



Oster® Power Reversing Blender with Touchscreen Technology

**Puissant mélangeur Oster^{MD} à sens de
rotation réversible et écran tactile**



Model/Modèle: BLSTPEG-STB-033

User Manual/Notice d'emploi

www.oster.com/www.oster.ca

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. Avoid inadvertent contact with the touch screen.
7. Flashing light indicates ready to operate (models with stand-by mode). Avoid any contact with blades or moveable parts.
8. 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.
9. 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.
10. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
11. Do not use outdoors or for commercial purposes.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
13. 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.
14. Blades are sharp. Handle carefully, especially when removing the blades from the container, emptying the container and during cleaning.
15. To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without jar properly attached.
16. 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.

17. Always operate blender with cover in place. Always wait until all moving parts have stopped before removing any lid or cover.
18. 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.
19. 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 containers with no lids or vents (when inserted in the blender), such as personal Blend and Go containers:

20. Do not blend carbonated, hot or boiling liquids and ingredients, as this may create pressure buildup. Only blend non-carbonated liquids and ingredients that are at room temperature or cooler. If the container is warm to the touch, allow to cool before opening.
21. Do not use the blender for longer than 1 minute at a time to avoid heat and pressure buildup. Allow to cool for 1 minute between cycles.

For appliances with food processor or food chopper attachments:

22. 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.
23. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting container properly in place.
24. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
25. For food processors: Never feed food by hand. Always use food pusher.
26. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

- The maximum rating marked on the product is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

North American models with polarized plugs:



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.



This symbol has been placed in specific areas of the User Guide portion of this book. Its purpose is to help you easily identify instructions that require your special attention.

Table of Contents

Welcome 4

Learning About and Using Your Product..... 5

Caring for Your Product..... 8

Blending Tips 9

Frequently Asked Questions 9

Recipes10

Limited Warranty 12

Welcome

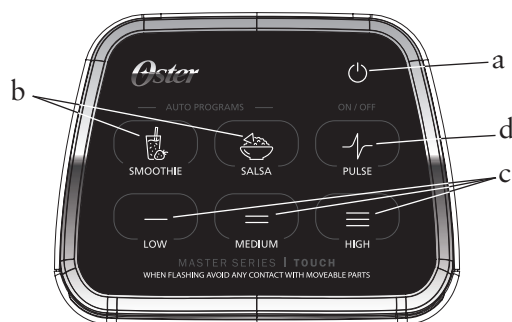
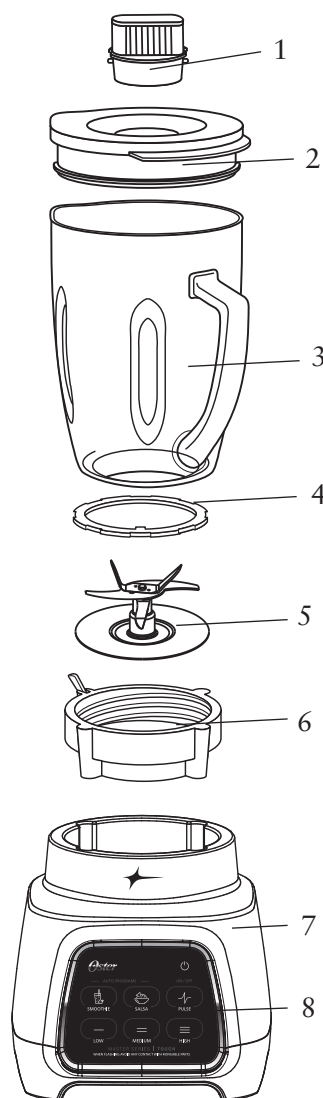
Congratulations on your new Oster® Power Blender with Touchscreen Technology. Your Oster® blender will allow you to create delicious smoothies, milkshakes, salsas and much more at the touch of a button! If you have any comments, questions or inquiries about this product, please call 1-800-334-0759. Your product includes the following features and benefits:

- Easy-to-use touchscreen for a modern take on traditional blending
- 2 Auto Programs for Smoothies and Salsa
- 3-Inch, 6-point Stainless Steel blade
- Manual modes for low, medium, high, and pulse functionality
- 6-Cup Boroclass® Glass Jar – Dishwasher-Safe & BPA-Free
- 3-Year Satisfaction Guarantee

For Best results, carefully read the instruction manual before using this appliance.

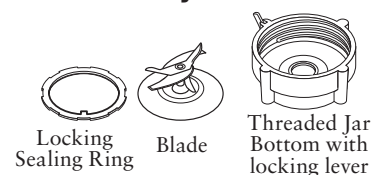
Learning About the Oster Power Blender with Touchscreen Technology

1. **Filler Cap / 2 Ounce Measuring Cup:** – Allows you to add ingredients during use. Also allows you to open to allow steam to escape when blending hot foods.
2. **Jar lid** – Seals the blender jar.
3. **Glass jar**
Glass Jar Blade Assembly – With locking feature to secure blade assembly to threaded jar bottom. Seals the jar to the blade for leak-proof operation.
4. **Sealing Ring**
5. **Blade**
6. **Threaded Jar Bottom With Locking Lever** – Advanced design for simple assembly to jar.
7. **Motor Base** – Holds the jar securely. Contains a powerful, variable speed motor.
8. **Touchscreen Controls**
 - a. **Power Button** – Turns the product on and off, must hold button for 1 second.
 - b. **Pre-Programmed Settings:** Use for flawless results at the touch of a button. Select the desired setting and your Oster® Power Blender cycles through the programs, delivering expert results at the touch of a button. Unit will stop after program is complete. Select from Smoothie and Salsa.
 - c. **Manual Controls:** Select from Low-Med-High
 - d. **Pulse button** – Press and hold to pulse, release to stop.



5

6 Cup glass Jar Assembly



1. Turn jar upside down so the small opening is at the top. Then place sealing ring over jar opening. (Fig. 1)
 2. Place blade into jar. (Fig. 2)
 3. Place threaded jar nut or threaded jar skirt over blade and jar (NOTE: If there are slots on top of collar, line them up with notches on jar.) Place the threaded jar nut or threaded jar skirt on jar and turn it clockwise to tighten.
 4. Place jar assembly onto base.
 5. Line up tabs of jar with tabs on blender base. Make sure the tab of the jar on the left side is in the back of the tab of the blender base and the tab of the jar on the right side is in front of the tab of the blender base. Make sure jar is seated into position. (Fig. 3)
- CAUTION:** If Locking Lever is damaged or missing, do not operate blender, and contact Customer Service for a replacement.
6. Put the ingredients into the jar.
 7. Secure the lid and filler cap.
 8. Place the jar onto the base.
 9. Plug the power cord into a standard household 120/127-volt, 60 hz. AC outlet. You are now ready to start.

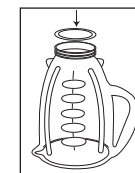


Fig. 1

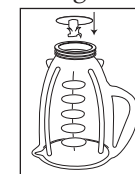


Fig. 2

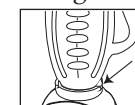


Fig. 3

ALWAYS PLACE HAND ON CONTAINER COVER WHILE OPERATING BLENDER.

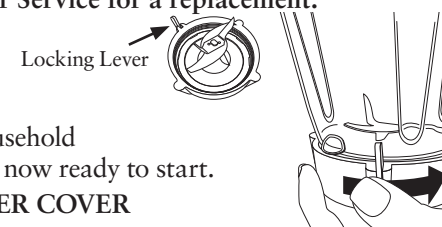


Fig. 4

Using the Touchscreen Controls

1. Plug in the blender, once plugged in, press the “⏻” button and hold for one second to turn on the blender.
2. Select setting and blend ingredients to desired consistency.
NOTE: Control panel lists function as well as desired outcome.
3. Press Power Button to stop and turn off blender.
4. Press and hold PULSE for ice crushing and chopping. Repeat as needed.

6

Using the Pre-Programmed Settings

1. Press and hold the power button  to turn the product on. The power light will flash, indicating the product is active and ready to use. The light will stay on when the motor is running.
2. Select and Press the desired Pre-Programmed Setting Button:
 - SMOOTHIE 
 - SALSA 
3. To change your selection, press  twice followed by another Pre-Programmed Setting button (“SMOOTHIE” or “SALSA”)
4. Once the program is complete the product automatically stops. Please note: You may press the  button to cancel the program at any time. The blinking blue light indicates that the blender is ready.
5. Press and hold the power button  to turn the product off. This product is pre-programmed to turn off automatically if not used for a period of several minutes. All lights will turn off when the unit automatically powers down.

Using the Manual Controls

The **Manual Controls** include:

LOW
MEDIUM
HIGH
PULSE 

Use these controls for personal recipes or to continue blending after a Programmed Setting is finished.

1. Press and hold the power button  to turn the product on. The power light will flash, indicating the product is active and ready to use. The light will stay on when the motor is running.
2. Put the ingredients into the jar.
3. Secure the lid and the filler cap.

Pressing any speed setting will interrupt the active function. e.g. blender is running on “LOW”, pressing “HIGH” button will change the speed to “HIGH”. Or pressing “LOW” a second time will turn the blender to the active and ready to use screen (flashing power button ).

Caring for Your Product

After Use

1. Press the Power Button and unplug blender. Lift the jar straight up from the base, remove the lid and empty the jar.
2. If necessary, use a rubber spatula to scrape foods away from the sides of the jar.

Cleaning

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

CAREFULLY release the blade from the bottom of the jar by turning the threaded jar bottom counterclockwise. The jar lid, filler cap and blade are dishwasher safe. Use the top rack of the dishwasher for the jar lid, filler cap, and blade. Place sealing ring into bottom basket of dishwasher.

You can also wash the parts in warm, soapy water. Rinse well and dry. Wipe the base with a soft, damp cloth to clean. Never submerge the blender base in a liquid.

Check the parts as you put them back together.

TIP: Run blender with soapy water for 20-30 seconds at Low or Medium Speed for cleaning without disassembly. Follow with clean water rinse.

Storing

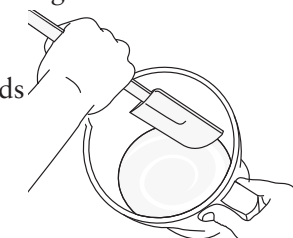
Reassemble the blender for storage. Leave the lid open a gap so no odors are retained.

NOTICE: Never put the jar, or any other parts, in a microwave oven. Never store foods or drinks in the jar.

Servicing

This appliance has no user serviceable parts. Any servicing beyond the cleaning described in the Cleaning section should be performed by an authorized service representative only.

If repairs are needed, send your appliance only to an authorized OSTER® Appliance Service Center. Replacement parts are available on www.oster.com or call 1-800-334-0759.



Blending Tips

Liquids

Put liquids into the jar first, unless the recipe says otherwise. Add more liquid if ingredients are not blending properly.

Using the Filler Cap

Do not remove the lid while in use. Instead, open the filler cap to add smaller ingredients.

Ice Crushing

Without Liquid: use pulse button until you achieve desired results.

With Liquid: Add desired amount of ice cubes and water until ice floats. Blend on High until you achieve desired results then strain off water.

Working with Hot Foods or Liquids

 **WARNING:** When you work with HOT FOODS, remove the filler cap to vent steam. Tilt the lid away from you partially covering the opening. Keep hands and other exposed skin away from the lid opening to prevent possible burns.

 **WARNING:** When you work with HOT LIQUIDS, remove the filler cap and start at a low speed, and then gradually increase to a faster speed. Do not add liquid over the 4 cup (1L) level. Always keep hands away from steam.

Ingredient Quantities

Use only the amount of food suggested in the recipes. If you want greater amounts, prepare in batches. Using larger amounts may overload and strain the motor. You might also get different results from those described.

Frequently Asked Questions

How can I prevent liquids from leaking out?

Check to see that the sealing ring is correctly assembled in between the blade and the jar.

Recipes

Honey-Vanilla Blast

Makes 1 serving

1 cup fat free milk	1 cup (8 oz.) fat free vanilla yogurt
¼ cup protein powder	3 chunks frozen banana, about 1 medium
2 Tbsp. honey	

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press  button, then press “SMOOTHIE” button until desired results are achieved.
3. Pour into tall glass to serve.

Very Berry Smoothie

Makes 1 serving

1 cup orange juice	½ cup vanilla low fat yogurt
1 cup frozen mixed berries	2 frozen banana chunks, about 1 small
2 Tbsp. Agave	

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press  button, then press “SMOOTHIE” button until desired results are achieved.
3. Pour into tall glass to serve.

Fiery Red Salsa Recipe

Makes 3 cups

2 large garlic cloves
1 can (15 oz.) whole tomatoes, drained
1 medium onion, cut into ¼ (4 pieces)
½ cup cilantro leaves
1-4 jalapeno peppers, quartered
½-1 tsp. sugar
Salt to taste
1 Tbsp. lime juice
1 can (15 oz each) whole tomatoes, drained
Tortilla chips for serving

1. In jar, place ingredients, except tortilla chips, in order given above. (**Note:** Place one can of tomatoes in after garlic cloves and second can after rest of ingredients are added. Also, place onion in middle of jar to avoid blockage.)
2. Cover jar with lid. Press  button, then press “PULSE” button.
3. Pour into bowl; serve with tortilla chips.

Peachy Applesauce

Makes 1 ¼ cups

- 1 large apple, pared, cored and quartered
- 1 large peach, pitted, peeled and quartered (If out of season, use 2 canned peach halves.)
- 2 Tbsp. water

1. In small saucepan, cook fruits in water 5-8 minutes or until very tender.
2. In jar, place fruits and liquid.
3. Cover jar with lid. Press  button, then press “PULSE” button 3 or 4 times until smooth.
4. Remove from jar; place in covered containers.
5. Chill or freeze at once.

Peachy Green Smoothie

Makes: 2 servings

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| 1 banana | 1 peach, stone removed |
| ½ avocado | 1 cup Greek yogurt |
| 1 cup ice | 1 cup baby spinach |
| ½ cup coconut water | 1 tablespoon honey or agave |
| ½ teaspoon vanilla extract | |

1. Place all ingredients into the tall blender jug. Secure the lid.
2. Blend on HIGH speed until all of the ingredients are blended, or use the SMOOTHIE button function.
3. Pour into a tall glass. Serve.

Banana Chai Thick Shake

Makes: 3 servings

- | | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| 4 frozen bananas | 3 cups skim milk or coconut water |
| 1 cup ice | ½ teaspoon ground cinnamon |
| ½ teaspoon ground turmeric | ¼ teaspoon ground cardamom |
| ¼ teaspoon ground ginger | ½ teaspoon ground star anise |
| Pinch sea salt | |

1. Place all ingredients into the tall blender jug. Secure the lid.
2. Blend on HIGH speed until all of the ingredients are blended, or use the SMOOTHIE button function.
3. Pour into a tall glass. Serve.

3 YEAR SATISFACTION GUARANTEE

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 (and ten years for the included All Metal Drive) 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.

What are the limits on Sunbeam' Liability?

Sunbeam shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above limited warranty. Sunbeam disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise. 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 any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party. Some provinces, 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 exclusion may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Satisfaction Guarantee and/or Limited Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this guarantee or limited warranty or would like to obtain guarantee or limited 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 guarantee or limited warranty or would like to obtain guarantee or limited 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 guarantee and limited warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. located in 6655 Peachtree Dunwoody Rd. Atlanta, GA 30328. In Canada, this guarantee and limited warranty is offered by Newell Brands Canada ULC, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write to the 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 l'appareil.
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 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 ceux-ci afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Gardez également l'appareil et son 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 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 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. Abstenez-vous également d'effleurer l'écran tactile par inadvertance.
7. Le scintillement indique que l'appareil est prêt à servir (modèles à mode veille). Évitez tout contact avec le couteau et les pièces mobiles.
8. 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.
9. Appareils avec fiche à marquages : une branche de la fiche 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 de dommage, l'appareil sera remplacé.
10. L'emploi d'accessoires – y compris de bouchons – non conseillés ou vendus par le fabricant peut causer incendie, chocs électriques ou blessures.
11. Ne vous servez de l'appareil ni à l'air libre ni à des fins commerciales.
12. 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.
13. 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.
14. Le couteau étant très acéré, manipulez-le prudemment – notamment quand vous le sortez du récipient et videz ou lavez le récipient.
15. Pour réduire le risque de blessures, ne placez jamais le couteau sur le socle-moteur sans qu'il ne soit convenablement fixé au récipient.
16. 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 le fond fileté.

17. Utilisez toujours le couvercle durant le fonctionnement et attendez que toutes les pièces mobiles soient à l'arrêt pour enlever le couvercle.
 18. Enlevez le bouchon-mesure (s'il y a lieu) pour mélanger des liquides chauds. Méfiez-vous de la vapeur. Ne mélangez pas de liquides bouillants.
 19. N'utilisez l'appareil qu'aux fins prévues, toujours sur une surface sèche, plane et d'aplomb. L'usage abusif peut causer des blessures. Ne le remplissez pas au-delà du repère MAX.
- Récipients sans couvercle ou évent (lorsque mis en place) – les Blend-N-Go individuels, par exemple :**
20. Ne mélangez pas de liquides gazeux, chauds ou bouillants à des ingrédients, la pression augmenterait. Ne mélangez que des liquides plats à des ingrédients à la température ambiante ou plus frais. Si le récipient est chaud au toucher, laissez-le refroidir avant de l'ouvrir.
 21. N'utilisez pas le mélangeur plus d'une (1) minute d'affilée, pour éviter la hausse de chaleur et pression. Laissez-le refroidir une (1) minute entre cycles.

Appareils avec robot ou hachoir accessoire :

22. Pour réduire le risque de blessures corporelles graves et ne pas abîmer le robot ou le hachoir accessoire, éloignez mains et ustensiles des lames ou disques durant la préparation ou le hachage. N'employez une spatule que lorsque le robot ou hachoir a totalement cessé de marcher.
23. Afin de réduire le risque de blessures, ne fixez jamais le couteau ou un disque sans préalablement placer convenablement le récipient.
24. Veillez à ce que le couvercle soit bien bloqué avant le démarrage.
25. Robot accessoire : ne poussez jamais les aliments du bout des doigts, servez-vous infailliblement du poussoir.
26. Ne tentez pas de neutraliser le dispositif de verrouillage du couvercle.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

RÉSERVÉ À L'USAGE DOMESTIQUE

- La puissance maximale que donne le produit est basée sur l'accessoire qui consomme le plus d'énergie. D'autres accessoires peuvent être moins énergivores.

Modèles nord-américains à fiche polarisée :



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.



Symbole inclus ici et là dans la notice d'emploi, ayant pour but de vous aider à identifier aisément les instructions auxquelles vous devez prêter une attention particulière.

Table des matières

Bienvenue	17
Familiarisation avec l'appareil et son mode d'emploi	18
Soins à apporter à l'appareil	21
Astuces d'emploi	22
Foire aux questions.....	22
Recettes	23
Garantie limitée.....	25

Bienvenue

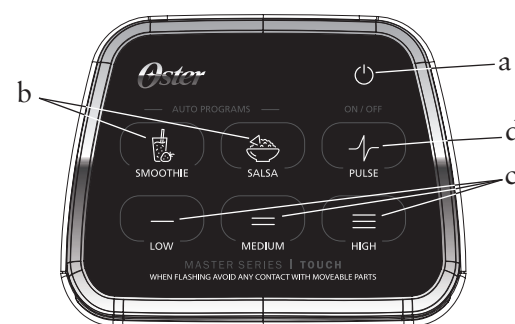
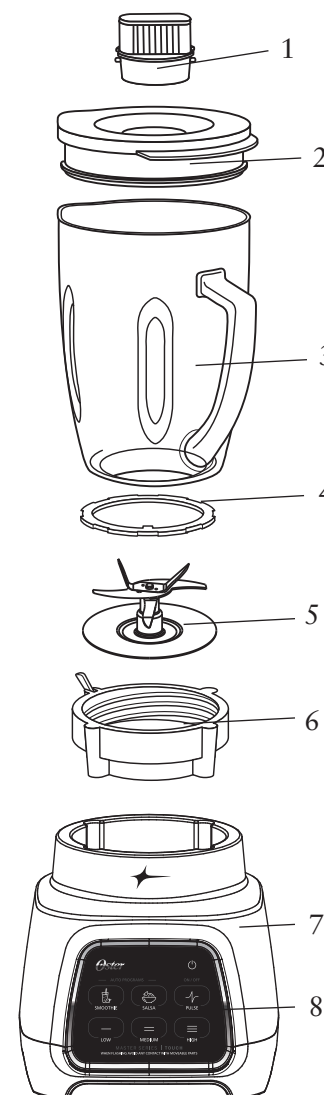
Nous vous félicitons d'avoir choisi ce puissant mélangeur Oster^{MD} à écran tactile, un appareil avec lequel vous allez créer de succulents smoothies, laits frappés, salsas, et maints autres délices, en appuyant tout simplement sur une touche. Pour toutes observations, questions ou demandes de renseignements concernant l'appareil, veuillez communiquer avec nous en appelant au 1 800 667-8623. L'appareil présente les caractéristiques et avantages suivants :

- Écran tactile très facile à employer, version moderne du mélange traditionnel
- Deux (2) programmes automatiques : Smoothie et Salsa
- Couteau d'acier inoxydable de 7,5 cm / 3 po, à 6 lames
- Modes manuels pour vitesses basse, moyenne ou haute et impulsions
- Récipient de 1,4 L en verre Boroclass^{MD}, sans bisphénol A et lavable en machine
- Garantie de satisfaction de trois (3) ans

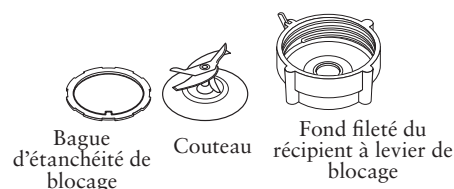
Pour résultats optimaux, lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la toute première fois.

Familiarisation avec le puissant mélangeur Oster à écran tactile

1. **Bouchon à mesure de 60 mL (2 oz)** – pratique pour ajouter des ingrédients sans arrêter l'appareil et pour évacuer la vapeur lors du mélange d'aliments chauds.
2. **Couvercle du récipient** – ferme hermétiquement.
3. **Récipient en verre**
Assemblage du couteau et du récipient – blocage efficace du couteau et du fond fileté. Adaptation étanche du récipient et du couteau.
4. **Bague d'étanchéité**
5. **Couteau**
6. **Fond fileté du récipient à levier de blocage** – conception d'avant-garde, pour assemblage simple.
7. **Socle-moteur** – immobilise sûrement le récipient. Renferme un puissant moteur à vitesse variable.
8. **Commandes tactiles**
 - a. **Interrupteur** – allume et éteint l'appareil. Doit être enfoncé pendant 1 seconde.
 - b. **Réglages préprogrammés** : résultats assurés en appuyant sur une touche. Choisissez le réglage désiré (vous avez deux options : Smoothie et Salsa), le mélangeur Oster^{MD} fait défiler les programmes, exécute le cycle sélectionné et fournit des résultats professionnels à tout coup. L'appareil s'arrête automatiquement en fin de cycle.
 - c. **Vitesses manuelles** : bas, moyen et haut
 - d. **Touche Impulsions** – appuyez longuement pour impulsions, relâchez pour arrêter.



Assemblage du récipient en verre de 1,4 litre



1. Tournez le récipient afin que sa petite embouchure se trouve au haut. Posez alors la bague d'étanchéité sur l'embouchure (fig. 1).
2. Introduisez le couteau dans le récipient (fig. 2).
3. Placez l'écrou fileté ou bien la jupe filetée du récipient sur le couteau et le récipient. (**REMARQUE** : s'il y a des fentes sur le collet, faites-les correspondre avec les encoches du récipient.) Placez l'écrou fileté ou bien la jupe filetée sur le récipient puis tournez en sens horaire pour le ou la serrer.
4. Mettez cet ensemble du récipient sur le socle.
5. Faites coïncider les ergots du récipient avec les ergots du socle-moteur. Veillez à ce que l'ergot qui se trouve à gauche du récipient soit derrière l'ergot du socle et que l'ergot situé à droite du récipient soit devant l'ergot du socle. Vérifiez le bon positionnement du récipient (fig. 3).

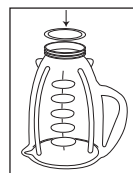


Fig. 1

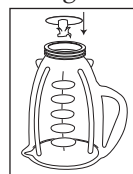


Fig. 2

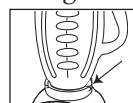


Fig. 3

⚠ ATTENTION ! Si le levier de blocage est endommagé ou manquant, ne vous servez pas du mélangeur. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir une pièce de rechange.

6. Déposez les ingrédients dans le récipient.
7. Fixez le couvercle ainsi que le bouchon-mesure.
8. Adaptez le récipient dans le socle-moteur.
9. Branchez le cordon sur une prise de courant alternatif standard de 120/127 volts, 60 Hz. Le mélangeur est désormais prêt à servir.

Levier de blocage

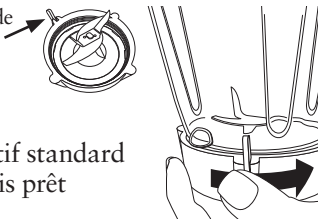


Fig. 4

POSEZ TOUJOURS UNE MAIN SUR LE COUVERCLE DU RÉCIPIENT DURANT LE FONCTIONNEMENT.

Utilisation des réglages de l'écran tactile

1. Branchez le mélangeur. Ceci fait, pressez l'interrupteur «  » sans le relâcher pendant 1 seconde pour allumer le mélangeur.
2. Choisissez le réglage et mélangez les ingrédients tel que désiré.
REMARQUE : le tableau de commande indique la fonction ainsi que le résultat attendu.
3. Appuyez sur l'interrupteur pour arrêter et éteindre le mélangeur.
4. Faites longuement pression sur la touche PULSE (IMPULSIONS) «  » pour broyer la glace et hacher. Répétez au besoin.

Utilisation des réglages préprogrammés

1. Appuyez longuement sur l'interrupteur «  » pour allumer l'appareil. Le voyant d'alimentation luit, signe que le mélangeur est prêt à servir. Le voyant brillera tant que le moteur tourne.
2. Choisissez et appuyez sur le réglage préprogrammé voulu :
- SMOOTHIE 
- SALSA 
3. Pour modifier votre sélection, appuyez deux fois sur «  » puis sur un nouveau réglage préprogrammé (« SMOOTHIE » ou « SALSA »).
4. Le mélangeur s'arrêtera automatiquement à la fin du programme. Notez que vous pouvez en tout temps appuyer sur l'interrupteur «  » pour annuler le programme en cours. Le voyant bleu clignotant indique que l'appareil est prêt à servir.
5. Faites longuement pression sur l'interrupteur «  » pour éteindre le mélangeur. Cet appareil est programmé pour s'éteindre automatiquement s'il ne sert pas pendant plusieurs minutes. Tous les voyants s'éteignent à la mise hors tension automatique.

Utilisation des commandes manuelles

Les commandes manuelles comprennent :

BAS
MOYEN
HAUT
IMPULSIONS «  »

Ces commandes vous aideront à adapter vos recettes favorites et à prolonger le fonctionnement une fois un cycle programmé terminé, si nécessaire.

1. Appuyez longuement sur l'interrupteur «  » pour allumer le mélangeur. Le voyant d'alimentation clignotera, signe que le mélangeur est prêt à servir. Le voyant brillera tant que le moteur tourne.
2. Déposez les ingrédients dans le récipient.
3. Fixez le couvercle ainsi que le bouchon-mesure.

Appuyer sur n'importe quel réglage de vitesse interrompt la fonction activée. Par exemple, si le mélangeur fonctionne à BAS et que vous appuyez sur la touche HAUT, la vitesse passe aussitôt à HAUT. Si vous faites une deuxième fois pression sur BAS, le mélangeur revient à l'écran tactile actif et prêt à l'emploi (touche d'alimentation «  » clignotante).

Soins à apporter à l'appareil

Après l'utilisation

1. Faites pression sur l'interrupteur puis débranchez l'appareil. Levez le récipient tout droit pour le sortir du socle-moteur et le vider, après avoir retiré le couvercle.
2. Servez-vous, si nécessaire d'une spatule en caoutchouc pour décoller les particules qui adhèrent à l'intérieur du récipient.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT : le couteau est acéré, manipulez-le prudemment.

Libérez SOIGNEUSEMENT le couteau du fond du récipient en tournant le fond fileté en sens antihoraire. Le couvercle du récipient, le bouchon-mesure et le couteau sont lavables en machine (uniquement dans le panier supérieur) alors que la bague d'étanchéité se place dans le panier inférieur.

Les pièces sont aussi lavables à la main, à l'eau chaude savonneuse ; rincez-les abondamment avant de les assécher. Essuyez le socle avec un chiffon doux, humecté d'eau savonneuse. Ne plongez le socle-moteur dans aucun liquide.

Vérifiez les pièces au fur et à mesure que vous les remontez.

ASTUCE : sans le démonter, faites fonctionner le mélangeur contenant de l'eau savonneuse pendant 20 à 30 secondes, à vitesse basse ou moyenne. Rincez-le alors à l'eau potable.

Rangement

Remontez le mélangeur pour le ranger. Laissez le couvercle entrouvert pour ne pas renfermer de mauvaises odeurs.

AVIS : ne passez ni le récipient ni d'autres pièces au four à micro-ondes. Ne rangez ni aliments ni boissons dans le récipient.

Dépannage

Cet appareil ne renferme pas de pièces que puisse réparer l'utilisateur. Outre le nettoyage préconisé et décrit dans la notice d'emploi, tout entretien doit être confié à un représentant de service compétent et agréé.

Si des réparations se révèlent nécessaires, envoyez l'appareil à un centre de services agréé OSTER^{MD}. Les pièces de rechange sont disponibles sur le site www.oster.ca ou par téléphone au 1 800 667-8623.



Astuces d'emploi

Liquides

Versez les liquides de la recette en premier dans le récipient, à moins d'avis contraire. Augmentez le volume de liquide si les ingrédients ne se mélangent pas tel que prévu.

Emploi du bouchon du couvercle

N'enlevez pas le couvercle du récipient au cours du mélange, mais retirez le bouchon-mesure pour ajouter les ingrédients de petite taille requis.

Broyage de la glace

Sans liquide : utilisez la touche Impulsions au besoin.

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

Mélange d'aliments ou de liquides chauds

⚠ AVERTISSEMENT : pour les **ALIMENTS CHAUDS**, retirez le bouchon pour évacuer la vapeur. Inclinez le couvercle afin de couvrir partiellement l'ouverture, en l'orientant loin de vous. Éloignez vos mains de l'ouverture pour ne pas vous échauder.

⚠ AVERTISSEMENT : pour traiter des **LIQUIDES CHAUDS**, retirez le bouchon et démarrez le mélangeur à basse vitesse ; augmentez progressivement l'allure. Ne versez pas de liquide au-delà du niveau 1 litre. Gardez vos mains à l'écart de la vapeur.

Quantités d'ingrédients

Utilisez les quantités suggérées dans les recettes et pas plus. Si nécessaire, préparez le volume requis en plusieurs fois. Augmenter les quantités pourrait provoquer surcharge et fatigue du moteur. De plus, les résultats pourraient différer des résultats attendus.

Foire aux questions

Comment puis-je prévenir la fuite de liquide ?

Assurez-vous que la bague d'étanchéité est correctement assemblée entre le couteau et le récipient.

Recettes

Explosion miel et vanille

Donne 1 portion

250 mL de lait écrémé	250 mL de yogourt vanille faible en gras
50 mL de poudre protéinique	3 tronçons de banane congelés
30 mL de miel	(environ 1 banane moyenne)

1. Mettre les ingrédients dans le récipient dans l'ordre donné.
2. Couvrir le récipient. Appuyer sur l'interrupteur «  » ; presser alors la touche « SMOOTHIE » jusqu'à ce que les résultats satisfassent.
3. Servir dans un grand verre.

Smoothie petits fruits

Donne 1 portion

250 mL de jus d'orange	125 mL de yogourt vanille faible en gras
250 mL de petits fruits mêlés congelés	2 tronçons de banane congelés (1 petite)
30 mL d'agave	

1. Mettre les ingrédients dans le récipient dans l'ordre donné.
2. Couvrir le récipient. Appuyer sur l'interrupteur «  » ; presser alors la touche « SMOOTHIE » jusqu'à ce que les résultats satisfassent.
3. Servir dans un grand verre.

Salsa rouge épicée

Donne 750 mL

2 grosses gousses d'ail
1 boîte (426 mL) de tomates entières, égouttées
1 oignon moyen, coupé en quatre (4 quartiers)
125 mL de feuilles de coriandre
1 à 4 piments jalapeños, coupés en quatre
3 à 5 mL de sucre
Sel au goût
15 mL de jus de lime
1 boîte (426 mL) de tomates entières, égouttées
Croustilles de maïs pour servir

1. À l'exception des croustilles, déposer les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre donné. (**Remarque :** verser une boîte de tomates sur les gousses d'ail et l'autre boîte sur tous les autres ingrédients placés dans le récipient. Mettre l'oignon au milieu pour éviter qu'il ne se coince.)
2. Couvrir le récipient. Presser l'interrupteur «  » puis « IMPULSIONS ».
3. Verser dans le bol de service et présenter avec les croustilles de maïs.

Compote pomme et pêche

Donne 300 mL

1 grosse pomme pelée, vidée et coupée en quartiers
1 grosse pêche dénoyautée, pelée et coupée en quartiers (hors saison, la remplacer par 2 oreillons en boîte)
30 mL d'eau

1. Dans une petite casserole, cuire les fruits avec l'eau de 5 à 8 minutes ; ils doivent être très mous.
2. Verser les fruits et le liquide dans le récipient.
3. Couvrir le récipient. Appuyer sur l'interrupteur «  » puis sur la touche « IMPULSIONS » à 3 ou 4 reprises pour les homogénéiser.
4. Transférer la compote dans des contenants à couvercle.
5. Réfrigérer ou congeler sans délai.

Smoothie vert aux pêches

Donne 2 portions

1 banane	1 pêche, dénoyautée
½ avocat	250 mL de yogourt à la grecque
250 mL de glaçons	250 mL de jeunes feuilles d'épinards
125 mL d'eau de coco	15 mL de miel ou d'agave
3 mL d'extrait de vanille	

1. Placer tous les ingrédients dans le récipient avant de fermer hermétiquement celui-ci avec le couvercle.
2. Traiter à HAUTE vitesse jusqu'à ce que le mélange soit homogène, ou bien choisir la fonction « SMOOTHIE ».
3. Servir dans de grands verres.

Épais lait frappé chaï aux bananes

Donne 3 portions

4 bananes congelées	750 mL de lait écrémé ou d'eau de coco
250 mL de glaçons	3 mL de cannelle moulue
3 mL de curcuma moulu	2 mL de cardamome moulue
2 mL de gingembre moulu	3 mL d'anis étoilé moulu
Pincée de sel de mer	

1. Placer tous les ingrédients dans le récipient avant de fermer hermétiquement celui-ci avec le couvercle.
2. Traiter à HAUTE vitesse jusqu'à ce que le mélange soit homogène, ou bien choisir la fonction « SMOOTHIE ».
3. Servir dans de grands verres.

GARANTIE DE SATISFACTION 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 (pour l'appareil et de dix (10) ans pour l'entraînement tout métal inclus), 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 gratuitement ce produit ou tout composant du produit déclaré défectueux pendant la période de garantie. Le produit ou composant de remplacement gratuit 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. Sunbeam se réserve le droit de refuser la couverture si la défectuosité ou le dommage résulte de composants ou de services non autorisés. Cette garantie est valide pour l'acheteur initial du produit à la date d'achat initiale et ne peut pas être transférée. Gardez votre reçu de caisse original. La preuve d'achat est exigible pour se prévaloir des services que prévoit la garantie. Les détaillants, les centres de services ou les magasins de détail qui vendent des produits Sunbeam n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer de toute autre manière les termes et les conditions de cette garantie. Cette 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 incorrect, utilisation contraire aux instructions d'utilisation, démontage, réparation ou altération par quiconque autre que Sunbeam ou un centre de services autorisé de Sunbeam. De cette garantie, Sunbeam expressément exclut et décline toute responsabilité pour les défectuosités et les dommages résultant de réparations ou d'altérations exécutées par quiconque sauf Sunbeam ou un centre de services Sunbeam. En outre, cette garantie ne couvre pas les catastrophes naturelles comme les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

Aucune disposition de cette garantie ne saurait être interprétée comme s'appliquant à des services ou à un entretien n'étant pas couverts par la garantie. En conséquence, Sunbeam dénie également toute responsabilité pour les défauts et dommages provenant d'une réparation ou altération en dehors des conditions stipulées dans la présente garantie.

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 intentée contre 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.

Obtention de la garantie de satisfaction et/ou du service prévu par la garantie limitée

Aux États-Unis

Si vous avez des questions concernant la garantie ou la garantie limitée, ou bien si vous souhaitez vous prévaloir du service prévu par la garantie ou la garantie limitée, 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 la garantie limitée, ou bien si vous souhaitez vous prévaloir du service prévu par la garantie ou la garantie limitée, veuillez appeler au 1 800 667-8623 et l'adresse d'un centre de services approprié vous sera fournie.

Aux États-Unis, la garantie et la garantie limitée sont offertes par Sunbeam Products, Inc., du 6655 Peachtree Dunwoody Rd. à Atlanta en Géorgie 30328. Au Canada, la garantie et la garantie limitée sont offertes par Newell Brands Canada ULC du 20B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y 0M1. Pour tout autre problème ou toute réclamation concernant 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 en ce qui concerne le recyclage et l'élimination appropriée de ce produit, veuillez communiquer avec l'installation des déchets locale.



For product questions contact:
Sunbeam Consumer Service

USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623

www.oster.com

©2023 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.

In the U.S., distributed by Sunbeam Products, Inc., 6655 Peachtree Dunwoody Rd.
Atlanta, GA 30328.

In Canada, imported and distributed by Newell Brands Canada ULC, Brampton (Ontario)
L6Y 0M1.

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

Pour toutes questions concernant le produit
communiquez avec le Service à la clientèle de Sunbeam

États-Unis : 1-800-334-0759
Canada : 1 800 667-8623

www.oster.ca

© 2023 Sunbeam Products, Inc. Tous droits réservés.

Distribué aux États-Unis par Sunbeam Products, Inc., 6655 Peachtree Dunwoody Rd.,
Atlanta, Géorgie 30328.

Importé et distribué au Canada par Newell Brands Canada ULC, 20B Hereford Street,
Brampton (Ontario) L6Y 0M1.

Tritan^{MC} est une marque de commerce de la Eastman Chemical Company utilisée avec
autorisation.