

Oster®

Notice d'emploi

MÉLANGEUR NUMÉRIQUE

Mélangeurs numériques OSTER®



Visitez au www.oster.ca

P.N. 120761-001

CONSIGNES IMPORTANTES

L'utilisation de tout appareil électroménager exige l'observation de 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.
- Veillez à ce que le cordon ne pende pas et ne touche pas de surface chaude.
- Ne laissez pas le mélangeur sans surveillance quand il fonctionne.
- Soyez très vigilant lorsque le mélangeur est employé à proximité d'enfants.
- 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 très acéré, manipulez-le avec beaucoup de prudence.
- Placez toujours le couvercle sur le récipient avant la mise en marche.
- Ne traitez pas de liquides bouillants dans le mélangeur.
- Ne vous servez pas de l'appareil si son cordon d'alimentation 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 JCS le plus proche pour le faire examiner et lui faire subir les réglages électriques ou mécaniques nécessaires.
- Pour éviter tout risque de blessures, ne placez jamais l'ensemble du couteau sur le socle-moteur sans préalablement le fixer comme il se doit au récipient du mélangeur.
- N'employez cet appareil – uniquement destiné à l'utilisation domestique – ni au grand air ni à des fins commerciales.
- N'utilisez l'appareil qu'à ses fins, tel que décrit dans cette notice d'emploi. Ne vous servez pas d'accessoires non conseillés par le fabricant, ils pourraient provoquer des blessures.
- Faites toujours fonctionner le mélangeur sur une surface plane et d'aplomb.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il ne sert pas, pour monter ou démonter toute pièce ainsi que pour le nettoyer.
- L'emploi d'accessoires – les bocaux de conserve, les bocaux ordinaires ou les pièces mobiles, par exemple – qui ne sont ni fabriqués par Jarden Consumer Solutions ni par le fabricant, est formellement déconseillé et peut provoquer des blessures corporelles.

POUR L'USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

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.

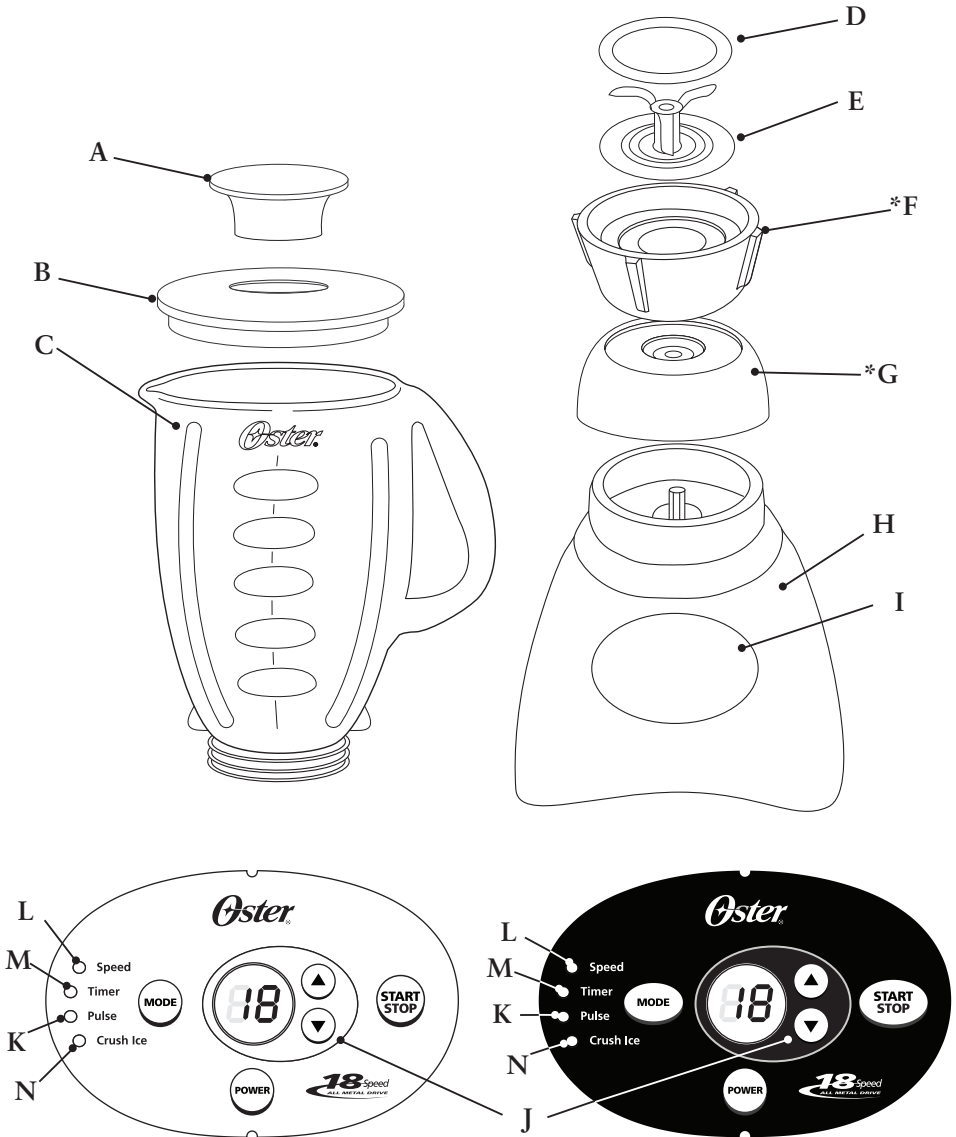
- Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée, c'est-à-dire d'une fiche dotée d'une branche plus large que l'autre. La fiche n'enfonce dans les prises de courant polarisées que dans un sens. Cette mesure de sécurité a pour but de réduire les risques de choc électrique. Si vous ne pouvez pas enfoncer la fiche dans la prise de courant, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise déshabillée. N'essayez en aucun cas de neutraliser la mesure de sécurité de la fiche polarisée la modifiant de quelque façon que ce soit.
- Vous pouvez utiliser un cordon prolongateur au besoin, à condition de respecter ces conseils:
 - La tension assignée du prolongateur doit être d'au moins 120/127 volts, 60 Hz et 10 ampères.
 - Le prolongateur ne doit pas pendre du plateau de table ou du plan de travail, afin que les enfants ne puissent pas le tirer et qu'il ne risque pas de faire accidentellement trébucher.
- Ne tirez pas brusquement sur le cordon, ne l'entortillez pas et ne le maltraitez pas.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

BIENVENUE

Nous vous félicitons d'avoir choisi ce mélangeur numérique OSTER®!
Pour découvrir les autres produits OSTER®, visitez au www.oster.ca.

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC LE MÉLANGEUR



* Remarque: Certains modèles sont dotés d'une attrayante embase fileté à jupe (G) alors que d'autres modèles présentent une embase fileté ordinaire (F).

CARACTÉRISTIQUES DU MÉLANGEUR

- A. Bouchon-mesure – permet d'ajouter des ingrédients durant l'emploi
- B. Couvercle hermétique
- C. Récipient – Votre mélangeur Oster® comprend l'un de ces récipients:
 - Récipient en verre anti-rayures de 1,2 L (5 tasses), lavable en machine
 - Récipient en verre incassable de 1,8 L (6 t.)
 - Récipient isotherme à paroi double de 1,2 L (5 tasses) – garde longtemps les boissons, laits fouettés, etc. bien froids
- D. Joint d'étanchéité contre les fuites
- E. Couteau broyeur – pulvérise les glaçons, fournit des frappés onctueux
- *F. Embase filetée ordinaire (embase filetée ordinaire ou à jupe fournie)
- G. Embase filetée à jupe (embase filetée ordinaire ou à jupe fournie)
- H. Moteur puissant avec entraînement exclusif tout métal ALL-METAL DRIVE™ ultra-durable
- I. Tableau de commande
- J. Réglage de mode – les touches à flèche permettent de modifier la durée, la vitesse, l'impulsion
- K. Impulsion pour un mélange précis
- L. Sélection de la vitesse
- M. Minuterie Auto Blend™ (certains modèles seulement)
- N. Mode CRUSH ICE pour broyer les glaçons

18 vitesses

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
PULSER							PULSER										
VITE LAVÉ	SOUPE	ALIMENTS BÉBÉ	LÉGUMES	SALSA	NOIX	PÂTE	JUS	BATTRE CRÈME	SAUCES/TREMPETTES	FROMAGE/SAUCE SALADE	LAIT FOUETTÉ	GRANDS DE CAFÉ	SMOOTHIE	BOISSON FRAPPÉE	BOISSON POUSSÉ	PILER GLACE	

MODE D'EMPLOI DU MÉLANGEUR

Lavez le mélangeur tel que le préconisent les instructions de la section «Nettoyage et rangement du mélangeur».

Assemblage du récipient:

1. Posez le récipient sens dessus dessous, petite embouchure au haut. (Figure 1)
2. Placez le joint d'étanchéité sur l'embouchure. (Figure 1)
3. Insérez le couteau dans le récipient. (Figure 2)

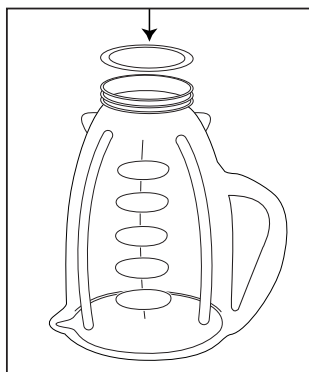


FIGURE 1

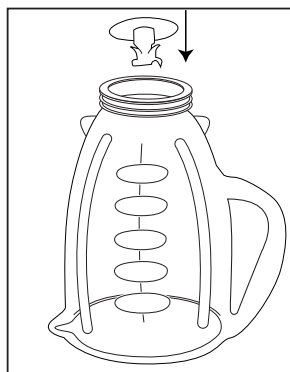


FIGURE 2

4. Placez l'embase filetée ordinaire ou à jupe sur le couteau et le récipient. (Remarque: Faites correspondre fentes et ergots s'il y a lieu.) Une fois l'embase, quelle qu'elle soit, en place, tournez-la en sens horaire pour la serrer. (Figure 3)

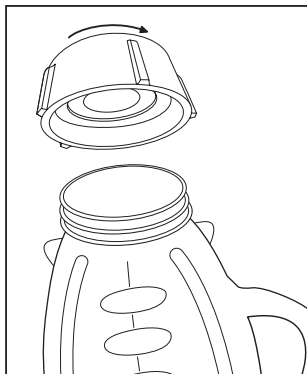


FIGURE 3

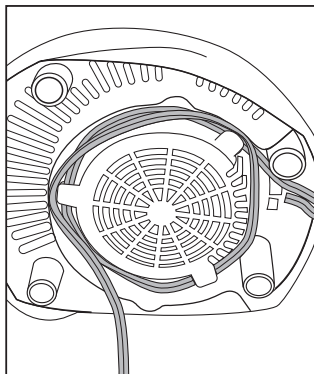


FIGURE 4

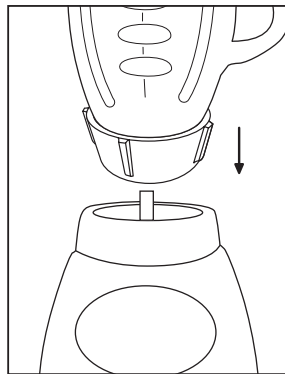


FIGURE 5

5. Déroulez le cordon d'alimentation – il se trouve dans le range-cordon, dans le socle du mélangeur – jusqu'à ce qu'il ait la longueur désirée. (Figure 4)
6. Mettez l'ensemble du récipient sur le bloc-moteur. (Figure 5)
7. Déposez les ingrédients dans le récipient.
8. Placez alors le couvercle muni de son bouchon-mesure sur le récipient.
9. Branchez le cordon d'alimentation sur courant alternatif de 120 volts.

MODÈLE NUMÉRIQUE

Utilisation de la fonction SPEED (vitesse):

1. Appuyez sur la touche POWER pour mettre l'appareil sous tension.
2. VITESSE est le réglage de fonction par défaut du mélangeur. Pressez les touches à flèche ▲- (plus) ou ▼- (moins) pour passer d'une vitesse à une autre.
3. Déposez les ingrédients dans le récipient.
4. Placez le couvercle muni du bouchon-mesure sur le récipient.
5. Pressez la touche START/STOP (marche/arrêt) pour mélanger les ingrédients ou bien utilisez la minuterie, jusqu'à un maximum de 60 secondes (voyez ci-après). (Appuyer sur la touche POWER arrête le mélangeur et le met hors tension.)

(Remarque: Ce mélangeur est programmé pour se mettre automatiquement hors tension s'il ne sert pas pendant plusieurs minutes.)

Utilisation de la fonction TIMER (minuterie):

1. Appuyez sur la touche POWER pour mettre l'appareil sous tension.
2. Réglez la vitesse désirée puis pressez la touche MODE jusqu'à ce que le témoin lumineux TIMER s'allume, à gauche. Pressez les touches à flèche ▲- (plus) ou ▼- (moins) pour passer au nombre de secondes voulu. La minuterie TIMER se règle de 0 à 60 secondes par incréments de 5 secondes. Pressez alors START/STOP.
3. À la fin du cycle, le mélangeur s'arrêtera AUTOMATIQUEMENT.
Notez que vous pouvez presser la touche START/STOP (marche/arrêt) en tout temps afin d'annuler la programmation.

Utilisation de la fonction PULSE (impulsion):

1. Appuyez sur la touche POWER pour mettre l'appareil sous tension.
2. Pressez la touche MODE jusqu'à ce que le témoin lumineux PULSE s'allume, à gauche. Pressez les touches à flèche ▲- (plus) ou ▼- (moins) pour régler le niveau d'impulsion voulu. Pressez la touche START/STOP le temps souhaité; relâchez et attendez que le couteau cesse de tourner. Répétez au besoin.

Utilisation de la fonction CRUSH ICE (broyage de la glace):

1. Appuyez sur la touche POWER pour mettre l'appareil sous tension.
 2. Pressez la touche MODE jusqu'à ce que le témoin CRUSH ICE s'allume, à gauche. Pressez les touches ▲- (plus) ou ▼- (moins) pour obtenir le niveau de broyage voulu.
 3. Déposez les glaçons dans le récipient.
 4. Placez alors le couvercle muni de son bouchon-mesure sur le récipient.
 5. Pressez la touche START/STOP pour broyer la glace selon les besoins.
- (Remarque: Ce mélangeur est programmé pour se mettre automatiquement hors tension s'il ne sert pas pendant plusieurs minutes.)

CONSEILS PRATIQUES

En présence d'aliments ou de liquides chauds:

(!!) AVERTISSEMENT: Quand vous traitez des ALIMENTS CHAUDS, retirez le bouchon-mesure du couvercle pour laisser échapper la vapeur. Entrouvrez le couvercle et couvrez partiellement l'embouchure. Gardez mains et peau nue à l'écart de l'embouchure afin de limiter les risques de brûlures.

(!!) Quand vous traitez des ALIMENTS CHAUDS, retirez le bouchon-mesure. Débutez à vitesse basse et augmentez progressivement l'allure. Ne dépassez pas le niveau 4 tasses (1 L) du récipient. Éloignez toujours vos mains de la vapeur.

- Mettez les liquides en premier, à moins d'avis contraire.
- Glace pilée: Broyez 6 glaçons à fois, environ 500 mL.
- Ce mélangeur traite délicatement les ingrédients aux petites vitesses. Si le couteau ne tourne pas, mettez simplement l'appareil à un réglage plus haut.
- N'ôtez pas le couvercle durant la marche – ajoutez les ingrédients par l'orifice du bouchon. (Figure 6)
- Coupez les fruits fermes et légumes, les viandes cuites, les fruits de mer et le poisson en dés de 0,75 à 1 po (de 1,8 à 2,5 cm), les fromages en dés d'au plus 0,75 po (1,8 cm).
- Ce mélangeur n'écrase pas les pommes de terre, ne monte pas les blancs d'œufs en neige, ne fouette pas les garnitures succédanées, ne mélange pas les pâtes lourdes et ne hache pas la viande crue.

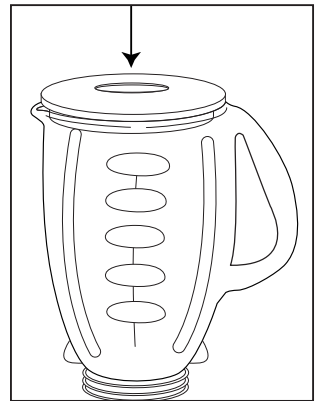


FIGURE 6

TRANSFORMATION DES ALIMENTS

ALIMENT	QUANTITÉ TRAVAILLÉE	QUANTITÉ À L'ÉTAT NORMAL	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
Biscuits, gaufrettes	1/2 tasse (125 mL)	10 gaufrettes	Pulser 3 fois
Biscuits, graham	1/2 tasse (125 mL)	8 biscuits	Pulser 3 fois
Café, en grains	1 tasse (250 mL)	1 tasse (250 mL)	Traiter 45 secondes pour percolateurs et 60 secondes pour cafetière-filtre
Céleri	3/4 tasse (200 mL)	1 tasse (250 mL) de tronçons de 1 po (2,5 cm)	Pulser 2 ou 3 fois
Chapelure	1/2 tasse (125 mL)	1 tranche de pain cassée en 8	Pulser 1 à 4 fois
Fromage, cheddar	1 tasse (250 mL)	1 tasse (250 mL) de morceaux de 1 po (2,5 cm)	Pulser 2 fois
Fromage, dur ou mi-dur	1 tasse (250 mL)	1 tasse (250 mL) de morceaux de 1 po (2,5 cm)	Hacher de façon continue
Fromage, suisse	1 tasse (250 mL)	1 tasse (250 mL) de morceaux de 1 po (2,5 cm)	Pulser 5 fois
Noix, amandes, arachides, pacanes	1 tasse (250 mL)	1 tasse (250 mL)	Pulser 2 à 4 fois
Piments	2/3 tasse (175 mL)	1 tasse (250 mL)	Pulser 1 fois
Viande cuite, désossée	1 tasse (250 mL)	1 tasse (250 mL) de morceaux de 1 po (2,5 cm)	Hacher de façon continue

NETTOYAGE ET RANGEMENT DU MÉLANGEUR

IMPORTANT: DÉBRANCHEZ LE MÉLANGEUR AVANT DE NETTOYER LE SOCLE-MOTEUR et N'IMMERGEZ LE SOCLE DU MÉLANGEUR DANS AUCUN LIQUIDE. Passez une éponge douce imbibée d'eau savonneuse sur le socle-moteur pour le nettoyer. Outre le socle-moteur, toutes les pièces sont lavables au lave-vaisselle – l'embase filetée **UNIQUEMENT** dans le panier du haut. Mettez le joint d'étanchéité dans le panier du bas. Vous pouvez également laver les différentes pièces à l'eau savonneuse chaude, bien les rincer et les assécher.

RANGEMENT DU MÉLANGEUR

Après le nettoyage, replacez le couteau, le joint d'étanchéité ainsi que l'embase filetée. Rangez l'appareil avec son couvercle entrouvert pour éviter les odeurs. Enroulez commodément le cordon dans le range-cordon, sous le mélangeur (*figure 4*).

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions ou, au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, (collectivement «JCS») garantit cet article contre tout vice de matériau et de fabrication pendant un (1) an courant à compter de la date de l'achat. JCS se réserve le droit de choisir entre réparer ou remplacer l'article ou toute pièce de celui-ci dont la défectuosité a été constatée au cours de la période de garantie. Le remplacement se fera au moyen d'une pièce neuve ou réusinée. Si l'article n'est plus disponible, il pourra être remplacé par un article semblable, de valeur égale ou supérieure. La présente constitue la garantie exclusive qu'offre JCS.

Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur au détail original, à partir de la date de l'achat au détail initial, et elle n'est pas transférable. Veuillez garder votre reçu de caisse original. Une preuve d'achat est requise pour obtenir le service prévu par la garantie. Les concessionnaires JCS, les centres de service et les détaillants qui vendent des articles JCS n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer d'une manière quelconque les modalités de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou l'endommagement attribuable à la négligence, à l'utilisation abusive de l'article, au branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, au non-respect du mode d'emploi, au démontage et à la réparation ou à l'altération par quiconque, sauf JCS ou un centre de service agréé JCS. Cette garantie ne couvre pas non plus les cas de force majeure comme incendies, inondations, ouragans et tornades.

QUELLES SONT LES LIMITES DE LA RESPONSABILITÉ DE JCS ?

JCS n'assume aucune responsabilité pour les dommages accessoires ou indirects résultant du non-respect de toute garantie ou condition explicite, implicite ou générale.

Sauf dans la mesure interdite par la législation pertinente, toute garantie ou condition implicite de qualité marchande ou d'application à un usage particulier est limitée à la durée de la garantie ou condition ci-dessus.

JCS dénie toute responsabilité en ce qui concerne toutes autres garanties, conditions ou représentations expresses, tacites, générales, ou autres.

JCS n'assume aucune responsabilité pour les dommages, quels qu'ils soient, résultant de l'achat, de l'utilisation normale ou abusive ou de l'inaptitude à utiliser le produit, y compris les dommages accessoires, les dommages-intérêts particuliers, les dommages immatériels et les dommages similaires ou pertes de profits; ou bien pour les violations de contrat, fondamentales, ou autres, ou les réclamations contre l'acheteur par un tiers.

Certains États, certaines provinces ou juridictions 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 assujetti 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'un État ou d'une province ou juridiction à l'autre.

SERVICE PRÉVU PAR LA GARANTIE

Aux États-Unis

Pour toute question concernant la garantie ou pour obtenir le service prévu par la garantie, composez le 1 800 458-8407 et nous vous fournirons l'adresse d'un centre de service agréé commodément situé.

Au Canada

Pour toute question concernant la garantie ou pour obtenir le service prévu par la garantie, composez le 1 800 667-8623 et nous vous fournirons l'adresse d'un centre de service agréé commodément situé.

Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, de Boca Raton, en Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, du 20 Hereford Street à Brampton, en Ontario L6Y 0M1.

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



Pour toute question quant à ce produit, entrez en rapport avec le service à la clientèle de Jarden Consumer Solutions

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

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

Aux États-Unis, ce produit est distribué par Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions de Boca Raton, FL 33431
Au Canada, est importé et distribué par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, de Brampton (Ontario) L6Y 0M1.

GSC-MM0507

Imprimé aux États-Unis