



OSTER PRO™ 1200

**VERSATILE
POWER BLENDER**

**LICUADORA
DE ALTO
RENDIMIENTO**



User Manual / Manual del usuario

Visit us at OsterBlending.com

P.N. 183462-003

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre tenga en cuenta las precauciones de seguridad básicas al usar la licuadora, incluidas las siguientes:

- Lea todas las instrucciones antes de usarla.
- No sumerja el cable, el enchufe ni la base del motor en agua u otros líquidos, a fin de protegerse de riesgos de descargas eléctricas.
- Siempre use el producto sobre una superficie plana, dura, limpia y seca. Asegúrese de que no haya materiales como manteles o plástico entre la unidad y la superficie.
- Potencia de luz parpadeante indica listo para funcionar. Evitar cualquier tipo de contacto con hojas o partes móviles. Mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso durante el mezclado para evitar heridas corporales o dano al electrodoméstico. Puede usar una espátula de goma sólo cuando la licuadora no este funcionando.
- Mantenga las manos y utensilios fuera del vaso cuando esté licuando para reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la licuadora. Un material para raspar se puede utilizar, pero debe usarse sólo cuando la licuadora no esté funcionando.
- No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento, o que se haya caído o dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
- Devuelva el producto al Centro de Servicio para Electrodomésticos autorizado más cercano para realizar una comprobación de seguridad, ajuste o reparación.
- Las cuchillas de la licuadora son afiladas. Manipule con cuidado.
- Para reducir el riesgo de lesiones personales, nunca coloque la cuchilla ni sus accesorios sobre la base sin el vaso debidamente ajustado.
- Siempre coloque la tapa sobre la jarra antes de poner la licuadora en funcionamiento.
- Al licuar líquidos calientes, tenga cuidado con el vapor. Retire la tapa de llenado de la tapa del vaso para que pueda salir el vapor.
- No use el electrodoméstico al aire libre.
- No permita que el cable toque superficies calientes ni cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador.
- Desenchufe la licuadora cuando no esté en uso, antes de retirar o colocar piezas y antes de realizar la limpieza.
- Nunca deje el electrodoméstico sin atención mientras esté en funcionamiento.
- Este electrodoméstico no debe ser utilizado por los niños o por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida.
- Todo aparato eléctrico utilizado cerca de los niños requiere la supervisión cercana de un adulto. Los niños no deben jugar con el aparato.
- No licue líquidos hirviendo en la licuadora.
- El uso de accesorios, incluyendo latas o frascos regulares y otras partes de su ensamblaje no es recomendado por el fabricante y puede representar un riesgo de lesiones a las personas.
- Cuando vaya a licuar líquidos calientes, retire la pieza del centro de la tapa de dos piezas.
- No intente reemplazar o cortar un cable dañado.

Precauciones Adicionales para el Accesorio de Procesador de Alimentos

- Asegúrese que la tapa esté bien cerrada y en su lugar antes de poner a funcionar el artefacto.
- No trate de interrumpir el mecanismo de bloqueo de la tapa.
- Nunca inserte alimentos con la mano. Siempre use el empujador de alimentos.
- Para reducir el riesgo de lesiones severas a las personas o daño al procesador de alimentos, mantenga las manos y los utensilios lejos de las cuchillas o los discos en movimiento mientras esté procesando los alimentos.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque las cuchillas o los discos en la base sin antes colocar el recipiente correctamente en su lugar.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto es para uso doméstico únicamente.

- La calificación máxima comercializada del producto está basada en el accesorio que genera la carga más alta. Los otros accesorios pueden generar menos potencia.

Instrucciones sobre el cable de alimentación:

- Este aparato está equipado con un enchufe polarizado de 120V y 127V unidades sólo. Este es un dispositivo de seguridad diseñado para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. Si no puede introducir el enchufe en el tomacorriente, comuníquese con un electricista calificado para que cambie el tomacorriente obsoleto. No intente anular la función de seguridad del enchufe de dos espigas, efectuando modificaciones al enchufe.
- Intente colocar la licuadora cerca de la fuente de alimentación para reducir los riesgos asociados a los cables de alimentación (atrapado porque se enreda o se tropieza con un cable de alimentación largo).
- No tire, tuerza ni abuse del cable de alimentación de ninguna forma.
- No coloque el cable de alimentación alrededor del cuerpo principal de la licuadora durante o después de usarla.
- No use un cable alargador con este producto.



Este símbolo se ha utilizado en áreas específicas de la parte titulada Guía del usuario de este libro. Tiene como fin ayudarlo a identificar fácilmente las instrucciones que requieren atención especial.

Índice:

Bienvenido.....	25
Conozca su producto.....	26
Uso del producto.....	27
Cuidado del producto.....	30
Consejos para licuar.....	30
Preguntas frecuentes.....	31
Accesorio de Procesador de Alimentos (Sólo Algunos Modelos).....	32
Ensamblaje y Utilización del Procesador de Alimentos.....	33
Consejos de Procesamiento.....	35
Tabla de Procesamiento de Alimentos.....	36
Accesorio de Vaso Blend-N-Go® (Sólo Algunos Modelos).....	37
Uso de Su de Vaso Blend-N-Go® con Su Licuadora Oster Pro™ 1200.....	38
Recetas	39
Garantía Limitada.....	41

Bienvenido

Felicitaciones por su nueva Licuadora Oster Pro™ 1200. Su Licuadora Oster Pro™ le permitirá crear deliciosos batidos, merengadas, salsas y mucho más con el solo toque de un botón! Si usted tiene algún comentario, pregunta o inquietudes acerca de este producto, por favor llame al 1-800-334-0759. Su producto incluye las siguientes características y beneficios:

- Panel de control fácil de usar, que le da la opción de Programar las Funciones o Controlarlas Manualmente.
- Sistema Avanzado de Cuchilla de 6 puntos que ofrece una amplia gama de procesamiento de alimentos y opciones de licuado.
- Potente Motor de Dirección Dual reversible que gira la cuchilla hacia adelante y hacia atrás a velocidades variables para ofrecer resultados óptimos para sus creaciones de alimentos más populares.
- Controles Manuales que le dan la flexibilidad de operar la licuadora para todas las necesidades.
- El diseño de Cuchilla Extra Ancha permite que los alimentos caigan fácilmente en el fondo del vaso para un licuado ¡más eficiente!

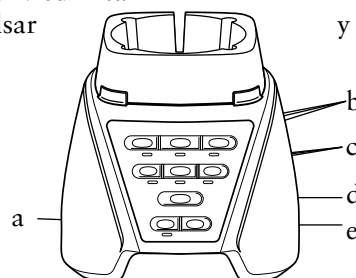
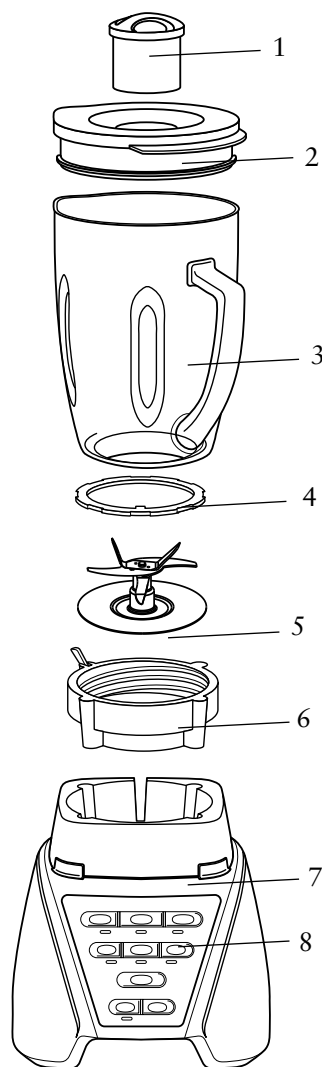
¡Es el Momento de Hacerlo Fresco!

Conocimiento Acerca de la Licuadora Oster Pro™ 1200 con Vaso de Vidrio de 6 Tazas

1. Tapa de Llenado / taza de medición de 2 onzas:
- Permite agregar los ingredientes durante el uso.
También le permite abrir para permitir que escape el vapor al mezclar los alimentos calientes.
2. Tapa del Vaso de la Licuadora – Sella el vaso de la licuadora.
3. Vaso– Vaso de vidrio Boroclass de 6 tazas, apto para el lavaplatos, es resistente a choque térmico.

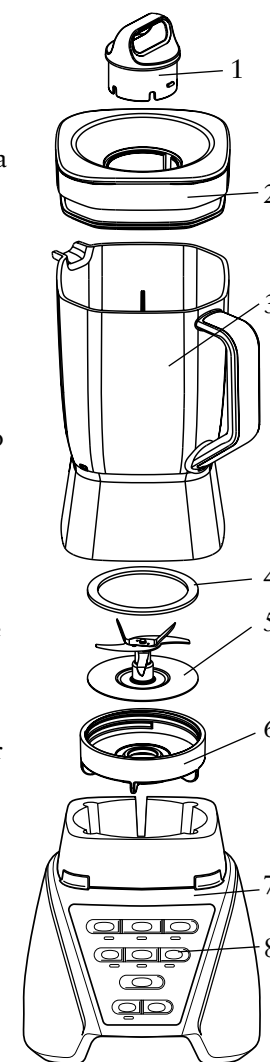
Ensamblaje de la Cuchilla del Vaso de Vidrio -
Con una propiedad de bloqueo para asegurar el enroscado de los accesorios de la cuchilla a la parte inferior del vaso. Une el vaso a la cuchilla para un funcionamiento a prueba de derrames.

4. Aros de Goma:
5. Cuchilla – Crea una acción para adelante y para atrás cuando los ajustes programados están en uso o cuando se presiona el botón de Licuar al Reverso.
6. Rosca Inferior del Vaso con palanca de bloqueo. - Diseño avanzado para el simple ensamblaje del vaso.
7. Base – Mantiene el vaso firmemente. Contiene un potente motor, reversible, velocidad variable.
8. Panel de Control
 - a. Botón de Encendido (Botón On / Off) – Enciende el producto y lo apaga.
 - b. Ajustes Pre-Programados: Para resultados impecables con el toque de un botón. Seleccione el ajuste deseado y vea el ciclo de Licuadora Oster Pro™ 1200 a través del programa, que hace girar la cuchilla hacia adelante y hacia atrás para obtener resultados profesionales con el solo toque de un botón; la Unidad se apagará después de funcionar todo el ciclo. Seleccione Desde:
Verdes / Batidos Congelados
Alimentos Picados / Salsa
Merengadas
 - c. Controles Manuales: Seleccione desde Bajo-Med-Alta
 - d. Botón de Pulsar (Pulse) – Presione para pulsar suelte para detener.
 - e. Botón para Detener: presione para detener cualquier ciclo o el control manual.



Conocimiento Acerca de la Licuadora Oster Pro™ 1200 con Vaso Plástico Tritan™ de 8 Tazas

1. Tapa de Llenado – Le permite añadir ingredientes durante el uso. Además, le permite abrir para permitir que el vapor escape cuando se mezclan los alimentos calientes. También, puede ser utilizado como una herramienta para quitar o apretar la rosca de la parte Inferior del Vaso.
2. Tapa del Vaso de la Licuadora – Sella el vaso de la licuadora.
3. Vaso – 8 Tazas, de Plástico Tritan™ Libre de BPA y Resistente a golpes.
4. Anillo de Sellado – Sella el vaso con la cuchilla de forma hermética para evitar derrames.
5. Cuchilla – Crea una acción para adelante y para atrás cuando los ajustes programados están en uso o cuando se presiona el botón de Licuar al Reverso.
6. Rosca de la parte Inferior del Vaso
7. Base – Mantiene el vaso firmemente. Contiene un potente motor, reversible, velocidad variable.
8. Panel de Control
 - a. Botón de Encendido (Botón On / Off) – Enciende el producto y lo apaga.
 - b. Ajustes Pre-Programados: Para resultados impecables con el toque de un botón. Seleccione el ajuste deseado y vea el ciclo de Licuadora Oster Pro™ 1200 a través del programa, que hace girar la cuchilla hacia adelante y hacia atrás para obtener resultados profesionales con el solo toque de un botón; la Unidad se apagará después de funcionar todo el ciclo. Seleccione Desde:
Verdes / Batidos Congelados
Alimentos Picados / Salsa
Merengadas
 - c. Controles Manuales: Seleccione desde Bajo-Med-Alta
 - d. Botón de Pulsar (Pulse) – Presione para pulsar y suelte para detener.
 - e. Botón para Detener: presione para detener cualquier ciclo o el control manual.

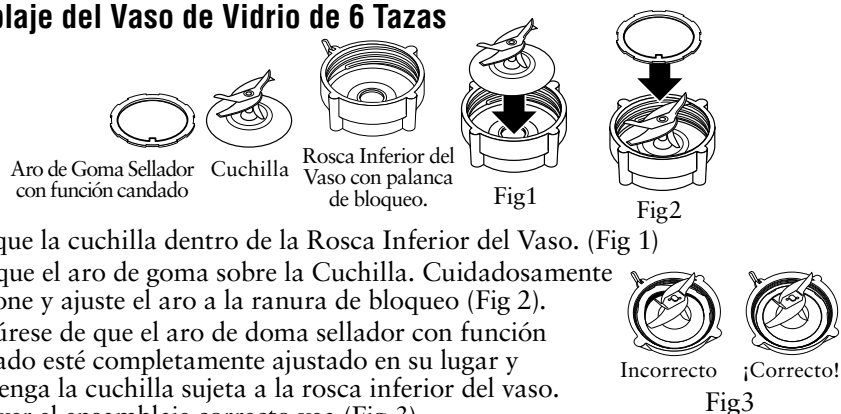


Uso de la Licuadora Oster Pro™ 1200

Antes de utilizar el producto por primera vez, separe la tapa, la tapa de llenado y la cuchilla del vaso. Lave con agua tibia y jabón, o en la rejilla superior del lavaplatos. Enjuague y seque bien.

⚠ La cuchilla es afilada. Manipule con cuidado.

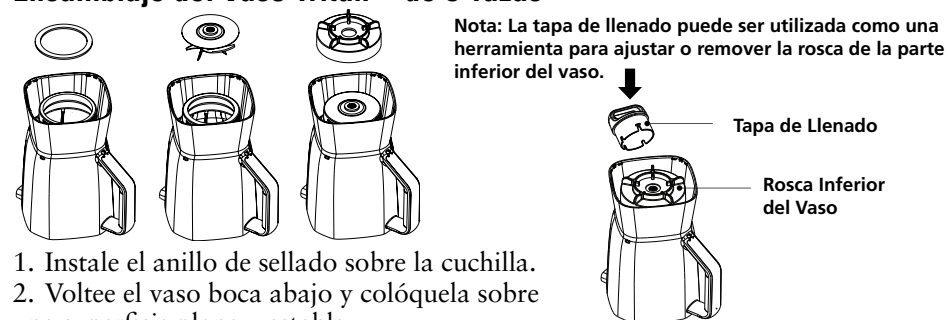
Ensamblaje del Vaso de Vidrio de 6 Tazas



1. Coloque la cuchilla dentro de la Rosca Inferior del Vaso. (Fig 1)
2. Coloque el aro de goma sobre la Cuchilla. Cuidadosamente presione y ajuste el aro a la ranura de bloqueo (Fig 2).
3. Asegúrese de que el aro de goma sellador con función candado esté completamente ajustado en su lugar y mantenga la cuchilla sujeta a la rosca inferior del vaso. Para ver el ensamblaje correcto vea (Fig.3).
4. Instale la Cuchilla ya ensamblada al Vaso. Gire a la derecha para apretar. Asegúrese de que la Cuchilla Ensamblada esté ajustada al vaso antes de usar. **NOTA:** Para una instalación adecuada sobre la base de la Licuadora, asegúrese que la palanca de bloqueo gire más allá de las lengüetas anti-rotación en el vaso de la licuadora o taza de batido. Ver (Fig 4). **NOTA: En caso que la palanca de bloqueo esté dañada o ausente, no opere la licuadora. Favor de llamar Sunbeam Customer Service para obtener un reemplazo.**
5. Ponga los ingredientes en el vaso.
6. Asegure la tapa del vaso y la tapa de llenado.
7. Coloque el vaso en la base.
8. Conecte el cable eléctrico a un tomacorriente de 120/127-volt., 60 hz.. Ahora está listo para comenzar.

SIEMPRE PONGA LA MANO SOBRE LA TAPA DEL RECIPIENTE AL OPERAR LA LICUADORA.

Ensamblaje del Vaso Tritan™ de 8 Tazas



1. Instale el anillo de sellado sobre la cuchilla.
2. Voltee el vaso boca abajo y colóquela sobre una superficie plana y estable.
3. Voltee la cuchilla con el anillo de sellado hacia abajo y colóquelo en la parte inferior del vaso.
4. Instale la rosca de la parte inferior del vaso sobre la cuchilla ensamblada. Gire a la derecha para apretar. Asegúrese de que la rosca inferior del vaso esté bien ajustada con el vaso antes de usar.
5. Elija una receta del libro de recetas proporcionado.
6. Ponga los ingredientes en el vaso.
7. Asegure la tapa del vaso y la tapa de llenado.

8. Coloque el vaso en la base.
9. Conecte el cable eléctrico a un tomacorriente de 120/127- volt., 60 hz.. Ahora está listo para comenzar.

Uso de las Funciones Pre-Programadas

1. Presione el botón de encendido ON / OFF para encender el producto. La luz de encendido hará destellos, indicando que la unidad está activa y lista para usar. La luz permanecerá encendida cuando el motor está en marcha.
2. Seleccione y Presione el Botón de Configuración Pre-Programada de acuerdo a su deseo:
 - “Smoothie / Frozen Drink (Congelada)”
 - “Dip (Crema) / Salsa”
3. Para cambiar su selección, presione STOP seguido por el botón de otra Configuración Pre-Programada de (“Frozen Drinks & Shakes” o “alimento de la tajada”)
4. Una vez que el programa ha terminado la unidad se detiene automáticamente. Por favor observe: Usted puede presionar el botón “Stop” para cancelar el programa en cualquier momento. La luz azul intermitente indica que la licuadora está lista.
5. Presione el botón ON / OFF para apagar el producto. Este producto está pre-programado para apagarse automáticamente si no se utiliza durante un período de varios minutos. Todas las luces se apagarán cuando la unidad se detenga automáticamente.

Uso de los Controles Manuales

Los Controles Manuales incluyen:

- Velocidad Baja (Low)
- Velocidad Media (Media)
- Velocidad Alta (High)
- Pulsar (Pulse)
- Detener (Stop)

Utilice estos controles para las recetas personales o continuar mezclando después que una Configuración Programada haya terminado.

1. Presione el botón de encendido ON / OFF para encender el producto. La luz de encendido hará destellos, lo que significa que el producto está activo y listo para usar. La luz permanecerá encendida cuando el motor esté en marcha.
2. Ponga los ingredientes en el vaso.
3. Asegure la tapa del vaso y la tapa de llenado.

El uso de Velocidad Alta (“High”)

1. Pulse el botón de Velocidad Alta (“High”) para operar el producto a una velocidad alta.
2. Presione el botón “Stop” para cancelar el funcionamiento en cualquier momento.
3. Presione el botón de encendido ON/OFF para apagar el producto.

El uso de Velocidad Media (“Medium”)

1. Pulse el botón de Velocidad Media (“Medium”) para operar el producto a una velocidad media.
2. Presione el botón “Stop” para cancelar el programa en cualquier momento.
3. Presione el botón de encendido ON/OFF para apagar el producto.

El uso de Velocidad Media (“Low”)

1. Pulse el botón de Velocidad Baja (“Low”) para operar el producto a una velocidad baja.
2. Presione el botón “Stop” para cancelar el programa en cualquier momento.

3. Presione el botón de encendido ON/OFF para apagar el producto.

Uso de la Función de Pulsar

1. Verifique que la luz azul haga destellos. Esto indica que la licuadora está encendida.
 2. Presione y suelte el botón “Pulse”.
 3. Suelte el botón de pulsar para detener.
 4. Presione el botón de encendido ON / OFF para apagar el producto.
- Utilice el botón de ‘Pulse’ (pulsar) para picar hielo o picar alimentos.

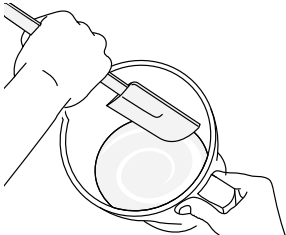
Cuidado del producto

Después del uso

1. Pulse el botón OFF y desenchufe la licuadora. Levante el frasco hacia arriba desde la base, retire la tapa y el frasco vacío.
2. Si es necesario, use una espátula de goma para retirar los restos de alimentos de los lados de la jarra.

Limpieza

La cuchilla es AFILADA! CUIDADOSAMENTE libere la cuchilla de la parte inferior del vaso girando la rosca inferior del vaso en sentido contrario a las agujas del reloj. La tapa del vaso, la tapa de llenado y la cuchilla son aptas para el lavaplatos. Utilice la rejilla superior del lavaplatos para la tapa del vaso, tapa de llenado y la cuchilla. Coloque el anillo de sellado en la cesta inferior del lavaplatos.



También puede lavar las piezas con agua tibia y detergente. Enjuague y seque bien. Limpie la base con un paño suave y húmedo. Nunca sumerja la base de motor en líquidos.

Compruebe que las piezas no están dañadas al volver a unir las.

CONSEJO: Enjuague la licuadora con agua jabonosa durante 20-30 segundos para limpiarlo sin desmontar. Luego enjuague con agua limpia.

Almacenamiento

Vuelva a ensamblar la licuadora para su almacenamiento. Deje la tapa abriendo un pequeño vacío para que se conserve sin olores.

NOTA: Nunca coloque la jarra, o ninguna de las demás piezas, en un horno microondas. Nunca guarde alimentos o bebidas en la jarra.

Servicio

Si se necesitan reparaciones, envíe su aparato solamente a un Centro de Servicio Autorizado OSTER®. Las piezas de repuesto están disponibles en www.oster.com o llame al 1-800-334-0759.

Consejos para licuar

Líquidos

Coloque los líquidos en la jarra primero, salvo que la receta indique lo contrario. Añada más líquido si los ingredientes no se están mezclando correctamente.

Usando la Tapa de Llenado

No quite la tapa mientras esté en uso. En su lugar, abra la tapa de llenado para agregar ingredientes más pequeños.

Picado de Hielo

Sin Líquido: utilice el botón de “pulse” hasta que logre los resultados deseados.

Con Líquido: Agregue la cantidad deseada de cubitos de hielo y agua hasta que el hielo flote. Mezcle a Alta velocidad hasta que logre los resultados deseados y luego cuele el agua.

Uso de la licuadora con alimentos o líquidos calientes



ADVERTENCIA: Cuando trabaje con ALIMENTOS CALIENTES, quite la tapa de llenado para ventilar el vapor. Incline la tapa para alejarla de usted y cubrir parcialmente la apertura. Mantenga las manos y otras partes del cuerpo expuestas lejos de la apertura de la tapa para evitar posibles quemaduras.



ADVERTENCIA: Cuando se trabaja con LÍQUIDOS CALIENTES, quite la tapa de llenado y comience con una velocidad baja y luego aumente gradualmente a una velocidad más rápida. No agregue líquidos por encima del nivel de 4 tazas (1 litro). Siempre mantenga las manos lejos del vapor.

Cantidades de ingrediente

Use únicamente la cantidad de alimentos sugerida en las recetas. Si desea cantidades más grandes, prepare en lotes. Usar cantidades más grandes puede sobrecargar y forzar el motor. Además, es posible que obtenga resultados diferentes a los que se describen.

Preguntas frecuentes

¿Por qué la licuadora no se enciende?

- Compruebe que la base esté enchufada a un tomacorriente activo.
- Compruebe que la luz roja parpadeante esté activa después de pulsar el botón on/off.
- Asegúrese de que el botón de control se presione para comenzar.

¿Cómo puedo evitar el derrame de líquidos?

Compruebe que el anillo sellador esté colocado correctamente entre la hoja multifuncional y la jarra.

Accesorio de Procesador de Alimentos (Sólo Algunos Modelos)

Empujador de Alimentos – Se usa para empujar de manera segura los ingredientes hacia dentro del Disco de Rebanar / Rallar.

Tapa – El tubo de alimentación permite la adición de ingredientes durante el proceso.

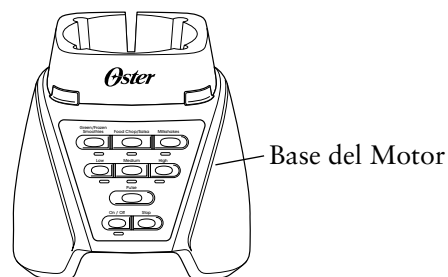
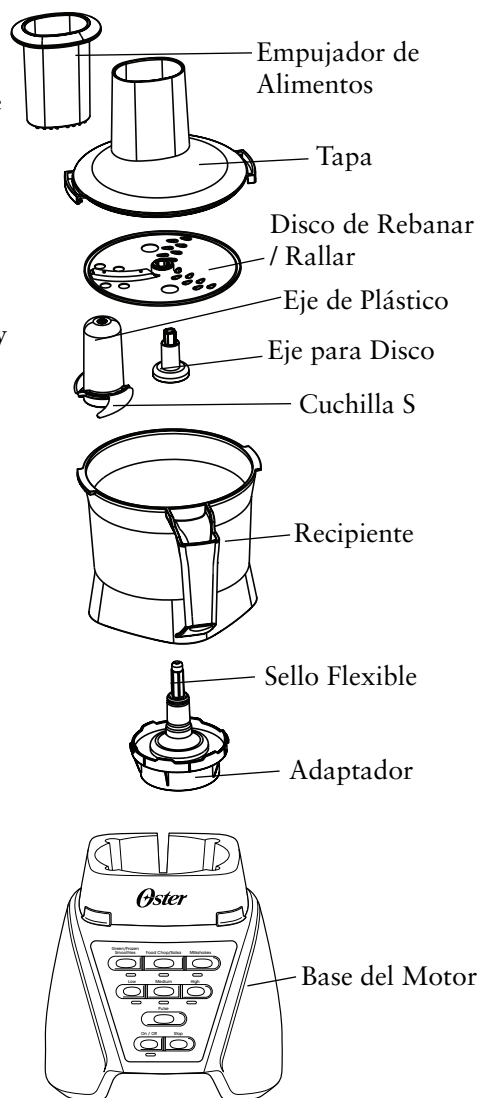
Disco de Rebanar / Rallar – Especialmente diseñada para rebanar y rallar. PRECAUCIÓN: La hojilla es muy afilada, manipule con mucho cuidado.

Cuchilla S – Especialmente diseñado para cortar y picar. Sujete el Eje de plástico al manipular la Cuchilla. PRECAUCIÓN: La cuchilla es muy afilada. Manipule con mucho cuidado.

Eje para Disco – Para usar con el Disco de Rebanar / Rallar.

Recipiente – Capacidad para 5 tazas permite el procesamiento rápido de alimentos difíciles de picar.

Adaptador – Transfiere el poder de la Base del Motor al Accesorio de Procesador de Alimentos.



Antes de Utilizar Por Primera Vez – Después de desempacar, desmontar la unidad antes de usarla por primera vez.

Lave todas las partes (excepto el Adaptador) en agua tibia y jabonosa.

Enjuague y seque inmediatamente.

NOTA: NO SUMERJA EL ADAPTADOR EN NINGÚN LÍQUIDO.

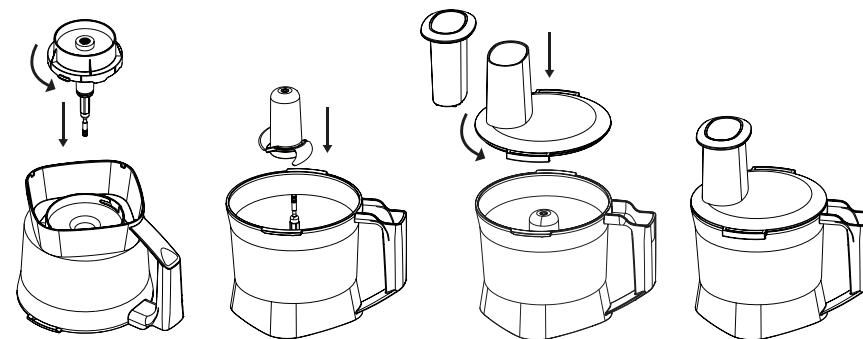
Ensamblaje y Utilización del Procesador de Alimentos

1. Antes de ensamblar, asegúrese de que el Adaptador esté funcionando correctamente. Desenchufe la Base del Motor durante el ensamblaje.
2. Coloque el Adaptador en el Recipiente y gire en sentido contrario al reloj para cerrar y bloquear.
3. Coloque el Recipiente con el Adaptador sobre la Base del Motor.

Para Picar o Triturar

4. Sostenga la Cuchilla S por el Eje de plástico y colóquela sobre el Eje (Guía) Central dentro del Recipiente. Precaución: La cuchilla está muy afilada, manipule con mucho cuidado. Gire la cuchilla S para asegurarse de que se ajuste sobre el Eje Central hasta donde se pueda. Siempre coloque la cuchilla S en el Procesador de Alimentos antes de añadir los ingredientes.
5. Coloque los alimentos en el Recipiente. Los alimentos para ser procesados siempre se deben cortar en piezas de 1 pulgada (2,5 cm).
6. Usando las marcas de alineación en la tapa, colóquela sobre el recipiente y presione firmemente hacia abajo mientras lo gira en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquear.

NO OPERE LA UNIDAD A MENOS QUE ESTÉ COMPLETAMENTE ENSAMBLADO.

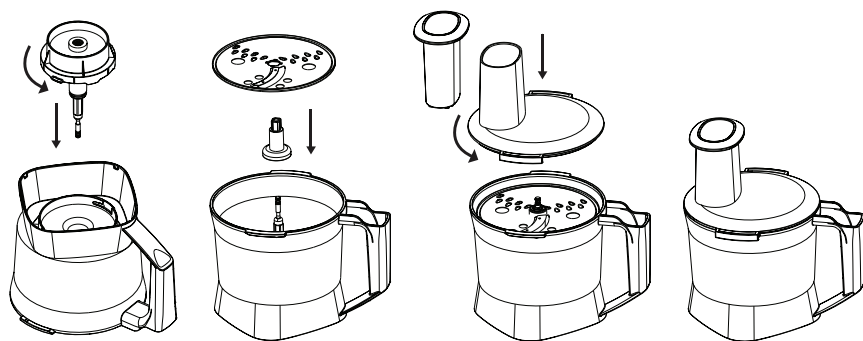


7. Encienda la unidad "ON". (Seleccione "Pulse", "Low" o "Med" en la Base del Motor.) **SUJETE SIEMPRE EL PROCESADOR DE ALIMENTOS CON FIRMEZA CON UNA MANO TANTO CUANDO COMIENCE COMO DURANTE EL PROCESO.** Procese hasta que los resultados deseados se alcancen haciendo que la unidad funcione continuamente o pulsando la función de Pulse firmemente. La función de Pulse en forma firme es la técnica utilizada para controlar el tamaño del alimento que se está procesando con el Accesorio de Procesador de Alimentos. Presione y suelte el botón de "Pulse" muy rápidamente. Consulte el Cuadro de Procesamiento para las técnicas adecuadas, las cantidades y los resultados finales. **NOTA:** No seleccione Alta velocidad, Ajustes Programados o Licuado al Reverso con el accesorio de procesador de alimentos.

Para Rebanar o Rallar

8. Coloque el Eje para Disco sobre el Eje Central. Coloque el Disco de Rebanar / Rallar sobre el Eje para Disco con el rebanador o rallador de su elección hacia arriba. Precaución: El Disco también es afilado, manipule con mucho cuidado.

9. Usando las marcas de alineación en la tapa, colóquela sobre el recipiente y presione firmemente hacia abajo mientras lo gira en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquear.
 10. Inserte dentro del tubo de alimentación todos los ingredientes antes de encender el procesador de alimentos ("ON").
 11. Coloque el Empujador de Alimentos en el tubo de alimentación. Enciende la unidad ("ON"). (Seleccione la velocidad media.) Mientras mantiene el Empujador de Alimentos con una mano y el tubo de alimentación en el otro, empuje suavemente hacia abajo el Empujador de Alimentos. Siempre use el Empujador de Alimentos para lograr alimentos de manera más uniforme rebanados o rallados. - **NUNCA UTILIZAR LOS DEDOS.** Cuando termine, apague la unidad ("OFF").
- NOTA:** No seleccione Alta velocidad, Ajustes Programados o Licuado al Reverso con el accesorio de procesador de alimentos.



Cómo Desmontar

1. Apague la unidad ("OFF") y desenchufe la Base del Motor.
2. Espere siempre que la Cuchilla S se detenga o el Disco de Rebanar / Rallar deje de girar.
3. Retire el Accesorio de Procesador de Alimentos de la Base del Motor.
4. Gire la Tapa en sentido de las agujas del reloj para retirarla del Recipiente.
5. Retire la Cuchilla S o el Disco con cuidado. Tenga cuidado de no dejar que la Cuchilla o el Disco caigan fuera del contenedor. Estas piezas son muy afiladas. Raspe cualquier alimento restante de la Cuchilla y del Recipiente.
6. Para desbloquear el Recipiente del Adaptador gire el Recipiente en sentido de las agujas del reloj.

Limpieza

Desenchufe la Base del Motor antes de limpiarlo.

ADVERTENCIA: No sumerja en agua el Adaptador. Siempre retire el Adaptador del Recipiente del Procesador antes de limpiar.

Mantenga la Cuchilla S y el Disco fuera del alcance de los niños. Guarde la Cuchilla S y el Disco en el Recipiente o en un lugar adecuado y seguro cuando no esté en uso. Esta Cuchilla S y el Disco deben ser tratados con la misma precaución que un cuchillo afilado. Quite las manchas causadas por el procesamiento de grandes cantidades de zanahorias o verduras similares con bicarbonato de soda. Enjuague las piezas manchadas en agua y espolvoree con bicarbonato de soda. Frote con un paño suave y húmedo. Enjuague y seque. No use limpiadores abrasivos en ninguna de las partes.

Mantenimiento

Esta unidad está diseñada con un bloqueo de seguridad. El bloqueo requiere que la Tapa esté en su lugar antes de que la cuchilla gire. (El bloqueo no controla el funcionamiento del Motor.) Para asegurarse que el bloqueo está funcionando correctamente, sostenga el Adaptador y gire el Eje de la Unidad dándole varias vueltas. El elemento de metal en la parte inferior del Adaptador no debe girar. Si gira, **NO LO UTILICE**. Devuelva la unidad a un centro de servicio autorizado para su reparación. **NO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE BLOQUEO COMO SUSTITUTO** para apagar la unidad "OFF" y siempre desenchufe la unidad antes de desmontar y limpiar. Nunca coloque la Cuchilla S en el Adaptador sin el Recipiente para Procesar. No utilice si el sello flexible está dañado o ausente. El bloqueo de seguridad podría atascarse.

Consejos de Procesamiento

1. Cortar todas las frutas y verduras, carnes cocidas, pescado, mariscos y quesos en trozos de 1 pulgada o más pequeños.
2. No exceda las cantidades que se indican en las Tablas de Procesamiento de Alimentos.
3. Siempre sujete firmemente la Tapa con la mano cuando comience y esté en marcha el Motor.
4. No procese líquidos calientes o alimentos congelados.
5. No procese especies enteras (excepto los granos de pimienta) como la nuez moscada o canela. Pueden causar daños a la superficie del Recipiente del Procesador.
6. Procese los alimentos más duros primero, usando sólo unos pocos Pulsos Rápidos para comenzar a picar. Añada los alimentos más delicados y continúe procesando mediante la técnica de Pulsos Rápidos. Los alimentos más duros continuarán siendo picados junto con los alimentos más blandos.
7. No se recomienda el procesamiento de queso parmesano, dátiles secos u otros alimentos extremadamente duros. Si un cuchillo no puede cortar fácilmente el alimento, **NO** se debe procesar en el Accesorio de Procesador de Alimentos.
8. El Accesorio de Procesador de Alimentos no está diseñado para batir cremas, batir claras de huevo o procesar masa. Utilice una batidora estándar para estas tareas.
9. Si hay un derrame de líquido de la Tapa, hay demasiado líquido en la receta. Ajuste el nivel de líquido para evitar el derrame.
10. La temperatura del queso afectará la forma en que se procesa. Los quesos para untar deben estar a temperatura ambiente para una textura suave y cremosa. Los quesos "rallados" deben estar fríos dentro del refrigerador.
11. Los pedazos grandes y los alimentos más duros se pueden procesar con varios Pulsos Rápidos para cortar en trozos grandes. Después puede procesar continuamente por una textura suave.
12. No seleccione Alta velocidad, Ajustes Programados o al Reverso con el accesorio de procesador de alimentos.

Para Convertir una Receta

1. Sume la cantidad de ingredientes secos y líquidos. Si el total es superior a 5 tazas, decida si la receta se puede hacer fácilmente por lotes. No intente procesar recetas grandes.

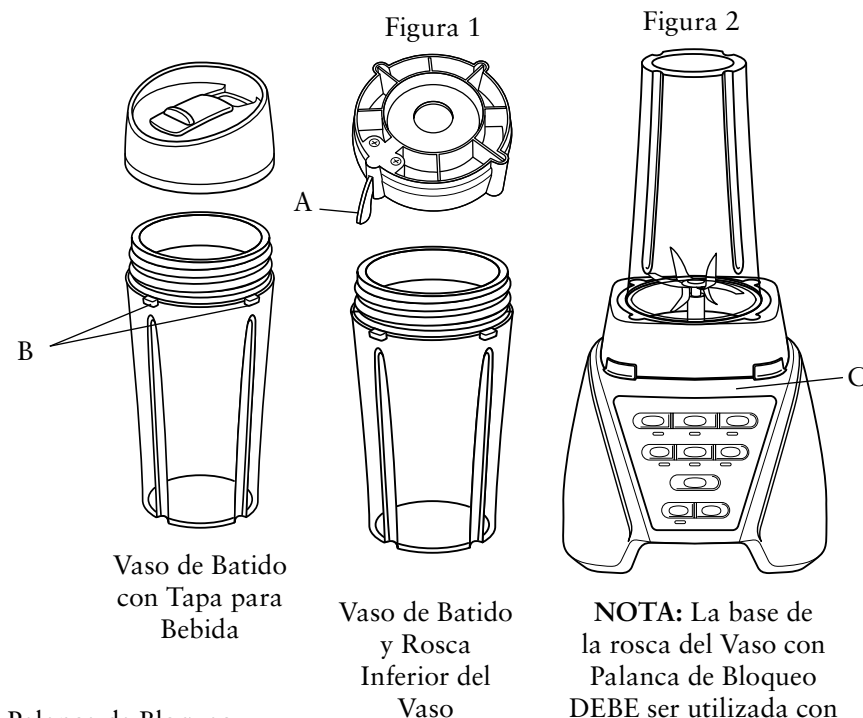
- Si el total es menor de 1 taza (250 ml), procese primero los ingredientes secos o los alimentos más finamente picados.
- A continuación, agregue los ingredientes restantes mezclándolos con varios Pulsos Rápidos.

Tabla de Procesamiento de Alimentos

Alimentos	Cuchilla/Disco	Método de Procesamiento
Vegetales (picados) - Celery, Papas, Cebollas, Zanahorias, Pepinos, Zucchini, Calabaza, etc.	Cuchilla S	Pulse al tamaño deseado
Frutas (picadas) - Manzanas, Mangos, Piñas, Papayas, Tomates, Chiles, Cranberries, Aceitunas (sin semilla) etc.	Cuchilla S	Pulse al tamaño deseado
Pimentones (picados) - verdes, rojos o anaranjados, jalapeños	Cuchilla S	Pulse al tamaño deseado
Raíces (picadas) - Ajo, Jengibre, Nabos, etc.	Cuchilla S	Pulse al tamaño deseado
Frutas Secas (Picadas) - Almendras, cacahuates, Pecans, Nueces, etc.	Cuchilla S	Pulse al tamaño deseado
Hierbas, tallos removidos (picados) - Perejil, Cilantro, Albahaca, Romero, Tomillo, Orégano, etc.	Cuchilla S	Pulse al tamaño deseado
Vegetales (rebanados) - Celery, Papas, Cebollas, Zanahorias, Pepinos, Zucchini, Calabaza, etc.	Disco de Rebanar	Velocidad Media
Vegetales (rallados) - Zanahorias, Pepinos, Zucchini, Calabaza, etc.	Disco de Rallar	Velocidad Media
Queso (picado) - Mozzarella, Cheddar, Suizo, etc.	Cuchilla S	Pulse al tamaño deseado
Queso (rallado) - Mozzarella, Cheddar, Suizo, etc.	Disco de Rallar	Velocidad Media
Migas - Galletas, Galletas Graham, Pan (seco)	Cuchilla S	Velocidad Media
Huevos duros (picados)	Cuchilla S	Velocidad Media
Carnes, crudas o cocidas (picadas)	Cuchilla S	Velocidad Media

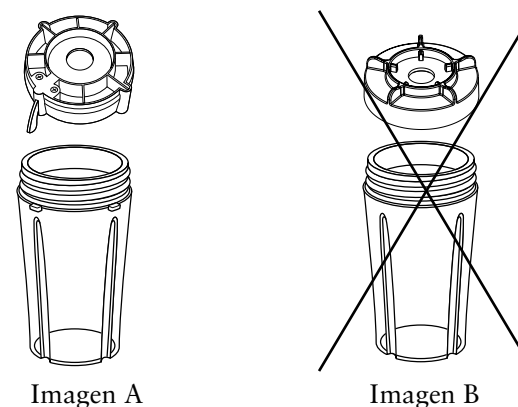
Accesorio de Vaso Blend-N-Go® (Sólo Algunos Modelos)

NOTA: Para una instalación adecuada sobre la Base de la Licuadora, asegúrese que la palanca de bloqueo gire más allá de las lengüetas anti-rotación en el vaso de batido.



- A. Palanca de Bloqueo
B. Lengüetas Anti-Rotación
C. Base de la Licuadora

NOTA: El accesorio de Vaso de Batido Blend-N-Go® es compatible solamente con la rosca inferior del vaso con palanca de bloqueo. Ver las imágenes a continuación.



Para Adquirir el Juego de Batido, visite OsterBlending.com

Uso de Su de Vaso Blend-N-Go® con Su Licuadora Oster Pro™ 1200

Antes de lavar asegúrese que la licuadora esté apagada y desenchufada. Lave todos las partes excepto la base de la licuadora con agua jabonosa, con una esponja suave y un cepillo para botellas. No use limpiadores abrasivos o esponjas de limpiar. Enjuague bien y seque. Las partes son también aptas para el lavaplatos. No licue líquidos calientes.

Coloque los ingredientes deseados en el vaso de acuerdo al siguiente orden:

Líquidos , ingredientes frescos , frutas congeladas , hielo, yogurt y helados.

(Cortar todas las frutas firmes, vegetales y otros alimentos en pedazos no más grandes de 1/2-pulgada (1.25 cm) por 2 pulgadas (5,0 cm).

- Coloque la cuchilla dentro de la Rosca Inferior del Vaso o al adaptador.
- Coloque el aro de goma sobre la Cuchilla. Cuidadosamente presione y ajuste el aro a la ranura de bloqueo. (Consulte la página 7 para instrucciones más detalladas del ensamblaje de la cuchilla)
- Coloque la cuchilla ya ensamblada en el Vaso. (Véase la Figura 1 en página 37)
- Asegúrese de que el Ensamblaje de la Cuchilla esté ajustado firmemente al vaso antes de usar.
- Coloque el vaso ensamblado sobre la base de la Licuadora. (Véase la Figura 2 en página 37)
- Sostenga el vaso en posición. Opere la Licuadora de acuerdo con las instrucciones del Manual de Usuario. Licue hasta obtener la consistencia deseada.
- Retire la cuchilla y el aro de goma.
- Coloque la tapa sobre el vaso y gire hacia la derecha para apretar.

Disfrute de su bebida licuada!

Recetas

Explosión de miel y vainilla

Rinde 1 porción

1 taza de leche descremada

2 cucharadas de miel

¼ taza de polvo de proteínas

1 taza (8 onzas [250 cm3]) de yogur de vainilla descremado

3 trozos de banana congelada, aproximadamente, una banana mediana

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado.

2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón “On/Off” y, a continuación, el botón “Frozen Smoothies”.

3. Vierta en un vaso alto y sirva.

Batido de bayas

Rinde 1 porción

1 taza de jugo de naranja

½ taza de yogur de vainilla descremado

2 cucharadas de miel

1 taza de mezcla de bayas congelada

2 trozos de banana congelada, aproximadamente, una banana pequeña

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado.

2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón “On/Off” y, a continuación, el botón “Green/Frozen Smoothies”.

3. Vierta en un vaso alto y sirva.

Salsa roja ardiente

Rinde 3 tazas

2 dientes de ajo grandes

1 lata (15 onzas [450 cm3]) de tomates enteros, deshidratados

1 cebolla mediana, cortada en cuartos (4 partes)

½ taza de hojas de cilantro

1 a 4 pimientos jalapeños, en cuartos

½ a 1 cucharadita de azúcar

Sal a gusto

1 cucharada de jugo de lima

1 lata (15 onzas [450 cm3]) de tomates enteros, deshidratados

Trozos de tortilla para servir

1. Coloque los ingredientes en la jarra, excepto los trozos de tortilla, en el orden mencionado. (Nota: Coloque una lata de tomates después de los dientes de ajo, y la otra lata después de agregar el resto de los ingredientes. Además, debe colocar la cebolla en el medio de la jarra para evitar bloqueos).

2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón “On/Off” y, a continuación, el botón “Food Chop/Salsa”.

3. Vierta en el recipiente; sirva con los trozos de tortilla.

Compota de manzana con durazno

Rinde 1 ¼ tazas

- 1 manzana grande, sin piel, con corazón y cortada en cuartos
- 1 durazno grande, sin carozo, pelado y en cuartos (si no es la temporada, use 2 mitades de duraznos en lata).
- 2 cucharadas de agua
1. Cocine las frutas en agua entre 5 y 8 minutos, o hasta que estén muy tiernas, en una cacerola pequeña.
2. Coloque las frutas y el líquido en la jarra.
3. Cubra el vaso con la tapa. Presione el botón “On / Off”, luego presione el botón “Pulse” 3 o 4 veces hasta que quede suave.
4. Retire de la jarra y coloque en recipientes cubiertos.
5. Enfríe o congele de inmediato.

Batido Verde con Durazno

Rinde: 2 porciones

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| 1 banana | 1 melocotón, sin hueso |
| ½ aguacate | 1 taza de yogurt griego |
| 1 taza de hielo | 1 taza de espinaca bebé |
| ½ taza de agua de coco | 1 cucharada de miel o agave |
| ½ cucharadita de extracto de vainilla | |
1. Coloque todos los ingredientes en el vaso alto de la licuadora. Asegure la tapa.
 2. Mezcla a velocidad alta hasta que todos los ingredientes se mezclen, o puede utilizar la función del botón “Frozen Smoothies” (batidos congelados).
 3. Vierta en un vaso alto. Sirva.

Batido Espeso de Banana Chai

Rinde: 3 porciones

- | | |
|----------------------------------|--|
| 4 bananas congelados | 3 tazas de leche descremada o agua de coco |
| 1 taza de hielo | ½ cucharadita de canela molida |
| ½ cucharadita de cúrcuma molida | ¼ cucharadita de cardamomo molido |
| ¼ cucharadita de jengibre molido | ½ cucharadita de anís estrellado molido |
- Una pizca de sal marina
1. Coloque todos los ingredientes en el vaso alto de la licuadora. Asegure la tapa.
 2. Mezcla a velocidad ALTA hasta que todos los ingredientes se mezclen, o puede utilizar la función del botón “Frozen Smoothies” (batidos congelados).
 3. Vierta en un vaso alto. Sirva.

Garantía de Satisfacción de 3 Años

Sunbeam Products, Inc. o en Canadá, Newell Brands Canada ULC (collectivement « Sunbeam ») garantiza por un período de tres (3) años desde la fecha de compra, que este producto estará libre de defectos de material y manufactura. Sunbeam, a la discreción del consumidor, reparará, o reemplazará este producto o cualquiera de sus componentes que se encuentren defectuosos durante el período de la garantía. Esta garantía es válida para el comprador original desde la fecha de compra inicial, y no es transferible. Guarde el recibo original de venta. La prueba de compra es requerida para obtener la garantía de satisfacción. Los establecimientos autorizados de Sunbeam, Centro de servicios o tiendas de venta al por menor que vendan los productos de Sunbeam no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de cualquier manera los términos y condiciones de esta garantía.

Garantía Limitada de Diez (10) Años de la Tracción de Metal

Sunbeam también garantiza que por un período de diez (10) años desde la fecha de compra, la tracción de metal de la base de la unidad y el acoplamiento de metal estarán libres de defecto en cuanto su material y manufactura. Sunbeam, a su propia discreción, reparará o reemplazará el componente corchete de la tracción de metal que se encuentra en el acoplamiento de tracción de metal, si se encuentra que está defectuoso, durante el período de la garantía. El reemplazo será con un producto o componente nuevo o re-manufacturado. Si el producto ya no se encuentra disponible, el reemplazo se hará con un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva. No intente reparar, ajustar cualquier función eléctrica o mecánica en este producto. De hacerlo se anulará esta garantía.

Esta garantía no cubre el daño que resulte de cualquiera de los siguientes: uso negligente o mal uso del producto, uso en el voltaje o corriente no adecuados, uso contrario a lo que se indica en las instrucciones de operación, desmontaje, reparación o alteración por cualquier otro que no sea un establecimiento autorizado de Sunbeam o un centro de servicio de Sunbeam. Más aún, la garantía no cubre: fenómenos naturales tales como fuego, inundaciones, huracanes o tornados.

Esta garantía es válida para el comprador original desde la fecha de la compra inicial y no es transferible. Guarde el recibo original. La prueba de la compra se requiere para obtener la garantía.

Los establecimientos autorizados de Sunbeam, centros de servicio, o tiendas de venta al por menor de productos Sunbeam no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de ninguna manera los términos y condiciones de esta garantía limitada.

¿Cuáles son los Límites de Responsabilidad de Sunbeam?

Sunbeam no será responsable por cualquier daño adicional o resultante causado por el rompimiento de cualquier garantía o condición estatutarias expresa o implícita. Con excepción de lo que fuese prohibido por la ley, cualquier garantía o condición de comercio implícita o diseñada para un propósito particular es limitada de acuerdo a la duración de la garantía limitada aquí arriba. Sunbeam niega cualquier otra garantía, condición o representación, expresa implícita estatutaria o cualquiera que fuese. Sunbeam no se encontrará responsable por ningún daño de ninguna manera que resulte de la compra, uso o mal uso, o inhabilidad de usar el producto incluyendo daños adicionales, especiales, resultantes o daños similares, o pérdida de utilidades, o por cualquier rompimiento de contrato, fundamental o de otra forma, o por ningún reclamo en contra del comprador por un tercero. Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños adicionales o resultantes o limitaciones en cuanto al tiempo de duración de la garantía limitada, de modo que las limitaciones aquí arriba o exclusiones, puede que no sean aplicables a usted. Esta garantía limitada le da derechos específicos legales, y también puede tener otros derechos los cuales varían de provincia a provincia, estado a estado, o jurisdicción a jurisdicción.

Cómo Obtener Servicio de Satisfacción Garantizada y/o Garantía Limitada

En los Estados Unidos.

Si tiene cualquier pregunta acerca de esta garantía o garantía limitada o si desease obtener garantía limitada o servicio de garantía, Por favor llame al 1-800-334-0759 y se le proporcionará la dirección de un centro de servicio.

En Canadá

Si tiene cualquier pregunta acerca de esta garantía o garantía limitada o quisiera obtener garantía o servicio limitado, por favor llame al 1-800-667-8623 y se le proporcionará la dirección de un centro de servicio.

En los Estados Unidos, esta garantía y garantía limitada es ofrecida por by Sunbeam Products, Inc ubicada en Boca Raton, Florida 33431. En Canadá, esta garantía y garantía limitada es ofrecida por Newell Brands Canada ULC, ubicada en 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si tiene cualquier otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escribanos al departamento de servicio al consumidor.

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

Para preguntas acerca del reciclaje y el desecho apropiado de este producto, por favor contacte a su oficina local de la administración de desperdicios.



For product questions contact:
Sunbeam Consumer Service

USA : 1.800.334.0759

Canada : 1.800.667.8623

www.oster.com

©2020 Sunbeam Products, Inc., All rights reserved.

In the U.S., distributed by Sunbeam Products, Inc.,

Boca Raton, FL 33431

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

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

Para preguntas sobre los productos llame:
Sunbeam Consumer Service

EE.UU. : 1.800.334.0759

Canadá : 1.800.667.8623

www.oster.com

©2020 Sunbeam Products, Inc., Todos los derechos reservados.

En los EE. UU., distribuido por Sunbeam Products, Inc.,

Boca Raton, FL 33431

En Canadá, importado y distribuido por Newell Brands Canada ULC, operando bajo el
nombre de Jarden Consumer Solutions, Brampton (Ontario) L6Y 0M1.

Tritan™ es una marca comercial de Eastman Chemical company usada con su permiso.