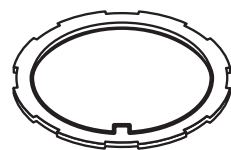


OSTER PRO™ 1200 QUICK START GUIDE

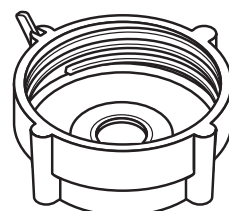
GUIDE DE DÉMARRAGE DU OSTER PRO^{MC} 1200



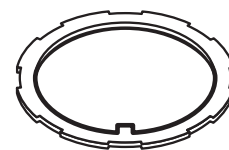
Locking Sealing Ring



Blade



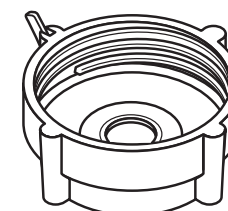
Threaded Jar Bottom with Locking Lever



Bague de blocage



Couteau



Fond fileté du récipient à levier de blocage

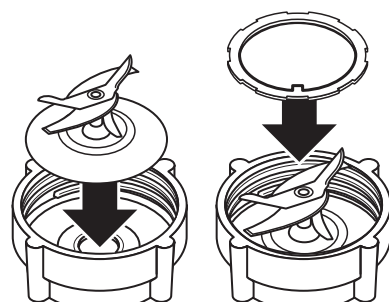


Fig. 1

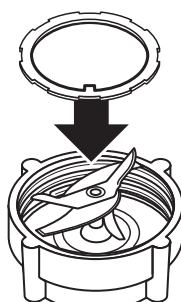


Fig. 2

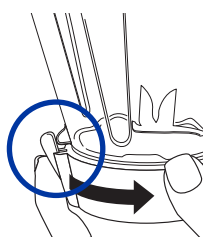


Incorrect

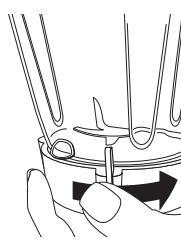


Correct

Fig. 3



Incorrect



Correct

Fig. 4

WARNING: This Quick Start Guide is not intended to be a substitute for the User Manual, and you should read and understand the warnings and instructions in the User Manual before using this appliance.

ASSEMBLING THE BLADE TO THE JAR

1. Place blade into threaded jar bottom (Fig. 1). **CAUTION: Blades are sharp. Handle carefully.**
2. Place sealing ring over blade assembly. Carefully press and tuck sealing ring into locking groove (Fig. 2).
3. Ensure the locking sealing ring is fully and evenly tucked in place and holding the blade assembly to the threaded jar bottom. For correct assembly see (Fig. 3).
4. Install the integrated blade assembly onto the jar. Turn clockwise to tighten. Be sure the integrated blade assembly is tightened to the jar before using.

NOTE: For proper installation onto blender motor base, make sure locking lever rotates past the anti-rotation tabs on the blender jar or smoothie cup. Locking lever should not touch container tabs. See (Fig. 4).

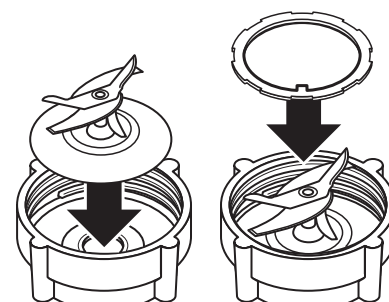


Fig. 1

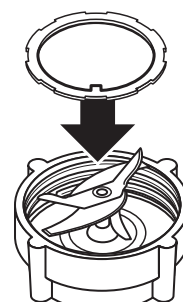


Fig. 2

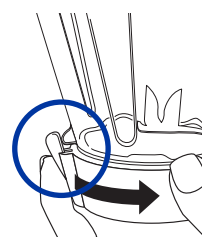


Non !

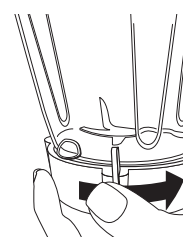


Oui !

Fig. 3



Non !



Oui !

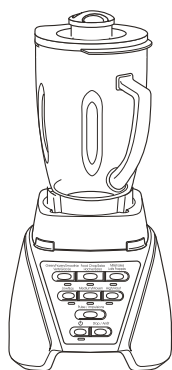
Fig. 4

AVERTISSEMENT : ce guide de démarrage ne remplace pas la notice d'emploi. Lisez et assimilez les avertissements et instructions donnés dans la notice d'emploi avant de commencer à employer l'appareil.

MONTAGE DU COUTEAU ET RÉCIPIENT

1. Posez le couteau dans le fond fileté du récipient (fig. 1). **ATTENTION : les lames sont acérées. Agissez prudemment.**
 2. Placez la bague de blocage sur le couteau. Poussez délicatement pour rentrer la bague dans la rainure (fig. 2).
 3. Vérifiez que la bague de blocage est complètement et uniformément adaptée et qu'elle maintient le couteau dans le fond fileté. Voyez l'assemblage correct à la fig. 3.
 4. Assemblez l'ensemble fond et couteau au récipient. Tournez en sens horaire pour l'immobiliser. Vérifiez le serrage avant l'utilisation.
- REMARQUE :** afin de le poser comme il se doit sur le socle-moteur, veillez à ce que le levier tourne au-delà des pattes antirotation du récipient ou du verre à smoothie. Le levier de blocage ne doit pas toucher les pattes. Voyez la fig. 4.

OSTER PRO™ 1200 QUICK BLENDING TIPS

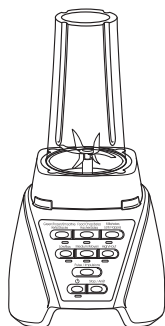


USING THE PRE-PROGRAMMED SETTINGS

1. Press On/Off button and press the desired pre-programmed setting button:
 - “Green/Frozen Smoothies”
 - “Food Chop/Salsa”
 - “Milkshakes”
2. To change your selection, press “STOP” followed by another pre-programmed or manual setting button.
3. Once the program is finished the cycle automatically stops. Press the “STOP” button to cancel the program at any time. The blinking blue light indicates that the blender is ready.

USING MANUAL CONTROLS

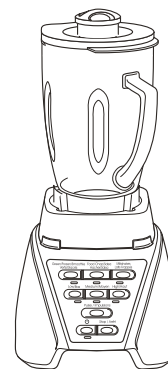
1. Press On/Off button and select manual control of your choice: High / Med / Low / Pulse.
2. Press the “STOP” button to cancel the operation at any time.
3. Press the ON/OFF power button to turn blender off.



USING BLEND-N-GO® SMOOTHIE CUP

- After adding ingredients, place blade assembly into cup and turn clockwise to tighten. Make sure sealing ring is placed between blade and cup
- Place cup assembly onto blender base and hold cup in position to operate. Follow instructions above.

CONSEILS ASTUCIEUX POUR LE PRO™ 1200 OSTER

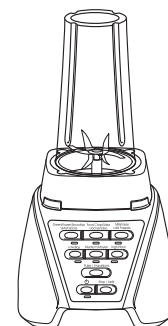


UTILISATION DES RÉGLAGES PRÉPROGRAMMÉS

1. Appuyez sur l'INTERRUPTEUR puis sur le réglage préprogrammé de votre choix :
 - « Smoothies Verts/Glacés »
 - « Hacher/Salsa »
 - « Laits Frappés »
2. Pour modifier la sélection, appuyez sur « Arrêt » puis sur un autre réglage préprogrammé ou sur une touche de commande manuelle.
3. Le cycle se termine automatiquement à la fin du programme. Vous pouvez l'annuler à tout moment en appuyant sur « Arrêt ». Le voyant bleu clignotant signale que le mélangeur est prêt à servir.

UTILISATION DES RÉGLAGES MANUELS

1. Appuyez sur l'INTERRUPTEUR puis sur la commande manuelle de votre choix : Haut / Moy / Bas / Impulsions.
2. Appuyez à tout moment sur la touche « Arrêt » pour annuler.
3. Appuyez sur l'INTERRUPTEUR pour éteindre le mélangeur.



UTILISATION DU VERRE À SMOOTHIE BLEND-N-GO™

- Après avoir mis les ingrédients, placez le couteau dans le verre et tournez-le en sens horaire pour le serrer. Veillez à ce que le joint d'étanchéité soit bien placé entre le couteau et le verre.
- Assujettissez le verre sur le socle-moteur et posez la main sur le verre durant le fonctionnement. Suivez les instructions ci-haut.

OSTER PRO™ BLENDING TIPS

ADD LIQUIDS IN THE JAR FIRST, THEN ADD REMAINING INGREDIENTS

- Liquid to solid ratio is key!
- Add more liquid if ingredients are not blending properly.

BONUS TIP: For frozen drinks and smoothies, add enough liquid to the point where your solid ingredients begin to float.

USE PULSE BUTTON FOR CHOPPING

BONUS TIP: Add ingredients in first that you wish to process more thoroughly.

FOR BEST ICE CRUSHING

WITHOUT LIQUID

- Up to 6 large ice cubes.
- Use Pulse button until you achieve desired results.

WITH LIQUID

- Fill jar with ice cubes (no ice limits) and water until ice floats.
- Blend on high until you achieve desired results then strain water.

TRUCS PRATIQUES OSTER PRO™

D'ABORD LES LIQUIDES PUIS LE RESTE DES INGRÉDIENTS DANS LE RÉCIPIENT

- Le rapport liquide-solides est clé !
- Augmentez la quantité de liquide quand les ingrédients ne se mélangent pas convenablement.

ASTUCE : pour les boissons glacées et les smoothies, ajoutez suffisamment de liquide pour que les solides commencent à flotter.

HACHEZ AVEC LA TOUCHE IMPULSIONS

ASTUCE : mettez en premier les ingrédients que vous désirez hacher le plus menu.

BROYAGE PARFAIT DE LA GLACE

SANS LIQUIDE

- Jusqu'à 6 gros glaçons.
- Utilisez la touche Impulsions jusqu'à l'obtention des résultats recherchés.

AVEC LIQUIDE

- Remplissez le récipient de glaçons (pas de limite) et couvrez d'eau pour qu'ils flottent.
- Broyez la glace au besoin à haute vitesse puis videz l'eau.

Oster
®/MD

OSTER PRO™/MC 1200

OSTER PRO 1200 VERSATILE POWER BLENDER
PUISSANT MÉLANGEUR POLYVALENT PRO 1200 OSTER



User Manual / Notice d'emploi

Visit us at / Visitez www.oster.ca

P.N. 186332-000-000

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your blender, you should always follow basic safety precautions, including the following:

- Read all instructions before use.
- To protect against electrical hazards, do not immerse the cord, plug or motor base in water or other liquids.
- Always use the product on a clean, flat, hard, dry surface. There should be no material such as a tablecloth or plastic between the unit and surface.
- Avoid contacting the blades and any moving parts.
- Keep hands and utensils out of jar while blending to reduce the risk of injury or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
- 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 appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The blender blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades or discs on base without jar properly attached.
- Always put the lid on the jar before operating the blender.
- When blending hot liquids beware of steam. Remove the filler cap from the lid to allow steam to escape.
- Do not use outdoors.
- Do not allow the cord to touch hot surfaces or hang over the edge of a table or counter.
- Unplug the blender when it is not in use, before taking off or putting on parts, and before cleaning. To disconnect, turn appliance off by pressing ON/Off button and remove plug from outlet.
- Never leave the appliance unattended while it is running.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Do not blend boiling liquids in the blender.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.

Food Processor Accessory Additional Precautions

- Be certain cover is securely locked in place before operating the appliance.
- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
- Never insert food by hand. Always use food pusher.
- This appliance contains moving parts. Do not place fingers into feed tube cover.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor. A scraper may be used but must be used only when the food processor is not running.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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 for 120V and 127V units only. 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.
- Try to position the blender near the power source to reduce the hazards associated with power cords (such as becoming entangled or tripping over a long power cord).
- Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.
- Do not wrap the power cord around the main body of the blender during or after use.
- Do not use an extension cord with this product.



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	5
Learning About Your Product.....	6
Using Your Product	7
Caring for Your Product.....	9
Blending Tips	10
Frequently Asked Questions	10
Food Processor Accessory (Select Models Only).....	11
Assembling and Using Your Food Processor	12
Processing Tips.....	14
Food Processing Chart	15
Blend-N-Go® Cup Accessory (Select Models Only).....	16
Using Your Blend-N-Go® Cup With Your OSTER Pro™ 1200 Blender	17
Limited Warranty.....	20

Welcome

Congratulations on your new OSTER Pro™ 1200 Blender. Your Oster Pro™ 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 1-800-667-8623. Your product includes the following features and benefits:

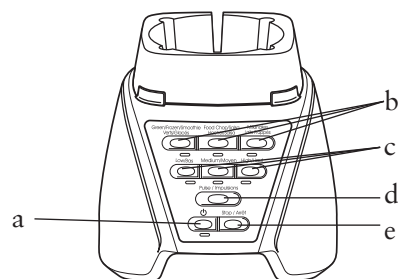
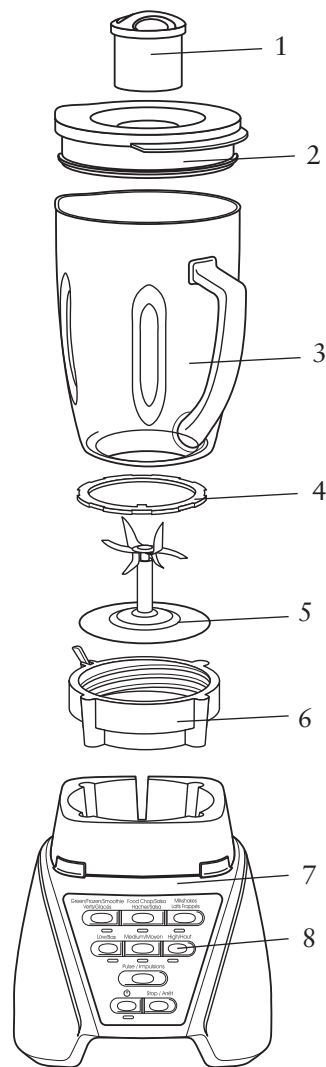
- User-friendly control panel which gives you the option of Programmed Settings or Manual Control.
- Advanced 6-Point Blade System which provides a wide range of food processing & blending options.
- Powerful Dual Direction Motor which cycles through forward & backward at varying speeds to deliver optimal results for your most popular food creations!
- Manual Controls give you the flexibility to operate the blender for various needs.
- Extra Wide Base design allows food to fall easily to the bottom of the jar, for more efficient Blending!

Learning About The Oster Pro™ 1200 Blender

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. **Jar** – 6-cup Dishwasher Safe Boroclass™ glass jar withstands Thermal shock OR 8-Cup Break Resistant BPA-Free Tritan™ Plastic.

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** – Creates a forward and reverse action when the Programmed Settings are in use.
6. **Threaded Jar Bottom With Locking Lever** – Advanced design for simple assembly to jar.
7. **Motor Base** – Holds the jar securely. Contains a powerful, reversible, variable speed motor.
8. **Control Panel**
 - a. **Power Button** (⏻) – Turns the product On and Off.
 - b. **Pre-Programmed Settings:** Use for flawless results at the touch of a button. Select the desired setting and watch the Oster Pro™ 1200 cycle through the program, spinning the blade forward and backwards for expert results at the touch of a button. Unit will shut after running through the cycle. Select From:
 - Green/ Frozen Smoothies
 - Food Chop / Salsa
 - Milkshakes
 - c. **Manual Controls:** Select from Low-Med-High
 - d. **Pulse button** – Press to pulse and release to stop.
 - e. **Stop Button:** Press to stop any cycle or manual control setting.

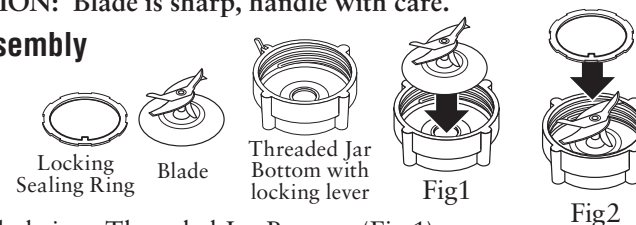


Using The Oster Pro™ 1200 Blender

Before you use the product for the first time, separate the lid, filler cap and blade from the jar. Wash in warm, soapy water, or top rack in the dishwasher. Rinse and dry well.

⚠ **CAUTION:** Blade is sharp, handle with care.

Blade Assembly



1. Place Blade into Threaded Jar Bottom (Fig.1).
2. Place sealing ring over blade assembly. Carefully press and tuck sealing ring into locking groove (Fig2).
3. Ensure the locking sealing ring is fully and evenly tucked in place and holding the blade assembly to the threaded jar bottom. For correct assembly see (Fig3).
4. Install the Integrated Blade Assembly onto the Jar. Turn clockwise to tighten. Be sure the Integrated Blade Assembly is tightened to the jar before using. **NOTE:** For proper installation onto Blender Motor base, make sure locking lever rotates past the anti-rotation tabs on the Blender jar or smoothie cup. See (Fig4).
5. Put the ingredients into the jar.
6. Secure the lid and filler cap.
7. Place the jar onto the base.
8. Plug the power cord into a standard household 120/127-volt, 60 hz. AC outlet. You are now ready to start.

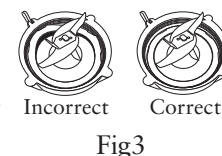


Fig3

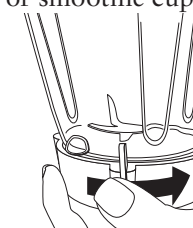


Fig4

Using the Pre-Programmed Settings

1. Press the (⏻) power button to turn the product on. The power light will blink, 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:
 - “Green/Frozen Smoothie”
 - “Food Chop/Salsa”
 - “Milkshakes”
3. To change your selection, press Stop followed by another Pre-Programmed Setting button (“Frozen Drinks & Shakes” or “Food Chop”)
4. Once the program is finished the product automatically stops. Please note: You may press the “Stop” button to cancel the program at any time. The blinking blue light indicates that the blender is ready.
5. Press 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
Med
High
Pulse
Stop

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

1. Press the (⏻) power button to turn the product on. The power light will blink, meaning 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.

Using High

1. Press the “High” button to run the product at a high speed.
2. Press the “Stop” button to cancel the operation at any time.
3. Press the (⏻) power button to turn the product off.

Using the Medium

1. Press the “Medium” button to run the product at a medium speed.
2. Press the “Stop” button to cancel the program at any time.
3. Press the (⏻) power button to turn the product off.

Using the Low

1. Press the “Low” button to run the product at a low speed.
2. Press the “Stop” button to cancel the program at any time.
3. Press the (⏻) power button to turn the product off.

Using the Pulse

1. Verify that the blue light is blinking. This indicates that the blender is turned on.
2. Press and release the “Pulse” button.
3. Release the pulse button to stop.
4. Press the (⏻) power button to turn the product off.

Use pulse button to crush ice or chop food.

Caring for Your Product

After Use

1. Press the (⏻) power button to turn the unit off 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

CAUTION: 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.

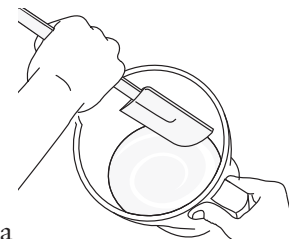
Storing

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 service beyond the cleaning described in the Cleaning section should be performed by an authorized service facility only. If repairs or replacement parts are needed, contact Oster toll free at 1-800-667-8623 or visit www.oster.ca.



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

Why doesn't the blender turn on?

- Make sure the base is plugged in an active power receptacle.
- Verify blinking blue light is active after pushing the power (⏻) button.

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.

Food Processor Accessory (Select Models Only)

Food Pusher – Use to safely push ingredients into Slicing/Shredding Disk.

Cover – The feed tube allows the addition of ingredients while processing.

Slicing/Shredding Disk – Specially designed for slicing and shredding.

CAUTION: Blade is sharp, handle with care.

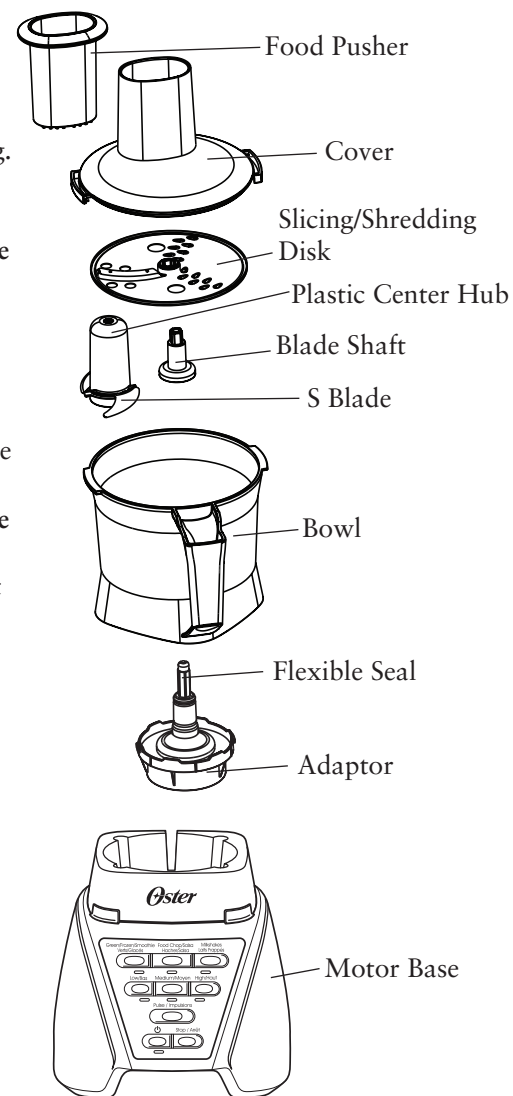
Blade Shaft – For use with Slicing/Shredding Disk.

S Blade – Specially designed for chopping and mincing. Grasp the plastic Center Hub when handling the Blade.

CAUTION: Blade is sharp, handle with care.

Bowl – 5-cup capacity allows for fast processing of hard-to-chop foods.

Adaptor – Transfers the power of your Motor Base to the Food Processor Accessory.



Before Using for the First Time – After unpacking, disassemble unit before using for the first time.

Wash all parts (except Adaptor) in warm, soapy water.

Rinse and dry immediately. **DO NOT IMMERSE ADAPTOR IN ANY LIQUID.** ALL PARTS EXCEPT ADAPTOR ARE TOP RACK DISHWASHER-SAFE.

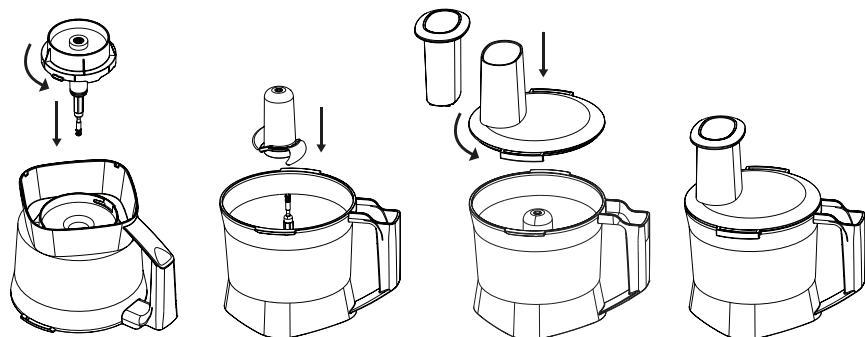
Assembling and Using Your Food Processor

1. Before assembly, make sure Adaptor is operating correctly. Unplug Motor Base during assembly.
2. Place Adaptor in bowl and turn counterclockwise to lock.
3. Place Bowl with Adaptor on Motor Base.

To Chop or Mince

4. Hold S Blade by the plastic Center Hub and place over post of Bowl.
Caution: Blade is very sharp, handle carefully. Rotate the S Blade to make certain it is seated on the post as far as it will go. Always place S blade in Food Processor before adding ingredients.
5. Place food in Processing Bowl. Food to be processed should always be cut into 1-inch (2.5 cm) pieces.
6. Using alignment marks on the lid, place cover on bowl and press down firmly while turning counterclockwise to lock.

DO NOT OPERATE UNIT UNLESS COMPLETELY ASSEMBLED



7. Turn unit on “⏻” (Select Pulse, Low, or Med setting on the Motor Base.)
ALWAYS HOLD FOOD PROCESSOR FIRMLY WITH ONE HAND WHEN STARTING UNIT AND WHEN PROCESSING. Process until desired results are achieved by running the unit continuously or Fast Pulsing. Fast Pulsing is the technique used to control the size of the food being processed with the Food Processor Accessory. Press and release the Pulse button very quickly. Refer to Processing Chart for proper techniques, quantities and end results.
NOTE: Only the “Food Chop/Salsa” Pre-Programmed setting is functional when Food Processor is attached.

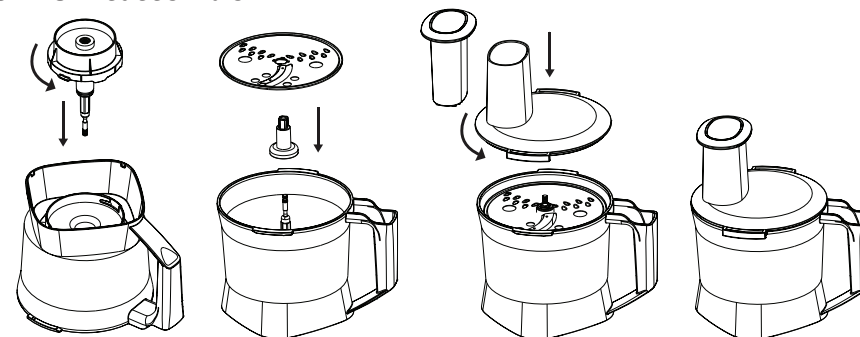
To Slice or Shred

8. Place Blade Shaft over post. Place Slicing/Shredding Disk over Blade Shaft with the blade of your choice facing up. Caution: Blade is very sharp, handle carefully.
9. Using alignment marks on the lid, place cover on bowl and press down firmly while turning counterclockwise to lock.
10. Load the feed tube with ingredients before turning the food processor on.
11. Rest the Food Pusher in the feed tube. Turn unit on “⏻”. (Select medium

speed setting.) While holding the Food Pusher with one hand and the feed tube in the other, push gently down on the Food Pusher. Always use the Food Pusher to yield more evenly sliced or shredded foods. – NEVER USE YOUR FINGERS. When finished, turn the unit off “⏻”.

NOTE: Med - High Manual settings are recommended for slicing and shredding.

How To Disassemble



1. Turn unit off “⏻” and unplug Motor Base.
2. Always wait for the S Blade or Slicing/Shredding Disk to stop spinning.
3. Remove Food Processor Accessory from Motor Base.
4. Turn Cover clockwise to remove from Bowl.
5. Remove S Blade or Disk carefully. Be careful not to let Blade or Disk fall out of the container. The cutting edges are very sharp. Scrape any remaining food from the Blade and Processing Bowl.
6. Unlock Bowl from Adaptor by turning Bowl clockwise.

Cleaning

Unplug Motor Base Before Cleaning.

WARNING: Do Not Immerse Adaptor in Water. Always Remove Adaptor from processor Bowl Before cleaning.

Keep S Blade and Disk out of the reach of children. Store the S Blade and Disk in the Bowl or in a convenient, safe location when not in use. This Blade and Disk should be treated with the same caution as a sharp knife.

Remove stains caused by processing large amounts of carrots or similar vegetables with baking soda. Rinse stained parts in water and sprinkle with baking soda. Rub with a soft, damp cloth. Rinse and dry. Do not use abrasive cleaners on any parts.

Maintenance

This unit is designed with a safety interlock. The interlock requires that the Cover be in place before the blade will rotate. (The interlock does not control operation of the Motor.) To ensure that the interlock is operating correctly, hold the Adaptor and rotate the Drive Shaft several turns. The metal Star Drive on the bottom of the Adaptor should NOT turn. If it does turn, DO NOT USE. Return the unit to an authorized service facility for repair. DO NOT USE THE INTERLOCK FEATURE AS A SUBSTITUTE for turning the power unit off “⏻” and unplugging the

power unit before disassembling and cleaning. Never put S Blade on Adaptor without Processor Bowl. Do not operate if the flexible seal is damaged or missing. The safety interlock could become jammed.

Processing Tips

1. Cut all fruits and vegetables, cooked meats, fish, seafoods and cheeses into pieces 1 inch or smaller.
 2. Do not exceed the quantities indicated in the Food Processing Chart.
 3. Always hold hand firmly on the Cover when starting and running Motor.
 4. Do not process hot liquids or frozen foods.
 5. Do not process whole spices (except peppercorns) such as nutmeg or cinnamon. They may cause damage to the surface of the Processor Bowl.
 6. Process the hardest foods first, using only a few Fast Pulses to begin chopping. Add more delicate foods and continue to process using the Fast Pulse technique. The harder foods will continue to be chopped along with the softer foods.
 7. Processing of Parmesan cheese, dried dates or other extremely hard foods is not recommended. If a knife cannot easily pierce the food, it should NOT be processed in the Food Processor Accessory.
 8. The Food Processor Accessory is not designed to whip cream, whip egg whites or process dough. Use a standard mixer for those tasks.
 9. If liquid leaks from Cover, there is too much liquid in the recipe. Adjust the liquid level to prevent leakage.
 10. The temperature of cheese will affect how it processes. Cheese for spreads should be at room temperature for a smooth, creamy texture. "Grated" cheese should be refrigerator cold.
 11. Large, harder pieces of food can be processed with several Fast Pulses to coarsely chop. Then process continuously for a fine texture.
- Only the "Food Chop/Salsa" Pre-Programmed setting is functional when Food processor is attached.

To Convert a Recipe

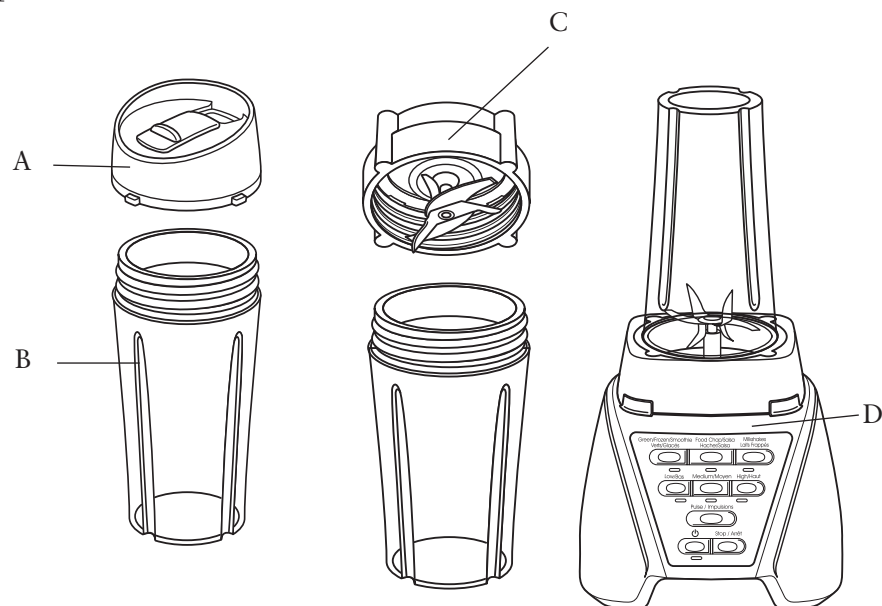
1. Total the amount of dry and liquid ingredients. If the total exceeds 5 cups, decide if the recipe can be made easily in batches. Do not attempt to process large recipes.
2. If total is under 1 cup (250 ml), process dry ingredients or the most finely chopped foods first.
3. Then add remaining ingredients and combine with several Fast Pulses to mix together.

Food Processing Chart

Food	Cutting Blade	Processing Method
Vegetables (chopped) - Celery, Potatoes, Onions, Carrots, Cucumbers, Zucchini, Squash, etc.	S-Blade	Pulse to desired size
Fruits (chopped) - Apples, Mangos, Pineapple, Papayas, Tomatoes, Chiles, Cranberries, olives (pitted) etc.	S-Blade	Pulse to desired size
Peppers (chopped) - green, red or orange, jalapenos	S-Blade	Pulse to desired size
Roots (chopped) - Garlic, Ginger Root, Turnips, etc.	S-Blade	Pulse to desired size
Nuts (chopped) - Almonds, Peanuts, Pecans, Walnuts, etc.	S-Blade	Pulse to desired size
Herbs, stems removed (chopped) - Parsley, Cilantro, Basil, Oregano, Rosemary, Marjoram, etc.	S-Blade	Pulse to desired size
Vegetables (sliced) - Celery, Potatoes, Carrots, Cucumbers, Zucchini, Squash, etc.	Slicing Disk	Medium Speed
Vegetables (shredded) - Carrots, Potatoes, Zucchini, Squash, etc.	Shredding Disk	Medium Speed
Cheese (chopped) - Mozzarella, Cheddar, Swiss, etc.	S-Blade	Pulse to desired size
Cheese (shredded) - Mozzarella, Cheddar, Swiss, etc.	Shredding Disk	Medium Speed
Crumbs - Cracker, Graham Cracker, Bread (dried)	S-Blade	Medium Speed
Eggs, hard-boiled (chopped)	S-Blade	Medium Speed
Meats, raw or cooked (chopped)	S-Blade	Medium Speed

Blend-N-Go® Smoothie Cup Accessory (Select Models Only)

Cup A



- A. Spill proof lid
- B. 24-oz. dishwasher-safe, BPA-free Tritan™ Cup design varies based on model
- C. Blade Assembly: Sealing Ring, Blade, Threaded Cap
- D. Blender base

Cup B

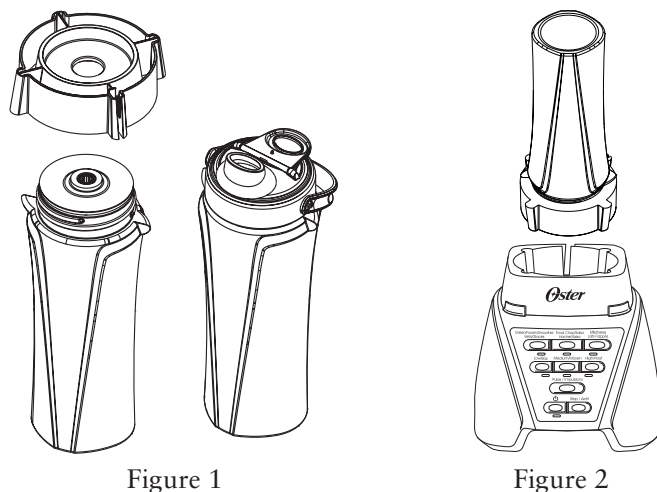


Figure 1

Figure 2

Using Your Blend-N-Go® Cup With Your Oster Pro™ 1200 Blender

Before washing ensure the blender is off and unplugged. Wash all components except blender base with soapy water with a soft sponge and a bottle brush. Do not use abrasive cleansers or sponges for cleaning. Rinse well and dry. Parts are also dishwasher safe. Do not blend hot liquids.

Place desired ingredients into smoothie cup according to the following order:

Liquids, fresh ingredients, frozen fruit, ice, yogurt and ice cream.

(Cut all firm fruits, vegetables and other foods into pieces no larger than 1/2-inch (1.25 cm) by 2 inches (5.0 cm).)

- Place Blade into Threaded Jar Bottom or adapter.
- Place sealing ring over blade assembly. Carefully press and tuck sealing ring into locking groove.
- Place blade assembly into cup. (See Figure 1)
- Turn clockwise to tighten.
- Place cup assembly onto Blender base. (See Figure 2)
- Hold cup in position. Operate Blender according to the instructions in your Blender User Manual. Blend until desired consistency.
- Remove the blade and sealing ring.
- Place lid on cup and turn clockwise to tighten.

Enjoy your blended drink!


Recipes

Honey-Vanilla Blast

Makes 1 serving

1 cup fat free milk
¼ cup protein powder
2 Tbsp. honey

1 cup (8 oz.) fat free vanilla yogurt
3 chunks frozen banana, about 1 medium


1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press power “” button, then press “Frozen Smoothies” button.
3. Pour into tall glass to serve.

Very Berry Smoothie

Makes 1 serving

1 cup orange juice
1 cup frozen mixed berries
2 Tbsp. Agave


½ cup vanilla low fat yogurt
2 frozen banana chunks, about 1 small

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press power “” button, then press “Green/Frozen Smoothies” button.
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.) 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 power “” button, then press “Food Chop/Salsa” 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 power “” 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
½ avocado
1 cup ice
½ cup coconut water
½ teaspoon vanilla extract

1 peach, stone removed
1 cup Greek yogurt
1 cup baby spinach
1 tablespoon honey or agave

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 Frozen Smoothies button function.
3. Pour into a tall glass. Serve.

Banana Chai Thick Shake

Makes: 3 servings

4 frozen bananas
1 cup ice
½ teaspoon ground turmeric
¼ teaspoon ground ginger
Pinch sea salt

3 cups skim milk or coconut water
½ teaspoon ground cinnamon
¼ teaspoon ground cardamom
½ teaspoon ground star anise

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 Frozen Smoothies button function.
3. Pour into a tall glass. Serve.

3 Year Satisfaction Guarantee

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 three (3) years from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at the Consumer's sole option, will repair, or replace this product or any component of the product found to be defective during the guarantee period. This guarantee 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 satisfaction guarantee 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 guarantee.

All Metal Drive Ten (10) Year Limited Warranty

JCS also warrants that for a period of ten (10) years from the date of purchase, the All Metal Drive base unit metal coupling will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace the metal drive stud component of the All Metal Drive coupling if 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.

This warranty does not cover 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.

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 limited warranty.

What are the limits on JCS' 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 limited 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 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. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this guarantee and limited warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited, 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 mélangeur exige l'observation de précautions fondamentales, notamment des suivantes :

- Lisez attentivement toutes les instructions avant l'utilisation.
- Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez jamais le cordon, la fiche ou le socle-moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Faites toujours fonctionner l'appareil sur une surface propre, plane, stable et sèche. Ne le posez jamais sur une surface recouverte d'une nappe en tissu ou en plastique.
- Évitez TOUT contact avec le couteau et avec les pièces qui tournent.
- Gardez mains et ustensiles hors du récipient durant le fonctionnement, afin de réduire les risques de blessures corporelles et de ne pas endommager le mélangeur. Utilisez une spatule au besoin pour racler les parois intérieures, mais uniquement lorsque le moteur est au repos.
- Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e), qui a présenté des anomalies de fonctionnement, est tombé ou a été abîmé d'une manière quelconque. Retournez l'appareil au centre de services le plus proche afin de lui faire subir les vérifications, mises au point ou réparations nécessaires.
- Le couteau est très acéré. Manipulez-le prudemment.
- Pour réduire les risques de blessures corporelles, ne placez jamais le couteau sur le socle-moteur sans qu'il ne soit convenablement fixé au récipient.
- Posez toujours le couvercle sur le récipient avant de mettre le mélangeur en marche.
- Méfiez-vous de la vapeur lorsque vous mélangez des liquides chauds. Retirez le bouchon mesureur du couvercle afin que la vapeur puisse s'échapper.
- N'employez pas l'appareil en plein air.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes et qu'il ne pende pas au bord de la table ou du comptoir.
- Débranchez le mélangeur quand il ne sert pas, avant de monter ou de démonter toute pièce et avant de le nettoyer. Pour le déconnecter, éteignez-le en appuyant sur l'interrupteur (🔌) puis tirez délicatement la fiche hors de la prise de courant.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il fonctionne.
- Redoublez de vigilance lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
- Ne traitez pas de liquides bouillants dans le mélangeur.
- Le fabricant déconseille vivement l'emploi d'accessoires – bocal ordinaires ou à conserves ou encore pièces de traitement – car ceux-ci peuvent causer un risque de blessures corporelles.



Précautions supplémentaires pour le robot accessoire

- Veillez à ce que le couvercle soit sûrement bloqué avant d'employer l'appareil.
- N'essayez pas de neutraliser le dispositif de verrouillage du couvercle.
- Ne poussez jamais les aliments du bout des doigts, servez-vous du poussoir.
- Cet appareil contient des pièces en mouvement. Ne mettez surtout pas vos doigts dans le tube d'alimentation.
- Les lames sont tranchantes. Agissez prudemment.
- Gardez mains et ustensiles à l'écart des lames du couteau ou des disques pendant le traitement des aliments afin d'éviter tout risque de blessures corporelles graves et d'endommagement du robot. Il est permis d'employer une spatule, mais uniquement lorsque le robot est au repos.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est réservé à l'usage domestique.

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

Instructions relatives au cordon d'alimentation

Observez ces instructions au pied de la lettre pour assurer une utilisation sans risque.

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



Ce symbole a été placé à certains endroits de la notice d'emploi. Il a pour but de vous aider à identifier aisément les instructions auxquelles vous devez apporter une attention particulière.

Table des matières

Bienvenue	24
Familiarisez-vous avec l'appareil	25
Mode d'emploi du Pro ^{MC} 1200 Oster	26
Soins à apporter à l'appareil	28
Conseils astucieux de mélange	29
Foire aux questions.....	29
Robot culinaire accessoire (modèles choisis seul.)	30
Assemblage et emploi du robot culinaire accessoire.....	31
Conseils astucieux pour l'emploi du robot	33
Tableau de transformation des aliments.....	34
Verre Blend-N-Go ^{MD} accessoire (modèles choisis seul.)	35
Emploi du verre Blend-N-Go ^{MD} avec le mélangeur Pro ^{MC} 1200 OSTER	36
Garantie limitée.....	39

Bienvenue

Nous vous félicitons d'avoir acquis un mélangeur Pro^{MC} 1200 OSTER. Ce mélangeur Pro^{MC} Oster va vous permettre de préparer de sublimes smoothies, laits fouettés, salsas, et bien d'autres, en appuyant sur une seule touche. Si vous avez toute observation ou question, ou bien si vous désirez obtenir de plus amples renseignements au sujet de cet appareil génial, n'hésitez pas à nous appeler au 1 800 667-8623.

Cet appareil regroupe les caractéristiques et avantages suivants :

- un tableau de commande convivial qui vous laisse choisir entre les réglages préprogrammés et les commandes manuelles ;
- un couteau évolué à six lames qui procure maintes options de transformation et de mélange des aliments ;
- un puissant moteur bidirection qui change de sens de rotation à des vitesses variées pour procurer les résultats optimaux lorsque vous préparez vos spécialités acclamées ;
- des commandes manuelles qui vous fournissent la flexibilité nécessaire pour exécuter vos recettes personnelles avec le mélangeur ; et enfin
- une base extralarge étudiée pour que les aliments tombent facilement au fond du récipient, optimisant ainsi l'efficacité du mélange.

Familiarisez-vous avec le mélangeur Pro^{MC} 1200 Oster

1. **Bouchon mesureur de 60 mL (2 oz)** – permet d'ajouter des ingrédients durant le fonctionnement. Ouvert, il laisse échapper la vapeur lors du mélange d'aliments chauds.
2. **Couvercle du récipient** – scelle le récipient.
3. **Récipient** – de 1,5 L (6 tasses) en verre Boroclass résistant au choc thermique et lavable en machine OU de 2 litres (8 tasses), en plastique Tritan^{MC} incassable et sans BPA.
4. **Joint d'étanchéité**
5. **Couteau** – tourne dans un sens puis dans l'autre lorsque les réglages préprogrammés sont sélectionnés.
6. **Fond fileté du récipient à levier de blocage** – évolué, pour un assemblage aisé au récipient.
7. **Socle-moteur** – retient fermement le récipient. Renferme un moteur puissant, réversible et à vitesse variable.

8. Tableau de commande

- a. **Interrupteur** (⏻) – met le mélangeur en fonction et l'arrête
- b. **Réglages préprogrammés** : pour obtenir des résultats parfaits à l'aide d'une touche. Choisir le réglage voulu et surveiller le Pro^{MC} 1200 Oster alors qu'il remplit efficacement ses fonctions. Le mélangeur s'éteint automatiquement en fin de cycle.

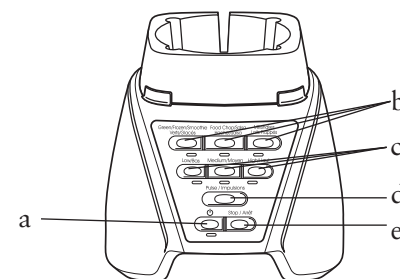
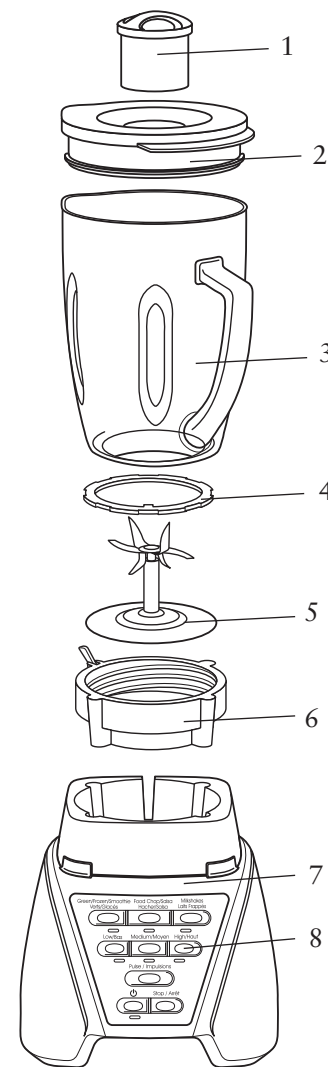
Touches

Smoothies Verts/Glacés

Hacher/Salsa

Laits Frappés

- c. **Commandes manuelles** : choix de basse, moyenne et haute vitesses
- d. **Touche d'impulsions** – appuyer brièvement pour mélanger par impulsions, relâcher pour arrêter
- e. **Touche arrêt** – appuyer pour annuler tout cycle ou programme

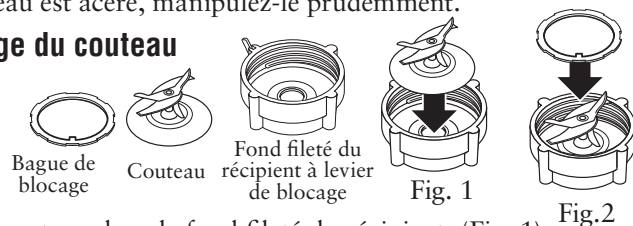


Mode d'emploi du Pro^{MC} 1200 Oster

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

⚠ Le couteau est acéré, manipulez-le prudemment.

Assemblage du couteau



1. Posez le couteau dans le fond fileté du récipient. (Fig. 1)
2. Placez la bague de blocage sur le couteau. Poussez délicatement pour rentrer la bague dans la rainure. (Fig. 2)
3. Vérifiez que la bague de blocage est complètement et uniformément adaptée et qu'elle maintient le couteau dans le fond fileté. Voyez l'assemblage correct à la fig. 3.

4. Assemblez l'ensemble fond et couteau au récipient. Tournez en sens horaire pour l'immobiliser. Vérifiez le serrage avant l'utilisation.

REMARQUE : pour installer convenablement le bloc de coupe sur le socle-moteur, assurez-vous que le levier de blocage tourne au-delà des pattes antirotation du récipient ou du verre à smoothie. (Fig. 4)

5. Déposez les ingrédients dans le récipient.
6. Posez le couvercle pourvu du bouchon mesureur.
7. Placez le récipient sur le socle-moteur.
8. Branchez le cordon sur une prise de courant alternatif standard de 120/127 volts, 60 Hz. L'appareil est prêt et vous pouvez commencer à l'employer !

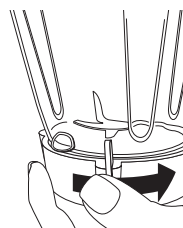


Fig. 4

Utilisation des réglages préprogrammés

1. Appuyez sur l'interrupteur (⏻) pour mettre l'appareil en fonction. Le voyant de sous tension clignotera, signe que l'appareil est prêt. Le voyant restera allumé alors que le moteur tourne.
2. Sélectionnez et appuyez sur la touche du réglage préprogrammé appropriée :
 - « Smoothies Verts/Glacés »
 - « Hacher/Salsa »
 - « Laits Frappés »
3. Pour changer la sélection, appuyez sur la touche Arrêt puis sur une autre touche préprogrammée (« Laits Frappés » ou « Hacher »).
4. L'appareil s'arrêtera automatiquement à la fin du cycle. Notez que vous pouvez appuyer sur la touche Arrêt pour annuler le cycle en tout temps. Le voyant clignotant bleu indique que le mélangeur est prêt à fonctionner.
5. Appuyez sur l'interrupteur (⏻) pour éteindre l'appareil. Cet appareil est programmé pour se mettre automatiquement hors tension s'il ne sert pas pendant plusieurs minutes, en quel cas tous les voyants s'éteignent.

Emploi des commandes manuelles

Les commandes manuelles comprennent :

Bas
Moyen
Haut
Impulsions
Arrêt

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

1. Appuyez sur l'interrupteur (⏻) pour la mise en marche. Le voyant d'alimentation clignotera, signe que l'appareil est sous tension et prêt, et restera allumé alors que le moteur tourne.
2. Placez les ingrédients dans le récipient.
3. Posez le couvercle doté de son bouchon mesureur.

Utilisation de la haute vitesse

1. Appuyez sur la touche « Haut » pour mélanger à haute vitesse.
2. Appuyez sur « Arrêt » pour annuler l'opération en tout temps.
3. Appuyez sur l'interrupteur (⏻) pour éteindre l'appareil.

Utilisation de la vitesse moyenne

1. Appuyez sur la touche « Moyen » pour mélanger à vitesse moyenne.
2. Appuyez sur « Arrêt » pour annuler l'opération en tout temps.
3. Appuyez sur l'interrupteur (⏻) pour éteindre l'appareil.

Utilisation de la vitesse basse

1. Appuyez sur la touche « Bas » pour mélanger à basse vitesse.
2. Appuyez sur « Arrêt » pour annuler l'opération en tout temps.
3. Appuyez sur l'interrupteur (⏻) pour éteindre l'appareil.

Utilisation de la touche impulsions

1. Vérifiez que le voyant bleu clignote, signe que le mélangeur est sous tension.
2. Appuyez brièvement sur la touche « Impulsions ».
3. Relâchez la touche d'impulsions pour arrêter le traitement.
4. Appuyez sur l'interrupteur (⏻) pour éteindre l'appareil.

Utilisez la touche « Impulsions » pour broyer les glaçons ou hacher les aliments.

Soins à apporter à l'appareil

En fin d'utilisation

1. Appuyez sur l'interrupteur (⏻) pour éteindre le mélangeur puis débranchez celui-ci. Levez le récipient tout droit afin de le sortir du socle-moteur, retirez le couvercle et videz le contenu du récipient.
2. Servez-vous, si nécessaire, d'une spatule en caoutchouc pour racler les aliments qui collent aux parois du récipient.

Nettoyage

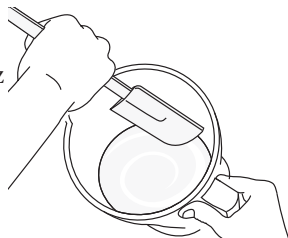
ATTENTION : le couteau est acéré, manipulez-le prudemment.

Démontez soigneusement le couteau du fond fileté en tournant le fond fileté en sens antihoraire. Le couvercle du récipient, le bouchon mesureur et le couteau résistent au lave-vaisselle – à condition d'être lavés dans le panier supérieur – alors que la bague d'étanchéité de blocage est lavable dans le panier inférieur.

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

Vérifiez le bon état des pièces lors du remontage.

TRUC : réglez le mélangeur à la vitesse basse ou moyenne puis, sans le démonter, faites-le fonctionner pendant 20 à 30 secondes alors qu'il contient de l'eau savonneuse. Rincez-le ensuite à l'eau claire.



Rangement

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

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

Réparations

Cet appareil ne contient pas de pièces que puisse réparer l'utilisateur. Tout service, outre l'entretien décrit sous la rubrique intitulée « Nettoyage » doit uniquement être confié à un centre de services agréé. Quand des réparations ou des pièces de rechange sont nécessaires, communiquez sans frais avec Oster au 1 800 667-8623 ou bien visitez www.oster.ca.

Conseils astucieux de mélange

Liquides

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

Utilisation du bouchon mesureur

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

Broyage de la glace

Sans liquide : utilisez la touche Impulsions selon le besoin.

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

Mélange des aliments ou des liquides chauds

⚠ AVERTISSEMENT : enlevez le bouchon mesureur pour traiter des ALIMENTS CHAUDS, afin que la vapeur s'échappe. Inclinez le couvercle de façon à éloigner la vapeur de vous et à couvrir partiellement l'ouverture. Gardez mains et peau nue hors de la trajectoire de la vapeur afin que celle-ci ne risque pas de vous échauder.

⚠ AVERTISSEMENT : pour traiter des ALIMENTS CHAUDS, enlevez le bouchon mesureur, amorcez le démarrage à petite vitesse puis augmentez progressivement l'allure. Le niveau du liquide ne doit pas dépasser 1 litre (4 tasses). Éloignez toujours vos mains de la trajectoire de la vapeur.

Quantités d'ingrédients

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

Foire aux questions

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

- Assurez-vous que le socle-moteur est branché sur une prise fonctionnelle.
- Vérifiez que le voyant bleu clignote quand vous pressez l'interrupteur (⏻).

Comment puis-je empêcher les liquides de fuir ?

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

Robot culinaire accessoire (modèles choisis seul.)

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

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

Disque à trancher/déchiqeter – spécialement conçu pour faire des tranches et des filaments uniformes.

ATTENTION : ce disque est acéré, manipulez-le avec soin.

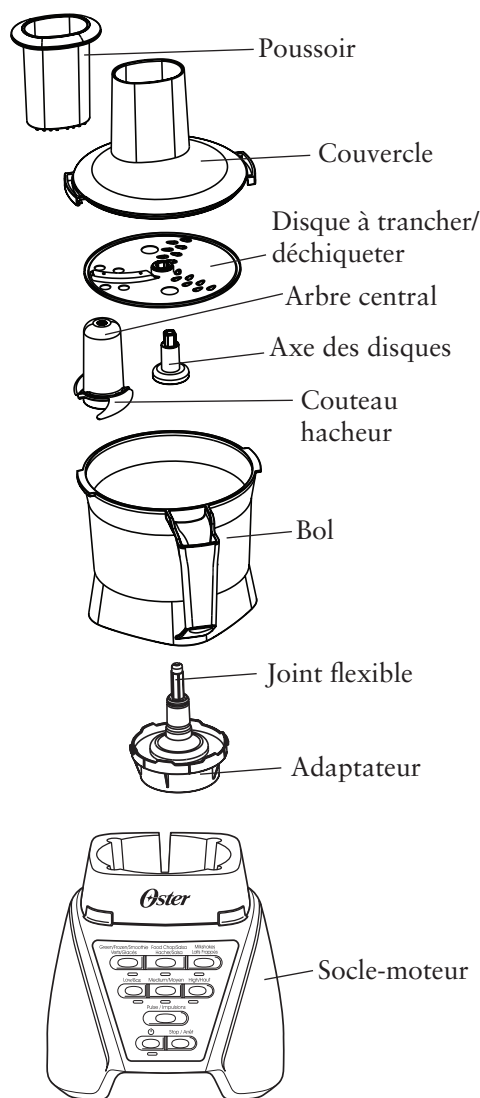
Axe des disques – s'emploie avec le disque à trancher et déchiqeter.

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

ATTENTION : les lames sont acérées, manipulez-le avec soin.

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

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



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

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

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

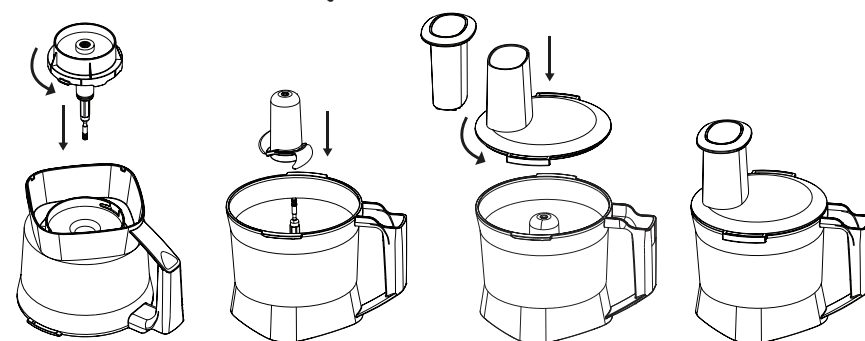
Assemblage et emploi du robot culinaire accessoire

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

Hachage et émincés

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


N'EMPLOYEZ L'APPAREIL QUE TOTALEMENT ASSEMBLÉ



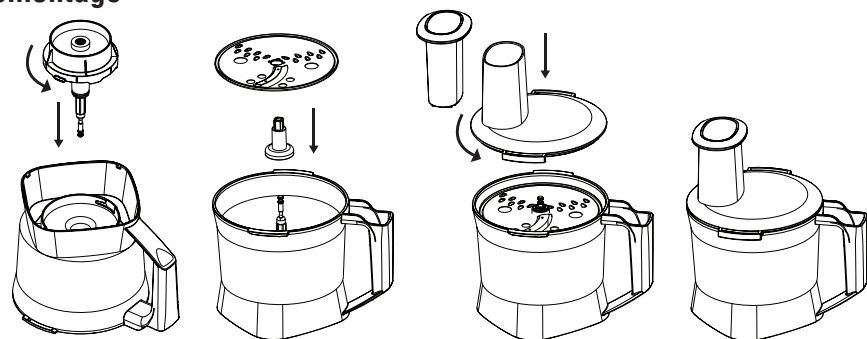
7. Mettez le robot en marche (⏻) (choisissez le réglage Impulsions, Bas ou Moyen sur le socle-moteur.) **TENEZ TOUJOURS FERMEMENT LE ROBOT D'UNE MAIN À LA MISE EN MARCHÉ ET DURANT L'UTILISATION.** Traitez les aliments, de façon continue ou par impulsions, jusqu'à ce que les résultats vous conviennent. Faire pression puis relâcher très rapidement aide à contrôler la texture et à éviter la réduction en purée. Voyez le tableau pour les façons de faire, les quantités ainsi que les résultats.
REMARQUE : seul le réglage préprogrammé « Hacher/Salsa » est fonctionnel à l'emploi du robot culinaire.


Tranchage et déchiqetage

8. Posez l'axe des disques sur l'arbre. Placez le disque à trancher/déchiqeter sur l'axe des disques en orientant la face désirée vers le haut. Attention : le disque est acéré, manipulez-le très prudemment.
9. Posez le couvercle sur le bol – utilisez les repères de concordance – et appuyez fermement tout en le tournant en sens antihoraire pour le verrouiller.
10. Remplissez le tube d'alimentation avant de mettre le robot en marche.
11. Placez le poussoir dans le tube d'alimentation. Faites démarrer ⏻ le robot (à la vitesse moyenne). Alors que vous tenez le poussoir d'une main et le tube

d'alimentation de l'autre, faites lentement pression sur le poussoir. Servez-vous toujours du poussoir, les résultats seront plus uniformes. – NE PUSSEZ JAMAIS DU BOUT DES DOIGTS. Éteignez  alors l'appareil. REMARQUE : les réglages manuels Moyen et Haut ne sont pas conseillés pour trancher et déchiqueter.


Démontage



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


Nettoyage

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

 **AVERTISSEMENT** : n'immergez pas l'adaptateur dans l'eau. Séparez toujours l'adaptateur du bol avant de commencer à nettoyer le robot. Gardez le couteau hacheur et le disque hors de la portée des enfants. Entre utilisations, rangez le couteau et le disque dans le bol ou en lieu sûr. Accordez le même soin au couteau et au disque qu'à vos couteaux de cuisine bien affûtés. Éliminez les taches provenant du traitement de grosses quantités de carottes ou d'autres légumes de ce genre, avec du bicarbonate de soude. Rincez les pièces tachées à l'eau avant de les saupoudrer de bicarbonate de soude. Frottez avec un chiffon doux et humide. Rincez et asséchez. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.

Entretien

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

centre de services agréé pour le faire réparer. N'employez pas ce VERROUILLAGE AU LIEU D'ÉTEINDRE  le mélangeur et de le débrancher avant le démontage et le nettoyage. Ne placez jamais le couteau hacheur sur l'adaptateur sans utiliser le bol. Ne faites pas fonctionner l'appareil si le joint flexible est abîmé ou manquant. Le verrouillage de sécurité risquerait de se coincer.

Conseils astucieux pour l'emploi du robot

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

Seul le réglage préprogrammé « Hacher/Salsa » est fonctionnel à l'emploi du robot culinaire.

Conversion des recettes

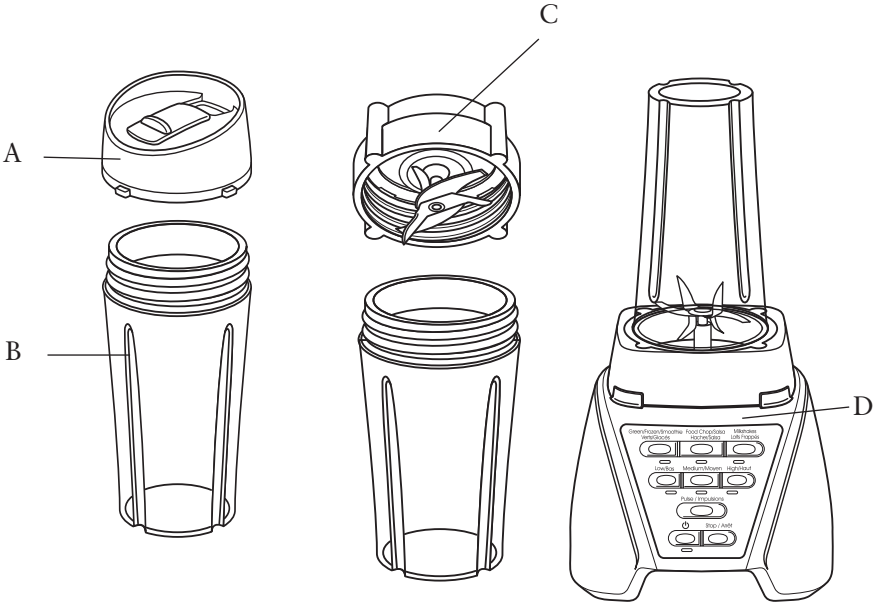
1. Totalisez les volumes des aliments secs et des liquides. Si le total dépasse 1,25 litre (5 tasses), décidez si la recette peut être préparée en plusieurs fois. N'essayez pas de travailler des plus grosses quantités.
2. Si le total est de moins de 250 mL (1 tasse), traitez d'abord les aliments secs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

Tableau de transformation des aliments

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

Verre à smoothie Blend-N-Go^{MD} (modèles choisis seul)

Verre A



- A. Couvercle antigoutte
- B. Verre d'environ 700 mL (24 oz) en Tritan^{MC} sans BPA, lavable en machine
- C. Ensemble du couteau : joint d'étanchéité, couteau, fond fileté
- D. Socle du mélangeur

Tasse B

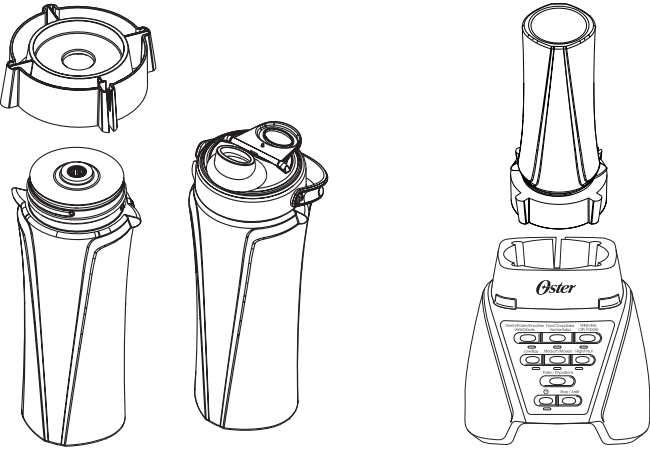


Figure 1

Figure 2

Emploi du verre Blend-N-Go^{MD} avec le mélangeur Pro^{MC} 1200 Oster

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

Mettez les ingrédients dans le verre à smoothie, dans l'ordre précisé ci-après :

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

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

- Placez le couteau dans le fond fileté du récipient ou sur l'adaptateur.
- Posez le joint d'étanchéité sur le couteau. Faites délicatement pression sur le joint pour l'enfoncer dans la rainure de blocage.
- Insérez alors l'ensemble du couteau dans le verre. (Figure 1)
- Tournez en sens horaire pour serrer.
- Assujettissez l'ensemble du verre sur le socle-moteur. (Figure 2)
- Maintenez le verre en place. Faites fonctionner le mélangeur tel que préconisé dans la notice d'emploi. Mélangez jusqu'à la consistance parfaite.
- Enlevez le fond fileté ainsi que le couteau.
- Posez le couvercle sur le verre puis tournez-le en sens horaire pour le serrer.


Régalez-vous !

Recettes

Explosion miel et vanille

Donne 1 portion


250 mL de lait écrémé	250 mL de yogourt écrémé à la vanille
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. Poser le couvercle. Appuyer sur l'interrupteur «  » puis sur la touche « Smoothies Verts/Glacés ».
3. Verser dans un grand verre pour déguster.

Smoothie aux petits fruits

Donne 1 portion

250 mL de jus d'orange	30 mL d'agave
250 mL de petits fruits	125 mL de yogourt allégé à la vanille
mêlés, congelés	2 tronçons de banane congelés (1 petite)


1. Mettre les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre donné.
2. Poser le couvercle. Appuyer sur l'interrupteur «  » puis sur la touche « Smoothies Verts/Glacés ».
3. Verser dans un grand verre pour déguster.

Salsa rouge épicée

Donne 750 mL


2 grosses gousses d'ail
1 boîte (400 mL) de tomates entières, égouttées
1 oignon moyen, coupé en quatre (4 quartiers)
125 mL de feuilles de coriandre
1 à 4 piments jalapenos, coupé(s) en quatre
3 à 5 mL de sucre
Sel au goût
15 mL de jus de lime
1 boîte (400 mL) de tomates entières, égouttées

Croustilles au maïs pour servir

1. Mettre les ingrédients, outre les croustilles au maïs, dans le récipient, dans l'ordre donné. (Remarque : vous versez une boîte de tomates sur les gousses d'ail et la deuxième boîte en dernier lieu. De plus, placez l'oignon au milieu du récipient, pour éviter tout coincement.)
2. Poser le couvercle. Appuyer sur l'interrupteur «  » puis sur la touche « Hacher/Salsa ».
3. Verser dans un bol décoratif et servir avec les croustilles de maïs.

Compote pomme et pêche

Donne 375 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. Verser l'eau dans une petite casserole et y faire cuire les fruits de 5 à 8 minutes, soit jusqu'à ce qu'ils soient très mous.
- 2. Verser les fruits et le liquide dans le récipient.
- 3. Poser le couvercle. Appuyer sur l'interrupteur «  » puis sur la touche « Impulsions » à 3 ou 4 reprises pour 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 glace | 250 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 du mélangeur. Couvrir sûrement.
 - 2. Mélanger à HAUT jusqu'à ce que le mélange soit homogène ou bien employer la touche pour smoothies glacés.
 - 3. Verser dans des grands verres et déguster.

Épais lait frappé aux bananes

Donne 3 portions

- | | |
|-------------------------|--|
| 4 bananes congelées | 750 mL de lait écrémé ou d'eau de coco |
| 250 mL de glace | 3 mL de cannelle moulue |
| 3 mL de curcuma moulu | 2 mL de cardamome moulue |
| 2 mL de gingembre moulu | 2 mL d'anis étoilé moulu |
- Pincée de sel de mer
- 1. Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur. Couvrir sûrement.
 - 2. Mélanger à HAUT jusqu'à ce que le mélange soit homogène ou bien employer la touche pour smoothies glacés.
 - 3. Verser dans des grands verres et déguster.

Garantie de satisfaction de 3 ans

Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions ou, si au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collectivement « JCS ») garantit que pendant une période de trois (3) ans à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de vices de matériaux et de fabrication. JCS, à la discrétion du consommateur, réparera ou remplacera ce produit ou toute pièce du produit dont la défectuosité a été constatée durant la période de garantie. Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur au détail original, à partir de la date d'achat initiale ; elle n'est pas transférable. Veuillez garder le reçu de caisse original. La preuve d'achat est exigée pour tout service couvert par la garantie de satisfaction. Les concessionnaires et centres de services JCS et les détaillants qui vendent les produits JCS n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer d'une manière quelconque les modalités de cette garantie.

Garantie limitée de dix (10) ans de l'entraînement tout métal

JCS garantit également que pendant une période de dix (10) ans à partir de la date d'achat initiale, l'entraînement tout métal du socle-moteur sera exempt de vices de matériaux et de fabrication. JCS se réserve le droit de choisir entre réparer et remplacer l'ergot de l'entraînement tout métal si sa défectuosité est constatée durant la période de garantie. Le produit ou la pièce de remplacement sera soit neuf soit réusiné. Si le produit n'est plus disponible, il sera remplacé par un produit similaire, de valeur égale ou supérieure. La présente constitue votre garantie exclusive. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster une fonction électrique ou mécanique de ce produit, sous peine d'annulation de la garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages attribuables à toute cause suivante : utilisation négligente ou mauvaise utilisation du produit, branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, utilisation contraire aux instructions d'utilisation, démontage, réparation ou altération par quiconque autre que JCS ou un centre de services autorisé de JCS. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure comme les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur initial du produit à la date d'achat initiale et ne peut pas être transférée. Conservez votre reçu de caisse original. La preuve d'achat est exigée pour tout service couvert par la garantie. Les concessionnaires et centres de services JCS et les détaillants qui vendent les produits JCS n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer d'une manière quelconque les modalités de cette garantie.

Quelles sont les limites de responsabilité de JCS ?

JCS 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. JCS exclut toute autre garantie, condition ou représentation, expresse, implicite, réglementaire ou autre. JCS 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 conséquents, accessoires, particuliers ou similaires, ou pour toute violation de contrat, fondamentale ou autre, ou pour toute réclamation portée à l'encontre de l'acheteur par un tiers. Certains États et certaines provinces ou juridictions interdisent d'exclure ou de limiter les dommages conséquents ou accessoires 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 également avoir d'autres droits, ces droits variant d'un État ou d'une province ou juridiction à l'autre.

Comment obtenir le service prévu par la garantie de satisfaction ou la garantie limitée

Aux États-Unis

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie de satisfaction ou de 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 si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie de satisfaction ou de 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, cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, de Boca Raton, Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, du 20B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y 0M1. Pour tout autre problème ou toute réclamation concernant ce produit, écrivez à notre service à la clientèle.

NE RETOURNEZ CE PRODUIT NI À 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 de gestion des déchets locale.



For product questions contact:
Sunbeam Consumer Service
USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.ca

© 2016 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions.
All rights reserved. Distributed by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as
Jarden Consumer Solutions, 20B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1.

Pour toutes questions relatives au produit :
Service à la clientèle de Sunbeam
États-Unis : 1.800.334.0759
Canada : 1 800 667.8623
www.oster.ca

© 2016 Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions.
Tous droits réservés. Distribué par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaire sous le
nom de Jarden Consumer Solutions, 20B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y 0M1.