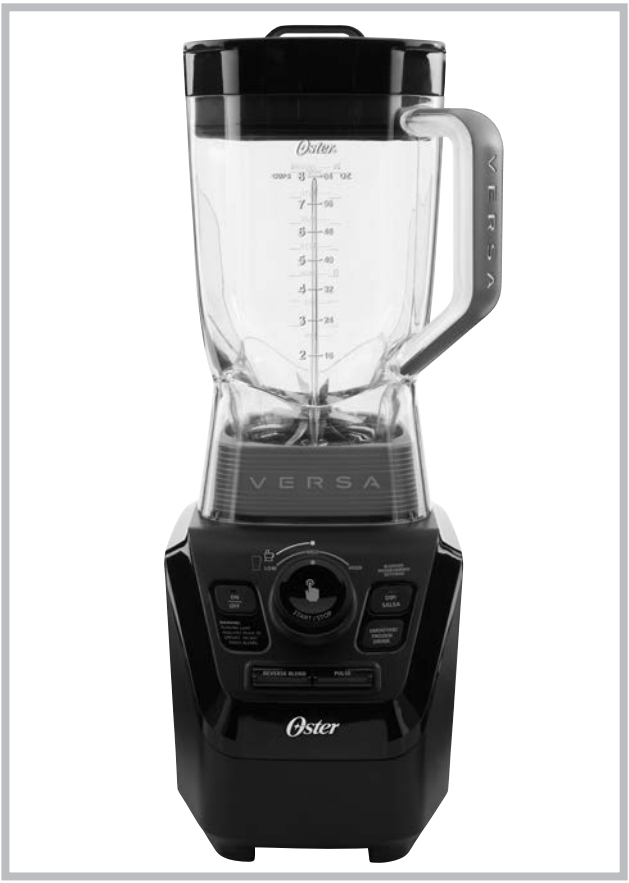
Oster®

VERSA®

PERFORMANCE BLENDER

LICUADORA DE ALTO RENDIMIENTO



User Manual / Manual del usuario

Visit us at www.oster.com

P.N. 170683

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.
- Flashing light indicates blender is ready to operate. Avoid ANY contact with the blades or moveable parts.
- Keep hands and utensils out of jar while blending to reduce the risk of:
  – Severe personal injury
  – Damage to the blender
- If scraping is necessary, turn the power OFF and use a rubber spatula only.
- Do not use the appliance:
  – With a damaged cord or plug
  – After the unit fails to work correctly
  – After you drop or damage the product in any way
- Return the product to your nearest Authorized OSTER® Appliance Service Center for a safety check, adjustment or repair.
- The blender blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury:
  – Do not leave the blade sitting out or exposed
  – Always completely assemble the blade to the jar before putting on the base
- 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.
- You risk personal injury, fire or electric shock if you use attachments, jars or parts other than those recommended by the manufacturer.
- Supervise children closely when they use or are nearby appliances.
- Do not blend boiling liquids in the blender.
- The use of attachments, including canning or ordinary jar and processing assembly parts is not recommended by the manufacturer, and may cause risk or 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.

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 (stuck 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.

BLSTVB-103_104_13ESM1.indd 2-3 12/13/13 9:18 AM

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® With Your OSTER® Versa® Blender 17
4-Cup (32 oz) Blender Jar Accessory (Select Models Only) 18
Using the 4-Cup Blender Jar 18
7 Years Limited Warranty 20

Welcome

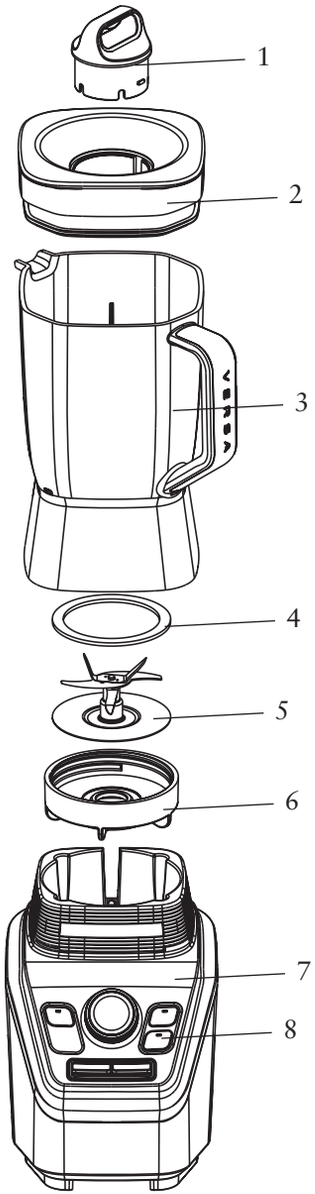
Congratulations on your purchase of an OSTER® Versa® Performance Blender. If you have any comments, questions or inquiries about this product, please call 1-800-334-0759. Your product includes the following technology and features:

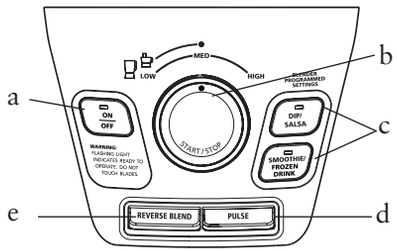
- **A user-friendly control panel design** gives you the option of Programmed Settings or Manual Controls.
- **A blade system** that provides a wide range of food processing and blending capabilities.
- **A powerful reversible motor** keeps the ingredients near the blade by spinning at very low speeds and gradually speeding up to the Programmed level, ensuring optimum results from smooth to chunky.
- **Manual Controls** give you the flexibility to operate the blender for personal recipes.
- **A jar lid with filler cap** lets you add ingredients without removing the jar lid.

BLSTVB-103_104_13ESM1.indd 4-5 12/13/13 9:18 AM

Learning About Your Product

1. **Filler Cap –** Allows you to add ingredients during use. Also, allows you to open to allow steam to escape when blending hot foods. In addition, it can be used as a tool to remove or tighten the threaded jar bottom.
2. **Jar lid –** Seals the blender jar.
3. **Jar –** 8-Cup Break Resistant BPA-Free Tritan™ Plastic.
4. **Sealing Ring –** Seals the jar to the blade for leak-proof operation.
5. **Blade –** Creates a forward and reverse action when the Programmed settings are in use or when the Reverse Blend button is pressed.
6. **Threaded Jar Bottom**
7. **Sturdy Stylish Base –** Holds the jar securely. Contains a powerful, reversible, variable speed motor. It uses Programmed logic that takes the guesswork out of creating foods and drinks.
8. **Control Panel**
   - **a. Power Button** (On/Off button) – Turns the product On and Off.
   - **b. Speed Control Knob Settings –** Turn knob to “Low”, “Medium” or High” speed setting. Press knob to start or stop.
   - **c. Programmed Settings –** Use to select “Smoothie/Frozen Drink” Button or “Dip/Salsa” Button. Blender automatically shuts off when cycle is finished.
   - **d. Pulse button –** Press and release to Pulse, release the button to stop.
   - **e. Reverse Blend Button –** Press and hold to to reverse blade action while the blender is operating as needed. It may also be used when the blender is not operating.





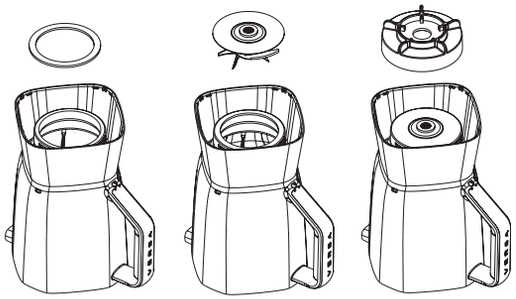
Using Your Product

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.

⚠ Blade is sharp. Handle with care.

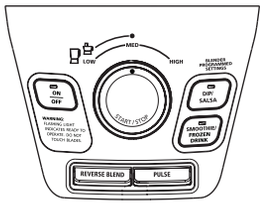
Assembly

1. Install the sealing ring over the blade.
2. Turn the jar upside down and place it on a flat and stable surface.
3. Turn the blade with sealing ring upside down and place into the bottom of the jar.
4. Install the threaded jar bottom over the blade assembly. Turn clockwise to tighten.
   Be sure the threaded jar bottom is tightened to the jar before using.
5. Choose a recipe from the recipe book provided.
6. Put the ingredients into the jar.
7. Secure the lid and filler cap.
8. Slide the jar onto the base.
9. Plug the power cord into a standard household 120/127-volt, 60 hz. AC outlet. You are now ready to start.



Using the Programmed Settings

1. Press the ON/OFF 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. Press one of the two Programmed Setting buttons appropriate for your recipe.
   - “Smoothie/Frozen Drink” Button
   - “Dip/Salsa” Button
3. To change your selection, press knob to stop, followed by another Programmed Setting button.
4. Once the program is finished the product automatically stops. Please note: You may press the knob to cancel the program at any time. The blinking red light indicates that the blender is ready.
5. Press the ON/OFF power button to turn the product off.



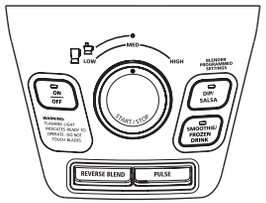
This product is programmed to turn off automatically if not used for a period of several minutes. All lights will turn off when the unit automatically powers down.

BLSTVB-103_104_13ESM1.indd 6-7
12/13/13 9:18 AM

Using the Manual Controls

The **Manual Controls** include:

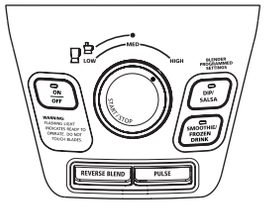
High (High speed)
Med (Medium speed)
Low (Low speed)
Pulse
Reverse Blend



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

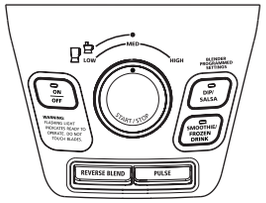
1. Press the ON/OFF power button to turn the product on. The power light will blink, meaning the product is active and ready to use. The light will stay on when the motor is running.
2. Choose a recipe from the recipe book or use one of your own.
3. Put the ingredients into the jar.
4. Secure the lid and the filler cap.

Using the High Speed Selection



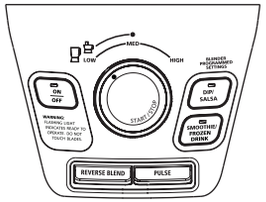
1. Verify that the red light is blinking. This indicates that the blender is turned on.
2. Turn knob to “High” and press knob to start.
3. Press the knob to cancel the operation at any time.
4. Press the ON/OFF power button to turn the product off.

Using the Medium Speed Selection



1. Verify that the red light is blinking. This indicates that the blender is turned on.
2. Turn knob to “Med” and press knob to start.
3. Press the knob to cancel the program at any time.
4. Press the ON/OFF power button to turn the product off.

Using the Low Speed Selection



1. Verify that the red light is blinking. This indicates that the blender is turned on.
2. Turn knob to “Low” and press knob to start.
3. Press the knob to cancel the program at any time.
4. Press the ON/OFF power button to turn the product off.

NOTE: User may increase or decrease speed selection without interruption while the blender is operating.

Using the Pulse

1. Verify that the red 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 ON/OFF power button to turn the product off.

Use pulse button to crush ice or chop food.

Using the Reverse Blend Button (Use with Blender Jar Only)

1. Verify that the red light is blinking. This indicates that the blender is turned on.
2. Turn knob to “Low”, “Med”, or “High”.
3. Press and hold the Reverse Blend Button.
4. Release to stop.
5. Press the ON/OFF power button to turn the product off.

Use Reverse Blend Button to draw food towards the blade as needed. This button can also be used during normal Low, Medium, or High blending.

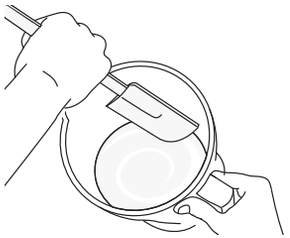
Caring for Your Product

After Use

1. Press the OFF button 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

The Blade is SHARP! 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 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.

WARNING: Never put the jar, or any other parts, in a microwave oven. Never store foods or drinks in the jar.

Servicing

If repairs are needed, send your appliance only to an authorized OSTER® Appliance Service Center. Replacement parts are available on www.oster.com or call 1-800-334-0759.

BLSTVB-103_104_13ESM1.indd 8-9 12/13/13 9:18 AM

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.**

⚠ **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 red light is active after pushing on/off button.
- Make sure the control knob is pressed to start.

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)

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

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

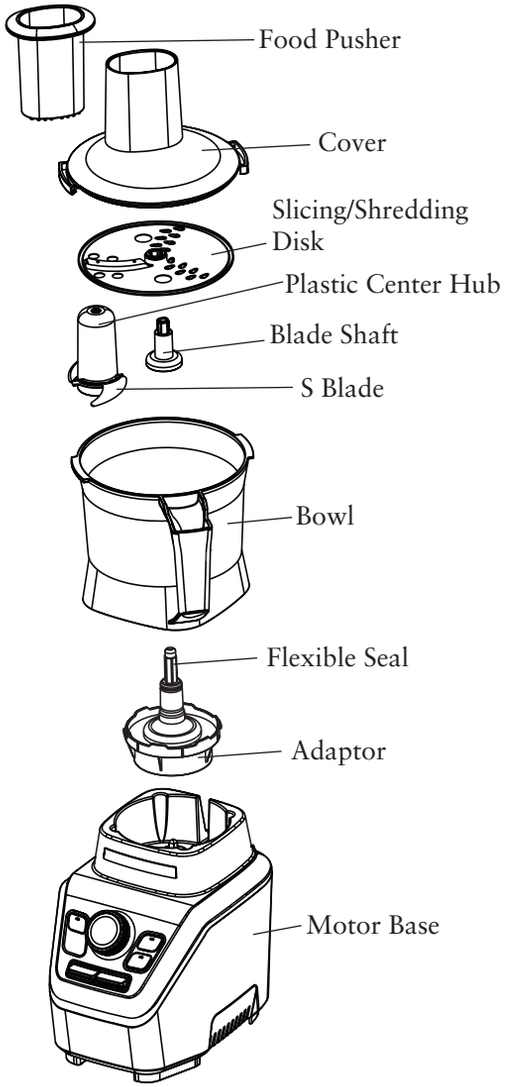
S Blade – Specially designed for chopping and mincing. Grasp the plastic Center Hub when handling the Blade. CAUTION: The blade is very sharp, handle carefully.

Slicing/Shredding Disk – Specially designed for slicing and shredding. CAUTION: The blade is very sharp, handle carefully.

Blade Shaft – For use with Slicing/Shredding Disk.

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.

BLSTVB-103_104_13ESM1.indd 10-11 12/13/13 9:18 AM

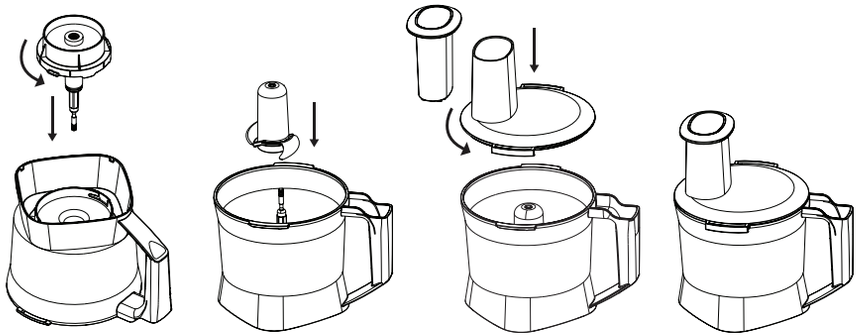
Assembling and Using Your Food Processor

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



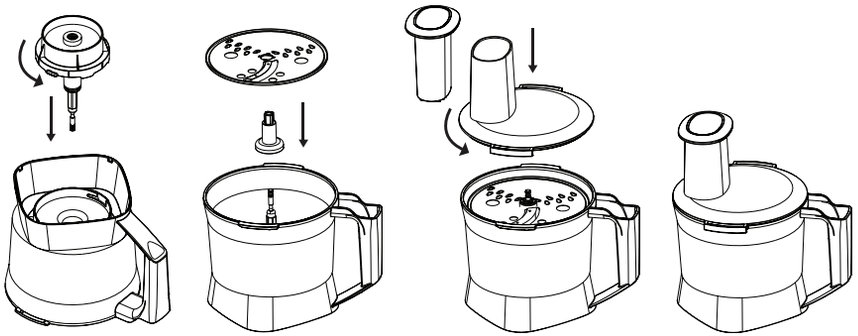
7. Turn unit "ON." (Select Pulse, Low, or Med setting on the Motor Base.) ALWAYS HOLD FOOD PROCESSOR FIRMLY WITH ONE HAND WHEN STARTING UNIT AND WHEN PROCESSING. Process until desired results are achieved by running the unit continuously or Fast Pulsing. Fast Pulsing is the technique used to control 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: Do not select High speed, Programmed settings, or Reverse Blend with the food processor accessory.

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: Do not select High speed, Programmed settings, or Reverse Blend with the food processor accessory.



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.

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

BLSTVB-103_104_13ESM1.indd 12-13 12/13/13 9:18 AM

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 Charts.
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.
12. Do not select High speed, Programmed settings, or Reverse with the food processor accessory.

To Convert a Recipe

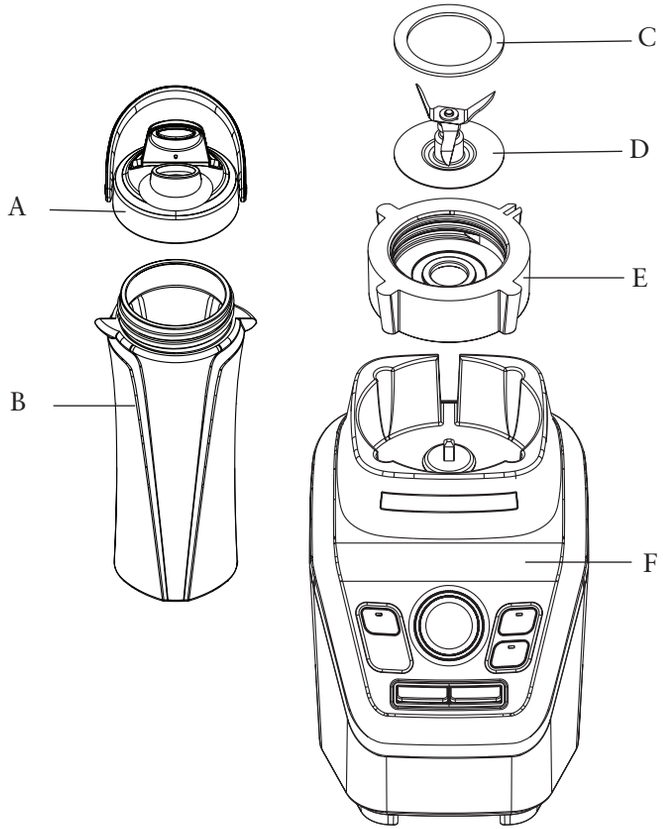
1. Total the amount of dry and liquid ingredients. If the total exceeds 5 cups, decide if the recipe can be made easily in batches. Do not attempt to process large recipes.
2. If total is under 1 cup (250 ml), process dry ingredients or the most finely chopped foods first.
3. Then add remaining ingredients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

Food Processing Chart

Food	Cutting Blade	Processing Method
Vegetables (chopped) - Celery, Potatoes, Onions, Carrots, Cucumbers, Zuchini, 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, jalepenos	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, Zuchini, Squash, etc.	Slicing Disk	Medium Speed
Vegetables (shredded) - Carrots, Potatoes, Zuchini, Squash, etc.	Shredding Disk	Medium Speed
Cheese (chopped) - Mozzarella, Chedder, Swiss, etc.	S-Blade	Pulse to desired size
Cheese (shredded) - Mozzarella, Chedder, 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

BLSTVB-103_104_13ESM1.indd 14-15 12/13/13 9:18 AM

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



A. Spill proof lid
B. 20-oz. dishwasher-safe, BPA-free Tritan™ cup
C. Sealing ring for tight seal to threaded cup
D. Blade
E. Threaded cap
F. Blender base

Using Your Blend-N-Go® With Your OSTER® Versa® 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 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 sealing ring over cup opening. (See Figure 1)
- Place blade into cup. (See Figure 2)
- Place threaded cap onto cup. Turn clockwise to tighten. (See Figure 3)
- Place cup assembly onto Blender base. (See Figure 4)
- Hold cup in position. Operate Blender according to the instructions in your Blender User Manual. Blend until desired consistency.
- Remove threaded cap, blade and sealing ring.
- Place lid on cup and turn clockwise to tighten. (See Figure 6)

You're now ready to enjoy your blended drink!

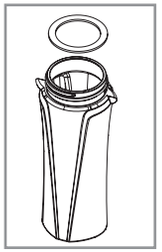


Figure 1

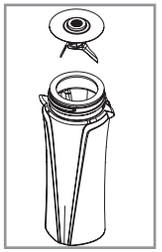


Figure 2

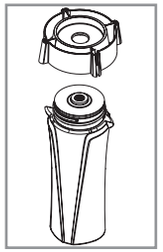


Figure 3

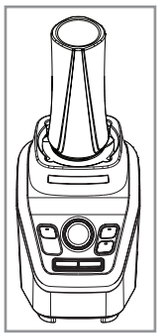


Figure 4

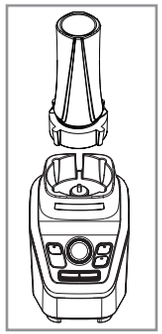


Figure 5

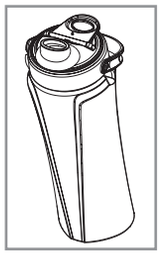


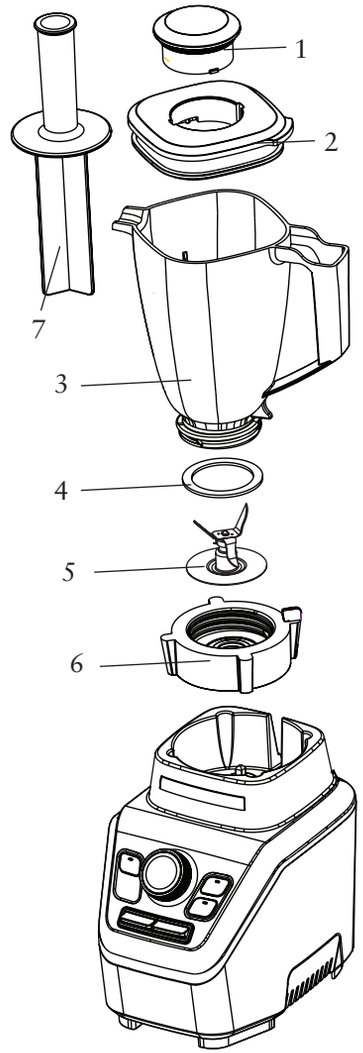
Figure 6

BLSTVB-103_104_13ESM1.indd 16-17 12/13/13 9:18 AM

4-Cup (32 oz) Blender Jar Accessory (Select Models Only)

1. **Filler Cap –** Allows you to add ingredients during use. Also, allows you to open to allow steam to escape when blending hot foods. The filler cap can also be used as a measuring cup.
2. **Jar lid –** Seals the blender jar.
3. **Jar –** 4-Cup Break Resistant BPA-Free Tritan™ Plastic
4. **Sealing Ring –** Seals the jar to the blade for leak-proof operation.
5. **Blade –** Creates a forward and reverse action when the Programmed settings are in use or when the Reverse button is pressed.
6. **Threaded Jar Bottom**
7. **Tamper**- specifically designed to push dense food towards the blades for ultimate blending without coming in contact with the blade.

NOTE: Tamper works with 4-cup blender jar only.



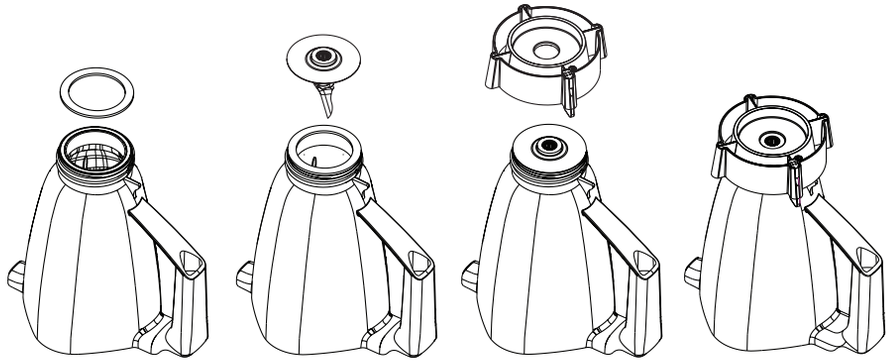
Using the 4-Cup Blender Jar

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.

⚠ Blade is sharp. Handle with care.

Assembly

1. Install the sealing ring over the blade.
2. Turn the jar upside down and place it on a flat and stable surface.
3. Turn the blade with sealing ring upside down and place into the bottom of the jar.
4. Position the open end of the threaded jar bottom over the jar and sealing ring. Turn clockwise to tighten.
   Be sure the threaded jar bottom is locked securely to the jar before using.
5. Choose a recipe from the recipe book provided.
6. Put the ingredients into the jar.
7. Secure the lid and filler cap.
8. Slide the jar onto the base.
9. Plug the power cord into a standard household 120/127-volt, 60 hz. AC outlet. You are now ready to start.
10. Use the 4-cup jar for a variety of blending tasks including smoothies, frozen drinks, nut butters, dips, spreads, salad dressings, and dry grains.



7 Years Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of seven years from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.
This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty. JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise. JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party. Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1 800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you. In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, 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 our Consumer Service Department.

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

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 los utensilios lejos de la jarra al licuar para reducir el riesgo de:
  – Lesiones personales graves
  – Daños en la licuadora
- Si necesita retirar los restos mediante raspado, apague la licuadora y use únicamente una espátula de goma.
- No use el electrodoméstico en los siguientes casos:
  – Si el cable o el enchufe están dañados.
  – Si la unidad no funciona correctamente.
  – Si el producto se ha caído o dañado de alguna forma.
- Devuelva el producto al Centro de Servicio para Electrodomésticos OSTER® 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:
  – No deje la hoja multifuncional sobresaliendo ni expuesta.
  – Siempre coloque la hoja en la jarra antes de unirla a la base.
- 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.
- Corre el riesgo de lesiones personales, incendio o descarga eléctrica si utiliza accesorios, vasos o piezas que no sean los recomendados por el fabricante.
- Supervise a los niños atentamente cuando usen o estén cerca de electrodomésticos.
- No licue líquidos hirviendo en la licuadora.
- El uso de accesorios, incluyendo latas o frascos ordinarios, así como su ensamblaje, no es recomendado por el fabricante y puede causar riesgos o daños a personas.

BLSTVB-103_104_13ESM1.indd 20-21 12/13/13 9:18 AM

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.
- Este artefacto contiene piezas en movimiento. No coloque los dedos dentro de la tapa de llenado.
- Las cuchillas de la licuadora son afiladas. Manipule con cuidado.

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:

Siga las instrucciones a continuación para garantizar el uso seguro del 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 24
Conozca su producto 25
Uso del producto 26
Cuidado del producto 28
Consejos para licuar 29
Preguntas frecuentes 29
Accesorio de Procesador de Alimentos (Sólo Algunos Modelos) 30
Ensamblaje y Utilización del Procesador de Alimentos 31
Consejos de Procesamiento 33
Tabla de Procesamiento de Alimentos 34
Accesorio de Vaso Blend-N-Go® (Sólo Algunos Modelos) 35
Utilización de su Blend-N-Go® con su Licuadora OSTER® Versa® 36
Accesorio de Vaso de Licuadora de 4 tazas (32 oz) (Sólo Algunos Modelos) 37
Utilización del Vaso de Licuadora de 4 tazas 37
Garantía Limitada de 7 años 39

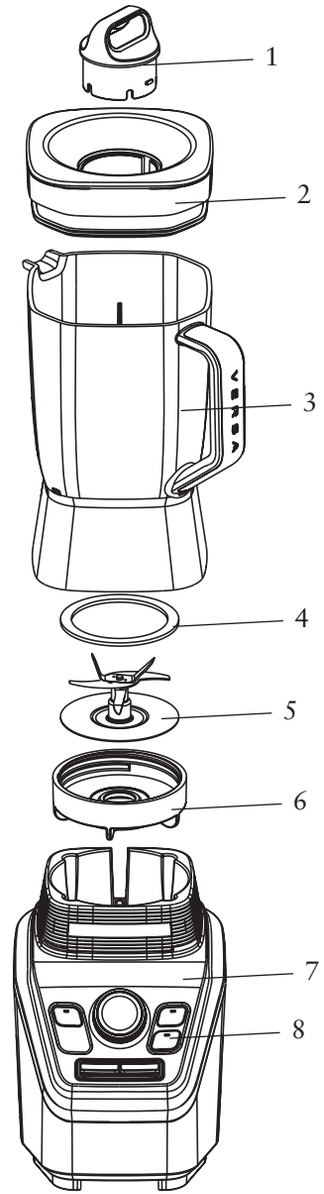
BLSTVB-103_104_13ESM1.indd 22-23 12/13/13 9:18 AM

Bienvenido

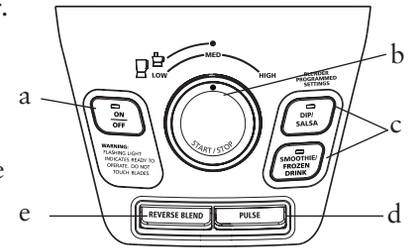
Felicitaciones por su compra de la Licuadora de Alto Rendimiento OSTER® Versa®. Si usted tiene algún comentario o preguntas acerca de este producto, por favor llame al 1-800-334-0759. Su producto incluye la siguiente tecnología y características:

- **Un diseño de panel de control fácil de usar** que le ofrece la opción de los Ajustes Programados o Controles Manuales.
- **Un sistema de cuchillas** que proporcionan una amplia gama de procesamiento de alimentos y capacidad de mezclado.
- **Un potente motor reversible** que mantiene los ingredientes cerca de la cuchilla girando a velocidad muy baja y con una aceleración gradual hasta el nivel Programado, garantizando resultados óptimos desde mezclas homogéneas así como con trozos más grandes.
- **Controles Manuales** que le dan la flexibilidad de operar la licuadora para recetas personales.
- **Una tapa del vaso de licuadora con la tapa de llenado**, le permiten agregar ingredientes sin necesidad de retirar la tapa del vaso.

Conozca su producto



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 de Estilo Sólido –** Mantiene el vaso firmemente. Contiene un potente motor, reversible, velocidad variable. Utiliza una lógica programada que facilita la creación de alimentos y bebidas.
8. **Panel de Control**
   a. **Botón de Encendido** (Botón On / Off) – Enciende el producto y lo apaga.
   b. **Perilla de Control de Velocidad –** Gire la perilla de velocidad a “Bajo”, “Medio” o Alto”.Presione la perilla para iniciar o detener.
   c. **Ajustes Programados –** Utilice para seleccionar Botón “Smoothie / Bebidas Frozen (Congeladas)” o “ Botón de “Dip (Crema) / Salsa”. La Licuadora se apaga automáticamente cuando se termina el ciclo.
   d. **Botón de Pulsar (Pulse) –** Presione y suelte para Pulsar, suelte el botón para parar.
   e. **Botón de Licuar al Reverso –** Presione y mantenga presionado para revertir la acción de la cuchilla mientras la licuadora está en funcionamiento, según sea necesario. También se puede utilizar cuando la licuadora no está funcionando.



BLSTVB-103_104_13ESM1.indd 24-25 12/13/13 9:18 AM

Uso del producto

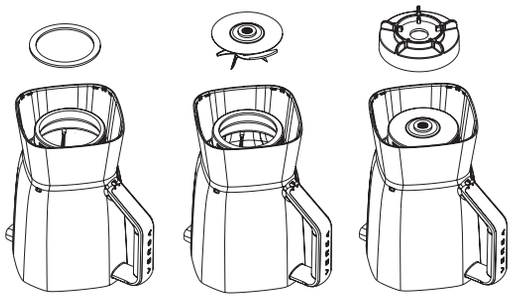
Antes de utilizar el producto por primera vez, separe la tapa, la tapa de llenado y la cuchilla del vaso. Lave con agua tibia y jabón, o en la rejilla superior del lavaplatos. Enjuague y seque bien.

⚠ La cuchilla es afilada. Manipule con cuidado.

Ensamblaje

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.



Utilización de los Ajustes Programados

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 está en marcha.
2. Presione uno de los dos botones programados y adecuados para su receta.
   - Botón “Smoothie / Frozen Drink (Congelada)”
   - Botón “Dip (Crema) / Salsa”
3. Para cambiar su selección, presione el botón para detener, seguido de otro botón de Configuración Programada.
4. Una vez que el programa ha terminado, el producto se detiene automáticamente. Tenga en cuenta: Usted puede presionar el botón para cancelar el programa en cualquier momento. La luz roja haciendo destellos indica que la licuadora está lista.
5. Presione el botón de encendido ON/OFF para apagar el producto.

Este producto está programado para apagarse automáticamente si no se utiliza por varios minutos. Todas las luces se apagarán si la unidad se apaga automáticamente.

Uso de los Controles Manuales

Los **Controles Manuales** incluyen:

High (Alta Velocidad)
Med (Velocidad Media)
Low (Baja Velocidad)
Pulsar
Licuado al Reverso

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. Elija una receta del recetario o utilice uno de los suyos.
3. Ponga los ingredientes en el vaso.
4. Asegure la tapa del vaso y la tapa de llenado.

Uso de la Selección de Alta Velocidad

1. Verifique que la luz roja haga destellos. Esto indica que la licuadora está encendida.
2. Gire la perilla a “High” y presione la perilla para empezar.
3. Presione el botón para cancelar la operación en cualquier momento.
4. Presione el botón de encendido ON / OFF para apagar el producto.

Uso de la Selección de Velocidad Media

1. Verifique que la luz roja haga destellos. Esto indica que la licuadora está encendida.
2. Gire la perilla a “Med” y presione la perilla para empezar.
3. Presione el botón para cancelar el programa en cualquier momento.
4. Presione el botón de encendido ON / OFF para apagar el producto.

Uso de la Selección de Velocidad Baja

1. Verifique que la luz roja haga destellos. Esto indica que la licuadora está encendida.
2. Gire la perilla a “Low” y presione la perilla para empezar.
3. Presione el botón para cancelar el programa en cualquier momento.
4. Presione el botón de encendido ON / OFF para apagar el producto.

NOTA: El usuario puede aumentar o disminuir la selección de velocidad sin interrupción mientras la licuadora está en funcionamiento.

BLSTVB-103_104_13ESM1.indd 26-27 12/13/13 9:18 AM

Uso de la Función de Pulsar

1. Verifique que la luz roja 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.

Uso del Botón de Licuar al Reverso (Usar con Vaso de Licuadora Solamente)

1. Verifique que la luz roja haga destellos. Esto indica que la licuadora está encendida.
2. Gire la perilla a “Low”, “Med” o “High”.
3. Presione y mantenga presionado el Botón de Licuar al Reverso.
4. Suelte para detener.
5. Presione el botón de encendido ON / OFF para apagar el producto.

Use el Botón de Licuar al Reverso para atraer los alimentos hacia la cuchilla, según sea necesario. Este botón también se puede utilizar durante el funcionamiento normal de licuado Bajo, Medio o Alto.

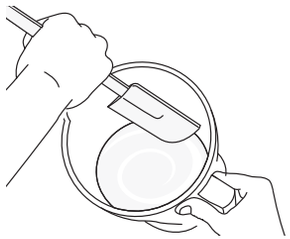
Cuidado del producto

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 unirlas.

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.

⚠ **ADVERTENCIA: 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.**

⚠ **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.

BLSTVB-103_104_13ESM1.indd 28-29 12/13/13 9:18 AM

Accesorio de Procesador de Alimentos (Sólo Algunos Modelos)

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

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

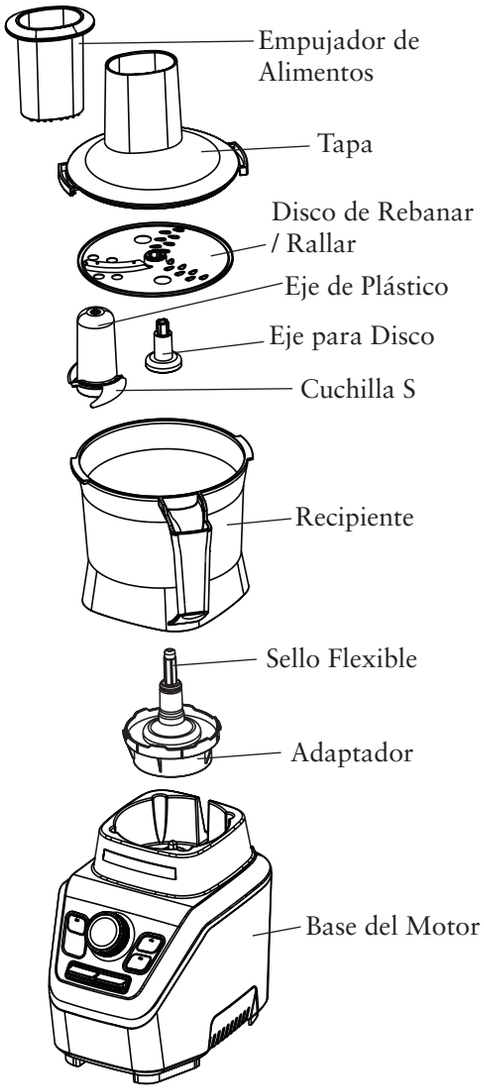
Cuchilla S – Especialmente diseñado para cortar y picar. Sujete el Eje de plástico al manipular la Cuchilla. PRECAUCIÓN: La cuchilla es muy afilada, manipule con mucho cuidado.

Disco de Rebanar / Rallar – Especialmente diseñada para rebanar y rallar. PRECAUCIÓN: La hojilla 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. NO SUMERJA EL ADAPTADOR EN NINGÚN LÍQUIDO.

TODAS LAS PARTES EXCEPTO EL ADAPTADOR SON APTAS PARA COLOCAR DENTRO DE LA PARTE SUPERIOR DEL LAVAPLATOS.

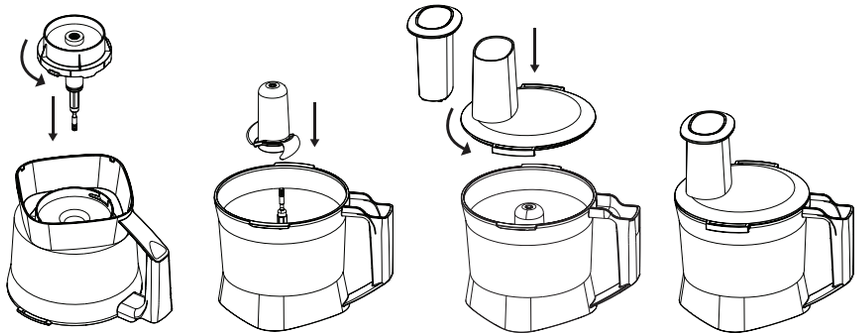
Ensamblaje y Utilización del Procesador de Alimentos

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.

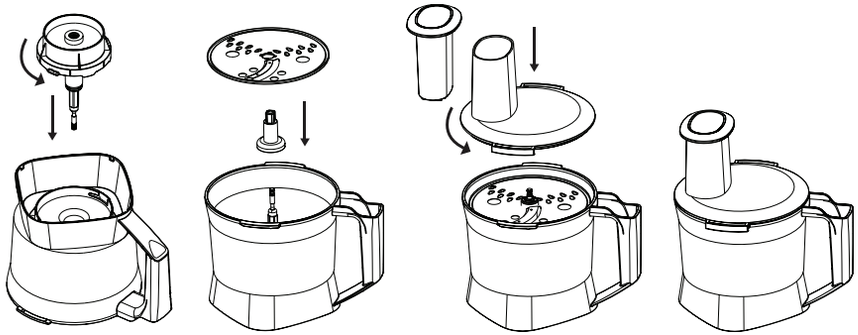
Para Rebanar o Rallar

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.

BLSTVB-103_104_13ESM1.indd 30-31 12/13/13 9:18 AM

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. Estás 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.

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.

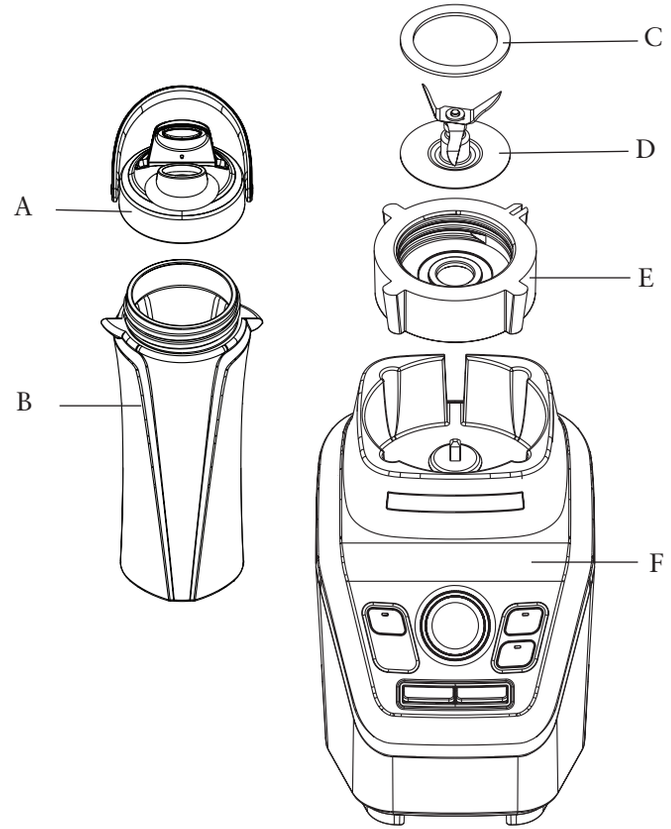
BLSTVB-103_104_13ESM1.indd 32-33 12/13/13 9:18 AM

2. Si el total es menor de 1 taza (250 ml), procese primero los ingredientes secos o los alimentos más finamente picados.
3. 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, Zuchini, 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, jalepenos	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, Zuchini, Calabaza, etc.	Disco de Rebanar	Velocidad Media
Vegetales (rallados) - Zanahorias, Pepinos, Zuchini, 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)



A. Tapa a prueba de derrames
B. Vaso de 20-oz de Tritan™ libre de BPA, apto para el lavaplatos
C. Anillo de sellado hermético
D. Cuchilla
E. Rosca
F. Base de la Licuadora

BLSTVB-103_104_13ESM1.indd 34-35 12/13/13 9:18 AM

Utilización de su Blend-N-Go® con su Licuadora OSTER® Versa® (Sólo Algunos Modelos)

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 el anillo de sellado hermético sobre la abertura del vaso. (Ver Figura 1)
- Coloque la cuchilla dentro del vaso. (Ver Figura 2)
- Coloque la tapa de rosca en el vaso. Gire a la derecha para apretar. (Ver Figura 3)
- Coloque el vaso ensamblado sobre la base de la Licuadora. (Ver Figura 4)
- 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 rosca, la cuchilla y el anillo de sellado.
- Coloque la tapa en el vaso y gire hacia la derecha para apretar. (Ver Figura 6)

Ahora ya está listo para disfrutar de su deliciosa bebida licuada!

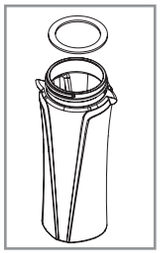


Figura 1

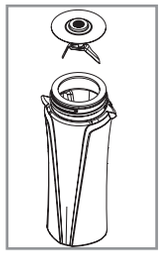


Figura 2

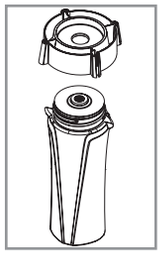


Figura 3

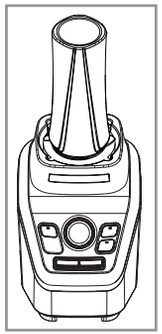


Figura 4

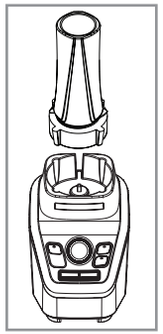


Figura 5

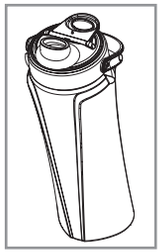
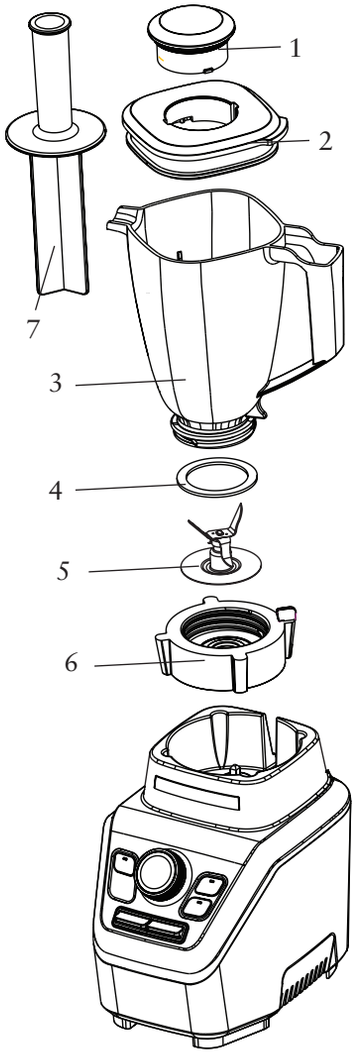


Figura 6

Accesorio de Vaso de Licuadora de 4 tazas (32 oz) (Sólo Algunos Modelos)



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. La tapa de llenado también se puede utilizar como una taza de medir.
2. **Tapa del Vaso –** sella el vaso de la licuadora.
3. **Vaso –** 4 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. **Empujador** - especialmente diseñado para empujar la comida pesada hacia las cuchillas y así licuar completamente sin entrar en contacto con la cuchilla.

NOTA: El Empujador funciona con el vaso de licuadora de 4 tazas únicamente.

Utilización del Vaso de Licuadora de 4 tazas

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 colóquelo en la parte superior del lavaplatos. Enjuague y seque bien.

⚠ La cuchilla es afilada. Manipule con cuidado.

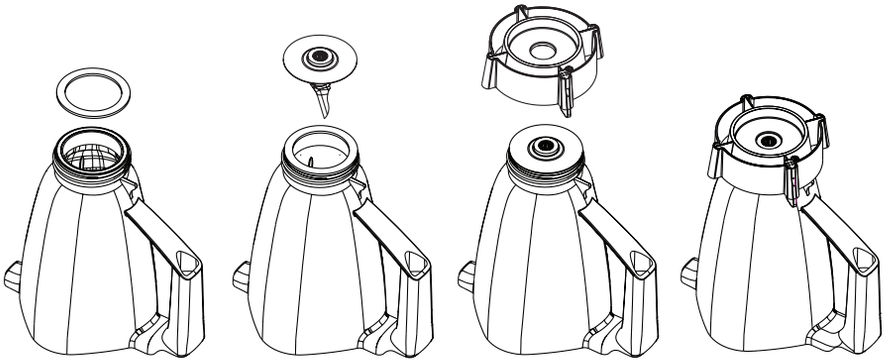
Ensamblaje

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. Coloque el extremo abierto de la rosca sobre el vaso y el anillo de sellado. Gire a la derecha para apretar.

   Asegúrese de que la rosca esté bien ajustada al vaso antes de usar.

BLSTVB-103_104_13ESM1.indd 36-37 12/13/13 9:18 AM

5. Elija una receta del libro de recetas que le ha sido proporcionado.
6. Ponga los ingredientes dentro del vaso.
7. Asegure la tapa del vaso y la tapa de llenado.
8. Coloque el vaso sobre la base.
9. Conecte el cable eléctrico a un tomacorriente de 120/127-volt.60 hz. Ahora está listo para comenzar.
10. Utilice el vaso de 4 tazas para una variedad de licuados, incluyendo mezcla de batidos, bebidas congeladas, cremas de frutos secos, salsas, cremas para untar, aderezos para ensaladas y granos secos.



Garantía Limitada de 7 años

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, “JCS”), garantiza que por un período de siete años a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo elimínará ésta garantía. La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

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

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

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

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada. JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza. JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero. Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

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

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1 800-334-0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1 800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente. En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

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

Oster

VERSA®

PERFORMANCE BLENDER

For product questions contact:
Sunbeam Consumer Service

USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

©2014 Sunbeam Products, Inc., doing business as
Jarden Consumer Solutions. All rights reserved.
In the U.S., distributed by Sunbeam, Products, Inc.,
doing business as Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, FL 33431
In Canada, imported and distributed by Sunbeam Corporation (Canada) Limited,
doing business as Jarden Consumer Solutions, 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

©2014 Sunbeam Products, Inc., operando bajo el nombre de
Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados.
En los EE. UU., distribuido por Sunbeam Products, Inc.,
operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, FL 33431
En Canadá, importado y distribuido por Sunbeam Corporation (Canada) Limited, 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.

Printed in Mexico
BLSTVB-103_104_13ESM1

Impreso en México
GCDS-OST32136-JC