User Manual/Manual de usuario

Oster One-Touch Blender

Oster licuadora de un solo toque

www.oster.com

P.N. 2143024/NWL0001518129

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions before using this product.
2. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. Never leave appliance unattended when in use.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn any control to OFF, then unplug power cord from outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
6. Avoid contacting moving parts.
7. Flashing light indicates ready to operate. Avoid any contact with blades or moveable parts.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
9. This appliance has important markings on the plug blade. The attachment plug is not suitable for replacement. If damaged, the appliance shall be replaced.
10. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
11. Do not use outdoors or for commercial purposes.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
13. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
14. Blades are sharp. Handle carefully, especially when removing the blades from the container, emptying the container and during cleaning.
15. To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without jar properly attached.
16. Always hold container while operating the appliance. If the container should turn when the motor is turned ON, switch appliance OFF immediately and tighten the container in the threaded bottom.

17. Always operate blender with cover in place. Always wait until all moving parts have stopped before removing any lid or cover.
18. When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover. Beware of steam. Do not blend boiling liquids.
19. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. Always use appliance on a dry, stable, level surface. Never fill beyond the MAX fill line.

For containers with no lids or vents (when inserted in the blender), such as personal Blend and Go containers:

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

For appliances with food processor or food chopper attachments:

22. Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing or chopping food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor or chopper. A scraper may be used but must be used only when the food processor or chopper is not running.
23. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting container properly in place.
24. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
25. For food processors: Never feed food by hand. Always use food pusher.
26. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY

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

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

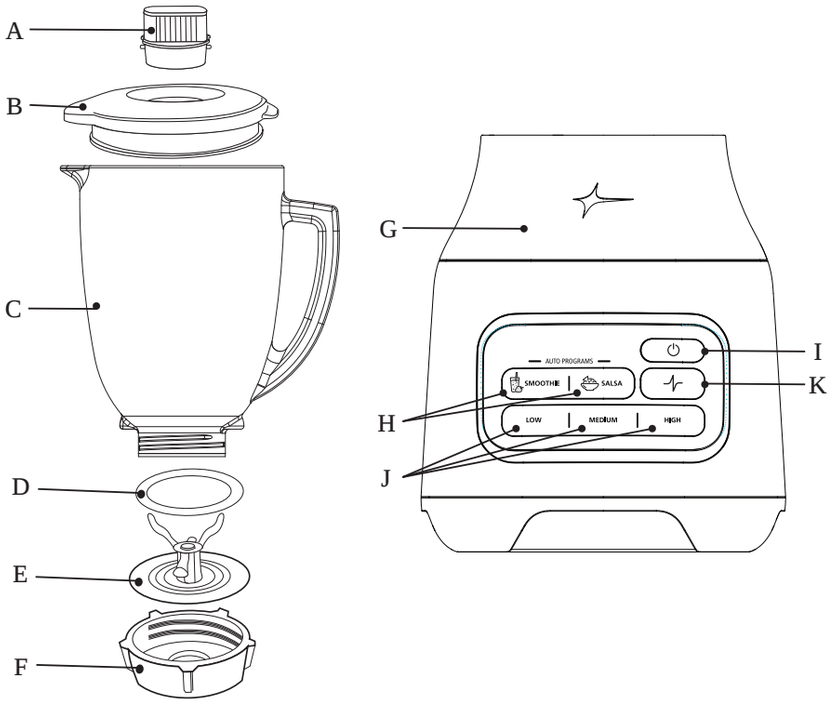
BLSTPDG-GD0-000_23ESM1.indd 2-3 2023/8/28 11:01

Welcome

Congratulations on your purchase of an Oster® Blender! To learn more about Oster® products, please visit us at www.oster.com.

Features of Your Blender

A. Filler Cap for adding ingredients while blending
B. Blender Lid
C. 8-Cup Glass Jar
D. Sealing Ring for tight seal
E. Stainless Steel Blending Blade
F. Threaded Bottom Cap
G. Blender Base
H. One Touch Auto Programs for Smoothies and Salsas
I. Power Button
J. Manual Settings: Low, Medium, High
K. Pulse button



Using Your Blender

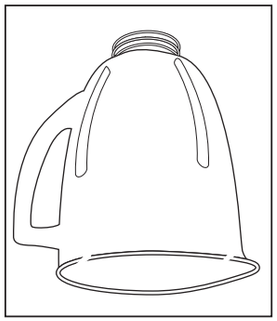


Figure 1

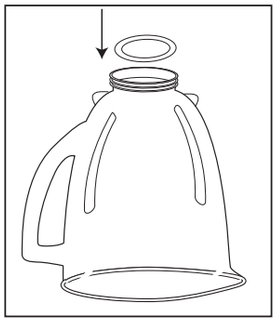


Figure 2

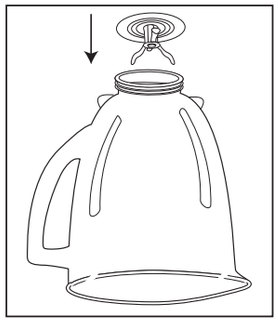


Figure 3

1. Clean Blender according to the instructions in the "Cleaning and Storing Your Blender" section. (Page 7)
2. Turn Blender Jar upside down so the small opening is at the top. *(Figure 1)*
3. Place Sealing Ring over Blender Jar opening. *(Figure 2)*
4. Place Blade System into Blender Jar. *(Figure 3)*
5. Place the Threaded Bottom Cap on Blender Jar and turn it clockwise to tighten. *(Figure 4)*
6. Place Blender Jar assembly onto Blender Base. *(Figure 5)*
7. **Line up tabs on Blender Base.** Make sure the tab on the jar (near the handle) is in front of the tab on the Blender Base. *(Figure 6)* Blender Jar should now be seated into position.
8. Place ingredients into Blender Jar.

NOTE: For best results, always add liquids first when blending, unless a recipe says otherwise.

9. Place Blender Lid with Filler Cap on Blender Jar.

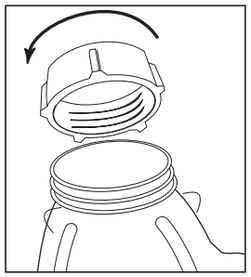


Figure 4

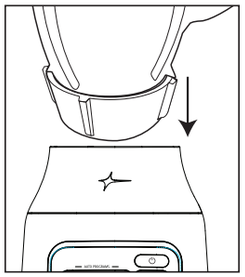


Figure 5

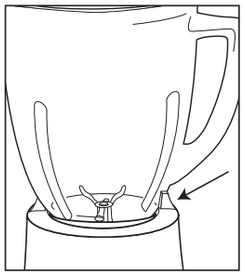


Figure 6

BLSTPDG-GD0-000_23ESM1.indd 4-5
2023/8/28 11:01

10. Plug the power cord into a 120 Volt AC electrical outlet.
11. Press the Power Button to turn the blender on. The power light will blink, indicating the product is active and ready to use.
12. Select the desired Pre-Programmed setting or Manual Setting. To change your selection, press Pulse followed by another Pre-Programmed Setting or Manual Setting.
13. Your Oster® Blender features 2 pre-programmed settings for superior results at the touch of a button. Simply select one of the Pre-Programmed Settings (Smoothie or Food Chop), and the blender will cycle through that program delivering professional results every time.
14. When using a Pre-Programmed Setting, the blender will automatically stop when the program is finished. The blinking green light indicates that the blender is ready for use.
15. Press the Power Button to turn the blender off.
16. To Pulse, push and hold down the Pulse Button for the desired length of time. Release and allow blade to stop. Repeat cycle as desired.

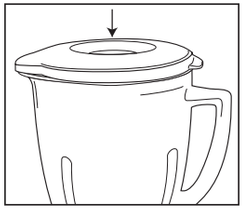


FIGURE 7

Blending Tips

- Put liquids in the Blender Jar first, unless a recipe says otherwise.
- Crushing ice: Crush 6 ice cubes or approximately 2 cups of ice. Cover ice with about 1 cup or 0.236 liters of water for best results.
- Do not remove the Blender Lid while in use. Remove Filler Cap to add smaller ingredients. *(Figure 7)*
- Cut all firm fruits and vegetables, cooked meats, fish and seafood into pieces no larger than 3/4 inch (1.9 cm) to 1 inch (2.5 cm). Cut all kinds of cheeses into pieces no larger than 3/4 inch (1.9 cm).
- This Blender will not mash potatoes, whip egg whites or substitute dairy toppings, mix stiff dough or grind raw meat.

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.

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 (0.946 liter) level.

Cleaning Your Blender

WARNING: 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 FEATURE

Quickly and conveniently clean Blender Jar between uses without removing the blade from the jar.

- Pour 3 cups (0.709 liter) of warm water in the blender Jar.
- Add 1 – 2 drops of liquid dishwashing detergent.
- Select Low speed.
- Run blender for 20-30 seconds then press Power button.
- Empty jar of soapy water into sink and rinse the Blender Jar thoroughly with clean water.

NOTE:

Easy clean is not a substitute for regular cleaning described in the “Cleaning Your Blender” section above. It is especially important to disassemble and thoroughly clean your blender when processing milk, meats, seafood, and eggs.

NOTE:

This appliance has no user serviceable parts. Any servicing beyond that described in the Cleaning Section should be performed by an Authorized Service Representative only. See warranty available online.

Storing Your Blender

After cleaning and drying, reassemble Blade System to Blender Jar with Sealing Ring and Blender Jar Bottom Cap. Store Blender with cover ajar to prevent container odor.

BLSTPDG-GD0-000_23ESM1.indd 6-7 2023/8/28 11:01

Recipes

For fun and creative recipes for your new Oster® Blender visit us online at www.oster.com. Here you will find everything from the perfect Breakfast Smoothie to creamy Soups, Sauces and Frozen Drinks. For the perfect recipe for any occasion—turn on your creativity with Oster® Blenders!

GREEN SMOOTHIE RECIPE

Makes Cups	Green Grapes (Grams)	Baby Spinach (Grams)	Banana (2 inch chunks)	Pre-Cut Pineapple (Grams)	Ice Cubes Medium	Water (Cup)
2	87	14	2	38	2	0.5
3	130.5	21	3	57	3	0.5
4	174	28	4	76	4	0.5
5	217.5	35	5	95	5	0.5
6	261	42	6	114	6	0.5
Directions: Place ingredients in your Oster® Blender in the order listed. Select pre-programmed Smoothie setting.						

STRAWBERRY SMOOTHIE

Makes Cups	White Grape Juice (Cup)	Strawberry Yogurt (oz.)	Medium Banana (2 inch chunks)	Ice Cubes Medium	Frozen Strawberries (g)	Ground Ginger (Tsp)
2	0.5	5	2	2	93	0.5
3	0.5	8	3	3	140	0.5
4	0.5	11	4	4	186	0.5
5	0.5	13	5	5	233	0.5
6	0.5	16	6	6	280	0.5
Directions: Place ingredients in your Oster® Blender in the order listed. Select pre-programmed Smoothie setting.						

VANILLA MILKSHAKE

Makes Cups	Ice Cream Cups	Milk (Ounces)	Vanilla (Tsp)
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
Directions: Place ingredients in your Oster® Blender in the order listed. Select manual setting High for one minute. Add more milk if necessary.			

MARGARITA

Makes Cups	Tequila (Ounces)	Margarita Mix (Ounces)	Ice Cups
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
Directions: Place ingredients in your Oster® Blender in the order listed. Select pre-programmed Smoothie setting.			

FIERY RED SALSA

Makes Cups	Garlic cloves (large)	Whole tomatoes, drained (Ounces)	White onion, quartered (medium)	Fresh cilantro leaves (cup)	Jalapeños, stemmed and quartered (medium)	Natural cane sugar (Tsp)	Kosher salt	Lime juice (Tbsp)	Whole tomatoes, drained (Ounces)
3	2	14.5	1	1/2	1 to 4	1/2 to 1	To taste	1	14.5
Directions: Place ingredients in your Oster® Blender in the order listed. Select pre-programmed Food Chop setting.									

BLSTPDG-GD0-000_23ESM1.indd 8-9 2023/8/28 11:01

3-Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. or if in Canada Newell Brands Canada ULC (collectively "Sunbeam") warrants that for a period of three years from the date of delivery to the original end user purchaser, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam, at its option, will repair or replace, free of charge, this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new product or new component at no cost to the consumer. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Sunbeam reserves all rights to decline coverage if the defect or damage was caused by unauthorized components or service. This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of delivery and is not transferable. Keep the original proof of purchase. Dealers, service centers, or retail stores selling Sunbeam 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 provided by Sunbeam; disassembly, repair, or alteration by anyone other than Sunbeam or an authorized Sunbeam service center. Sunbeam expressly excludes from this warranty and denies liability for defects or damage caused by repair or alteration by anyone other than Sunbeam or an authorized Sunbeam service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

No terms of this warranty may be construed to apply to non-warranty service and maintenance. Accordingly, Sunbeam also denies liability for defects and damage caused by repair or alteration outside the terms of this warranty.

There are no warranties which extend beyond those stated herein. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE APPLICABLE TO PRODUCTS, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS WARRANTY. Some States do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you.

UNDER NO CIRCUMSTANCES SHALL SUNBEAM BE LIABLE FOR ANY SPECIAL, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES BASED UPON BREACH OF THIS LIMITED WARRANTY, BREACH OF CONTRACT, OR STRICT LIABILITY. Some States do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from State to State.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any questions regarding this warranty or would like to obtain warranty support, please call 1 800-334-0759 or visit the Oster® Website. Proof of purchase and proof of delivery date if different than your date of purchase is required to obtain warranty performance.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.667.8623.

In the U.S.A. this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc., located at 6655 Peachtree Dunwoody Rd, Atlanta, GA 30328. In Canada, this warranty is offered by Newell Brands Canada ULC, located at 20B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our consumer service department.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad para disminuir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este producto.
2. Para protegerse contra las descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otro líquido.
3. Los niños o las personas con disminución de sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o sin experiencia ni conocimientos no deben utilizar este aparato. Se requiere una estricta supervisión cuando el aparato se utiliza cerca de los niños. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
4. Nunca deje el aparato sin vigilancia cuando esté en uso.
5. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar piezas, y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de poner o quitar piezas, y antes de limpiarlo. Para desconectarlo, gire el control a la posición de "OFF" (apagado) y luego retire el cable de alimentación del tomacorriente. Para desenchufar, sujete el enchufe y tire del tomacorriente de la pared. Nunca tire del cable de alimentación.
6. Evite tocar piezas en movimiento.
7. La luz parpadeante indica que la máquina está lista para operar. Evite tocar cuchillas o piezas en movimiento.
8. No haga funcionar ningún aparato con un cable o enchufe dañado ni después de alguna falla en el funcionamiento o daño de cualquier tipo. No intente reemplazar ni empalmar un cable dañado. Devuelva el aparato al fabricante (consulte la garantía) para que lo examinen, reparen o ajusten.
9. Este aparato tiene importantes marcas en la patilla del enchufe. No se puede reemplazar el accesorio del enchufe. Si se daña, deberá cambiar el aparato.
10. El uso de accesorios (incluidos frascos de enlatados) no recomendados ni vendidos por el fabricante podría causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
11. No lo utilice al aire libre ni con fines comerciales.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes, incluida la estufa.
13. Mantenga las manos y cualquier utensilio fuera del contenedor mientras esté funcionando la licuadora para evitar riesgos de lesiones graves en las personas y daños en la licuadora. Puede usar una espátula, pero solo cuando la licuadora no esté en funcionamiento.
14. Las cuchillas son afiladas. Manipúlelas con cuidado, especialmente al retirar las cuchillas del contenedor, al vaciar el contenedor y al limpiarlas.
15. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque las cuchillas sobre la base si la jarra no está colocada correctamente.

BLSTPDG-GD0-000_23ESM1.indd 10-11 2023/8/28 11:01

16. Sostenga siempre el contenedor mientras el aparato está en funcionamiento. Si el contenedor gira mientras el motor está encendido, apague el aparato inmediatamente y ajústelo en la rosca de la base.
17. Siempre haga funcionar la licuadora con la cubierta colocada. Siempre espere hasta que las piezas en movimiento se hayan detenido antes de retirar cualquier tapa o cubierta.
18. A la hora de utilizar la licuadora con líquidos calientes, retire la pieza central de la cubierta de dos piezas. Tenga cuidado con el vapor. No utilice la licuadora con líquidos que estén hirviendo.
19. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto. El mal uso puede causar lesiones. Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada. Nunca llene el depósito de agua por encima del nivel máximo de llenado (MAX).

Para recipientes sin tapa ni ventilación (cuando se colocan en la licuadora), como recipientes personales Blend and Go, siga estas instrucciones:

20. No utilice la licuadora con líquidos ni ingredientes carbonatados, calientes o hirviendo, ya que esto puede generar la acumulación de presión. Utilícela solamente con líquidos no carbonatados e ingredientes que estén a temperatura ambiente o más fríos. Si nota que el recipiente está caliente al tocarlo, déjelo enfriar antes de abrir la tapa.
21. No utilice la licuadora durante más de un minuto por vez para evitar el calor y la acumulación de presión. Déjela enfriar durante un minuto entre ciclos.

Para aparatos con accesorios para procesar o triturar comida, siga estas instrucciones:

22. Mantenga las manos y cualquier utensilio lejos de las cuchillas o los discos mientras esté procesando o triturando comida, para evitar riesgos de lesiones graves en las personas y daños en la procesadora o trituradora de comida. Puede utilizar una espátula, pero solo cuando la procesadora o trituradora de comida no esté en funcionamiento.
23. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque las cuchillas ni los discos sobre la base sin colocar antes el recipiente en su lugar de forma adecuada.
24. Asegúrese de que la cubierta esté trabada correctamente en su lugar antes de utilizar el aparato.
25. Para las procesadoras de comida, siga estas instrucciones: Nunca introduzca la comida con la mano. Utilice siempre el accesorio para empujar la comida.
26. No intente anular el mecanismo de traba de seguridad de la cubierta.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO EN EL HOGAR.

Nota: La clasificación máxima indicada en el producto se basa en el accesorio que utiliza la mayor carga. Otros accesorios pueden utilizar menos energía.

ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra). Como una característica de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si sigue sin encajar, comuníquese con un electricista calificado. No intente anular esta característica de seguridad ni modificar el enchufe de ninguna forma. Si el enchufe encaja holgadamente en el tomacorriente de CA o si este está caliente, no lo utilice.

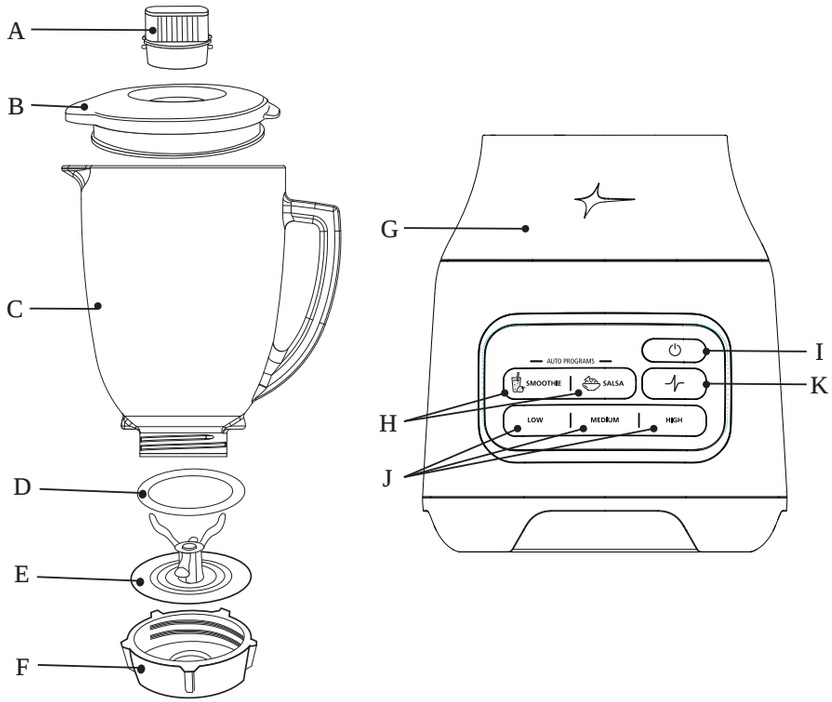
BLSTPDG-GD0-000_23ESM1.indd 12-13 2023/8/28 11:01

Le damos la bienvenida

¡Felicitaciones por su compra de una licuadora Oster®! Para obtener más información sobre los productos de Oster®, visítenos en www.oster.com.

Características de la licuadora

A. Tapón de llenado para agregar ingredientes mientras licúa
B. Tapa de la licuadora
C. Jarra de vidrio para 8 tazas
D. Anillo de sellado para ajustar de forma segura
E. Cuchilla para licuar de acero inoxidable
F. Tapón inferior con rosca
G. Base de la licuadora
H. Programas automáticos de un toque para batidos y salsas
I. Botón de "Encendido"
J. Configuración manual: Low, Medium, High (Bajo, Medio, Alto)
K. Botón de "Pulso"



Cómo usar la licuadora

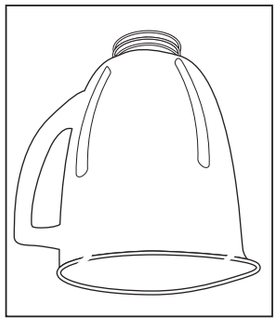


Figura 1

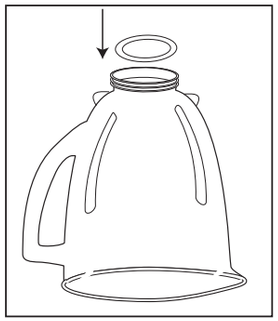


Figura 2

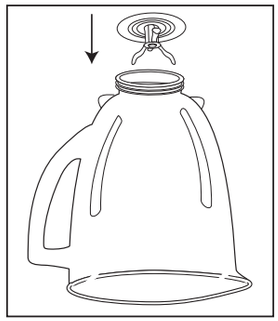


Figura 3

1. Limpie la licuadora según las instrucciones de la sección "Limpieza y almacenamiento de la licuadora". (Página 7)
2. Ponga la jarra de la licuadora hacia abajo para que el orificio pequeño quede arriba. (Figura 1)
3. Coloque el anillo de sellado sobre la abertura de la jarra de la licuadora. (Figura 2)
4. Coloque el sistema de cuchillas dentro de la jarra de la licuadora. (Figura 3)
5. Coloque el tapón inferior con rosca sobre la jarra de la licuadora y gírelo en sentido horario para ajustarlo. (Figura 4)
6. Coloque el ensamblaje de la jarra de la licuadora sobre la base de esta. (Figura 5).
7. Alinee las aletas con la base de la licuadora. Asegúrese de que la aleta en la jarra (cerca de la manija) quede enfrente de la aleta de la base de la licuadora. (Figura 6) La jarra de la licuadora ahora debería estar colocada en posición.
8. Coloque los ingredientes en la jarra de la licuadora.

   NOTA: Para obtener mejores resultados, siempre agregue líquidos antes de licuar, a menos que en la receta se indique lo contrario.
9. Coloque la tapa de la licuadora con el tapón de llenado en la jarra de la licuadora.

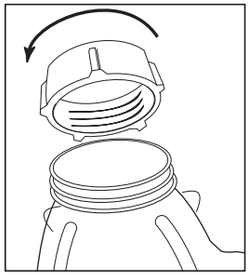


Figura 4

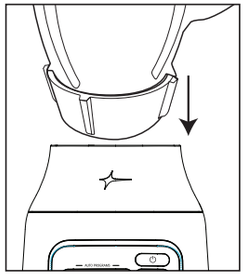


Figura 5

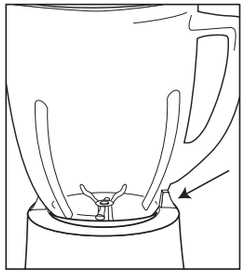


Figura 6

BLSTPDG-GD0-000_23ESM1.indd 14-15
2023/8/28 11:01

10. Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente de CA de 120 voltios.
11. Presione el botón de “Encendido” para encender la licuadora. La luz de encendido parpadeará, lo que indica que el producto está activado y listo para usarse.
12. Seleccione la configuración programada previamente que desee o la configuración manual. Para cambiar su selección, presione el botón de “Pulso” seguido de otra configuración programada previamente o de la configuración manual.
13. La licuadora Oster® cuenta con dos configuraciones programadas previamente para lograr mejores resultados con solo tocar un botón. Solo debe seleccionar una de las configuraciones programadas previamente (Smoothie [Batido] o Food Chop [Trituradora]), y la licuadora cambiará a ese programa para brindarle resultados profesionales cada vez que la utilice.
14. Si utiliza una configuración programada previamente, la licuadora se detendrá de forma automática cuando finalice el programa. Una luz verde que parpadea indica que la licuadora está lista para usarse.
15. Presione el botón de “Encendido” para apagar la licuadora.
16. Para usar la función “Pulsar”, presione y mantenga presionado el botón de “Pulso” durante el tiempo que desee. Suéltelo y permita que la cuchilla se detenga. Repita el ciclo según sea necesario.

Consejos para el **licuado**

- Coloque los líquidos primero en la jarra de la licuadora, a menos que en la receta se indique lo contrario.
- Triturar hielo: Triture 6 cubos de hielo o aproximadamente 2 tazas de hielo. Cubra el hielo con aproximadamente 1 taza o 0.236 litros de agua para obtener mejores resultados.
- No quite la tapa de la licuadora mientras esté en uso. Quite el tapón de llenado para agregar ingredientes más pequeños. *(Figura 7)*

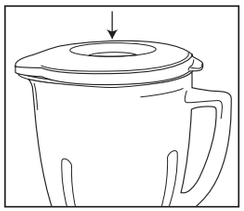


FIGURA 7

- Corte todas las frutas y vegetales firmes, las carnes cocinadas, y los pescados o mariscos en trozos que no sean más grandes que 3/4 pulgadas (1.9 cm) a 1 pulgada (2.5 cm). Corte cualquier tipo de queso en trozos no más grandes que 3/4 pulgadas (1.9 cm).
- Esta licuadora no pisa papas, no bate claras de huevos ni sustituye aderezos lácteos, no mezcla masas duras ni muele carne cruda.

CÓMO TRITURAR HIELO

Sin líquidos: Use el botón de “Pulso” hasta que logre los resultados deseados.

Con líquidos: Agregue la cantidad deseada de cubos de hielo y agua hasta que el hielo flote. Licúe en “Alto” hasta que logre los resultados deseados y luego cuele el agua.

Alimentos **calientes**

- Abra el tapón de llenado para ventilar el vapor. Incline el tapón de llenado en dirección opuesta a usted. Para evitar posibles quemaduras, mantenga las manos alejadas de la abertura de la cubierta.
- Cuando utilice líquidos calientes, quite el tapón de llenado y comience a licuar a una velocidad baja. Luego suba la velocidad. Cuando agregue líquidos, NO supere el nivel de 4 tazas (0.946 litros).

Cómo limpiar la licuadora

ADVERTENCIA: Desenchufe el producto antes de limpiarlo. No sumerja la base de la licuadora en agua ni en ningún otro líquido.

Para limpiar la parte externa de la base de la licuadora, utilice una esponja suave y húmeda con poco detergente. Todas las piezas, excepto la base de la licuadora, pueden utilizarse en el lavavajillas. Coloque el anillo de sellado al fondo de la canastilla del lavavajillas. También puede lavar las piezas con agua tibia y jabón. Enjuáguelas bien y séquelas.

FUNCIÓN DE LIMPIEZA FÁCIL

Limpie de forma rápida y práctica la jarra de la licuadora entre usos sin quitar la cuchilla de la jarra.

- Vierta 3 tazas (0.709 litros) de agua tibia en la jarra de la licuadora.
- Agregue 1 o 2 gotas de detergente para el lavavajillas.
- Seleccione la velocidad “Baja”.
- Haga funcionar la licuadora durante 20 a 30 segundos y luego presione el botón de “Encendido”.
- Vacíe el agua con jabón de la jarra en el fregadero y enjuague bien la jarra de la licuadora con agua limpia.

NOTA:

La limpieza fácil no sustituye a la limpieza regular que se describe en la sección “Limpieza de la licuadora” de arriba. Es muy importante desarmar y limpiar bien la licuadora a la hora de procesar leche, carnes, mariscos y huevos.

NOTA:

Este aparato no contiene piezas que el usuario pueda reparar. Cualquier servicio de mantenimiento que no sea lo descrito en la sección Limpieza deberá ser realizado únicamente por un representante autorizado del servicio de mantenimiento. Consulte la garantía disponible en línea.

Cómo almacenar la licuadora

Luego de la limpieza y del secado, vuelva a armar el sistema de cuchillas en la jarra de la licuadora con el anillo de sellado y el tapón inferior de la jarra. Guarde la licuadora con la cubierta entreabierta para evitar que el recipiente quede con olor.

BLSTPDG-GD0-000_23ESM1.indd 16-17 2023/8/28 11:01

Recetas

Para probar recetas divertidas y creativas con su nueva licuadora Oster®, visítenos en www.oster.com. Aquí encontrará de todo, desde el batido perfecto para desayunar, hasta sopas cremosas, salsas y tragos helados. Para lograr la receta perfecta en cualquier ocasión... ¡encienda su creatividad con las licuadoras Oster®!

RECETA PARA BATIDO VERDE

Cantidad de tazas que rinde	Uvas verdes (gramos)	Brotes de espinaca (gramos)	Banana (trozos de 2 pulgadas)	Piña ya cortada (gramos)	Cubos de hielo medianos	Agua (tazas)
2	87	14	2	38	2	0.5
3	130.5	21	3	57	3	0.5
4	174	28	4	76	4	0.5
5	217.5	35	5	95	5	0.5
6	261	42	6	114	6	0.5
Instrucciones: Coloque los ingredientes en la licuadora Oster® en el orden que se indica. Seleccione la configuración Smoothie (Batido) programada previamente.						

BATIDO DE FRESA

Cantidad de tazas que rinde	Jugo de uvas blancas (tazas)	Yogurt de fresa (onzas)	Banana mediana (trozos de 2 pulgadas)	Cubos de hielo medianos	Fresas congeladas (gramos)	Jengibre molido (cucharaditas)
2	0.5	5	2	2	93	0.5
3	0.5	8	3	3	140	0.5
4	0.5	11	4	4	186	0.5
5	0.5	13	5	5	233	0.5
6	0.5	16	6	6	280	0.5
Instrucciones: Coloque los ingredientes en la licuadora Oster® en el orden que se indica. Seleccione la configuración Smoothie (Batido) programada previamente.						

MALTEADA DE VAINILLA

Cantidad de tazas que rinde	Tazas de crema helada	Leche (onzas)	Vainilla (cucharaditas)
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
Instrucciones: Coloque los ingredientes en la licuadora Oster® en el orden que se indica. Seleccione la configuración manual High (Alto) durante un minuto. Agregue más leche de ser necesario.			

MARGARITA

Cantidad de tazas que rinde	Tequila (onzas)	Mezcla de margarita (onzas)	Tazas con hielo
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
Instrucciones: Coloque los ingredientes en la licuadora Oster® en el orden que se indica. Seleccione la configuración Smoothie (Batido) programada previamente.			

SALSA ROJA PICANTE

Cantidad de tazas que rinde	Dientes de ajo (grandes)	Tomates enteros, escurridos (onzas)	Cebolla blanca, en cuartos (mediana)	Hojas de cilantro frescas (tazas)
3	2	14.5	1	1/2
Jalapeños, sin tallos y en cuartos (medianos)	**Azúcar de caña natural (cucharaditas)**	**Sal kosher**	**Jugo de lima (cucharadas)**	**Tomates enteros, escurridos (onzas)**
1 a 4	1/2 a 1	A gusto	1	14.5
Instrucciones: Coloque los ingredientes en la licuadora Oster® en el orden que se indica. Seleccione la configuración Food Chop (Triturar comida) programada previamente.				

BLSTPDG-GD0-000_23ESM1.indd 18-19 2023/8/28 11:01

GARANTÍA LIMITADA DE 3 AÑOS

Sunbeam Products, Inc. o, si se encuentra en Canadá, Newell Brands Canadá ULC (colectivamente "Sunbeam"), garantiza que durante un período de tres años a partir de la fecha de entrega al comprador original, este producto estará libre de defectos de material y mano de obra. Sunbeam, a su opción, reparará o reemplazará, sin cargo alguno, este producto o cualquier componente del producto que se encuentre defectuoso durante el período de garantía. El reemplazo se realizará con un producto o componente nuevo sin costo alguno para el consumidor. Si el producto ya no está disponible, se puede hacer un reemplazo con un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva. NO intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica en este producto. Sunbeam se reserva todos los derechos para declinar la cobertura si el defecto o el daño fue causado por componentes o servicios no autorizados. Esta garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de entrega y no es transferible. Guarde el comprobante de compra original. Los distribuidores, centros de servicio o tiendas minoristas que venden productos Sunbeam no tienen derecho a alterar, modificar o cambiar de ninguna manera los términos y condiciones de esta garantía. Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños resultantes de ninguno de los siguientes: uso negligente o indebido del producto; uso de voltaje o corriente inadecuados; uso contrario a las instrucciones de operación proporcionadas por Sunbeam; desmontaje, reparación o alteración por cualquier persona que no sea Sunbeam o un centro de servicio Sunbeam autorizado. Sunbeam excluye expresamente de esta garantía y niega responsabilidad por defectos o daños causados por reparación o alteración por cualquier persona que no sea Sunbeam o un centro de servicio Sunbeam autorizado. Además, la garantía no cubre: Casos Fortuitos, como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

Ningún término de esta garantía puede interpretarse como aplicable a servicios y mantenimiento que no estén cubiertos por la garantía.

En consecuencia, Sunbeam también niega responsabilidad por defectos y daños causados por reparación o alteración fuera de los términos de esta garantía. No hay garantías que se extiendan más allá de las indicadas aquí. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA QUE PUEDA SER APLICABLE A LOS PRODUCTOS, INCLUYENDO GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, ESTÁN LIMITADAS EN DURACIÓN A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA. Algunos estados no permiten limitaciones sobre la duración de una garantía implícita, por lo que la limitación anterior puede no aplicarse a usted.

EN NINGÚN CASO SUNBEAM SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS ESPECIALES, INCIDENTALES O CONSECUENTES BASADOS EN INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA, INCUMPLIMIENTO DE CONTRATO O RESPONSABILIDAD ESTRICTA. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que la limitación anterior puede no aplicarse a usted.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

Cómo obtener el servicio de garantía:

En los EE. UU.:

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea obtener soporte de garantía, llame al 1 800-334-0759 o visite el sitio web de Oster®. Se requiere prueba de compra y prueba de la fecha de entrega si es diferente a la fecha de compra para obtener un rendimiento de garantía.

En Canadá:

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea obtener servicio de garantía, llame al 1.800.667.8623.

En los EE. UU., esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc., ubicada en 6655 Peachtree Dunwoody Rd, Atlanta, GA 30328. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Newell Brands Canada ULC, ubicada en 20B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si tiene algún otro problema o reclamo relacionado con este producto, escriba a nuestro departamento de servicio al consumidor.

For product questions contact:
Oster® Consumer Service

USA: 1.800.334.0759

www.oster.com

©2023 Sunbeam Products Inc. All rights reserved. 6655 Peachtree Dunwoody Rd. Atlanta, GA 30328.

Si tiene preguntas sobre el producto, comuníquese con:
Servicio al Consumidor de Oster®

EE. UU.: 1-800-334-0759

www.oster.com

©2023 Sunbeam Products Inc. Todos los derechos reservados. 6655 Peachtree Dunwoody Rd. Atlanta, GA 30328.

Printed in Mexico/Impreso en México.
BLSTPDG-GD0-000_23ESM1_GCDS-JC