Oster®



MODEL/ MODELO **BPST02-B**

INSTRUCTION MANUAL

OSTER® PROFESSIONAL SERIES BLENDER

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL DE INSTRUCCIONES

LICUADORA OSTER® SERIE PROFESIONAL

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utiliza cualquier artefacto eléctrico siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones,incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR SU ELECTRODOMESTICO.

- Desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente cuando no esté utilizando su licuadora o antes de limpiarla
- Para protegerse contra el riesgo de una descarga eléctrica, NO sumerja el cable, el enchufe o el artefacto en agua u otros líquidos
- NO permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador o que entre en contacto con superficies calientes
- Nunca deje ningún artefacto eléctrico desatendido cuando esté operando
- Se requiere supervisión cuando esté siendo utilizado por niños o cerca de ellos, así como por personas incapacitadas. NO permita que los niños la utilicen como juguete
- Mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso mientras la licuadora esté en funcionamiento, para reducir el riesgo de lesiones personales severas y/o daños a la licuadora. Se puede utilizar una espátula de goma, pero únicamente cuando la licuadora no esté funcionando
- Las cuchillas son afiladas, manipúlelas con precaución
- Siempre coloque la tapa del vaso antes de operar la licuadora
- NO opere ningún artefacto con un cordón o enchufe dañado, después de que el artefacto haya fallado o si se cae al suelo o se daña de cualquier otra manera. Regrese el artefacto al Centro de Servicio Oster® Autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o para ajustarlo mecánica o eléctricamente
- NO la utilice al aire libre o para propósitos comerciales; este artefacto es exclusivamente para uso doméstico
- NO utilice este artefacto para otro propósito que no sea para el que está descrito en este manual
- Al licuar líquidos calientes, retire la copa de acceso que se encuentra en el medio de la tapa
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca ponga las cuchillas de la unidad de corte sin que el vaso esté correctamente instalado en la base
- Siempre opere la licuadora en una superficie plana
- Desconecte la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de sacar o colocar accesorios y antes de limpiarlo
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del artefacto, incluyendo un envase o vaso regular y accesorios para procesar, no es recomendado por Sunbeam Products Inc., operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, y puede causar riesgos de daños corporales a las personas

• No haga funcionar su licuadora continuamente por más de 3 minutos

• Este artefacto no esta diseñado para personas (incluso niños) con las capacidades físicas, sensorias o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a

menos que ellos estén bajo la supervisión o instrucción acerca del uso del artefacto por una responsable para su seguridad.

ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMESTICO

El valor máximo marcado en el producto está basado en el accesorio que le brinda la máxima carga al artefacto. Otros accesorios podrían proporcionarle menos poder.

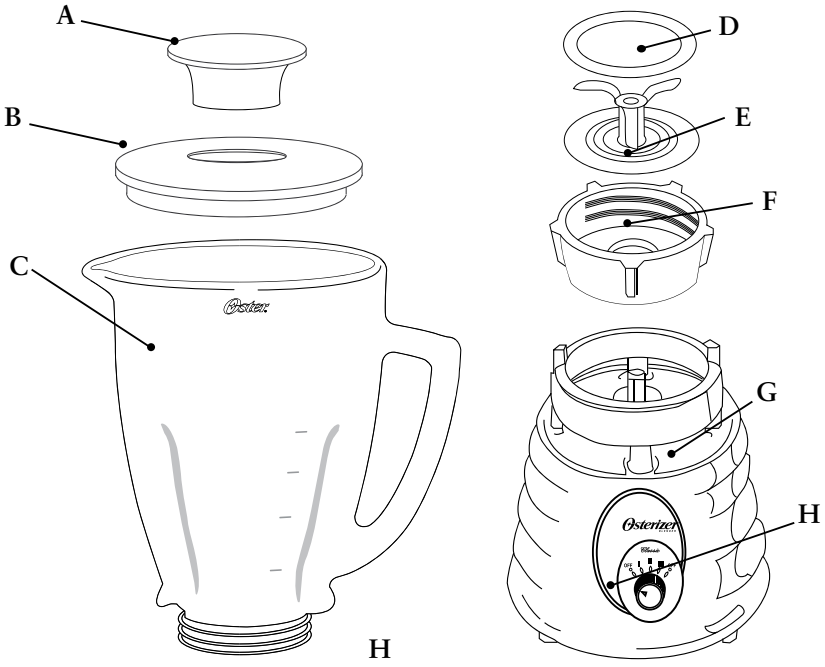
INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE

Por favor siga las siguientes instrucciones para un uso seguro del cable eléctrico.

- Este artefacto está equipado con un enchufe de tres clavijas. Esta es una medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica. Si usted no cuenta con un tomacorriente apropiado para enchufar este tipo de enchufe, contacte a un electricista calificado para reemplazarlo. No intente pasar por esta medida de seguridad modificando el enchufe de ninguna manera
- **NO** utilice cables de extensión con este artefacto
- **NO** hale ni tuerza el cable eléctrico

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCION DEL ARTEFACTO



PANEL DE CONTROL



A. Copa de acceso para añadir ingredientes en su licuadora

B. Tapa a prueba de goteos

C. Resistente vaso de vidrio anti-rallas de 1,25L (5 tazas), óptimo para lavar en lavaplatos automático

D. Anillo de goma para sellar

E. Cuchillas de acero inoxidable que pulverizan el hielo

F. Rosca inferior para el vaso

G. Poderoso motor con el exclusivo sistema “Metal contra Metal” para un uso profesional y mucho más prolongado

H. Panel de control

INTRUCCIONES DE OPERACION

Limpie su licuadora de acuerdo a las instrucciones señaladas en la sección "Limpiando y Almacenando su Licuadora".

ENSAMBLAJE DEL VASO

Invierta el vaso de manera que la abertura pequeña quede hacia arriba. (*Figura 1*)

Coloque el anillo de goma para sellar encima de la abertura del vaso. *(Figura 2)*

Coloque las cuchillas en el vaso. *(Figura 3)*



Figura 1

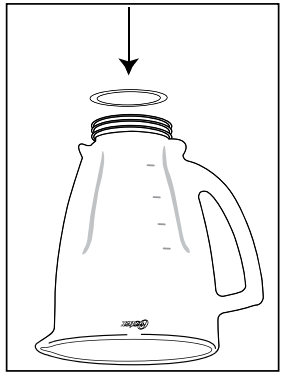


Figura 2

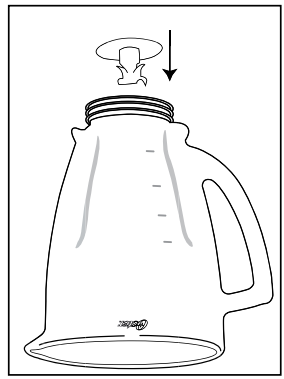


Figura 3

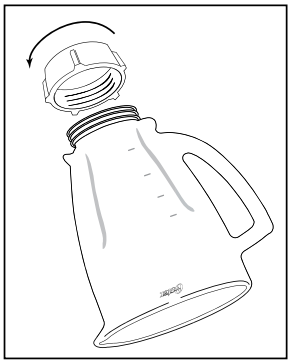


Figura 4

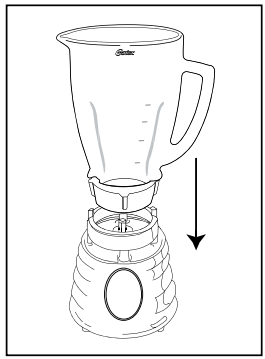


Figura 5

Coloque la rosca inferior para el vaso sobre la cuchilla y el anillo de goma y gírela en dirección a las manecillas del reloj. *(Figura 4)*

Coloque el vaso con todas las piezas ensambladas en la base. (*Figura 5)*

Coloque los ingredientes adentro del vaso.

Coloque la tapa con la copa de acceso en el vaso.

Enchufe el cable en el tomacorriente.

UTILIZANDO SU LICUADORA DE LA SERIE PROFESIONAL

Empuje el interruptor hacia arriba para licuar los ingredientes hasta lograr la consistencia deseada.

Empuje el interruptor a O/OFF para detener la licuadora y apagarla.

Para utilizar el botón de PULSO empuje el interruptor hacia abajo para que elija la cantidad de tiempo.

Suelte el botón de PULSO para que las cuchillas se detengan. Repita el ciclo cuantas veces desee.

IMPORTANTE: No haga funcionar su licuadora continuamente por más de 3 minutos.

RECOMENDACIONES PARA LICUAR

- Coloque primero las porciones líquidas en el vaso, a menos que una receta indique lo contrario
- **Triturando hielo:** Triture 6 cubos de hielo o aproximadamente 0,5 L (2 tazas) de hielo al mismo tiempo
- No remueva la tapa mientras la licuadora se encuentre en uso. Remueva la copa de acceso para añadir ingredientes pequeños (*Ver figura 6*)
- **Alimentos calientes:** Abra la copa de acceso para que salga el vapor. Mantenga la copa de acceso lejos de usted. Mantenga las manos fuera de la abertura para prevenir posibles quemaduras. Cuando se encuentre trabajando con líquidos calientes, remueva la copa de acceso y comience a licuar en baja velocidad. Luego cambie para una velocidad más alta. No llene el vaso por encima del nivel de 1 L (4 tazas)
- Corte todas las frutas y vegetales, carnes cocinadas, pescado y mariscos en trozos no más grandes de 1,8 cm (3/4 de pulgadas) a 2,5 cm (1 pulgada). Corte todos los tipos de quesos en trozos no mayores de 1,8 cm (3/4 de pulgadas)

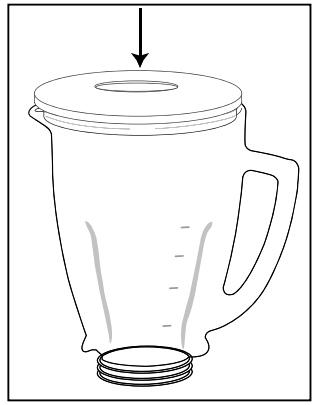


FIGURA 6

LIMPIANDO Y ALMACENANDO SU LICUADORA

IMPORTANTE: DESENCHUFE SU LICUADORA ANTES DE LIMPIAR LA BASE Y NO LA SUMERJA EN AGUA NI EN NINGUN OTRO LIQUIDO. Utilice una esponja suave y húmeda con un detergente delicado para limpiar la superficie externa de la base de su licuadora. Todas las partes, excepto por la base de la licuadora, se pueden lavar en el lavaplatos automático. Coloque el anillo de goma dentro de la cesta que viene con su lavaplatos automático. Usted también puede lavar las partes de su licuadora en agua tibia y jabonosa. Enjuague y seque.

FACIL METODO DE LIMPIEZA

Coloque tres tazas de agua tibia en el vaso de su licuadora. Añádale de 1 - 2 gotas de jabón para fregar platos líquido. Licue el detergente de 10 - 15 segundos. Vacíe el vaso del agua jabonosa en el lavaplatos. Enjuague bien el vaso en agua limpia.

NOTA: Este fácil método de limpieza no sustituye la limpieza regular descrita anteriormente. Es muy importante desarmar y limpiar cuidadosamente su licuadora cuando procese leche, productos lácteos en general, carnes, mariscos y huevos.

ALMACENANDO SU LICUADORA

Después de que la limpie, vuelva a armar el juego de cuchillas, aro y rosca con el vaso. Guarde su licuadora entreabierta para prevenir que se generen olores en el vaso.

LICUANDO SUS ALIMENTOS EN SU LICUADORA

ALIMENTO	CANTIDAD SIN LICUADOS	INSTRUCCIONES LICUAR	ESPECIALES
Manzanas	200 ml (3/4 taza)	250 ml (1 taza) de trozos de 2,5 cm (1 pulgada)	Pulse 2 veces
Jugo de Manzana	375 ml (1-1/2 tazas)	el corazón de una 1 manzana mediana, pelada, cortada en octavos + 250 ml (1 taza) de líquido	Licue constantemente
Pan Molido	125 ml (1/2 taza)	1 rodaja, picada en 8 partes	Pulse 1 – 4 veces
Repollo Rojo y Blanco 2,5 cm (1 pulgada)	375 ml (1-1/2 tazas) en 2 - 4 tazas de agua	750 ml (3 tazas) en trozos de Escurra	Corte continuamente
Zanahorias	250 ml (1 tazas) 500 ml (2 tazas)	250 ml (1 taza)	Pulse 2 veces Pulse 4 veces en 2-4 tazas de agua. Escurra
Apio	200 ml (1/4 taza)	250 ml (1 taza) de trozos de 2,5 cm (1 pulgada)	Pulse 2 - 3 veces
Queso Cheddar	250 ml (1 taza)	250 ml (1 taza) de trozos de 2,5 cm (1 pulgada)	Pulse 3 veces
Queso Suizo	250 ml (1 taza)	250 ml (11 taza) de trozos de 2,5 cm (1 pulgada)	Pulse 5 times
Queso duro o semi-duro	250 ml (1 taza)	250 ml (1 taza) de trozos de 2,5 cm (1 pulgada)	Ralle continuamente
Coco	250 ml (1 taza)	250 ml (1 taza) de trozos de 2,5 cm (1 pulgada)	Ralle continuamente
Granos de café	250 ml (1 taza)	250 ml (1 taza)	Muela por 45 segundos para colar y 60 segundos para escurrir
Galletas dulces - Obleas	125 ml (1/2 taza)	10 0bleas	Pulse 3 veces
Galletas Saladas - Graham	125 ml (1/2 taza)	8 galletas	Pulse 3 veces
Arándanos frescos	200 ml (3/4 taza)	250 ml (1 taza)	Pulse 2 veces
Frutas Secas	aprox. 125 ml (1/2 taza)	125 ml (1/2 taza)	Corte continuamente por 15 segundos
Huevos duros, cocinados	200 ml (3/4 taza)	2 huevos en piezas de 2,5 cm (1 pulgada)	Corte continuamente por 30 segundos
Carne cocinada	250 ml (1 taza)	250 ml (1 taza) de trozos de 2,5 cm (1 pulgada)	Corte continuamente
Nueces, Almendras, Maní, Pacanas, A vellanas	250 ml (1 taza)	2 huevos en piezas de 2,5 cm (1 pulgada)	Pulse 2 - 4 veces
Cebollas	375 ml (1-1/2 tazas)	750 ml (3 tazas) de 2,5 cm (1 pulgada)	Pulse 1 vez en en 2-4 tazas de agua. Escurra.
Pimientos	150 ml (2/3 tazas)	250 ml (1 taza)	Pulse 1 vez
Pimienta en Granos	125 ml (1/2 taza)	125 ml (1/2 taza)	Muélalo continuamente
Nuez Moscada	15 ml (1 cucharadita)	3 nueces sin cáscara	Muélalo continuamente
Jengibre	50 ml (1/4 taza)	2 -3 piezas de 2,5 cm (1 pulgada) cada una	Muélalo continuamente

Nota: Cada alimento varía en tamaño, consistencia y frescura, quizás usted tenga que añadir o restar tiempo de licuado de los números señalados en esta tabla o de las recetas que aparecen a continuación para obtener el resultado deseado.

PARA MEXICO SOLAMENTE -FOR MEXICO ONLY
LICUADORA OSTER® SERIE PROFESIONAL
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUAREZ No. 40-201,
EX–HACIENDA DE SANTA MONICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MEXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAIS DE ORIGEN: MEXICO
PAIS DE PROCEDENCIA: MEXICO, E.U.A.

LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO

MODELO	CARACTERISTICA ELECTRICAS		
BPST02-B, BPST02-B-013	60 Hz	120 V~	600 W

CONTENIDO: 1 PIEZA

NOM - 004 - ANCE

Oster®

©2008 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
One year limited warranty – please see insert for details.

©2008 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

PRINTED IN USA **IMPRESO EN EE.UU** **P.N. 118254-004-000**
CBA- 11308