

Oster®

User Manual

Manual de Instrucciones

Manuel d'Instructions

BLENDERS

LICUADORAS

MÉLANGEURS

MODELS/
MODELOS
MODÈLES

Push Button Blenders
Mélangeurs à poussoirs



CONSIGNES IMPORTANTES

L'utilisation de tout appareil électroménager exige l'observation de certaines précautions fondamentales, y compris des suivantes :

LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI

- Débranchez l'appareil à la prise quand il ne sert pas et avant de le nettoyer.
- Pour éviter les chocs électriques, n'immergez le cordon, la fiche ou le socle-moteur ni dans l'eau ni dans un autre liquide, quel qu'il soit.
- Veillez à ce que le cordon ne pende pas et qu'il ne touche à aucune surface chaude.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il fonctionne.
- Soyez très vigilant lorsque le mélangeur est employé par des enfants ou à proximité d'eux.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Gardez mains et tous ustensiles hors du récipient lors du fonctionnement, pour éviter blessures corporelles ou endommagement de l'appareil. N'utilisez une spatule de caoutchouc que lorsque le moteur est au repos.
- Le couteau est acéré, ne le manipulez que très prudemment.
- Pour réduire le risque de blessure, jamais l'assemblée de lame de lieu sur la base sans le pot a attaché convenablement.
- Placez toujours le couvercle sur le récipient avant la mise en marche.
- Ne traitez pas de liquides bouillants dans le mélangeur.
- 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'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche est abîmé, s'il a mal fonctionné, a été échappé ou endommagé de quelque façon. Retournez-le au centre de service agréé de Sunbeam le plus proche pour le faire examiner et lui faire subir les réglages électriques ou mécaniques requis.
- N'employez cet appareil conçu pour l'usage domestique ni dehors ni à des fins commerciales.
- Faites toujours fonctionner le mélangeur sur une surface plane et d'aplomb.
- Débranchez-le lorsqu'il ne sert pas, pour monter ou démonter toute pièce et pour le nettoyer.
- N'utilisez l'appareil qu'aux fins décrites dans la notice d'emploi. Sunbeam Products, Inc. déconseille l'emploi d'accessoires non manufacturés par le fabricant – bocaux de conserve ou ordinaires et pièces mobiles, par exemple – car ils pourraient provoquer des blessures.

EST UNIQUEMENT DESTINÉ À L'USAGE DOMESTIQUE

La puissance nominale maximale indiquée sur le produit est basée sur l'accessoire qui utilise le plus d'énergie. Certains des accessoires peuvent en consommer moins.

INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON

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

- Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée – une branche est 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 vous ne pouvez pas enfoncer la fiche dans la prise de courant, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise désuète. N'essayez en aucun cas de neutraliser la mesure de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque façon que ce soit.
- Vous pouvez utiliser un cordon prolongateur à condition de respecter ces conseils:
 - La tension assignée du cordon prolongateur doit être d'au moins 120/127 volts, 60 Hz et 10 ampères.
 - Le cordon ne doit pas pendre du plateau de table ou autre, afin que les enfants ne puissent pas le tirer et qu'il ne risque pas de faire accidentellement trébucher.
 - Ne le tirez pas d'un coup sec, ne l'entortillez pas et ne l'utilisez pas abusivement.

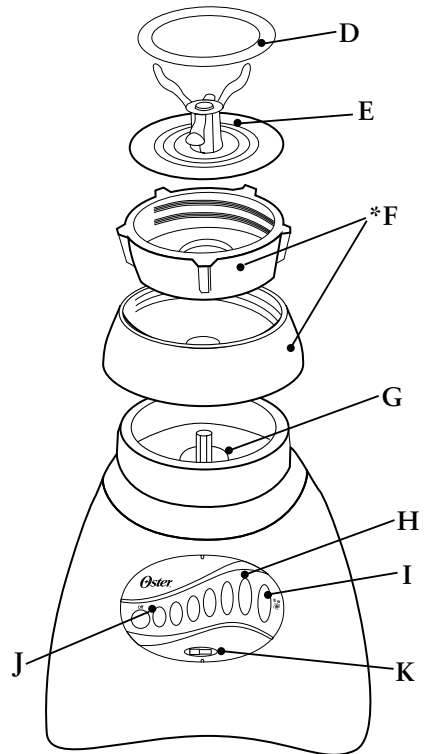
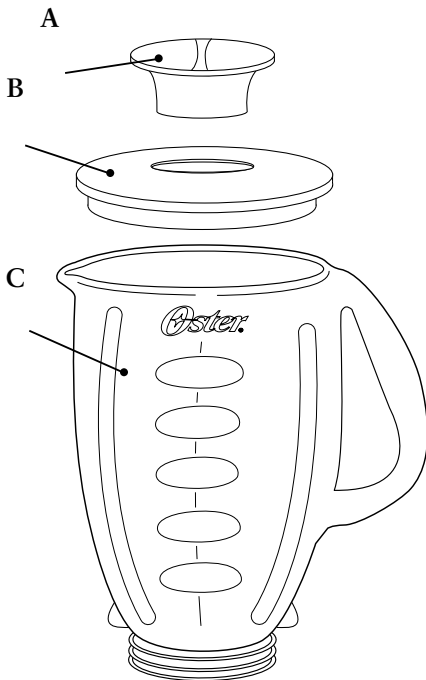
GARDEZ CES INSTRUCTIONS

BIENVENUE

Félicitation pour votre achat d'un mélangeur OSTER® ! Pour en savoir plus sur les produits OSTER®, veuillez visiter notre site Internet à www.oster.com.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE MÉLANGEUR

- A. Goulotte pour ajouter des ingrédients lors du fonctionnement du mélangeur
- B. Couvercle étanche
- C. Votre mélangeur OSTER® inclut l'un des articles suivants :
Récipient en verre lavable au lave-vaisselle de 1,2 l – 1,41 – 1,89 (5–6–8 tasses)
Récipient incassable de 1,4 l (6 tasses)
- D. Joint d'étanchéité pour une fermeture étanche
- E. La lame de broyage de la glace pulvérise la glace pour la préparation de boissons glacées moelleuses
- F. Fond du récipient ó Bague pour assuier la stabilité (*sur certains modèles sealement*)
- G. Moteur puissant avec le système ALL-METAL-DRIVE pour une longévité supplémentaire
- H. Panneau de commandel
- I Pulse pour un contrôle précis du mélange (*L'emplacement pent varier sclon le modèle*)
- J. Commande HAUT/BAS (*sur certains modèles uniquement*)



*Sur certains modèles seulement.

8 Vitesses

| | | | | | | | |
|-----------------|--------|----------|-------|-------------------|--------|----------|----------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| PURÉE | HACHER | MÉLANGER | POULS | LIQUÉFIER | FRAPPÉ | SMOOTHIE | BROYÉ DE GLACE |
| ←-----BAS-----→ | | | | ←-----RAPID-----→ | | | |

10 Vitesses

| | | | | | | | | | |
|-------------------|-------|--------|----------|----------|-------------------|----------|--------|-----------|----------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| FACILE À NETTOYER | PURÉE | HACHER | FOUETTER | MÉLANGER | RÂPER | MÉLANGER | MOUDRE | LIQUÉFIER | BROYÉ DE GLACE |
| ←-----BAS-----→ | | | | | ←-----RAPID-----→ | | | | |

12 Vitesses

| | | | | | | | | | | | |
|-------------------|-------|-------|--------|----------|----------|-------------------|----------|-----------|--------|-----------|----------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| FACILE À NETTOYER | PURÉE | CRÈME | HACHER | FOUETTER | MÉLANGER | RÂPER | MÉLANGER | RÂPER FIN | MOUDRE | LIQUÉFIER | BROYÉ DE GLACE |
| ←-----BAS-----→ | | | | | | ←-----RAPID-----→ | | | | | |

14 Vitesses

| | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|--------|-------|-------|--------|----------|----------|-------------------|-------|----------|-------|--------|-----------|----------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| FACILE À NETTOYER | BATTRE | PURÉE | CRÈME | HACHER | FOUETTER | MÉLANGER | RÂPER FIN | RÂPER | MÉLANGER | RÂPER | MOUDRE | LIQUÉFIER | BROYÉ DE GLACE |
| ←-----BAS-----→ | | | | | | | ←-----RAPID-----→ | | | | | | |

16 Vitesses

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|-------------------|--------|--------|-------|--------|----------|----------|-------------------|-------|----------|-----------|--------|-------|-----------|--------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| POULS | FACILE À NETTOYER | REMUER | BATTRE | PURÉE | HACHER | FOUETTER | MÉLANGER | BROYÉ DE GLACE | RÂPER | MÉLANGER | RÂPER FIN | MOUDRE | PURÉE | LIQUÉFIER | FRAPPÉ |
| ←-----BAS-----→ | | | | | | | | ←-----RAPID-----→ | | | | | | | |

UTILISATION DE VOTRE MÉLANGEUR

1. Nettoyez le mélangeur selon les instructions de la section « Nettoyage et rangement de votre mélangeur ».
2. Renversez le récipient afin que sa petite ouverture soit en haut. (Figure 1)
3. Placez le joint d'étanchéité sur l'ouverture du récipient. (Figure 2)
4. Placez la lame dans le récipient. (Figure 3)

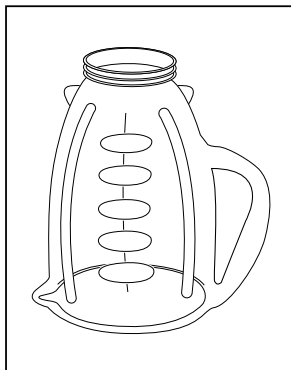


FIGURE 1

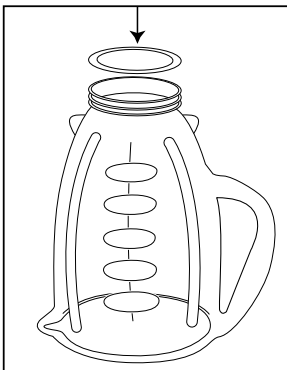


FIGURE 2

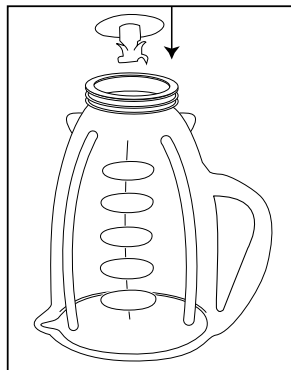


FIGURE 3

5. Enclencher la bague dans l'anneau de fixation. Mettre la bague par-dessus de la bague, les aligner avec les crans du récipient. (*Remarque :S'il y a des rainures sur le dessus de la bague, aligner-les avec les crans du le récipient.*) Mettre la bague sur le récipient et visser l'anneau de fixation dans le sens des aiguilles d'une montre pour bien la fixer. (*Figure 4*)
6. Placez le récipient sur l'embase. (*Figure 5*)
7. **Alignez les languettes du récipient avec celles de l'embase du mélangeur.** Assurez-vous que la languette gauche du récipient est derrière celle de l'embase du mélangeur et que la languette droite du récipient est devant celle de l'embase du mélangeur. Assurez-vous que le récipient repose en position. (*Figure 6*)
8. Placez des ingrédients dans le récipient.
9. Placez le couvercle avec la goulotte sur le récipient.
10. Branchez le cordon d'alimentation électrique à une prise électrique de 120 V CA.
11. Faites glisser la commande vers HAUT ou BAS. (*Si votre modèle n'est pas pourvu d'une commande coulissante, poussez le bouton HAUT ou BAS.*)
12. Poussez la vitesse souhaitée et mélangez les ingrédients jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.
13. Appuyez sur ARRÊT pour arrêter le mélangeur.
14. Pour utiliser PULSE, sélectionnez HAUT ou BAS. Appuyez sur le bouton PULSE et maintenez-le enfoncé pendant la durée souhaitée. Relâchez PULSE laissez la lame s'arrêter. Répétez ce cycle au besoin.

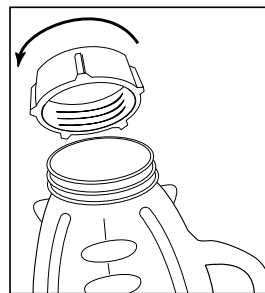


FIGURE 4

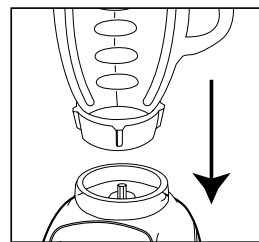


FIGURE 5

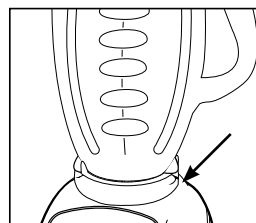


FIGURE 6

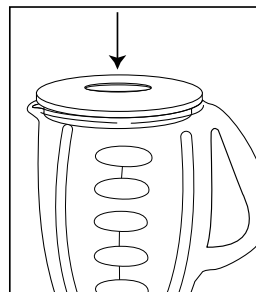


FIGURE 7

- ### CONSEILS DE MÉLANGE
- Mettez d'abord les liquides dans le récipient, sauf si la recette indique le contraire.
 - Broyage de la glace : Broyez 6 glaçons ou environ 2 tasses de glace à la fois.
 - Ne retirez pas le couvercle en cours d'utilisation. Retirez la goulotte pour ajouter de petits ingrédients. (*Figure 7*)
 - Coupez tous les fruits et les légumes fermes, les viandes, les poissons, les crustacés cuits en morceaux de 1,8 cm (3/4 pouce) à 2,5 cm (1 pouce) au maximum. Coupez les fromages en morceaux de 1,8 cm (3/4 pouce) au maximum.
 - Ce mélangeur ne hache pas les pommes de terre, ne bat pas les œufs en neige ou les garnitures de produits de substitution au lait, ne bat pas la pâte épaisse ou ne broie pas la viande crue.

ALIMENTS CHAUDS

- Retirez le bouchon-mesure pour laisser échapper la vapeur loin de vous. Écartez vos mains de l'ouverture afin de limiter les risques de brûlures.
- Quand vous traitez des aliments chauds, retirez le bouchon-mesure puis débutez le mélange à vitesse basse avant d'augmenter l'allure. NE dépassez PAS le niveau 4 tasses (1 litre) indiqué sur le récipient.

PRÉPARATION D'ALIMENT DANS LE MÉLANGEUR

| ALIMENTS PARTICULIÈRES | QUANTITÉ BROYÉE | QUANTITÉ NON BROYÉE | CONSIGNES |
|-----------------------------------|--------------------|--|---------------------------------------|
| Chapelure | 1/2 tasse (125 ml) | 1 tranche, cassée en 8 morceaux | Appuyer sur « Pulse » Bas |
| Céleri | 3/4 tasse (200 ml) | 1 tasse (250 ml) de morceaux de 1 pouce (2,5 cm) | Appuyer sur « Pulse » Bas |
| Fromage, cheddar | 1 tasse (250 ml) | 1 tasse (250 ml) de morceaux de 1 pouce (2,5 cm) | Appuyer sur « Pulse » Bas |
| Fromage, suisse | 1 tasse (250 ml) | 1 tasse (250 ml) de morceaux de 1 pouce (2,5 cm) | Appuyer sur « Pulse » Bas |
| Fromage, dur ou mi-dur | 1 tasse (250 ml) | 1 tasse (250 ml) de morceaux de 1 pouce (2,5 cm) | Hacher continuellement |
| Grains de café | 1 tasse (250 ml) | 1 tasse (250 ml) | Moudre 45 s de la consistance désirée |
| Biscuits, gaufrettes | 1/2 tasse (125 ml) | 10 gaufrettes | Appuyer sur « Pulse » Bas |
| Biscuits graham | 1/2 tasse (125 ml) | 8 biscuits | Appuyer sur « Pulse » Bas |
| Piments | 2/3 tasse (175 ml) | 1 tasse (250 ml) | Appuyer sur « Pulse » Rapid |
| Viande, désossée, cuite | 1 tasse (250 ml) | 1 tasse (250 ml) de morceaux de 1 pouce (2,5 cm) | Hacher continuellement |
| Noix, amandes, arachides, pacanes | 1 tasse (250 ml) | 1 tasse (250 ml) | Appuyer sur « Pulse » Rapid |

*Suggestions pour le traitement et le mélange.

NETTOYAGE ET RANGEMENT DE VOTRE MÉLANGEUR
IMPORTANT : DÉBRANCHEZ AVANT TOUT NETTOYAGE DE L'EMBASE et N'IMMERGEZ PAS L'EMBASE DU MÉLANGEUR DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE. Utilisez une éponge humide et douce avec un détergent doux pour nettoyer l'extérieur de l'embase du mélangeur. Tous les éléments, à l'exception de l'embase du mélangeur, sont lavables au lave-vaisselle. Placez le joint d'étanchéité dans le panier inférieur du lave-vaisselle. Les éléments peuvent aussi être lavés à l'eau chaude savonneuse. Bien rincez et séchez.

CARACTÉRISTIQUE EASY CLEAN

REMARQUE : Easy Clean ne remplace pas le lavage régulier décrit ci-dessus. Il est particulièrement important de démonter et de nettoyer complètement votre mélangeur lors du traitement du lait, de produits laitiers, de viandes, de poisson et d'œufs.

Verser 3 tasses d'eau chaude dans le récipient du mélangeur. Ajouter 1 ou 2 gouttes de détergent liquide pour lave-vaisselle. Sélectionnez Easy Clean ou mélangez à la vitesse la plus lente. Mélangez le détergent pendant 10 à 15 secondes. Videz l'eau savonneuse du récipient dans l'évier. Rincez complètement le récipient à l'eau claire.

RANGEMENT DE VOTRE MÉLANGEUR

Après le nettoyage, remontez la lame sur le récipient avec le joint d'étanchéité et le fond du récipient. Rangez le mélangeur avec le récipient fermé pour éviter la formation la contamination par les odeurs de l'espace de rangement.

RECETTES

Pour le plaisir pur et simple ainsi que pour découvrir de nouvelles recettes créées pour votre nouveau mélangeur Oster®, veuillez visiter au www.oster.com. Vous y trouverez une profusion de délices, depuis le smoothie par excellence pour le déjeuner jusqu'aux potages crémeux délectables, en passant par les sauces onctueuses, ainsi qu'une variété de boissons frappées propres à Oster. Quelle que soit l'occasion, donnez libre cours à votre créativité et imagination avec Oster® mékabgeur!

Garantie limitée de un an

Sunbeam Products, Inc., ou au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (collectivement « Sunbeam ») garantit que pendant une période de un an à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de matériaux et de main-d'œuvre. Sunbeam, selon son choix, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit étant trouvé défectueux durant la période de couverture de la garantie. Le remplacement sera réalisé au moyen d'un produit ou composant neuf ou reconstruit. Si le produit n'est plus disponible, un produit d'une valeur similaire ou supérieure fera lieu de remplacement. Ceci est votre garantie exclusive.

Cette garantie est valide pour l'acheteur au détail d'origine à partir de la date d'achat au détail initiale et n'est pas transférable. Gardez le reçu de vente d'origine. Une preuve d'achat est requise pour obtenir l'application de la garantie. Les concessionnaires, les centres de réparation Sunbeam ou les magasins au détail vendant des produits Sunbeam n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de quelconque façon changer les termes et conditions de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni les dégâts provenant d'un des suivants: mauvaise ou négligente utilisation du produit, emploi sur un mauvais courant ou une mauvaise tension, utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, démontage, réparation ou modification par quiconque autre que Sunbeam ou un centre de réparation Sunbeam agréé. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure, tels qu'incendies, inondations, ouragans et tornades.

Quelles Sont les Limites de Responsabilité de Sunbeam ?

Sunbeam ne sera pas responsable des dégâts secondaires ou conséquents provoqués par la rupture de toute garantie ou condition exprimée, tacite ou statutaire.

Dans la mesure des lois applicables, toute garantie ou condition tacite d'aptitude à être vendu ou utilisé dans un but particulier est limitée en durée à la durée de la garantie ci-dessus.

Sunbeam rejette toute autre garantie, condition ou représentation exprimée, tacite, statutaire ou autre.

Sunbeam ne sera pas responsable les dégâts, quelle qu'en soit la sorte, résultant de l'achat, de l'utilisation, de l'abus du produit ou de l'incapacité à utiliser le produit y compris les dégâts secondaires, spéciaux, conséquents ou similaires ; ni des pertes de revenus ; ni de toute rupture de contrat, fondamentale ou autre ; ni de toute plainte contre l'acheteur par toute autre partie.

Quelques provinces, états ou juridictions ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dégâts secondaires ou conséquents ni les limitations sur la durée de garantie tacite, donc il se peut que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous.

Cette garantie vous donne des droits légaux précis et il se peut que vous ayez aussi d'autres droits qui varient d'une province, d'un état ou d'une juridiction à l'autre.

Comment obtenir une réparation sous garantie

Aux États-Unis –

Pour toute question au sujet de cette garantie ou si vous désirez obtenir une réparation sous garantie, veuillez appeler le 1.800.334.0759 et l'adresse d'un centre de réparation convenable vous sera fournie.

Au Canada –

Pour toute question au sujet de cette garantie ou si vous désirez obtenir une réparation sous garantie, veuillez appeler le 1.800.667.8623 et l'adresse d'un centre de réparation convenable vous sera fournie.

Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc., sise à Boca Raton, Florida 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited, située à 20B Hereford Street Brampton, Ontario L6Y 0M1..

**NE RETOURNEZ CE PRODUIT NI À
L'UNE DES ADRESSES NI AU LIEU D'ACHAT.**



For product questions contact:
Sunbeam Consumer Service

USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
Mexico : 1.800.506.1700
www.oster.com

© 2011 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions.
All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as
Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Para preguntas sobre los productos llama:
Sunbeam Consumer Service

EE.UU. : 1.800.334.0759
Canadá : 1.800.667.8623
México : 1.800.506.1700
www.oster.com

© 2011 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions.
Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo
el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Pour les questions de produit:
Sunbeam Consumer Service

États-Unis : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
Mexique : 1.800.506.1700
www.oster.com

© 2011 Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions.
Tous droits réservés. Distribué Sunbeam Corporation(Canada) Limited faisant affaires sous le nom de
Jarden Consumer Solutions, 20B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y 0M1.

SPR071111-475