE : pour obtenir les résultats optimaux, versez toujours les liquides en premier dans le récipient, à moins d'avis contraire.
9. Posez le couvercle, muni de son bouchon-mesure, sur le récipient.

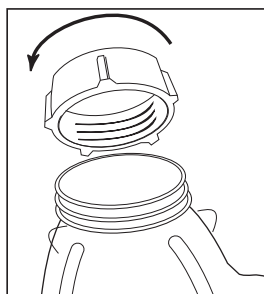


FIGURE 4

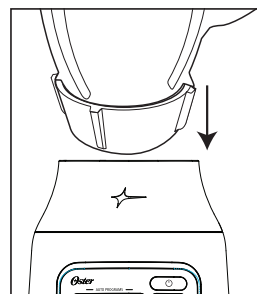


FIGURE 5

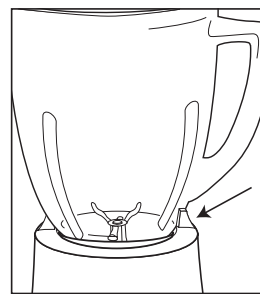


FIGURE 6

10. Branchez le cordon sur une prise de courant alternatif de 120 volts.
11. Appuyez sur l'interrupteur pour allumer le mélangeur. Le voyant de sous tension clignotera, signe que l'appareil est prêt à servir.
12. Sélectionnez le réglage préprogrammé ou manuel voulu. Pour changer votre choix, appuyez sur la touche d'impulsions puis sur l'autre touche préprogrammée ou bien sur une touche de réglage manuel.
13. Ce mélangeur Oster^{MD} présente 2 réglages préprogrammés une touche qui procurent des résultats supérieurs. Choisissez simplement le réglage « Smoothie » ou « Salsa » et le mélangeur exécutera les phases du programme pour fournir des résultats professionnels à tout coup.
14. Lors de l'utilisation d'un réglage préprogrammé, le mélangeur s'arrête automatiquement à la fin du programme. Quand le voyant vert clignote, c'est signe que l'appareil est prêt à servir.
15. Appuyez sur l'interrupteur pour mettre le mélangeur hors tension.
16. Pour mélanger par impulsions, faites pression sur la touche d'impulsions pendant le temps voulu puis relâchez-la ; attendez alors que le couteau cesse de tourner. Répétez au besoin.

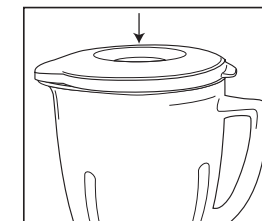


FIGURE 7

Astuces d'emploi

- Mettez les liquides en premier dans le récipient du mélangeur, à moins d'avis contraire.
- Pour broyer la glace : 6 glaçons ou environ 500 mL de glace. Versez 0,236 L (1 tasse US) d'eau sur les glaçons, ce qui devrait les recouvrir puis fournir les résultats optimaux.
- N'enlevez pas le couvercle durant l'utilisation. Retirez le bouchon-mesure pour ajouter des ingrédients de petite taille. (Figure 7)
- Coupez les fruits et les légumes fermes, les viandes cuites, le poisson et les fruits de mer en morceaux mesurant au plus 1,9 à 2,5 cm (3/4 à 1 po). Coupez les fromages en morceaux d'au plus 1,9 cm (3/4 po).
- Ce mélangeur ne réduit pas les pommes de terre en purée, ne monte pas les blancs d'œufs en neige, ne fouette pas les garnitures succédanées, ne mélange pas les pâtes lourdes et ne hache pas la viande crue.

BROYAGE DE LA GLACE

Sans liquide : utilisez la touche Impulsions selon le besoin.

Avec liquide : mettez les glaçons voulus et assez d'eau pour que les glaçons flottent. Broyez la glace au besoin, à haute vitesse, puis videz l'eau.

Aliments chauds

- Ouvrez le bouchon-mesure pour évacuer la vapeur. Inclinez-le en orientant l'ouverture loin de vous. Gardez vos mains à l'écart de l'ouverture pour ne pas vous échauder.
- Enlevez le bouchon-mesure pour traiter les liquides chauds et démarrez le mélangeur à basse vitesse. Augmentez progressivement l'allure. NE versez PAS de liquide au-delà du niveau 0,95 litre (4 tasses).

Nettoyage du mélangeur

AVERTISSEMENT : débranchez l'appareil avant de le nettoyer. N'immergez le socle ni dans l'eau ni dans un autre liquide.

Passez une éponge douce, imbibée d'eau savonneuse, sur le socle. Outre le socle, toutes les pièces sont lavables en machine. Placez le joint d'étanchéité dans le panier du bas. Les pièces sont également lavables à la main, à l'eau chaude savonneuse ; rincez-les bien puis asséchez-les.

NETTOYAGE AISÉ ET RAPIDE

Entre utilisations successives, il est facile de nettoyer rapidement le récipient sans démonter le couteau.

- Versez 0,7 litre (3 tasses US) d'eau chaude dans le récipient.
- Ajoutez 1 ou 2 gouttes de détergent liquide pour vaisselle.
- Choisissez la vitesse basse.
- Faites fonctionner le mélangeur de 20 à 30 secondes avant de l'ÉTEINDRE.
- Videz l'eau savonneuse puis rincez le récipient à fond à l'eau claire.

REMARQUE

Cette méthode rapide ne remplace pas le nettoyage préconisé sous la rubrique « Nettoyage du mélangeur » ci-haut. Démonter le mélangeur et le nettoyer à fond est indispensable après avoir traité lait, viande, fruits de mer et œufs.

REMARQUE

Cet appareil ne renferme pas de pièces que puisse réparer l'utilisateur. Outre le nettoyage préconisé, tout entretien doit être confié à un représentant de service compétent et agréé. Consultez la garantie en ligne.

Rangement du mélangeur

Après avoir lavé et séché les pièces, remontez le récipient, le couteau, le joint d'étanchéité et le fond fileté puis rangez l'appareil avec son couvercle entrouvert pour éviter toute possibilité de mauvaise odeur.

Recettes

Visitez le www.oster.ca où vous trouverez des recettes amusantes et originales, créées pour ce mélangeur Oster^{MD} – depuis le smoothie par excellence du déjeuner jusqu'aux soupes et sauces crémeuses, en passant par maintes boissons glacées propres à Oster^{MC}. Pour la recette parfaite quelle que soit l'occasion, donnez libre cours à votre créativité avec un mélangeur Oster^{MD} !

SMOOTHIE VERT

Quantité (tasses)	Raisins de table (g)	Épinards tendres (g)	Banane (tronçons 5 cm)	Ananas coupé (g)	Glaçons moyens	Eau (tasse)
2	87	14	2	38	2	0,5
3	130,5	21	3	57	3	0,5
4	174	28	4	76	4	0,5
5	217,5	35	5	95	5	0,5
6	261	42	6	114	6	0,5

Directives : placer les ingrédients dans le mélangeur Oster^{MD} dans l'ordre donné. Sélectionner le réglage préprogrammé « Smoothie ».

SMOOTHIE AUX FRAISES

Quantité (tasses)	Jus de raisin blanc (tasse)	Yogourt aux fraises (onces)	Banane moyenne (tronçons 5 cm)	Glaçons moyens	Fraises congelées (g)	Gingembre moulu (c. à thé)
2	0,5	5	2	2	93	0,5
3	0,5	8	3	3	140	0,5
4	0,5	11	4	4	186	0,5
5	0,5	13	5	5	233	0,5
6	0,5	16	6	6	280	0,5

Directives : placer les ingrédients dans le mélangeur Oster^{MD} dans l'ordre donné. Sélectionner le réglage préprogrammé « Smoothie ».

LAIT FRAPPÉ À LA VANILLE

Quantité (tasses)	Crème glacée (tasses)	Lait (onces)	Vanille (c. à thé)
2	2	6	1/8
3	3	9	1/4
4	4	12	1/4
5	5	15	3/8
6	6	18	3/8

Directives : placer les ingrédients dans le mélangeur Oster^{MD} dans l'ordre donné. Sélectionner le réglage manuel « Haut » et traiter 1 minute. Ajouter du lait si nécessaire.

MARGARITA

Quantité (tasses)	Tequila (onces)	Mélange à margaritas (onces)	Glaçons (tasses)
2	2	6	1,5
3	3	9	2,5
4	4	12	3
5	5	15	4
6	5,5	18	5

Directives : placer les ingrédients dans le mélangeur Oster^{MD} dans l'ordre donné. Sélectionner le réglage préprogrammé « Smoothie ».

SALSA ROUGE TRÈS RELEVÉE

Quantité (tasses)	Gousses d'ail (grosses)	Tomates entières égouttées (onces)	Oignon blanc moyen (quartiers)	Feuilles de coriandre fraîche (tasse)	Jalapenos moyens équeutés (quartiers)	Sucre de canne (c. à thé)	Sel cacher	Jus de lime douce (c. à table)	Tomates entières égouttées (onces)
3	2	14,5	1	0,5	1 à 4	0,5 à 1	Au goût	1	14,5

Directives : placer les ingrédients dans le mélangeur Oster^{MD} dans l'ordre donné. Sélectionner le réglage préprogrammé « Salsa ».

Garantie limitée de trois (3) ans

Sunbeam Products, Inc. ou, si au Canada, Newell Brands Canada ULC (collectivement « Sunbeam ») garantit que pour une période de trois (3) ans à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de vices de matériaux et de fabrication. Sunbeam se réserve le droit de choisir entre réparer ou remplacer ce produit ou tout composant du produit déclaré défectueux pendant la période de garantie. Le produit ou composant de remplacement sera soit neuf soit réusiné. Si le produit n'est plus disponible, il sera remplacé par un produit similaire, de valeur égale ou supérieure. La présente constitue votre garantie exclusive. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster toute fonction électrique ou mécanique du produit, ceci annulerait la garantie.

Cette garantie est valide pour l'acheteur initial du produit à la date d'achat initiale et ne peut être transférée. Conservez votre facture d'achat originale. La preuve d'achat est exigible pour tout service couvert par la garantie. Les détaillants et les centres de services Sunbeam ou les magasins de détail vendant les produits Sunbeam n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer de toute autre manière les modalités de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages attribuables à toute cause suivante : utilisation négligente ou mauvaise utilisation du produit, utilisation d'une tension ou d'un courant incorrect, utilisation contraire aux instructions d'utilisation, démontage, réparation ou altération par quiconque autre que Sunbeam ou un centre de services autorisé de Sunbeam. Cette garantie ne couvre pas non plus les catastrophes naturelles comme les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

Quelles sont les limites de responsabilité de Sunbeam ?

Sunbeam ne sera pas tenu responsable de tout dommage consécutif ou accessoire causé par la violation de toute garantie ou condition expresse, implicite ou réglementaire.

Sauf si cela est interdit par les lois en vigueur, toute garantie ou condition implicite de valeur marchande ou d'adéquation à un usage particulier est limitée en durée à la durée de la garantie énoncée ci-dessus.

Sunbeam exclut toute autre garantie, condition ou représentation, expresse, implicite, réglementaire ou autre.

Sunbeam ne sera pas tenu responsable de tout dommage de toute sorte résultant de l'achat, de l'usage ou du mauvais usage, ou de l'incapacité à utiliser le produit, y compris les dommages ou les pertes de profits consécutifs, accessoires, particuliers ou similaires, ou pour toute violation de contrat, fondamentale ou autre, ou pour toute réclamation présentée à l'acheteur par un tiers.

Certaines provinces ou juridictions et certains États interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou indirects, ou ne permettent pas la limitation de la durée d'application de la garantie implicite, de sorte que vous pouvez ne pas être assujéti aux limites ou exclusions énoncées ci-dessus.

Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'une province, d'une juridiction ou d'un État à l'autre.

Comment obtenir le Service aux termes de la garantie

Aux États-Unis

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou désirez vous prévaloir du service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1-800-334-0759 et l'adresse d'un centre de services approprié vous sera fournie.

Au Canada

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou désirez vous prévaloir du service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1 800 667-8623 et l'adresse d'un centre de services approprié vous sera fournie.

Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc., de Boca Raton en Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Newell Brands Canada ULC, du 20B Hereford Street à Brampton (Ontario) L6Y 0M1. Pour tout autre problème ou réclamation en relation avec ce produit, veuillez écrire à notre département du Service à la clientèle.

NE RETOURNEZ CE PRODUIT NI À L'UNE DE CES ADRESSES NI AU LIEU D'ACHAT.

Pour toute demande de renseignements concernant le recyclage et l'élimination appropriée de ce produit, veuillez communiquer avec le service local de gestion des déchets.



© 2022 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431. In Canada, imported and distributed by Newell Brands Canada ULC, 20B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1.

For product questions contact:

Sunbeam Consumer Service

USA : 1.800.334.0759

Canada : 1.800.667.8623

www.oster.ca

© 2022 Sunbeam Products, Inc. Tous droits réservés.

Distribué par Sunbeam Products, Inc. de Boca Raton en Floride 33431, U.S.A. Au Canada, importé et distribué par Newell Brands Canada ULC Limited du 20B Hereford Street à Brampton (Ontario) L6Y 0M1.

Pour les questions de produit :

Service aux consommateurs Sunbeam

États-Unis : 1 800 334.0759

Canada : 1 800 667.8623

www.oster.ca