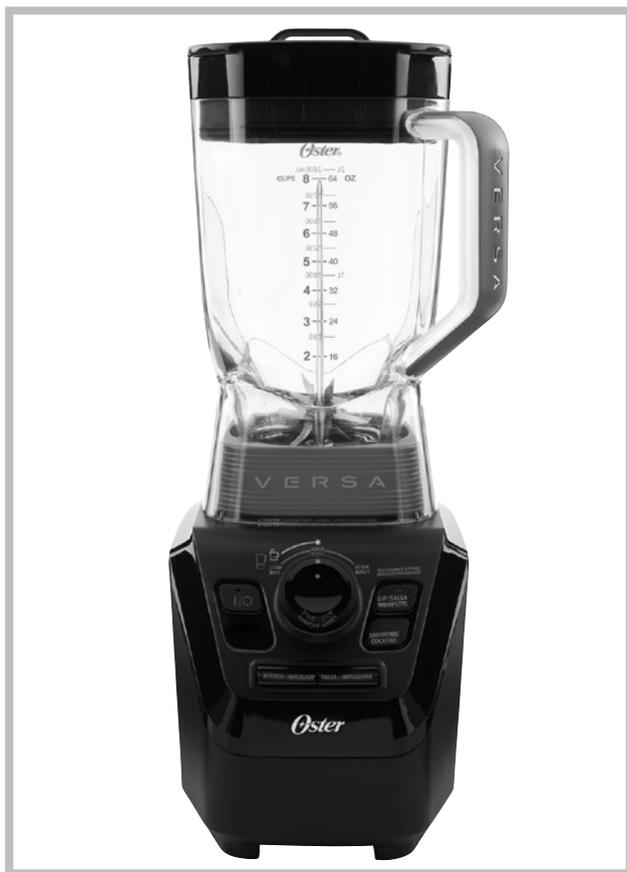


**Oster**  
©/M/D

**V E R S A**™™™

**PERFORMANCE  
BLENDER**

**MÉLANGEUR  
PERFORMANT**



*User Manual / Notice d'emploi*

Visit us at [www.oster.ca](http://www.oster.ca)

P.N. 170683-001-000

# CONSIGNES IMPORTANTES

L'emploi d'un mélangeur exige l'observation de précautions fondamentales, notamment des suivantes :

- Lisez attentivement toutes les instructions avant l'utilisation.
- Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez jamais le cordon, la fiche ou le socle-moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Posez toujours l'appareil sur une surface propre, plane, stable et sèche. Ne le mettez jamais sur une surface recouverte d'une nappe en tissu ou en plastique.
- Le voyant scintillant indique que le mélangeur est prêt à servir. Évitez TOUT contact avec le couteau et avec les pièces en mouvement.
- Gardez mains et ustensiles hors du récipient durant le fonctionnement, afin
  - de réduire les risques de blessures corporelles graves ; et
  - de ne pas endommager le mélangeur.
- ÉTEIGNEZ l'appareil lorsqu'il est nécessaire de racler les parois et servez-vous uniquement d'une spatule de caoutchouc lorsque vous procédez au raclage.
- N'employez pas l'appareil
  - si son cordon ou sa fiche est endommagé(e) ;
  - s'il n'a pas fonctionné convenablement ; ou
  - si vous l'avez échappé ou endommagé d'une manière quelconque.
- Portez l'appareil au centre de service agréé OSTER<sup>MD</sup> le plus proche pour lui faire subir les vérifications, mises au point ou réparations nécessaires.
- Le couteau est très acéré. Manipulez-le prudemment.
- Pour réduire les risques de blessures
  - ne laissez jamais le couteau à découvert ; et
  - fixez toujours le couteau au récipient avant de placer celui-ci sur le socle-moteur.
- Posez toujours le couvercle sur le récipient avant la mise en marche.
- Méfiez-vous de la vapeur lorsque vous mélangez des liquides chauds. Retirez le bouchon-mesure du couvercle afin que la vapeur puisse s'échapper.
- N'employez pas cet appareil au grand air.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes et qu'il ne pende pas au bord de la table ou du comptoir.
- Débranchez le mélangeur quand il ne sert pas, avant de monter ou de démonter toute pièce et avant de le nettoyer. Pour le déconnecter, éteignez-le en appuyant sur l'interrupteur MARCHE-ARRÊT (I/O) puis tirez délicatement la fiche hors de la prise.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il fonctionne.
- Vous risquez blessures corporelles, incendie ou choc électrique en utilisant des pièces, accessoires ou bords autres que ceux ou celles que conseille le fabricant.
- Redoublez de vigilance lorsque des enfants utilisent des appareils ou se trouvent à proximité d'appareils.
- Ne traitez pas de liquides bouillants dans le mélangeur.
- L'emploi d'accessoires – bords ordinaires ou à conserves ou pièces de traitement – que ne conseille pas le fabricant peut entraîner un danger ou risque de blessures corporelles.

## **Robot culinaire accessoire – précautions supplémentaires**

- Veillez à ce que le couvercle soit verrouillé avant la mise en fonction de l'appareil.
- N'essayez pas de neutraliser le dispositif de verrouillage de sécurité du couvercle.
- Ne poussez jamais d'aliments à la main. Servez-vous toujours du poussoir.
- Cet appareil comprend des pièces en mouvement. Ne mettez pas les doigts dans le tube d'alimentation du couvercle.
- Le couteau est acéré. Manipulez-le très prudemment.

# **GARDEZ CES INSTRUCTIONS**

## **Cet appareil est réservé à l'usage domestique.**

- La consommation maximale indiquée sur l'appareil est basée sur l'accessoire qui utilise le plus d'énergie; d'autres accessoires peuvent être moins énergivores.

## **Instructions relatives au cordon d'alimentation**

Veillez observer les instructions suivantes pour assurer une utilisation sans risque.

- Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée uniquement pour appareils de 120 volts et 127 volts. Ce genre de fiche comprend une branche plus large que l'autre. La fiche n'enfonce dans les prises de courant polarisées que dans un sens. Cette mesure de sécurité a pour but de réduire les risques de choc électrique. Si la fiche n'enfonce pas dans la prise de courant, demandez à un électricien agréé de remplacer la prise désuète. N'essayez pas de neutraliser la mesure de sécurité de la fiche polarisée en modifiant cette dernière de quelque façon que ce soit.
- Essayez de placer le mélangeur aussi près que possible de la prise de courant afin de limiter les risques généralement associés aux cordons longs (possibilité de s'empêtrer les pieds et de trébucher, par exemple).
- Ne tirez pas brusquement sur le cordon, ne l'entortillez pas et ne lui faites pas subir de mauvais traitements.
- N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour du corps du mélangeur durant ou après l'utilisation.
- Ne vous servez pas d'un cordon prolongateur avec cet appareil.



**Ce symbole a été placé à certains endroits de la notice d'emploi. Il a pour but de vous aider à identifier aisément les instructions qui exigent une attention particulière de votre part.**

# Table des matières

Bienvenue .....	24
Familiarisez-vous avec l'appareil .....	25
Mode d'emploi de l'appareil .....	26
Soins à apporter à l'appareil .....	28
Conseils pratiques – mélangeur .....	29
Foire aux questions.....	29
Robot culinaire accessoire (certains modèles seul.) .....	30
Assemblage et emploi du robot accessoire.....	31
Conseils pratiques – robot accessoire .....	33
Tableau de transformation des aliments.....	34
Verre Blend-N-Go <sup>MD</sup> accessoire (certains modèles seul.) .....	35
Emploi du verre Blend-N-Go <sup>MD</sup> avec le mélangeur Versa <sup>MC</sup> d'OSTER <sup>MD</sup> .....	36
Récipient accessoire de 1 litre (32 oz) (certains modèles seul.).....	37
Emploi du récipient accessoire de 1 litre.....	37
Garantie limitée de 7 ans.....	39

# Bienvenue

Nous vous félicitons d'avoir acheté le mélangeur performant Versa<sup>MC</sup> d'OSTER<sup>MD</sup>.

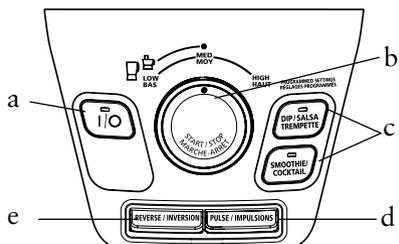
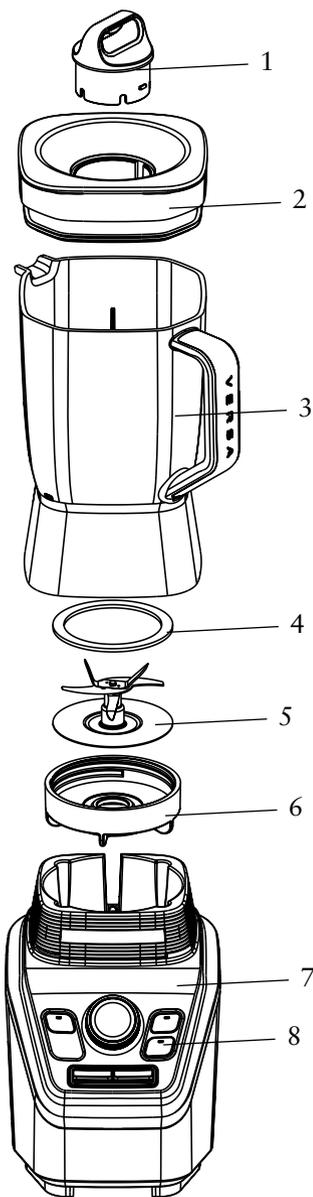
Si vous avez toute observation, question ou demande de renseignements à son sujet, n'hésitez pas à nous appeler au 1 800 667-8623.

Cet appareil comprend la technologie et les caractéristiques énumérées ci-après.

- **Un tableau de commande convivial, à effleurement**, qui regroupe les réglages préprogrammés et manuels.
- **Un couteau** qui permet de travailler et de mélanger efficacement une vaste gamme d'aliments.
- **Un puissant moteur à inversion** qui garde les ingrédients à proximité du couteau en tournant à très basse vitesse puis en accélérant progressivement au niveau prévu du réglage préprogrammé, assurant les résultats optimaux, qu'il s'agisse de hacher ou d'homogénéiser.
- **Des commandes manuelles** qui vous procurent la flexibilité nécessaire pour exécuter vos recettes personnelles avec le mélangeur.
- **Un récipient à couvercle pourvu d'un bouton-mesure** qui vous permet d'ajouter des ingrédients sans devoir retirer le couvercle.

# Familiarisez-vous avec l'appareil

1. **Bouchon-mesure** – permet d'ajouter des ingrédients durant le fonctionnement. Ouvert, il laisse échapper la vapeur lors du mélange d'aliments chauds. Sert également à enlever et à serrer le fond fileté du récipient.
2. **Couvercle du récipient** – scelle le récipient.
3. **Récipient** – de 2 litres / 8 tasses, en plastique Tritan<sup>MC</sup> incassable et sans BPA.
4. **Joint d'étanchéité** – assure l'herméticité entre le récipient et le couteau puis permet d'employer l'appareil sans fuites.
5. **Couteau** – tourne dans un sens puis dans l'autre lorsque les réglages préprogrammés sont sélectionnés ainsi que lors de la pression sur la touche d'inversion.
6. **Fond fileté du récipient**
7. **Socle-moteur robuste et esthétique** – retient fermement le récipient. Renferme un moteur puissant, réversible et à vitesse variable. Sa logique programmée évite les devinettes dans la préparation des aliments et des boissons.
8. **Tableau de commande**
  - a. **Interrupteur** (marche-arrêt I/O) – allume le mélangeur et l'éteint.
  - b. **Réglage du bouton de vitesse** – règle la vitesse à Bas, Moyen ou Haut. Appuyez sur le bouton pour faire démarrer ou arrêter le moteur.
  - c. **Réglages préprogrammés** – pour sélectionner la touche Smoothie/Cocktail ou la touche Dip/Salsa/Trempelette. Le mélangeur s'éteint automatiquement à la fin de cycle.
  - d. **Touche d'impulsions** – appuyez brièvement pour mélanger par impulsions, relâchez la touche pour arrêter.
  - e. **Touche d'inversion** – appuyez puis relâchez pour inverser le sens de rotation du couteau alors que le mélangeur fonctionne. Est également utilisable lorsque le mélangeur ne fonctionne pas.



# Mode d'emploi de l'appareil

Avant l'utilisation initiale de l'appareil, séparez le couvercle, le bouchon-mesure ainsi que le couteau du récipient. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Rincez-les et asséchez-les à fond.

⚠ Le couteau est acéré, manipulez-le prudemment.

## Assemblage

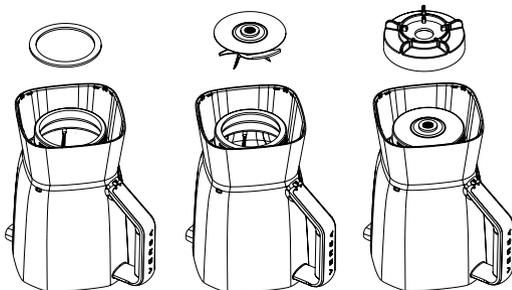
1. Passez le joint d'étanchéité sur le couteau.
2. Tournez le récipient et posez-le sur une surface plane, d'aplomb et stable.
3. Mettez le couteau muni du joint d'étanchéité sens dessus dessous et introduisez-le dans la petite embouchure.
4. Placez le fond fileté du récipient sur l'ensemble du couteau. Tournez en sens horaire pour le serrer.  
Veillez à ce que le fond fileté soit fermement vissé au récipient avant l'emploi.

5. Choisissez une recette parmi celles proposées dans le livre.
6. Déposez les ingrédients dans le récipient.

7. Posez le couvercle et le bouchon-mesure.

8. Glissez le récipient sur le socle-moteur.

9. Branchez le cordon sur une prise de courant alternatif standard de 120/127 volts, 60 Hz. L'appareil est prêt à servir!



## Utilisation des réglages

1. Appuyez sur l'interrupteur MARCHE-ARRÊT (I/O) pour la mise en marche. Le voyant de sous tension clignotera, signe que l'appareil est prêt. Le voyant restera allumé alors que le moteur tourne.

2. Appuyez sur la touche du réglage préprogrammé appropriée pour la recette:

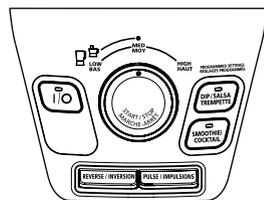
- touche Smoothie/Cocktail ou
- touche Dip/Salsa/Trempepette.

3. Pour changer la sélection, appuyez sur le bouton pour arrêter puis sur une autre touche préprogrammée.

4. L'appareil s'arrêtera automatiquement à la fin du cycle. Remarque: vous pouvez appuyer sur le bouton pour interrompre le cycle en tout temps. Le voyant clignotant rouge indique que le mélangeur est prêt à fonctionner.

5. Appuyez sur l'interrupteur MARCHE-ARRÊT (I/O) pour éteindre l'appareil.

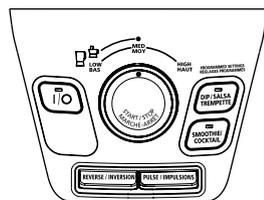
Cet appareil est programmé pour se mettre automatiquement hors tension s'il ne sert pas pendant plusieurs minutes, en quel cas tous les voyants s'éteignent.



# Emploi des commandes manuelles

Les commandes manuelles comprennent :

- HAUT (haute vitesse)
- MOY (vitesse moyenne)
- BAS (basse vitesse)
- IMPULSIONS
- INVERSION

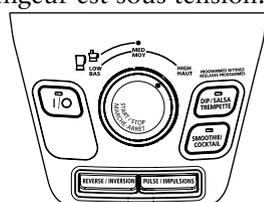


Employez ces commandes pour préparer vos recettes personnelles ou pour prolonger le mélange à la fin d'un cycle préprogrammé.

1. Appuyez sur l'interrupteur MARCHE-ARRÊT (I/O) pour la mise en marche. Le voyant d'alimentation clignotera, signe que l'appareil est sous tension et prêt, et restera allumé alors que le moteur tourne.
2. Choisissez une recette parmi celles que nous proposons, ou l'une des vôtres.
3. Placez les ingrédients dans le récipient.
4. Fermez le couvercle et le bouchon-mesure.

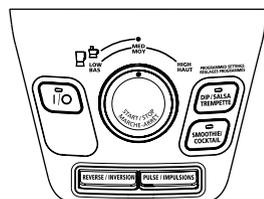
## Utilisation de la haute vitesse

1. Vérifiez que le voyant rouge clignote, signe que le mélangeur est sous tension.
2. Tournez le bouton à HAUT puis appuyez sur le bouton afin que le mélangeur démarre.
3. Pressez le bouton en tout temps pour annuler l'opération.
4. Appuyez sur l'interrupteur (I/O) pour éteindre l'appareil.



## Utilisation de la vitesse moyenne

1. Vérifiez que le voyant rouge clignote, signe que le mélangeur est sous tension.
2. Tournez le bouton à MED puis appuyez sur le bouton afin que le mélangeur démarre.
3. Pressez le bouton en tout temps pour annuler l'opération.
4. Appuyez sur l'interrupteur (I/O) pour éteindre l'appareil.



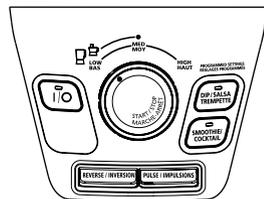
## Utilisation de la basse vitesse

1. Vérifiez que le voyant rouge clignote, signe que le mélangeur est sous tension.
2. Tournez le bouton à BAS et appuyez sur le bouton afin que le mélangeur démarre.
3. Pressez le bouton en tout temps pour annuler l'opération.
4. Appuyez sur l'interrupteur (I/O) pour éteindre l'appareil.

REMARQUE : vous pouvez augmenter ou réduire la vitesse tandis que le mélangeur fonctionne.

## Mélange par impulsions

1. Vérifiez que le voyant rouge clignote, signe que le mélangeur est sous tension.
2. Appuyez brièvement sur la touche d'IMPULSIONS.
3. Relâchez la touche d'impulsions pour arrêter le traitement intermittent.
4. Appuyez sur l'interrupteur MARCHE-ARRÊT (I/O) pour éteindre l'appareil.



Une même touche à impulsions broie les glaçons et hache les aliments.

## **Touche d'inversion (uniquement avec le récipient du mélangeur)**

1. Vérifiez que le voyant rouge clignote, signe que le mélangeur est sous tension.
2. Tournez le bouton à BAS, MOY ou HAUT.
3. Faites longuement pression sur la touche d'inversion.
4. Relâchez-la.
5. Appuyez sur l'interrupteur MARCHE-ARRÊT (I/O) pour éteindre l'appareil.

Servez-vous au besoin de la touche d'inversion pour ramener les aliments dans la trajectoire du couteau. Cette touche est également utilisable au cours du mélange ordinaire à vitesse basse, moyenne ou haute.

## **Soins à apporter à l'appareil**

### **Après l'utilisation**

1. Appuyez sur l'interrupteur MARCHE-ARRÊT (I/O) puis débranchez le mélangeur. Levez le récipient tout droit pour le retirer du socle-moteur, enlevez le couvercle et videz le contenu.
2. Servez-vous, si nécessaire d'une spatule en caoutchouc pour racler les parois du récipient.

### **Nettoyage**

Le couteau est ACÉRÉ! Démontez-le PRUDEMMENT du fond du récipient en tournant le fond du récipient en sens antihoraire. Le couvercle du récipient, le bouchon-mesure et le couteau résistent au lave-vaisselle – dans le panier supérieur – alors que le joint d'étanchéité est lavable dans le panier inférieur.

Vous pouvez laver les pièces à l'eau chaude savonneuse. Rincez-les à fond et asséchez-les. Passez un chiffon humide, doux et propre sur le socle-moteur. N'immergez le socle-moteur dans aucun liquide.

Vérifiez le bon état des pièces lors du remontage.

TRUC : pendant 20 à 30 secondes, faites fonctionner le mélangeur contenant de l'eau savonneuse sans le démonter. Rincez-le ensuite à l'eau claire.



### **Rangement**

Remontez le mélangeur pour le ranger. Laissez son couvercle entr'ouvert pour ne pas emprisonner d'odeurs.



**AVERTISSEMENT: Ne mettez ni le récipient ni d'autres pièces au micro-ondes. Ne réfrigérez ni aliments ni boissons dans le récipient.**

### **Réparations**

Lorsqu'elles sont requises, confiez toujours les réparations à un centre de services agréé OSTER<sup>MD</sup>. Les pièces de rechange sont disponibles au [www.oster.ca](http://www.oster.ca) ou bien en appelant au 1 800 667-8623.

# Conseils pratiques pour le mélangeur

## Liquides

À moins que la recette n'indique de faire autrement, placez les ingrédients liquides en premier dans le récipient. Ajoutez du liquide si les ingrédients ne se mélangent pas convenablement.

## Utilisation du bouchon-mesure

N'enlevez pas le couvercle au cours du fonctionnement. Ouvrez le bouchon-mesure du couvercle pour ajouter des ingrédients de petite taille au besoin.

## Broyage de la glace

**Sans liquide** : utilisez la touche à impulsions pour obtenir les résultats escomptés.

**Avec liquide** : mettez les glaçons voulus et de l'eau jusqu'à ce que les glaçons flottent. Mélangez à haut jusqu'aux résultats recherchés puis videz l'eau.

## Mélange des aliments ou des liquides chauds

 **AVERTISSEMENT** : enlevez le bouchon-mesure quand vous traitez des **ALIMENTS CHAUDS** afin que la vapeur puisse s'échapper. Inclinez le couvercle de façon à éloigner la vapeur de vous et à couvrir partiellement l'ouverture. Gardez mains et peau nue hors de la trajectoire de la vapeur afin que celle-ci ne risque pas de vous échauder.

 Quand vous traitez des **LIQUIDES CHAUDS**, enlevez le bouchon-mesure, amorcez le démarrage à petite vitesse puis augmentez progressivement l'allure. Le niveau du liquide ne doit pas dépasser 1 litre/4 tasses. Éloignez toujours vos mains de la trajectoire de la vapeur.

## Quantités d'ingrédients

N'utilisez que les quantités suggérées dans les recettes. Si elles ne suffisent pas, préparez le volume requis en plusieurs fois. Dépasser les quantités données peut surcharger le moteur, le faire peiner et risque de modifier les résultats.

## Foire aux questions

### Pourquoi le mélangeur ne se met-il pas en marche ?

- Assurez-vous que le socle-moteur est branché sur une prise fonctionnelle.
- Vérifiez que le voyant rouge clignote quand vous pressez l'interrupteur (I/O).
- Veillez à bien appuyer sur le bouton de mise en marche.

### Comment puis-je empêcher les liquides de fuir ?

Vérifiez pour vous assurer que le joint d'étanchéité est convenablement placé entre le couteau et le récipient.

## Robot culinaire accessoire (certains modèles seul.)

**Couvercle** – le tube d'alimentation permet d'ajouter des ingrédients alors que le robot fonctionne.

**Poussoir** – efficace pour pousser les aliments vers le disque à trancher/déchiqeter en toute sécurité.

**Couteau hacheur** – spécialement conçu pour hacher et émincer. Tenir l'arbre central de plastique pour manipuler ce couteau.

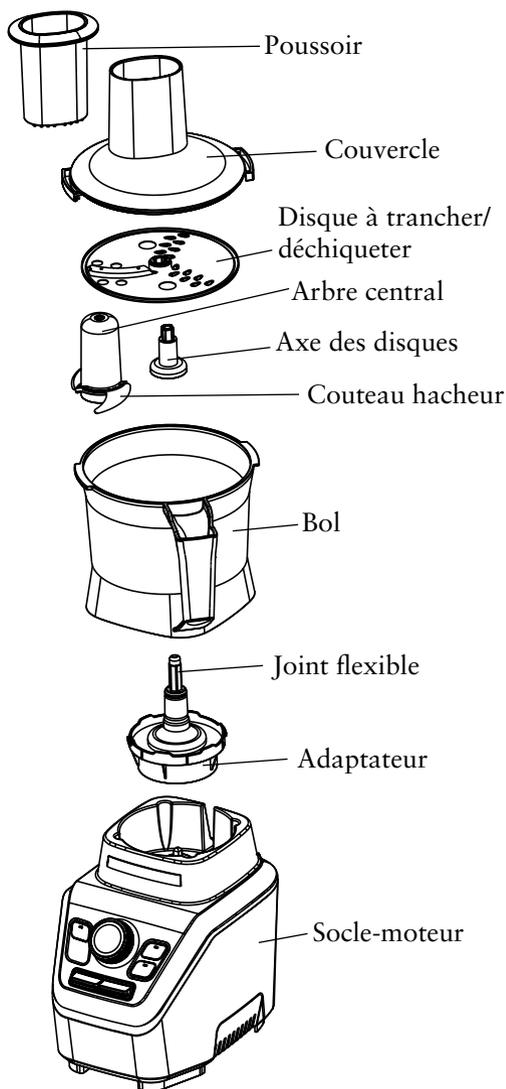
**ATTENTION:** les lames étant très acérées, manipulez-le prudemment.

**Disque à trancher/déchiqeter** – spécialement conçu pour faire des tranches uniformes et déchiqeter. **ATTENTION:** ce disque étant très acéré, manipulez-le avec soin.

**Axe des disques** – s'emploie avec le disque à trancher et déchiqeter.

**Bol** – d'une capacité de 1,15 litre, il permet de vite transformer les aliments difficiles à hacher.

**Adaptateur** – transfère la puissance du socle-moteur au robot culinaire accessoire.



**Avant l'utilisation initiale** – après le déballage, démontez l'appareil avant de vous en servir pour la toute première fois.

Lavez toutes les pièces (sauf l'adaptateur) à l'eau chaude savonneuse.

Rincez et asséchez-les sans délai. **N'IMMERGEZ L'ADAPTEUR DANS AUCUN LIQUIDE. OUTRE L'ADAPTEUR, TOUTES LES PIÈCES SONT LAVABLES DANS LE PANIER SUPÉRIEUR DU LAVE-VAISSELLE.**

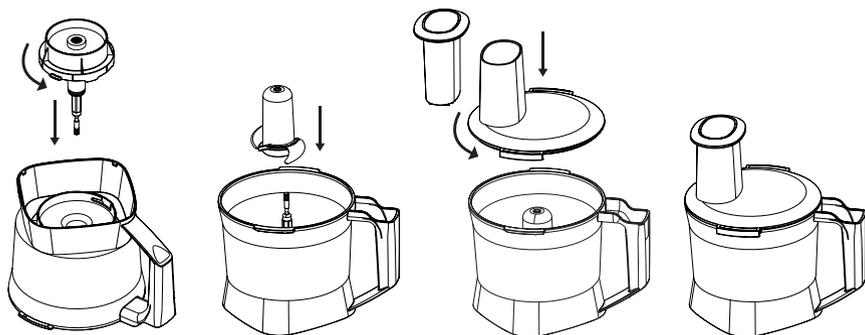
## Assemblage et emploi du robot accessoire

1. Assurez-vous que l'adaptateur fonctionne convenablement avant le montage. Débranchez le socle-moteur pour assembler l'appareil.
2. Placez l'adaptateur dans le bol et tournez-le en sens antihoraire afin de le bloquer.
3. Posez le bol muni de l'adaptateur sur le socle-moteur.

### Hachage et émincés

4. Tenez le couteau hacheur par sa prise centrale de plastique et placez-le sur l'arbre du bol. Attention: les lames sont très acérées, manipulez-le avec soin. Faites tourner le couteau pour vous assurer qu'il soit bien assujéti. Mettez toujours le couteau hacheur dans le robot avant d'ajouter des ingrédients.
5. Déposez les aliments, toujours coupés en dés de 2,5 cm (1 po), dans le bol.
6. Posez le couvercle sur le bol – utilisez les repères de concordance – et appuyez fermement tout en le tournant en sens antihoraire pour le verrouiller.

**N'EMPLOYEZ L'APPAREIL QUE TOTALEMENT ASSEMBLÉ**



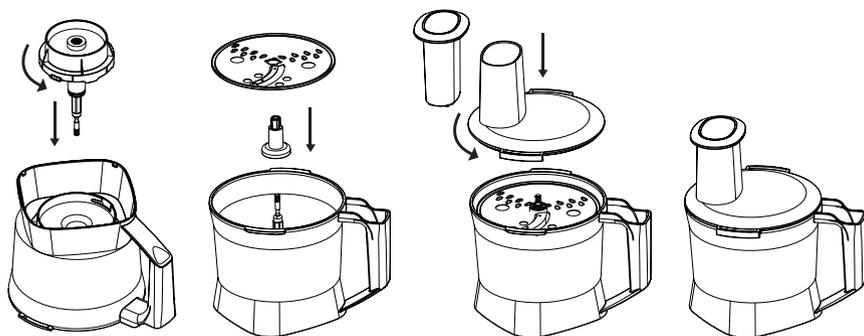
7. Mettez le robot en **MARCHE**. (Choisissez le réglage impulsions, bas ou moyen sur le socle-moteur.) **TENEZ TOUJOURS FERMEMENT LE ROBOT D'UNE MAIN À LA MISE EN MARCHE ET DURANT L'UTILISATION.** Traitez les aliments, de façon continue ou par impulsions, jusqu'à ce que les résultats vous conviennent. Faire pression puis relâcher très rapidement aide à contrôler la texture et à éviter la réduction en purée. Voyez le tableau pour les façons de faire, les quantités ainsi que les résultats.  
**REMARQUE:** ne choisissez pas la haute vitesse, les réglages programmés ou l'inversion avec le robot culinaire accessoire.

### Tranchage et déchiquetage

8. Posez l'axe des disques sur l'arbre. Placez le disque à trancher/déchiqueter sur l'axe des disques en orientant la face désirée vers le haut. Attention: le disque est acéré, manipulez-le prudemment.
9. Posez le couvercle sur le bol – utilisez les repères de concordance – et appuyez fermement tout en le tournant en sens antihoraire pour le verrouiller.
10. Remplissez le tube d'alimentation avant de mettre le robot en **MARCHE**.
11. Placez le poussoir dans le tube d'alimentation. Faites démarrer l'appareil

(à la vitesse moyenne). Alors que vous tenez le poussoir d'une main et le tube d'alimentation de l'autre, faites lentement pression sur le poussoir. Servez-vous toujours du poussoir, les résultats seront plus uniformes. – **NE PUSSEZ JAMAIS DU BOUT DES DOIGTS. ÉTEIGNEZ** alors l'appareil.

**REMARQUE:** ne choisissez pas la haute vitesse, les réglages programmés ou l'inversion avec le robot culinaire accessoire.



## Démontage du robot accessoire

1. **ÉTEIGNEZ** l'appareil puis débranchez le socle-moteur.
2. Attendez toujours que le couteau hacheur ou le disque ait cessé de pivoter.
3. Séparez le robot culinaire accessoire du socle-moteur.
4. Tournez le couvercle en sens horaire pour le retirer du bol.
5. Enlevez le couteau ou le disque avec soin. Veillez à ce que le couteau ou le disque ne tombe pas du bol. Les bords coupants sont très acérés. Raclez les morceaux d'aliments du couteau et du bol de travail.
6. Déverrouillez le bol de l'adaptateur en tournant le bol en sens horaire.

## Nettoyage

Débranchez le socle-moteur avant d'entreprendre le nettoyage.

N'immergez pas l'adaptateur dans l'eau. Séparez toujours l'adaptateur du bol avant de commencer à nettoyer le robot.

Gardez le couteau hacheur et le disque hors de la portée des enfants. Rangez le couteau et le disque dans le bol – ou en lieu sûr – entre utilisations. Accordez le même soin au couteau et au disque qu'à vos couteaux de cuisine bien affûtés. Éliminez les taches provenant du traitement de grosses quantité de carottes ou d'autres légumes de ce genre, avec du bicarbonate de soude. Rincez les pièces tachées à l'eau avant de les saupoudrer de bicarbonate de soude. Frottez avec un chiffon doux et humide. Rincez et asséchez. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.

## Entretien

Cet accessoire comprend un verrouillage de sécurité – le couvercle doit être en place pour que le couteau tourne. (Ce verrouillage ne contrôle pas le fonctionnement du moteur.) Pour vérifier le bon fonctionnement du verrouillage, faites tourner l'arbre d'entraînement à plusieurs reprises tout en tenant l'adaptateur. L'entraînement en métal du fond de l'adaptateur ne devrait PAS tourner. S'il tourne, **N'EMPLOYEZ PAS L'ACCESSOIRE**. Portez l'appareil

à un centre de services agréé pour le faire réparer. CE VERROUILLAGE NE REMPLACE PAS ÉTEINDRE l'appareil puis le débrancher avant le démontage et le nettoyage. Ne placez jamais le couteau hacheur sur l'adaptateur sans utiliser le bol. Ne faites pas fonctionner l'appareil si le joint flexible est abîmé ou manquant, le verrouillage de sécurité risquerait de se coincer.

## Conseils pratiques – robot accessoire

1. Coupez les fruits, les légumes, les viandes cuites, le poisson, les fruits de mer et les fromages en dés d'au plus 2,5 cm (1 po).
2. Ne dépassez pas les quantités précisées au tableau de transformation.
3. Posez toujours fermement la main sur le couvercle à la mise en marche et pendant que le moteur tourne.
4. Ne traitez pas de liquides chauds ou d'aliments congelés.
5. Ne travaillez pas les épices entières (outre les grains de poivre) – noix de muscade ou cannelle, par exemple. Elles pourraient abîmer la surface du bol.
6. Traitez les aliments les plus fermes en premier, en utilisant plusieurs impulsions pour débiter le hachage. Ajoutez les ingrédients plus délicats en continuant le travail par impulsions. Les aliments fermes bénéficieront ainsi d'une durée de hachage plus longue que les aliments mous.
7. Traiter du parmesan, des dattes sèches ou d'autres aliments extrêmement durs de ce genre est déconseillé. Si un aliment n'est pas facile à piquer au couteau, il ne devrait PAS être transformé dans le robot accessoire.
8. Le robot accessoire n'est pas conçu pour fouetter la crème, monter les blancs d'œufs en neige ou malaxer les pâtes denses – un batteur est préférable.
9. Si du liquide fuit sous le couvercle, c'est que la recette contient trop de liquide. Modifiez le volume de liquide pour éliminer les fuites.
10. La température du fromage affecte le travail. Les fromages pour tartinades devraient être à la température ambiante, ainsi leur texture sera crémeuse et onctueuse. Le fromage à râper devrait être juste sorti du réfrigérateur.
11. Les gros morceaux durs peuvent être soumis à plusieurs impulsions rapides, ce qui les hachera grossièrement. Traitez-les ensuite de façon continue si vous désirez une texture plus fine.
12. Ne choisissez pas la haute vitesse, les réglages programmés ou l'inversion avec le robot culinaire accessoire.

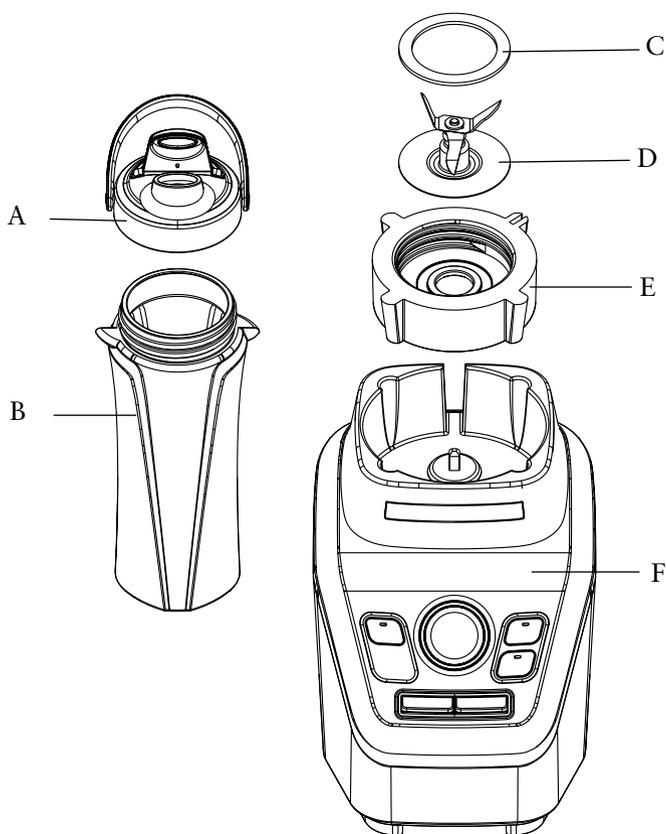
## Conversion des recettes

1. Additionnez les volumes des aliments secs et des liquides. Si le total dépasse 1,25 litre (5 tasses), décidez si la recette peut être préparée en plusieurs fois. N'essayez pas de travailler des plus gros volumes.
2. Si le total est de moins de 250 mL (1 tasse), traitez d'abord les aliments secs ou ceux qui doivent être hachés le plus menu.
3. Ajoutez alors le reste des ingrédients et mélangez le tout en donnant plusieurs impulsions rapides.

# Tableau de transformation des aliments

Aliments	Utiliser	Méthode
Légumes (hachés) - céleri, pommes de terre, oignons, carottes, concombres, courgettes, courges, etc.	Couteau hacheur	Impulsions jusqu'à la taille voulue
Fruits (hachés) - pommes, mangues, ananas, papayes, tomates, chiles, canneberges, olives (dénoyautées), etc.	Couteau hacheur	Impulsions jusqu'à la taille voulue
Poivrons (hachés) - verts, rouges ou oranges, piments jalapenos	Couteau hacheur	Impulsions jusqu'à la taille voulue
Racines (hachées) - ail, gingembre, navets, etc.	Couteau hacheur	Impulsions jusqu'à la taille voulue
Noix (hachées) - amandes, arachides, pacanes, noix, etc.	Couteau hacheur	Impulsions jusqu'à la taille voulue
Herbes, sans tiges (hachées) - persil, coriandre, basilique, origan, romarin, marjolaine, etc.	Couteau hacheur	Impulsions jusqu'à la taille voulue
Légumes (tranchés) - céleri, pommes de terre, carottes, concombres, courgettes, courges, etc.	Disque à trancher	Vitesse moyenne
Légumes (émincés) - carottes, pommes de terre, courgettes, courges, etc.	Disque à trancher	Vitesse moyenne
Fromages (hachés) - mozzarella, cheddar, suisse, etc.	Couteau hacheur	Impulsions jusqu'à la taille voulue
Fromages (râpés en filaments) - mozzarella, cheddar, suisse, etc.	Disque à trancher	Vitesse moyenne
Chapelure - craquelins, biscuits graham, pain (rassis)	Couteau hacheur	Vitesse moyenne
Œufs, durs (hachés)	Couteau hacheur	Vitesse moyenne
Viandes, crue ou cuite (hachées)	Couteau hacheur	Vitesse moyenne

## Verre Blend-N-Go<sup>MD</sup> accessoire (certains modèles seul.)



- A. Couvercle inversable
- B. Verre de 600 mL (20 oz) en Tritan<sup>MC</sup> sans BPA, lavable en machine
- C. Joint d'étanchéité pour herméticité du verre fileté
- D. Couteau
- E. Jupe fileté
- F. Socle du mélangeur

# Emploi du verre portatif Blend-N-Go<sup>MD</sup> avec le mélangeur Versa<sup>MC</sup> d'OSTER<sup>MD</sup>

Assurez-vous tout d'abord que le mélangeur soit éteint et débranché. Lavez les éléments, outre le socle du mélangeur, à l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une éponge douce et d'un goupillon. Ne vous servez ni de nettoyeurs ni d'éponges abrasifs. Rincez les pièces à fond et asséchez-les. Les pièces résistent également au lave-vaisselle. Ne mélangez pas de liquides chauds.

**Mettez les ingrédients dans le verre, dans l'ordre précisé ci-dessous.**

Liquides, ingrédients frais, fruits congelés, glaçons, yogourt et crème glacée.

(Coupez tous les fruits fermes, légumes et autres, en morceaux ne mesurant pas plus de 1,25 cm (1/2 po) sur 5 cm (2 po)).

- Placez le joint d'étanchéité sur l'embouchure du verre. (Voyez la figure 1)
- Mettez alors le couteau, les lames seront dans le verre. (Voyez la figure 2)
- Vissez la jupe filetée sur le verre. Tournez en sens horaire pour serrer. (Voyez la figure 3)
- Assujettissez l'ensemble du verre sur le socle-moteur. (Voyez la figure 4)
- Maintenez le verre en place. Faites fonctionner le mélangeur tel que préconisé dans sa notice d'emploi. Mélangez jusqu'à la consistance parfaite.
- Enlevez la jupe filetée, le couteau et le joint d'étanchéité.
- Posez le couvercle sur le verre puis tournez-le en sens horaire pour le serrer. (Voyez la figure 6)

Votre boisson mélangée est maintenant prête à déguster!

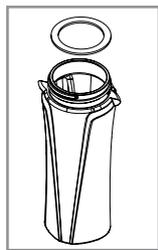


Figure 1

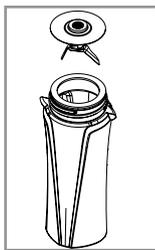


Figure 2

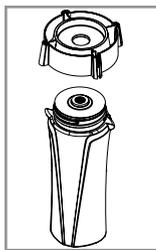


Figure 3

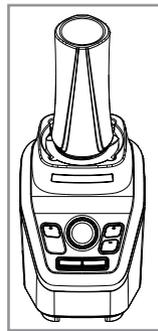


Figure 4

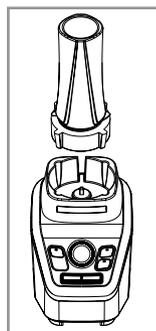


Figure 5

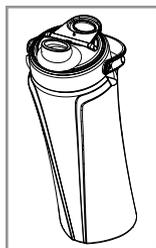
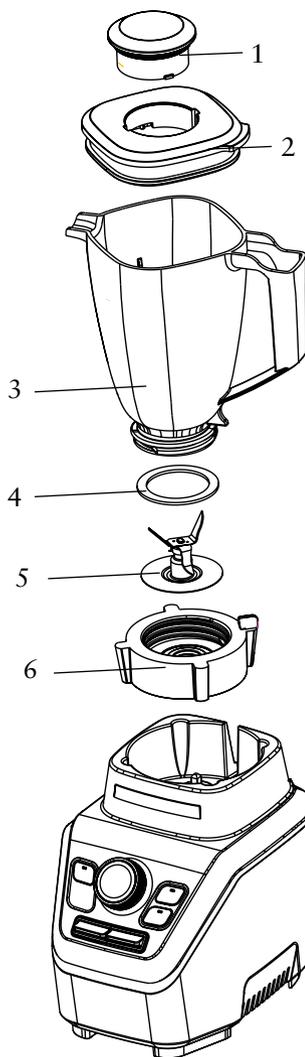


Figure 6

## Réceptif accessoire 1 L/32 oz (certains modèles seul.)

1. **Bouchon-mesure** – permet d'ajouter des ingrédients durant le fonctionnement. Ouvert, il laisse échapper la vapeur lors du mélange d'aliments chauds. Peut également servir à mesurer des ingrédients.
2. **Couvercle du réceptif** – scelle le réceptif.
3. **Réceptif** – de 1 litre / 4 tasses, en plastique Tritan<sup>MC</sup> incassable et sans BPA
4. **Joint d'étanchéité** – assure l'herméticité du réceptif et du couteau et élimine les fuites lors de l'utilisation.
5. **Couteau** – tourne dans un sens puis dans l'autre lorsque les réglages préprogrammés sont sélectionnés ainsi que lors de la pression sur la touche d'inversion.
6. **Fond fileté du réceptif**



## Emploi du réceptif de 1 litre

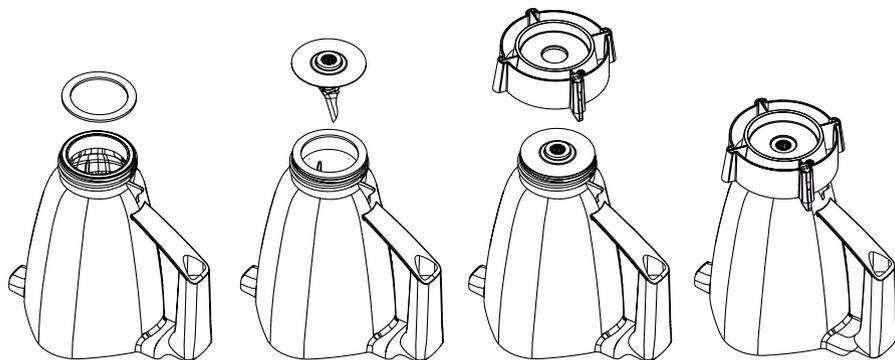
Avant l'emploi initial, séparez le couvercle, le bouchon-mesure et le couteau du réceptif. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Rincez-les et séchez-les à fond.

 Le couteau est acéré, soyez prudent.

### Assemblage

1. Passez le joint d'étanchéité sur le couteau.
2. Mettez le réceptif sens dessus dessous sur une surface plane, d'aplomb et stable.
3. Mettez le couteau muni du joint d'étanchéité sens dessus dessous et introduisez-le dans l'orifice du bas du réceptif.
4. Placez le fond fileté du réceptif sur le réceptif et le couteau doté du joint d'étanchéité. Tournez en sens horaire pour le serrer.  
Veillez à ce que le fond fileté et le réceptif soient sûrement vissés avant l'emploi.
5. Choisissez une recette parmi celles proposées dans le livre.
6. Déposez les ingrédients dans le réceptif.
7. Fixez le couvercle et le bouchon-mesure.

8. Glissez le récipient sur le socle-moteur.
9. Branchez le cordon sur une prise de courant alternatif standard de 120/127 volts, 60 Hz. Vous pouvez désormais commencer à l'employer.
10. Le récipient d'un litre se révèle pratique pour smoothies, boissons glacées, beures de noix, trempettes, tartinades, sauces pour salades et grains secs, par exemple.



## **Garantie limitée de 7 ans**

Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions ou, au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collectivement « JCS ») garantit que pour une période de sept ans à compter de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de pièces et de main-d'œuvre. JCS, à sa discrétion, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit déclaré défectueux pendant la période de garantie. Le produit ou le 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. Il s'agit de votre garantie exclusive. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster toute fonction électrique ou mécanique de ce produit, cela annulera la présente garantie.

La présente garantie est valide pour l'acheteur initial du produit à la date d'achat initiale et ne peut être transférée. Conservez l'original de votre facture d'achat. Les détaillants et les centres de service JCS ou les magasins de détail vendant les produits JCS n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer, de quelque manière que ce soit, les conditions générales de la présente garantie. La présente garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant de toute cause suivante : utilisation négligente ou mauvaise utilisation du produit, utilisation d'une tension ou d'un courant incorrects, utilisation contraire aux instructions d'utilisation, démontage, réparation ou altération par quiconque autre que JCS ou un centre de service agréé de JCS. En outre, la garantie ne couvre pas les catastrophes naturelles comme les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

### **Quelles sont les limites de responsabilité de JCS?**

JCS ne sera pas tenue responsable de tout dommage conséquent 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 qualité loyale et marchande ou pour un but particulier est limitée à la durée de la garantie énoncée ci-dessus. JCS exclut toute autre garantie, condition ou représentation, expresse, implicite, réglementaire ou autre. JCS ne sera pas tenue responsable de tout dommage, quel qu'il soit, résultant de l'achat, de l'utilisation ou de la mauvaise utilisation, ou de l'incapacité à utiliser le produit y compris les dommages ou les pertes de revenus conséquents, accessoires, particuliers ou similaires, ou pour toute violation de contrat, fondamentale ou autre, ou pour toute réclamation portée à l'encontre de l'acheteur par toute autre partie. Certaines provinces, États ou juridictions ne permettent pas d'exclusion ou de limitation pour des dommages conséquents ou accessoires ou de limitations sur la durée de la garantie implicite, de ce fait les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

La présente garantie vous donne des droits juridiques particuliers et vous pouvez également disposer d'autres droits pouvant varier d'une province à l'autre, d'un État à l'autre ou d'une juridiction à l'autre.

### **Comment bénéficier de la garantie**

**Aux États-Unis**

Si vous avez des questions concernant la présente garantie ou si vous souhaitez bénéficier de la garantie, veuillez appeler le 1 800-334-0759 et l'adresse d'un centre de service approprié vous sera fournie.

**Au Canada**

Si vous avez des questions concernant la présente garantie ou si vous souhaitez bénéficier de la garantie, veuillez appeler le 1 800-667-8623 et l'adresse d'un centre de service approprié vous sera fournie.

Aux États-Unis, la présente garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, située à Boca Raton, Floride 33431. Au Canada, la présente garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, située au 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Pour tout autre problème ou réclamation en relation avec ce produit, veuillez écrire à notre Service clientèle.

**VEUILLEZ NE RETOURNER CE PRODUIT À AUCUNE DE CES  
ADRESSES NI À L'ÉTABLISSEMENT D'ACHAT.**



V E R S A™<sup>MC</sup>

For product questions contact:  
Sunbeam Consumer Service

USA : 1.800.334.0759  
Canada : 1.800.667.8623

[www.oster.ca](http://www.oster.ca)

©2014 Sunbeam Products, Inc., doing business as  
Jarden Consumer Solutions. All rights reserved.

In the U.S., distributed by Sunbeam, Products, Inc.,

doing business as Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, FL 33431

In Canada, imported and distributed by Sunbeam Corporation (Canada) Limited,  
doing business as Jarden Consumer Solutions, Brampton (Ontario) L6Y 0M1.

Tritan™ is a trademark of Eastman Chemical company used with permission.

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

Pour toutes questions relatives au produit, communiquez avec le  
Service à la clientèle de Sunbeam

États-Unis : 1 800 334.0759  
Canada : 1 800 667.8623

[www.oster.ca](http://www.oster.ca)

©2014 Sunbeam Products, Inc., faisant affaire sous le nom de  
Jarden Consumer Solutions. Tous droits réservés.

Aux États-Unis, distribué par Sunbeam, Products, Inc.,

faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, FL 33431.

Au Canada, importé et distribué par Sunbeam Corporation (Canada) Limited, faisant  
affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, Brampton (Ontario) L6Y 0M1.

Tritan<sup>MC</sup> est une marque de commerce de la société  
Eastman Chemical utilisée sous autorisation.

Pour toute demande de renseignements en ce qui concerne le recyclage  
et l'élimination appropriée de ce produit, veuillez communiquer avec  
l'installation de gestion des déchets locale.