



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](http://www.oster.com)

© 2010 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.

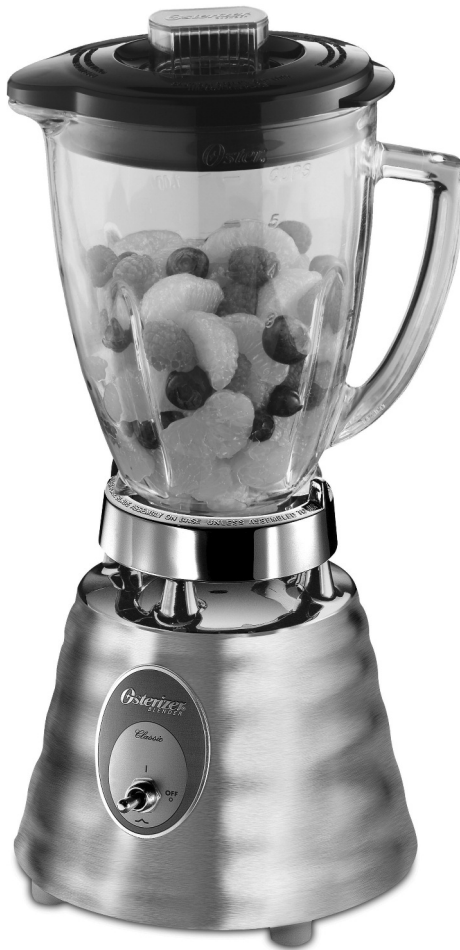
Para preguntas sobre los productos llama:  
Sunbeam Consumer Service  
EE.UU. : 1.800.334.0759  
Canadá : 1.800.667.8623  
México : 1.800.506.1700  
[www.oster.com](http://www.oster.com)

© 2010 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.



*User Manual*

# **OSTERIZER® CLASSIC BLENDER**



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

P.N. 114279-009

# IMPORTANT SAFEGUARDS

**When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:**

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- Unplug cord from outlet when not in use or before cleaning.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse the cord, plug or motor base in water or any other liquids.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Never leave appliance unattended when in use.
- Close supervision is necessary when used by or near children.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands and utensils out of jar while blending to prevent personal injury or damage to the blender. A rubber spatula may be used only when the blender is not running.
- The blade is sharp. Handle with care.
- To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without jar properly attached.
- Always put the lid on the jar before operating the blender.
- Do not blend boiling liquids in the blender.
- When blending hot liquids beware of steam. Remove the filler cap from the lid to allow steam to escape.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest Authorized Sunbeam Appliance Service Center for examination, repair or electrical mechanical adjustment.
- Do not use outdoors or for commercial purposes; this appliance is for household use only.
- Always operate on a flat surface.
- Unplug the blender when not in use, before taking off or putting on parts and before cleaning.
- Use this appliance for its intended use as described in this manual. The use of attachments not made by the manufacturer, including canning or ordinary jar and processing assembly parts, is not recommended by Sunbeam Products, Inc. and may cause injury.

## THIS PRODUCT IS FOR 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.

## POWER CORD INSTRUCTIONS

Please follow the instructions below to ensure the safe use of the power cord.

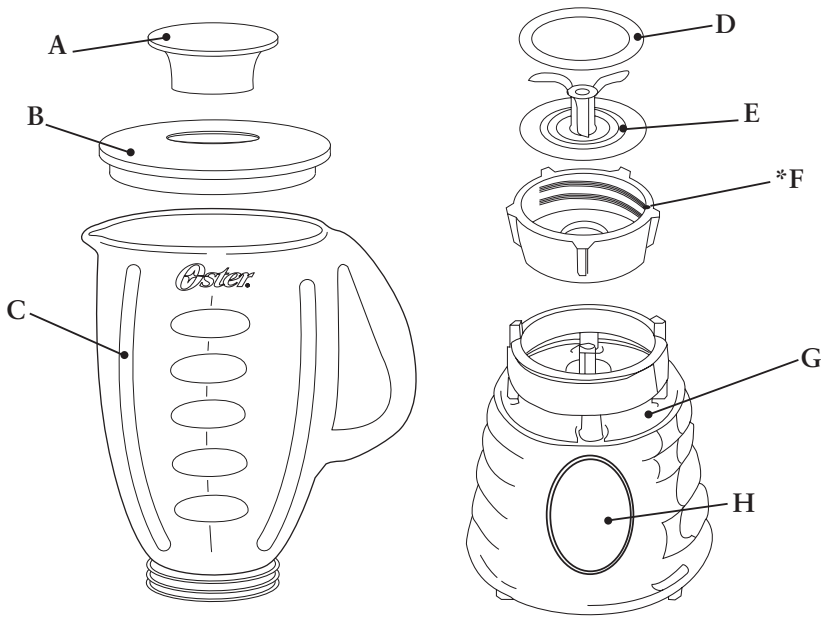
- This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade that is wider than the other. This plug will fit in a polarized outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.
- You may use an extension cord, if necessary, but be certain to follow these guidelines:
  - The marked electrical rating of the extension cord must be at least 120/127 Volt, 60 Hz, 10A.
  - The extension must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop, will not be within the reach of children, and will not be tripped over.
  - Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# WELCOME

Congratulations on your purchase of an OSTER® Blender! To learn more about OSTER® products, please visit us at [www.oster.com](http://www.oster.com).

## LEARNING ABOUT YOUR BLENDER



## FEATURES OF YOUR BLENDER

- A. Feeder cap for adding ingredients while blending
- B. Leak-proof lid
- C. Your OSTER® Blender includes one of the following:
  - 5–6-cup Dishwasher Safe/Scratch Resistant Glass Jar
  - 8-cup Dishwasher Safe Glass Party Pitcher
- D. Sealing ring for tight seal
- E. Ice Crusher Blade pulverizes ice for smooth frozen drinks
- F. Threaded Bottom Cap
- G. Powerful motor with exclusive ALL-METAL-DRIVE for lasting durability
- H. Control panel

## USING YOUR BLENDER

1. Clean blender according to the instructions in the “Cleaning and Storing Your Blender” section.
2. Turn jar upside down so the small opening is at the top. (*Figure 1*)
3. Place sealing ring over jar opening. (*Figure 2*)
4. Place blade into jar. (*Figure 3*)

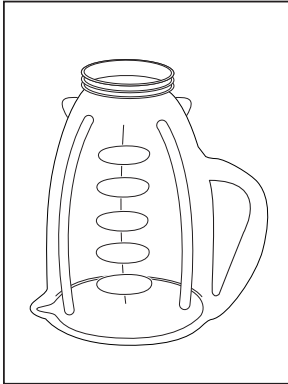


FIGURE 1

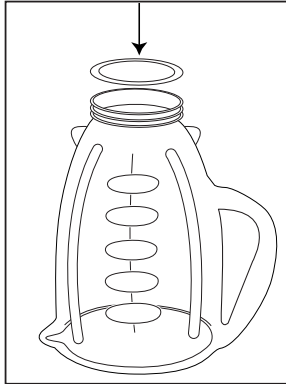


FIGURE 2

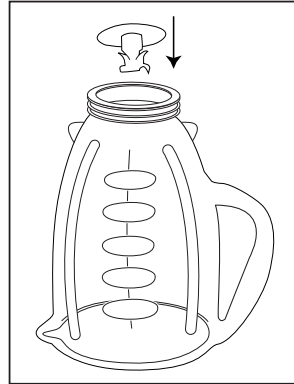


FIGURE 3

5. Place threaded bottom cap over blade and turn clockwise to tighten. (*Figure 4*)
6. Place jar assembly onto base. (*Figure 5*)
7. Place ingredients into jar.
8. Place lid with feeder cap on jar.
9. Plug the power cord into a 120 Volt AC electrical outlet.

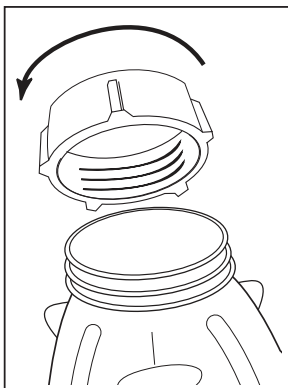


FIGURE 4

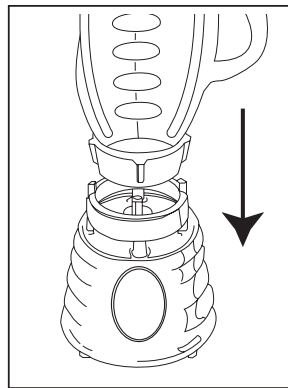


FIGURE 5



## VARYING CONTROL PANELS

### TOGGLE MODELS

1. Push switch up and blend ingredients to desired consistency.
2. Push switch to OFF to stop the blender and turn blender off.
3. To use PULSE, push switch down for desired length of time. Release PULSE and allow blade to stop. Repeat cycle as desired.

### DIAL MODELS

1. Turn dial to desired speed and blend ingredients to desired consistency.
2. Turn dial to OFF to stop the blender and turn blender off.
3. To use PULSE, turn dial to PULSE or speed for desired length of time. Turn dial back to OFF and allow blade to stop. Repeat cycle as desired.

## BLENDING TIPS

- Put liquids in the jar first, unless a recipe says otherwise.
- Crushing ice: Crush 6 ice cubes or approximately 2 cups of ice at a time.
- Do not remove the lid while in use. Remove filler cap to add smaller ingredients. (Figure 6)
- Hot Foods: Open the Filler Cap to vent steam. Tilt Filler Cap away from you. Keep hands away from the cover opening to prevent possible burns. When working with hot liquids, remove Filler Cap and start blending at a low speed. Then move to a faster speed. DO NOT add liquid over the 4 cup (1 liter) level.
- Cut all firm fruits and vegetables, cooked meats, fish and seafood into pieces no larger than 3/4 inch (1.8 cm) to 1 inch (2.5 cm). Cut all kinds of cheeses into pieces no larger than 3/4 inch (1.8 cm).
- This blender will not mash potatoes, whip egg whites or substitute dairy toppings, mix stiff dough or grind raw meat.

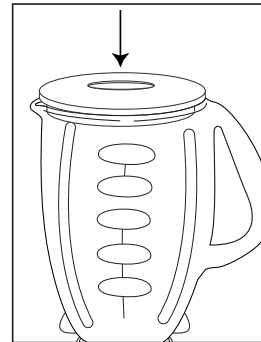


FIGURE 6

## PROCESSING FOODS IN BLENDER\*

| FOOD                                    | PROCESSED QUANTITY | UNPROCESSED QUANTITY                     | SPECIAL INSTRUCTIONS                       |
|---|--------------------|--|--|
| Breadcrumbs                             | 1/2-cup (125 ml)   | 1 slice, torn in 8 pieces                | Pulse on low                               |
| Celery                                  | 3/4-cup (200 ml)   | 1-cup (250 ml) of 1-inch (2.5 cm) pieces | Pulse on low                               |
| Cheese, Cheddar                         | 1-cup (250 ml)     | 1-cup (250 ml) of 1-inch (2.5 cm) pieces | Pulse on low                               |
| Cheese, Swiss                           | 1-cup (250 ml)     | 1-cup (250 ml) of 1-inch (2.5 cm) pieces | Pulse on low                               |
| Cheese, Hard or Semi-Hard               | 1-cup (250 ml)     | 1-cup (250 ml) of 1-inch (2.5 cm) pieces | Chop continuously                          |
| Coffee Beans                            | 1-cup (250 ml)     | 1-cup (250 ml)                           | Grind 45 seconds or to desired consistency |
| Cookies, Wafer                          | 1/2-cup (125 ml)   | 10 wafers                                | Pulse on low                               |
| Crackers, Graham                        | 1/2-cup (125 ml)   | 8 crackers                               | Pulse on low                               |
| Peppers                                 | 2/3-cup (150 ml)   | 1-cup (250 ml)                           | Pulse on high                              |
| Meat, Boneless, Cooked                  | 1-cup (250 ml)     | 1-cup (250 ml) of 1-inch (2.5 cm) pieces | Chop continuously                          |
| Nuts, almonds, peanuts, pecans, walnuts | 1-cup (250 ml)     | 1-cup (250 ml)                           | Pulse on high                              |

\*Suggested processing and blending guidelines.

## CLEANING AND STORING YOUR BLENDER

**IMPORTANT: UNPLUG BEFORE CLEANING, DO NOT IMMERSE THE BLENDER BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.** Use a damp, soft sponge with mild detergent to clean the outside of the blender base. All parts except for the blender base are dishwasher-safe. Place sealing ring in bottom basket of dishwasher. You can also wash the parts in warm, soapy water. Rinse well and dry.

### EASY CLEAN

**Note:** Easy Clean is not a substitute for regular cleaning described above. It is especially important to disassemble and thoroughly clean your blender when processing milk, dairy products, meats, seafood and eggs.

Pour 3 cups of warm water in the blender jar. Add 1 – 2 drops of liquid dishwashing detergent. Select Easy Clean or blend on lowest speed. Blend detergent for 10 – 15 seconds. Empty jar of soapy water into sink. Rinse jar thoroughly with clean water.

### STORING YOUR BLENDER

After cleaning, reassemble blade to jar with sealing ring and jar bottom. Store blender with cover ajar to prevent container odor.

## RECIPES

For fun and creative recipes for your new Oster® blender please visit [www.oster.com](http://www.oster.com). Here you will find everything from the perfect Breakfast Smoothie to creamy Soups, Sauces and a host of Oster® signature Frozen Drinks. For the perfect recipe for any occasion—turn on your creativity with Oster®!

### GINGER PEACH SMOOTHIE

| MAKES<br>CUPS | YOGURT<br>(OUNCES) | ICE CUBES<br>MEDIUM | FROZEN            | FROZEN BANANA<br>(2 INCH CHUNKS) | WHITE GRAPE<br>JUICE (OUNCES) | GROUND<br>GINGER (TSP) |
|---------------|--------------------|---------------------|-------------------|----------------------------------|-------------------------------|------------------------|
|               |                    |                     | SLICED<br>PEACHES |                                  |                               |                        |
| 2             | 8                  | 2                   | 5                 | 2                                | 3                             | 1/8                    |
| 3             | 12                 | 3                   | 8                 | 3                                | 4 1/2                         | 1/5                    |
| 4             | 16                 | 4                   | 10                | 4                                | 6                             | 1/4                    |
| 5             | 20                 | 5                   | 13                | 5                                | 7 1/2                         | 1/3                    |
| 6             | 24                 | 6                   | 15                | 6                                | 9                             | 3/8                    |
| 7             | 28                 | 7                   | 18                | 7                                | 10 1/2                        | 1/2                    |
| 8             | 32                 | 8                   | 20                | 8                                | 12                            | 1/2                    |

### STRAWBERRY SMOOTHIE

| MAKES<br>CUPS | YOGURT<br>(OUNCES) | ICE CUBES<br>MEDIUM | FROZEN                            | FROZEN BANANA<br>(2 INCH CHUNKS) | WHITE GRAPE<br>JUICE (OUNCES) | GROUND<br>GINGER (TSP) |
|---------------|--------------------|---------------------|-----------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|------------------------|
|               |                    |                     | STRAWBERRIES<br>(1 INCH DIA. MAX) |                                  |                               |                        |
| 2             | 7                  | 2                   | 2                                 | 2                                | 3                             | 1/8                    |
| 3             | 11                 | 3                   | 3                                 | 3                                | 4 1/2                         | 1/5                    |
| 4             | 14                 | 4                   | 4                                 | 4                                | 6                             | 1/4                    |
| 5             | 18                 | 5                   | 5                                 | 5                                | 7 1/2                         | 1/3                    |
| 6             | 21                 | 6                   | 6                                 | 6                                | 9                             | 3/8                    |
| 7             | 25                 | 7                   | 7                                 | 7                                | 10 1/2                        | 1/2                    |
| 8             | 28                 | 8                   | 8                                 | 8                                | 12                            | 1/2                    |



## RECIPES

### VANILLA MILKSHAKE

| <b>MAKES<br/>CUPS</b> | <b>ICE CREAM<br/>CUPS</b> | <b>MILK<br/>OUNCES</b> | <b>VANILLA<br/>TSP</b> |
|-----------------------|---------------------------|------------------------|------------------------|
| 2                     | 2                         | 6                      | 1/8                    |
| 3                     | 3                         | 9                      | 1/4                    |
| 4                     | 4                         | 12                     | 1/4                    |
| 5                     | 5                         | 15                     | 3/8                    |
| 6                     | 6                         | 18                     | 3/8                    |
| 7                     | 7                         | 21                     | 1/2                    |
| 8                     | 8                         | 24                     | 1/2                    |

### MARGARITA

| <b>MAKES<br/>CUPS</b> | <b>TEQUILA<br/>OUNCES</b> | <b>MARGARITA MIX<br/>OUNCES</b> | <b>ICE<br/>CUPS</b> |
|-----------------------|---------------------------|---------------------------------|---------------------|
| 2                     | 2                         | 6                               | 1 1/2               |
| 3                     | 3                         | 9                               | 2 1/2               |
| 4                     | 4                         | 12                              | 3                   |
| 5                     | 5                         | 15                              | 4                   |
| 6                     | 5 1/2                     | 18                              | 5                   |
| 7                     | 6 1/2                     | 21                              | 5 1/2               |
| 8                     | 7 1/2                     | 24                              | 6 1/2               |





## ***1-Year Limited Warranty***

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace 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. 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. Doing so will void this warranty.

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. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS 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 JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

### **What are the limits on JCS's Liability?**

JCS 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 warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS 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 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 Warranty Service**

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1 800-458-8407 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1 800-458-8407 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited, located at 5975 Falbourn Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

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

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

**Al usar electrodomésticos, deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:**

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

- Desenchufe el cable del tomacorriente cuando el electrodoméstico no esté en uso o antes de limpiarlo.
- Para proteger contra el riesgo de choques eléctricos, no sumerja el cable, el enchufe ni la base con motor en agua ni en ningún otro líquido.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
- Nunca deje el electrodoméstico sin supervisión cuando lo esté usando.
- Es necesaria una supervisión atenta cuando el electrodoméstico es usado por niños o cerca de ellos.
- Evite el contacto con las piezas en movimiento. Mantenga las manos y utensilios fuera de la jarra cuando licúe para evitar lesiones personales o causar daño a la licuadora. Puede usar una espátula de goma sólo cuando la licuadora no esté en funcionamiento.
- La cuchilla es filosa. Manipule con cuidado.
- Para reducir el riesgo de herida, nunca asamble de hoja de lugar en la base sin frasco conectado apropiadamente.
- Siempre coloque la tapa en la jarra antes de poner la licuadora en funcionamiento.
- No licúe líquidos hirviendo en la licuadora.
- Cuando licúe líquidos calientes tenga cuidado con el vapor. Quite la tapa de llenado de la tapa para permitir que salga el vapor.
- No ponga en funcionamiento ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico funcione mal o se haya caído o se haya dañado de algún modo. Devuelva el electrodoméstico al Centro de servicio autorizado de electrodomésticos Sunbeam más cercano para que sea revisado, reparado o para ajustes electromecánicos.
- No use en exteriores ni con fines comerciales; este electrodoméstico es sólo para uso doméstico.
- Siempre use en una superficie horizontal.
- Desenchufe la licuadora cuando no esté en uso, antes de quitar o colocar piezas y antes de limpiarla.
- Use este electrodoméstico para el fin que está diseñado según se describe en este manual. El uso de accesorios no fabricados por el fabricante, incluyendo latas o jarras comunes y piezas del ensamble del procesador no está recomendado por Sunbeam Products, Inc. y puede provocar lesiones.

## ESTE PRODUCTO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

La potencia máxima marcada en el producto se basa en el accesorio que soporta la carga más grande. Otros accesorios pueden requerir menos potencia.

### INSTRUCCIONES SOBRE EL CABLE ALIMENTACIÓN

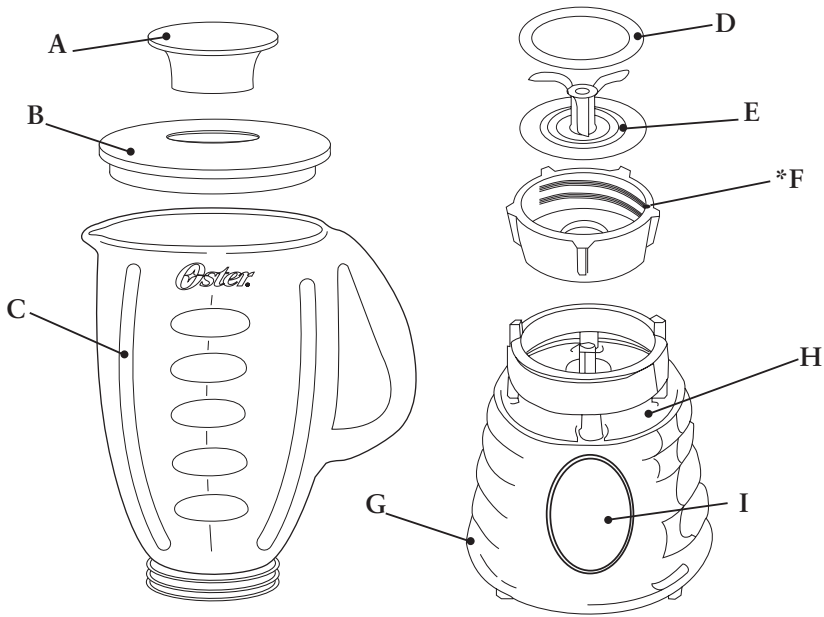
- Siga las instrucciones que aparecen a continuación para asegurar el uso seguro del cable de corriente.
- Este electrodoméstico está equipado con un enchufe polarizado. Este tipo de enchufe tiene una clavija que es más ancha que la otra. Este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Esta es una característica de seguridad con el fin de ayudar a reducir el riesgo de choques eléctricos. Si no puede introducir el enchufe en el tomacorriente, póngase en contacto con un electricista calificado para que cambie el tomacorriente obsoleto. No intente modificar el enchufe de ningún modo para eliminar el propósito de seguridad del enchufe polarizado.
  - Puede usar un cable de extensión, si fuera necesario, pero asegúrese de seguir estas pautas:
    - La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser de por lo menos 120/127 voltios, 60 Hz, 10 A.
    - La extensión debe colocarse de modo que no quede colgando del mostrador o la mesa, que no esté al alcance de los niños, y en donde no pueda tropezarse con ella.
    - No tire, gire ni maltrate de ningún otro modo el cable de corriente.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## BIENVENIDO

¡Felicitaciones por su compra de una Licuadora Oster®! Para averiguar más sobre los productos Oster®, por favor visítenos en [www.oster.com](http://www.oster.com).

### APRENDER SOBRE LA LICUADORA



### CARACTERÍSTICAS DE SU LICUADORA

- A. Copa de acceso para agregar ingredientes mientras licua
- B. Tapa a prueba de fugas
- C. Su Licuadora Oster® incluye uno de los siguientes:  
Vaso de vidrio de 5-6 tazas, seguro en el lavaplatos/ resistente a rasguños.  
Jarra de vidrio de 8 tazas para fiestas, segura en el lavaplatos
- D. Anillo sellador para un cierre hermético
- E. Cuchilla Trituradora de Hielo pulveriza el hielo para las bebidas congeladas suaves
- F. Tapa con fondo de rosca
- G. Conveniente almacenaje del cordón
- H. Motor poderoso con el sistema ALL-METAL-DRIVE para una mayor durabilidad
- I. Panel de control

## USO DE SU LICUADORA

1. Limpie la licuadora según las instrucciones en la sección “Limpieza y Almacenaje de su Licuadora”.
2. Gire el vaso al revés de modo que la abertura pequeña esté en la parte alta. (Figura 1)
3. Ponga el anillo sellador sobre la abertura del vaso. (Figura 2)
4. Coloque la cuchilla en el vaso. (Figura 3)

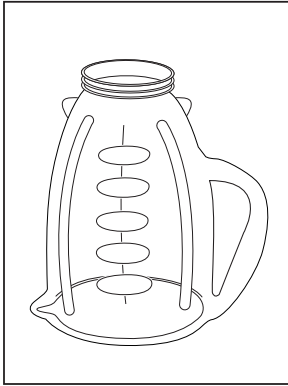


FIGURA 1

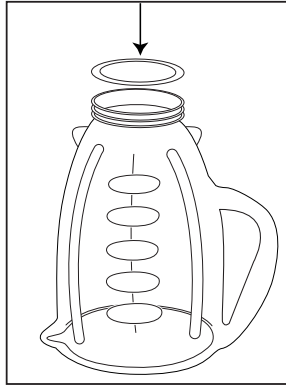


FIGURA 2

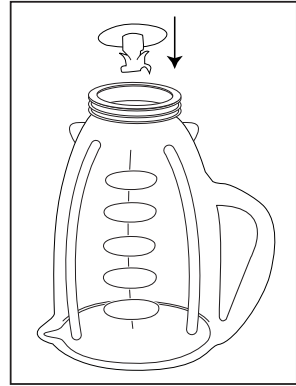


FIGURA 3

5. Coloque la tapa con fondo de rosca sobre la cuchilla y gire en dirección de las manecillas del reloj para apretar (Figura 4)
6. Ponga el conjunto del vaso sobre la base. (Figura 5)
7. Coloque los ingredientes en el vaso.
8. Coloque la tapa con la copa de acceso en el vaso.
9. Enchufe el cordón de alimentación en un tomacorriente de 120 volts CA.

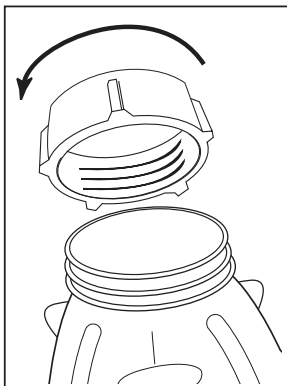


FIGURA 4

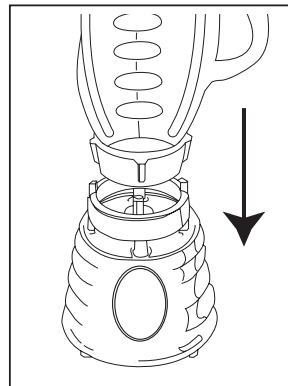
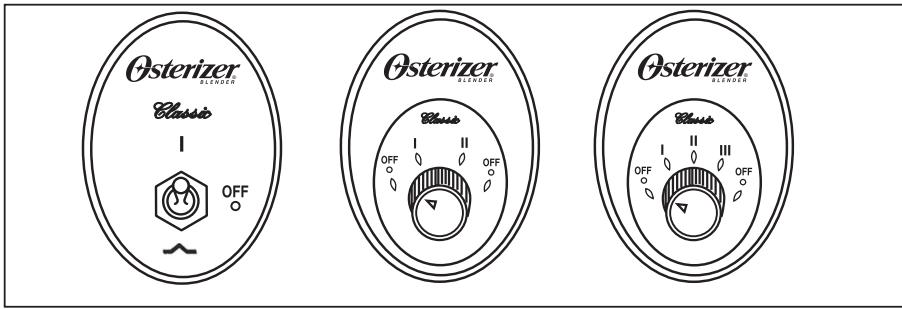


FIGURA 5



## PANELES DE CONTROL VARIADOS

### MODELOS CON INTERRUPTOR DE PALANCA

1. Empuje el interruptor hacia arriba y licue los ingredientes a la consistencia deseada.
2. Empuje el interruptor a Apagado (OFF) para parar la licuadora y para apagarla.
3. Para usar la función de Impulso (PULSE), empuje el interruptor hacia abajo por el tiempo deseado. Libere el botón de Impulso (PULSE) y deje que la cuchilla se detenga. Repita el ciclo cuanto sea necesario.

### MODELOS DE PERILLA

1. Gire la perilla a la velocidad deseada y licue los ingredientes a la consistencia deseada.
2. Gire la perilla hacia Apagado (OFF) para parar la licuadora y para apagarla.
3. Para usar la función de Impulso (PULSE), gire la perilla hacia Impulso (PULSE) o velocidad por el tiempo deseado. Gire la perilla nuevamente hacia Apagado (OFF) y deje que la cuchilla se detenga. Repita el ciclo cuanto sea necesario.

## SUGERENCIAS PARA LICUAR

- Ponga los líquidos en el vaso primero, a menos que la receta diga otra cosa.
- Para picar hielo: Machaque 6 cubos de hielo o aproximadamente 2 tazas de hielo a la vez.
- No quite la tapa mientras esté en uso. Quite la copa de acceso para agregar los ingredientes más pequeños. (Figure 6)
- Alimentos Calientes: Abra la tapa de llenado para dejar salir el vapor. Inclíne la tapa de llenado en dirección opuesta a usted. Mantenga las manos alejadas de la abertura de la tapa para evitar posibles quemaduras. Cuando trabaje con líquidos calientes, quite la tapa de llenado y comience a licuar a baja velocidad. Luego pase a una velocidad mayor. NO agregue líquidos por encima del nivel de 4 tazas (1 litro).
- Corte todas las frutas y vegetales firmes, las carnes cocinadas, los pescados y los mariscos en piezas no más grandes que 3/4 pulgada (1,8 centímetros) a 1 pulgada (2,5 centímetros). Corte toda clase de quesos en piezas no más grandes que 3/4 pulgada (1,8 centímetros).
- Esta licuadora no tritura patatas, no bate claras de huevo ni cremas de substitutos de la leche, no mezcla la masa tiesa ni muele carne cruda.

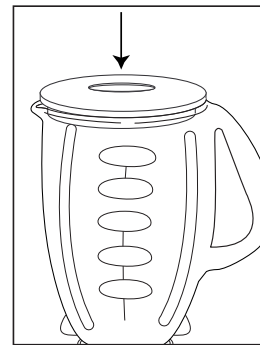


FIGURE 6



## CÓMO PROCESAR ALIMENTOS EN LA LICUADORA\*

| ALIMENTOS  | CANTIDAD PROCESADA | CANTIDAD NO PROCESADA                         | INSTRUCCIONES ESPECIALES                       |
|--|--------------------|---|--|
| Pan Rallado  | 1/2 taza (125 ml)  | 1 rodaja, cortada en 8 partes                 | Pulso de los bajos                             |
| Apio   | 3/4 taza (200 ml)  | 1 taza (250 ml) de trozos de 1 pulg. (2,5 cm) | Pulso de los bajos                             |
| Queso, Amarillo  | 1 taza (250 ml)    | 1 taza (250 ml) de trozos de 1 pulg. (2,5 cm) | Pulso de los bajos                             |
| Queso, Suizo   | 1 taza (250 ml)    | 1 taza (250 ml) de trozos de 1 pulg. (2,5 cm) | Pulso de los bajos                             |
| Queso, Duro o Semiduro                                 | 11 taza (250 ml)   | 1 taza (250 ml) de trozos de 1 pulg. (2,5 cm) | Picar continuamente                            |
| Granos de Café deseada                                 | 1 taza (250 ml)    | 1 taza (250 ml)                               | Moler los granos de café hasta la consistencia |
| Bizcochitos, Oblea                                     | 1/2 taza (125 ml)  | 10 obleas                                     | Pulso de los bajos                             |
| Galletitas, Graham                                     | 1/2 taza (125 ml)  | 8 galletitas                                  | Pulso de los bajos                             |
| Pimienta   | 2/3 taza (150 ml)  | 1 taza (250 ml)                               | Pulso en alto                                  |
| Carne, Sin Hueso, Cocida                               | 1 taza (250 ml)    | 1 taza (250 ml) de trozos de 1 pulg. (2,5 cm) | Picar continuamente                            |
| Nueces, almendras, maní, nueces lisas, nueces de nogal | 1 taza (250 ml)    | 1 taza (250 ml)                               | Pulso en alto                                  |

\*Sugerencias para el procesamiento y mezcla.

## LIMPIEZA Y GUARDADO DE SU LICUADORA

**IMPORTANTE: DESENCHUFE ANTES DE LIMPIAR, NO SUMERJA LA BASE DE LA LICUADORA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.** Utilice una esponja suave húmeda con detergente suave para limpiar el exterior de la base de la licuadora. Todas las piezas a excepción de la base de la licuadora son lavable a máquina. Ponga el anillo de sello en el fondo de la canasta del lavaplatos. Usted puede también lavar las piezas en agua tibia, jabonosa. Enjuague bien y seque.

### FUNCIÓN PARA UNA FÁCIL LIMPIEZA

**Nota:** La Limpieza Fácil no es un sustituto para la limpieza regular descrita arriba. Es especialmente importante desmontar y limpiar a fondo su licuadora al procesar la leche, los productos lácteos, las carnes, los mariscos y los huevos.

Vierta 3 tazas de agua tibia en el vaso de la licuadora. Agregue 1–2 gotas de detergente líquido para lavar platos. Seleccione Limpieza Fácil o licue en la velocidad más baja. Licue el detergente por 10–15 segundos. Vacíe el vaso de agua jabonosa en el fregadero. Enjuague el vaso a conciencia con agua limpia.

### ALMACENAR SU LICUADORA

Después de limpiar, vuelva a montar la cuchilla en el vaso con el anillo de sellar y el collar del vaso. Almacene la licuadora con la cubierta entornada para evitar olor del envase.

## RECETAS

Para divertidas y creativas recetas para su nueva licuadora Oster® visite [www.oster.com](http://www.oster.com). Aquí encontrará todo desde el licuado perfecto para el desayuno hasta cremosas sopas, salsas y una gran cantidad de bebidas congeladas de Oster®. ¡Para la receta perfecta para toda ocasión—encienda su creatividad con Oster®!

### BATIDO DE DURAZNO Y JENGIBRE

| TAZAS | YOGUR<br>(ONZAS) | CUBITOS DE<br>HIELO<br>(MEDIANOS) | DURAZNOS<br>CONGELADOS<br>EN RODAJAS | BANANAS<br>CONGELADAS<br>(TROZOS DE 2 PULG) | JUGO DE UVA<br>BLANCA (ONZAS) | JENGIBRE<br>MOLIDO<br>(CUCHARADITA) |
|-------|------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|---|-------------------------------|-------------------------------------|
| 2     | 8                | 2                                 | 5                                    | 2   | 3                             | 1/8                                 |
| 3     | 12               | 3                                 | 8                                    | 3   | 4 1/2                         | 1/5                                 |
| 4     | 16               | 4                                 | 10                                   | 4   | 6                             | 1/4                                 |
| 5     | 20               | 5                                 | 13                                   | 5   | 7 1/2                         | 1/3                                 |
| 6     | 24               | 6                                 | 15                                   | 6   | 9                             | 3/8                                 |
| 7     | 28               | 7                                 | 18                                   | 7   | 10 1/2                        | 1/2                                 |
| 8     | 32               | 8                                 | 20                                   | 8   | 12                            | 1/2                                 |

### BATIDO DE FRUTILLAS

| TAZAS | YOGUR<br>(ONZAS) | CUBITOS DE<br>HIELO<br>(MEDIANOS) | FRUTILLAS<br>CONGELADAS<br>(DIÁM. DE 1 PULG. MÁX) | BANANAS<br>CONGELADAS<br>(TROZOS DE 2 PULG) | JUGO DE UVA<br>BLANCA<br>(ONZAS) | JENGIBRE<br>MOLIDO<br>(CUCHARADITA) |
|-------|------------------|-----------------------------------|---|---|----------------------------------|-------------------------------------|
| 2     | 7                | 2                                 | 2   | 2   | 3                                | 1/8                                 |
| 3     | 11               | 3                                 | 3   | 3   | 4 1/2                            | 1/5                                 |
| 4     | 14               | 4                                 | 4   | 4   | 6                                | 1/4                                 |
| 5     | 18               | 5                                 | 5   | 5   | 7 1/2                            | 1/3                                 |
| 6     | 21               | 6                                 | 6   | 6   | 9                                | 3/8                                 |
| 7     | 25               | 7                                 | 7   | 7   | 10 1/2                           | 1/2                                 |
| 8     | 28               | 8                                 | 8   | 8   | 12                               | 1/2                                 |

## RECETAS

### MALTEADA DE VAINILLA

| <b>TAZAS</b> | <b>TAZAS DE HELADO</b> | <b>LECHE (ONZAS)</b> | <b>VAINILLA (CUCHARADITA)</b> |
|--------------|------------------------|----------------------|-------------------------------|
| 2            | 2                      | 6                    | 1/8                           |
| 3            | 3                      | 9                    | 1/4                           |
| 4            | 4                      | 12                   | 1/4                           |
| 5            | 5                      | 15                   | 3/8                           |
| 6            | 6                      | 18                   | 3/8                           |
| 7            | 7                      | 21                   | 1/2                           |
| 8            | 8                      | 24                   | 1/2                           |

### MARGARITA

| <b>TAZAS</b> | <b>TEQUILA (ONZAS)</b> | <b>MEZCLA DE MARGARITA (ONZAS)</b> | <b>TAZAS DE HIELO</b> |
|--------------|------------------------|------------------------------------|-----------------------|
| 2            | 2                      | 6                                  | 1 1/2                 |
| 3            | 3                      | 9                                  | 2 1/2                 |
| 4            | 4                      | 12                                 | 3                     |
| 5            | 5                      | 15                                 | 4                     |
| 6            | 5 1/2                  | 18                                 | 5                     |
| 7            | 6 1/2                  | 21                                 | 5 1/2                 |
| 8            | 7 1/2                  | 24                                 | 6 1/2                 |

## *Garantía Limitada de 1 Año*

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo eliminará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

### **¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?**

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

### **Cómo solicitar el servicio en garantía**

#### **En los Estados Unidos**

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1.800.458.8407 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

#### **En Canadá**

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1.800.458.8407 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

**POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.**





## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>