



TEXTURE SELECT MASTER SERIES TEXTURE SELECT SÉRIE MASTER

BLENDER

MÉLANGEUR



User Manual / Notice d'emploi

Visit us at Oster.ca
Visitez Oster.ca

P.N. 2103629

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before using this product.
2. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
3. This appliance is not to be used by children or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should not play with the appliance.
5. Never leave appliance unattended when in use.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn any control to OFF, then unplug power cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
7. Flashing light indicates ready to operate (models with stand-by mode). Avoid any contact with blades or moveable parts.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
9. For appliances with markings on plug blade: This appliance has important markings on the plug blade. The attachment plug or entire cordset (if plug is molded onto cord) is not suitable for replacement. If damaged, the appliance shall be replaced.
10. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
11. Do not use outdoors or for commercial purposes.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
13. Keep hands and utensils out of container to reduce the risk of injury to persons or damage to the blender.
14. Never add to container while appliance is operating.
15. Container must be properly in place before operating appliance.
16. Blades are sharp. Handle carefully, especially when removing the blades from the container, emptying the container and during cleaning.
17. To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without jar properly attached.
18. Always hold container while operating the appliance. If the container should turn when the motor is turned ON, switch appliance OFF immediately and tighten the container in the threaded bottom.
19. Always wait until all moving parts have stopped before removing the container.
20. Do not blend carbonated, hot or boiling liquids and ingredients, as this may create pressure buildup. Only blend non-carbonated liquids and ingredients that are at room temperature or cooler. If the container is warm to the touch, allow to cool before opening.
21. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. Always use appliance on a dry, stable, level surface. Never fill beyond the MAX fill line.
22. Do not use the blender for longer than 3 minutes at a time to avoid heat and pressure buildup. Allow to cool for 1 minute between cycles.

For appliances with food chopper attachments:

23. Keep hands and utensils away from the cutting blade while chopping food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food chopper. A scraper may be used but only when the food chopper is not running.
24. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting container properly in place.
25. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
26. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

North American models with polarized plugs:



POLARIZED PLUG

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

Power Cord Instructions:

A short power-supply cord or detachable power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used on short-cord models:

- a. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- b. When the product is of the grounded type, the extension cord shall be a grounding type 3-wire cord; and
- c. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

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.

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	11
Blend-N-Go® Cup Accessory (Select Models Only).....	12
Using Your Blend-N-Go® Cup With Your Oster Texture Select Master Series Blender	13
Recipes	14
Limited Warranty	16

Welcome

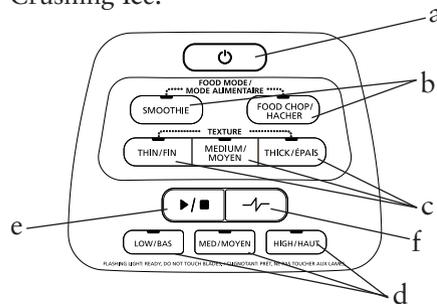
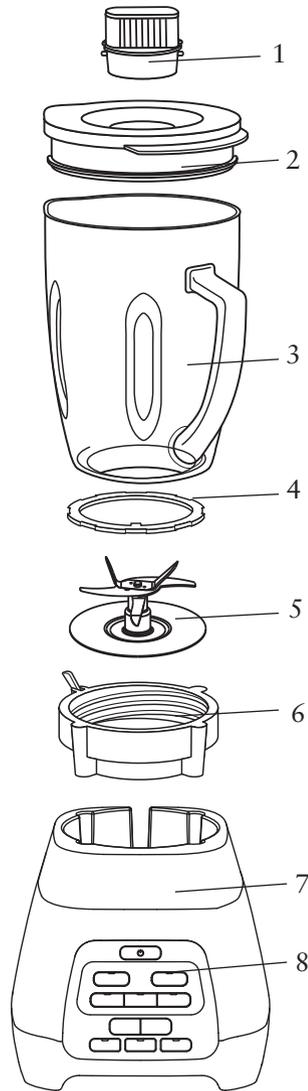
Congratulations on your new Oster® Texture Select Master Series Blender. Your Oster® blender will allow you to create delicious smoothies, milkshakes, salsas and much more at the touch of a button! If you have any comments, questions or inquiries about this product, please call 1 800 667-8623. Your product includes the following features and benefits:

- Texture options to choose the consistency of your blended foods/drinks.
- User-friendly control panel which gives you the option of Pre-Programmed Settings or Manual Controls.
- Advanced 6-Point Blade System which provides a wide range of food processing & blending options.
- Extra Wide Blade design allows food to fall easily to the bottom of the jar, for more efficient blending!

For Best results, carefully read the instruction manual before using this appliance.

Learning about the Texture Select Master Series Blender

- 1. Filler Cap / 2 Ounce Measuring Cup:** – Allows you to add ingredients during use. Also allows you to open to allow steam to escape when blending hot foods.
 - 2. Jar lid** – Seals the blender jar.
 - 3. Jar** – 6-cup Dishwasher Safe Boroclass glass jar withstands thermal shock.
- Glass Jar Blade Assembly** – With locking feature to secure blade assembly to threaded jar bottom. Seals the jar to the blade for leak-proof operation.
- 4. Sealing Ring**
 - 5. Blade** – 50% Larger blade system than traditional Oster Blenders.
 - 6. Threaded Jar Bottom With Locking Lever** – Advanced design for simple assembly to jar.
 - 7. Motor Base** – Holds the jar securely. Contains a powerful, variable speed motor.
 - 8. Control Panel**
 - a. Power Button (On/Off button)** Turns the product On and Off.
 - b. Pre-Programmed Settings** Use for flawless results at the touch of a button. Select the desired setting and your Oster® Texture Select Series blender cycle through the program, delivering expert results at the touch of a button. Unit will Stop after running through the cycle. Select From:
 - Smoothies
 - Food Chop / Salsa
 - c. Texture Settings** Use to select for your desired consistency-Thin-Medium-Thick
 - d. Manual Controls** Select from Low-Med-High
 - e. Start/Stop button** Press to start/stop any cycle or manual control setting.
 - f. Pulse button** – Press to pulse and release to stop. Perfect for Crushing Ice.



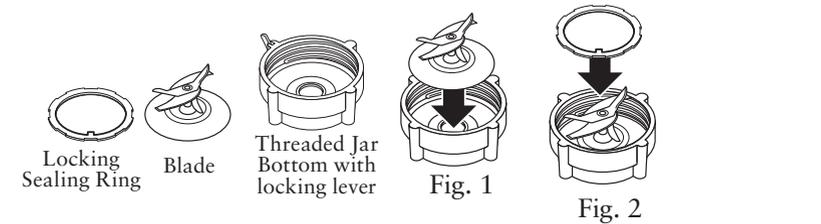
6

Using The Oster® Texture Select Master Series Blender

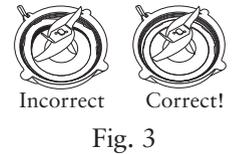
Before you use the product for the first time, separate the lid, filler cap and blade from the jar. Wash in warm, soapy water, or top rack in the dishwasher. Rinse and dry well.

⚠ WARNING: Blade is sharp. Handle with care.

6 Cup glass Jar Assembly

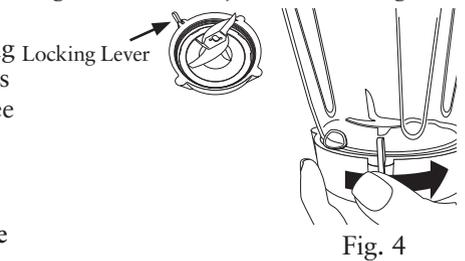


- Place Blade into Threaded Jar Bottom (Fig. 1).
- Place sealing ring over blade assembly. Carefully press and tuck sealing ring into locking groove (Fig. 2).
- Ensure the locking sealing ring is fully and evenly tucked in place and holding the blade assembly to the threaded jar bottom. For correct assembly see (Fig. 3).
- Install the Integrated Blade Assembly onto the Jar. Turn clockwise to tighten. Be sure the Integrated Blade Assembly is tightened to the jar before using.



NOTE: For proper installation onto Blender Motor base, make sure locking lever rotates past the anti-rotation tabs on the Blender jar or smoothie cup. See (Fig. 4).

⚠ CAUTION: If Locking Lever is damaged or missing, do not operate blender, and contact Customer Service for a replacement.



- Put the ingredients into the jar.
- Secure the lid and filler cap.
- Place the jar onto the base.
- Plug the power cord into a standard household 120/127-volt, 60 hz. AC outlet. You are now ready to start.

ALWAYS PLACE HAND ON CONTAINER COVER WHILE OPERATING BLENDER.

Using the Control Panel

- Make Sure the “OFF” button is pressed before plugging in the blender.
- Select setting and blend ingredients to desired consistency.
 - NOTE:** Control panel lists function as well as desired outcome.
- Press OFF to stop and turn off blender.

Using the Pre-Programmed Settings

1. Press the ON/OFF power button to turn the product on. The power light will blink, indicating the product is active and ready to use. The light will stay on when the motor is running.
2. Select and Press the desired Pre-Programmed Setting Button:
 - Smoothie
 - Food Chop/Salsa
3. To change your selection, press another Pre-Programmed Setting button (Smoothie or Food Chop)
4. Once pre-programmed selection is made, choose your desired texture. The default texture is medium but can be changed to thin or thick dependent on your preference by pressing the texture button.
5. Press the Start/Stop button for the blending process to begin.
6. Once the program is complete the product automatically stops. Please note: You may press the Start/Stop button to cancel the program at any time.
7. Press the ON/OFF power button to turn the product off. This product is pre-programmed to turn off automatically if not used for a period of several minutes. All lights will turn off when the unit automatically powers down.

Using the Manual Controls

The Manual Controls include:

- Low
- Med
- High
- Pulse
- Start/Stop

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. Put the ingredients into the jar.
3. Secure the lid and the filler cap.

High

1. Press the “High” button followed by the Start/Stop button to run the product at a high speed.
2. Press the Start/Stop button to cancel the blending at any time.
3. Press the ON/OFF power button to turn the product off.

Medium

1. Press the “Medium” button followed by the Start/Stop button to run the product at a medium speed.
2. Press the Start/Stop button to cancel the blending at any time.
3. Press the ON/OFF power button to turn the product off.

Low

1. Press the “Low” button followed by the Start/Stop button to run the product at a low speed.
2. Press the Start/Stop button to cancel the blending at any time.
3. Press the ON/OFF power button to turn the product off.

Pulse

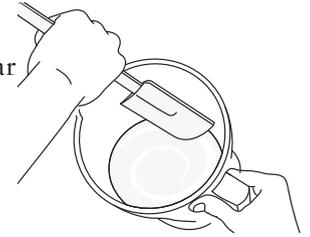
1. Verify that the blue light is blinking. This indicates that the blender is turned on.
2. Press and hold the “Pulse” button.
3. Release the pulse button to stop.
4. Press the ON/OFF power button to turn the product off.

Use pulse button to crush ice or chop food.

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

⚠ WARNING: Blades are sharp. Handle carefully.

CAREFULLY release the blade from the bottom of the jar by turning the threaded jar bottom counterclockwise. The jar lid, filler cap and blade are dishwasher safe. Use the top rack of the dishwasher for the jar lid, filler cap, and blade. Place sealing ring into bottom basket of dishwasher.

You can also wash the parts in warm, soapy water. Rinse well and dry. Wipe the base with a soft, damp cloth to clean. Never submerge the blender base in a liquid.

Check the parts as you put them back together.

TIP: Run blender with soapy water for 20-30 seconds at Low or Medium Speed for cleaning without disassembly. Follow with clean water rinse.

Storing

Reassemble the blender for storage. Leave the lid open a gap so no odors are retained.

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

Servicing

This appliance has no user serviceable parts. Any servicing beyond the cleaning described in the Cleaning section should be performed by an authorized service representative only.

If repairs are needed, send your appliance only to an authorized OSTER® Appliance Service Center. Replacement parts are available on www.oster.ca or call 1 800 667-8623.

Blending Tips

Liquids

Put liquids into the jar first, unless the recipe says otherwise. Add more liquid if ingredients are not blending properly.

Using the Filler Cap

Do not remove the lid while in use. Instead, open the filler cap to add smaller ingredients.

Ice Crushing

Without Liquid: use pulse button until you achieve desired results.

With Liquid: Add desired amount of ice cubes and water until ice floats. Blend on High until you achieve desired results then strain off water.

Working with Hot Foods or Liquids

WARNING: When you work with HOT FOODS, remove the filler cap to vent steam. Tilt the lid away from you partially covering the opening. Keep hands and other exposed skin away from the lid opening to prevent possible burns.

WARNING: When you work with HOT LIQUIDS, remove the filler cap and start at a low speed, and then gradually increase to a faster speed. Do not add liquid over the 4 cup (1L) level. Always keep hands away from steam. Also, never blend boiling liquids.

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.

Frequently Asked Questions

Why doesn't the blender turn on?

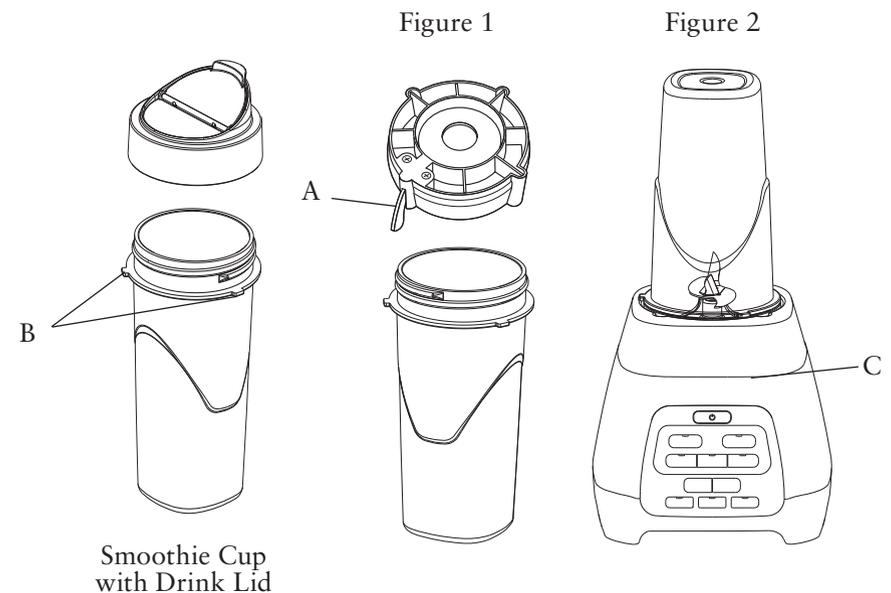
- Make sure the base is plugged in an active power receptacle.
- Verify blinking blue light is active after pushing on/off button.

How can I prevent liquids from leaking out?

Check to see that the sealing ring is correctly assembled in between the blade and the jar.

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

NOTE: For proper installation onto Blender Motor base, make sure locking lever rotates past the anti-rotation tabs on the smoothie cup.

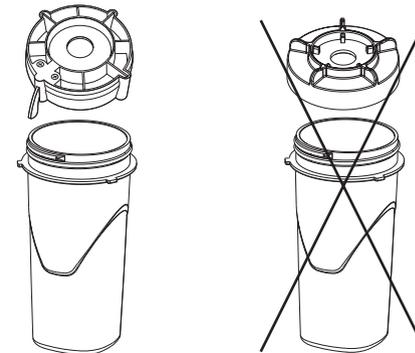


- A. Locking Lever
B. Anti-Rotation Tabs
C. Blender base

Smoothie Cup & Threaded Jar Bottom

NOTE: Threaded Jar base with Locking Lever **MUST** be used with Smoothie cup attachment

NOTE: Blend-N-Go® Smoothie cup attachment is only compatible with threaded jar bottom with locking lever, See Images below



To Purchase Smoothie Kit visit OsterBlending.ca

Using Your Blend-N-Go® Cup With Your Oster Texture Select Master Series Blender

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

Place desired ingredients into smoothie cup in the following order:

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

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

- Place Blade into Threaded Jar Bottom or adapter.
- Place sealing ring over blade assembly. Carefully press and tuck sealing ring into locking groove. (See page 7 for more detailed instructions for blade assembly)
- Place blade assembly into cup. (See Figure 1 on Page 11)
- Be sure the Integrated Blade Assembly is tightened to the jar before using.
- Place cup assembly onto Blender base. (See Figure 2 on Page 11)
- Hold cup in position. Operate Blender according to the instructions in your Blender User Manual. Blend until desired consistency.
- Place lid on cup and turn clockwise to tighten.

Enjoy your blended drink!

ALWAYS PLACE HAND ON CONTAINER
WHILE OPERATING BLENDER.

Recipes

Honey-Vanilla Blast

Makes 1 serving

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

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

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press “On / Off” button, then press “Smoothies” button.
3. Select desired consistency-- Thin, Medium or Thick.
4. Press the Start/Stop button.
5. Pour into tall glass to serve.

Very Berry Smoothie

Makes 1 serving

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

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

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press “On / Off” button, then press “Smoothies” button.
3. Select desired consistency-- Thin, Medium or Thick.
4. Press the Start/Stop button.
5. Pour into tall glass to serve.

Fiery Red Salsa Recipe

Makes 3 cups

2 large garlic cloves
1 can (15 oz.) whole tomatoes, drained
1 medium onion, cut into ¼ (4 pieces)
½ cup cilantro leaves
1-4 jalapeno peppers, quartered
½-1 tsp. sugar
Salt to taste
1 Tbsp. lime juice
1 can (15 oz each) whole tomatoes, drained
Tortilla chips for serving

1. In jar, place ingredients, except tortilla chips, in order given above. (Note: Place one can of tomatoes in after garlic cloves and second can after rest of ingredients are added. Also, place onion in middle of jar to avoid blockage.)
2. Cover jar with lid. Press “On / Off” button. Food Chop and select your desired consistency. Then press “PULSE” button.
3. Press the Food Chop Setting and choose your desired texture. Then, press the Start/Stop button.
4. Pour into bowl; serve with tortilla chips.

Peachy Applesauce

Makes 1 ¼ cups

- 1 large apple, pared, cored and quartered
- 1 large peach, pitted, peeled and quartered (If out of season, use 2 canned peach halves.)
- 2 Tbsp. water
- 1. In small saucepan, cook fruits in water 5-8 minutes or until very tender.
- 2. In jar, place fruits and liquid.
- 3. Cover jar with lid. Press “On/Off” button, then press “Pulse” button 3 or 4 times until smooth.
- 4. Remove from jar; place in covered containers.
- 5. Chill or freeze at once.

Peachy Green Smoothie

Makes: 2 servings

- | | |
|---------------------|-----------------------------|
| 1 banana | 1 peach, stone removed |
| ½ avocado | 1 cup Greek yogurt |
| 1 cup ice | 1 cup baby spinach |
| ½ cup coconut water | 1 tablespoon honey or agave |

- ½ teaspoon vanilla extract
- 1. Place all ingredients into the tall blender jug. Secure the lid.
- 2. Blend on HIGH speed until all of the ingredients are blended, or use the smoothie and texture setting for desired consistency.
- 3. Pour into a tall glass. Serve.

Banana Chai Thick Shake

Makes: 3 servings

- | | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| 4 frozen bananas | 3 cups skim milk or coconut water |
| 1 cup ice | ½ teaspoon ground cinnamon |
| ½ teaspoon ground turmeric | ¼ teaspoon ground cardamom |
| ¼ teaspoon ground ginger | ½ teaspoon ground star anise |
- Pinch sea salt

- 1. Place all ingredients into the tall blender jug. Secure the lid.
- 2. Blend on HIGH speed until all of the ingredients are blended, or use the smoothie and thick texture Settings.
- 3. Pour into a tall glass. Serve.

3 Year Satisfaction Guarantee

Sunbeam Products, Inc. (“Sunbeam”) or if in Canada, Newell Brands Canada ULC (“NBC”) warrants that for a period of three (3) years from the date of initial retail purchase, this product will be free from defects in material and workmanship, when used in accordance with the instructions provided.

Sunbeam (or NBC), 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. Sunbeam (or NBC) dealers, service centers, or retail stores selling Sunbeam (or NBC) 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 Sunbeam (or NBC) or an authorized Sunbeam (or NBC) service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on Sunbeam's (or NBC's) Liability?

Sunbeam (or NBC) 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. Sunbeam (or NBC) disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise. Sunbeam (or NBC) 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. located in Boca Raton, Florida 33431.

In Canada, this warranty is offered by Newell Brands Canada ULC, located at 20B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

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

CONSIGNES IMPORTANTES

L'emploi d'un appareil électrique exige l'observation de précautions de sécurité de base pour éviter incendie, choc électrique ou blessures corporelles, dont les suivantes :

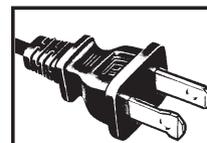
1. Lisez attentivement toutes les instructions avant l'utilisation.
2. Pour vous protéger des chocs électriques, ne placez ou ne plongez pas le cordon, les fiches ou bien l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
3. Cet appareil n'est pas prévu pour l'emploi par des enfants ou personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui sont dénuées d'expérience ou de connaissances. Gardez-le et son cordon hors de portée des enfants.
4. Redoublez de vigilance lorsqu'un appareil fonctionne à proximité d'enfants. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
5. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
6. Débranchez l'appareil entre utilisations, avant de monter ou démonter toute pièce et avant de le nettoyer. Attendez qu'il ait refroidi pour le nettoyer, monter ou démonter toute pièce. ÉTEIGNEZ-le puis débranchez-le en tirant délicatement le cordon – ne tirez jamais le cordon d'un coup sec.
7. Une lumière qui clignote signale que le mélangeur est prêt à servir. Évitez tout contact avec le couteau ou les pièces en mouvement.
8. N'employez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, qui a présenté des anomalies de fonctionnement, est tombé ou a été abîmé d'une manière quelconque. Retournez-le au centre de services le plus proche afin de lui faire subir les vérifications, mises au point ou réparations nécessaires.
9. Appareils avec fiche à marquages : une branche de la fiche de l'appareil porte des marquages importants. La fiche de connexion – ou l'assemblage cordon, si la fiche est moulée avec le cordon – ne peut pas être changée. En cas d'endommagement, l'appareil doit être remplacé.
10. L'emploi d'accessoires, y compris de bocaux, que ne vend pas ou ne conseille pas le fabricant de l'appareil peut causer incendie, choc électrique ou blessures.
11. Ne vous servez de l'appareil ni à l'air libre ni à des fins commerciales.
12. Veillez à ce que le cordon ne pende pas du comptoir ou de la table et ne touche pas de surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
13. Gardez mains et ustensiles hors du récipient durant l'utilisation, afin de réduire les risques de blessures et de ne pas abîmer le mélangeur.
14. N'ajoutez rien dans le récipient durant le fonctionnement.
15. Positionnez correctement le récipient avant la mise en marche.
16. Le couteau étant très acéré, manipulez-le prudemment – surtout lorsque vous le sortez du récipient, videz le récipient ou procédez à son lavage.
17. Pour réduire le risque de blessures, ne placez jamais le couteau sur le socle-moteur sans qu'il ne soit convenablement fixé au récipient.
18. Posez toujours la main sur le récipient durant le fonctionnement. Si le récipient tourne lorsque le moteur est mis en MARCHE, ÉTEIGNEZ aussitôt l'appareil et serrez le récipient dans la base filetée.
19. Attendez que les pièces mobiles soient au repos pour retirer le récipient.
20. Ne mélangez pas d'ingrédients ou de liquides gazéifiés, chauds ou bouillants qui feraient monter la pression. Ne mélangez que les ingrédients et les liquides plats, à la température ambiante ou frais. Laissez refroidir un récipient chaud au toucher avant de l'ouvrir.
21. N'utilisez l'appareil qu'aux fins auxquelles il est prévu, toujours sur une surface sèche, plane et d'aplomb. L'usage abusif peut entraîner des blessures. Ne remplissez pas le récipient au-delà du repère MAX.
22. Ne mélangez pas plus de 3 minutes d'affilée pour éviter chaleur et pression. Laissez refroidir une (1) minute entre cycles.

Pour appareils avec hachoir accessoire :

23. Éloignez mains et ustensiles du couteau pendant le hachage des aliments, afin d'éviter tout risque de blessures graves et d'endommagement du hachoir. N'employez une spatule que lorsque le hachoir est au repos.
24. Pour réduire le risque de blessures, ne placez jamais le couteau sur le socle-moteur sans que le contenant ne soit bien positionné.
25. Veillez à ce que le couvercle soit sûrement bloqué avant d'employer l'appareil.
26. N'essayez pas de neutraliser le dispositif de verrouillage du couvercle.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Modèles nord-américains à fiches polarisées :



FICHE POLARISÉE

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité et pour réduire le risque de choc électrique, elle n'enfonce dans les prises polarisées que dans un sens. Si la FICHE ne pénètre pas bien dans la prise, retournez-la. Si elle ne rentre toujours pas, faites changer la prise par un électricien agréé. Ne tentez de neutraliser cette caractéristique de sécurité ou de modifier la fiche en aucune façon. Si la fiche enfonce dans la prise sans s'assujettir fermement ou bien si la prise de courant alternatif vous semble chaude, ne vous servez pas de cette prise.

Instructions relatives au cordon :

Un cordon d'alimentation court ou amovible, est délibérément fourni pour éviter de s'empêtrer les pieds ou de trébucher, comme pourrait le causer un cordon plus long. Des cordons d'alimentation amovibles plus longs et des cordons prolongateurs sont disponibles et utilisables, à condition d'observer les précautions d'usage. Si un cordon d'alimentation amovible long ou un cordon prolongateur est employé...

- a. sa puissance nominale marquée doit être au moins égale à la puissance nominale de l'appareil ;
- b. si le produit est mis à la terre, le prolongateur doit être un cordon trifilaire ; et
- c. le cordon long doit être disposé de façon à ne pas pendre du comptoir ou du plateau de table afin que les enfants ne puissent ni le tirer ni trébucher accidentellement.

Ne tirez pas, ne tordez pas et ne maltraitez le cordon d'alimentation en aucune façon. N'enroulez pas le cordon autour du corps du mélangeur durant ou après l'utilisation.

Table des matières

Bienvenue	19
Familiarisez-vous avec le mélangeur.....	20
Mode d'emploi du mélangeur	21
Soins à apporter à l'appareil	23
Conseils astucieux de mélange	24
Foire aux questions.....	24
Gobelet accessoire Blend-N-Go ^{MD} (modèles choisis seul.)	25
Utilisation du gobelet Blend-N-Go ^{MD} avec le mélangeur	
Texture Select Oster de la série Master	26
Recettes	27
Garantie limitée.....	29

Bienvenue

Nous vous félicitons d'avoir acquis un nouveau mélangeur Texture Select Oster^{MD} de la série Master. Ce mélangeur Oster^{MD} va vous permettre de préparer de sublimes smoothies, laits fouettés, salsas, et bien d'autres, en appuyant sur une seule touche. Pour toute observation ou question, ou bien si vous désirez obtenir de plus amples renseignements au sujet de cet appareil, n'hésitez pas à nous appeler au 1 800 667-8623. Cet appareil regroupe les caractéristiques et avantages suivants :

- options de texture pour choisir la consistance des aliments ou boissons que vous préparez au mélangeur ;
- un tableau de commande convivial qui vous laisse choisir entre les réglages préprogrammés et les commandes manuelles ;
- un couteau évolué à six lames qui procure maintes options de transformation et de mélange des aliments ;
- une lame extralarge étudiée pour que les aliments retombent facilement au fond du récipient, optimisant ainsi l'efficacité du mélange.

Pour obtenir les résultats optimaux, lisez attentivement les instructions fournies avant de commencer à employer cet appareil !

Familiarisez-vous avec le mélangeur Texture Select de la série Master

1. **Bouchon mesureur de 60 mL (2 oz)** : – permet d'ajouter des ingrédients durant le fonctionnement. Ouvert, il laisse échapper la vapeur lors du mélange d'aliments chauds.
2. **Couvercle du récipient** – ferme hermétiquement le récipient.
3. **Récipient** – de 1,5 litre (6 tasses) en verre Boroclass résistant au choc thermique et au lave-vaisselle.

Assemblage couteau et récipient – à dispositif de blocage pour maintenir le couteau au fond fileté. Fermeture hermétique pour utilisation sans fuites.

4. **Bague d'étanchéité**
5. **Couteau** – lames 50 % plus grandes que celles des mélangeurs Oster classiques.
6. **Fond fileté du récipient à levier de blocage** – évolué, pour un assemblage aisé au récipient.
7. **Socle-moteur** – immobilise le récipient. Renferme un moteur puissant, à vitesse variable.
8. **Tableau de commande**

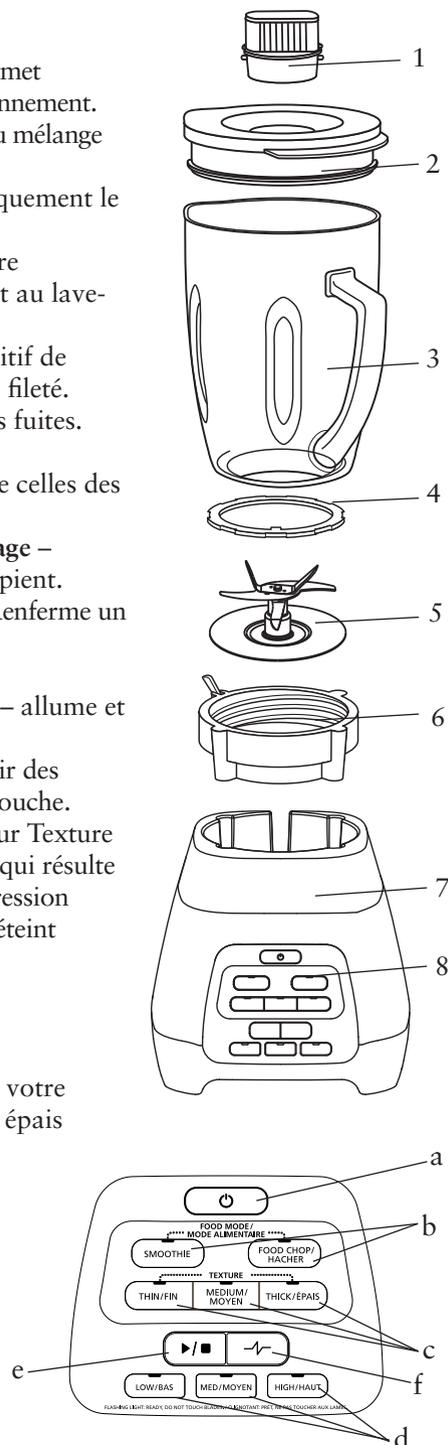
- Interrupteur (bouton Marche/Arrêt)** – allume et éteint le mélangeur.
- Réglages préprogrammés**: pour obtenir des résultats parfaits à l'aide d'une seule touche. Choisir le réglage voulu et le mélangeur Texture Select Oster^{MD} exécute le programme qui résulte en des mélanges professionnels à la pression sur une seule touche. Le mélangeur s'éteint automatiquement en fin de cycle. Choix de programmes :

Smoothie

Hacher / Salsa

- Réglages de texture** – à utiliser selon votre consistance préférée – fin, moyen ou épais
- Commandes manuelles** – bas, moyen et haut
- Touche Démarrage/Arrêt** – amorce et arrête les cycles ou les commandes manuelles.

- Touche Impulsions** – appuyer pour mettre en marche puis relâcher pour arrêter. Parfaite pour broyer les glaçons.



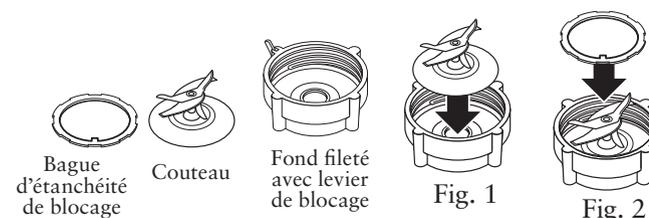
20

Mode d'emploi du mélangeur Texture Select Oster^{MD} de la série Master

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

⚠ AVERTISSEMENT : le couteau est acéré, agissez prudemment.

Montage du récipient en verre de 1,5 litre



1. Posez le couteau dans le fond fileté du récipient. (Fig. 1)
2. Placez la bague de blocage sur le couteau. Poussez délicatement pour l'enfoncer dans la rainure. (Fig. 2)
3. Vérifiez que la bague de blocage est complètement et uniformément assujettie et qu'elle maintient le couteau dans le fond fileté. Voyez le montage correct à la fig. 3.
4. Assemblez le bloc de coupe au récipient. Tournez en sens horaire pour l'immobiliser. Vérifiez que le bloc de coupe est bien serré avant l'utilisation.

REMARQUE: pour bien l'installer sur le socle-moteur, assurez-vous que le levier de blocage tourne au-delà des pattes antirotation du récipient ou du gobelet à smoothie. Voyez la fig. 4.

⚠ ATTENTION : ne vous servez pas du mélangeur si le levier de blocage est abîmé ou manquant – communiquez avec le service à la clientèle pour en obtenir un de rechange.

5. Déposez les ingrédients dans le récipient.
6. Posez le couvercle muni du bouchon mesureur.
7. Placez le récipient sur le socle-moteur.
8. Branchez le cordon sur courant alternatif standard de 120/127 volts, 60 Hz. L'appareil est prêt à servir.

POSEZ TOUJOURS LA MAIN SUR LE COUVERCLE QUAND LE MÉLANGEUR FONCTIONNE.

Utilisation du tableau de commande

1. Enfoncez la touche ARRÊT avant de brancher le mélangeur.
2. Choisissez le réglage et mélangez les ingrédients selon la consistance désirée. **Remarque** : le tableau de commande indique la fonction et le résultat escompté.
3. Pressez ARRÊT pour arrêter et éteindre le mélangeur.

21

Utilisation des réglages préprogrammés

1. Appuyez sur l'interrupteur pour mettre l'appareil en fonction. Le voyant de sous tension clignotera, signe que l'appareil est prêt à employer. Le voyant restera allumé tandis que le moteur tourne.
2. Sélectionnez et appuyez sur le réglage préprogrammé désiré :
 - Smoothie
 - Hacher/Salsa
3. Pour changer la sélection, appuyez sur la touche Mode alimentaire voulue.
4. Une fois le réglage préprogrammé choisi, réglez la texture. « Moyen » est le réglage de texture par défaut – il peut être changé à fin ou épais selon les goûts, en appuyant sur la touche de texture.
5. Appuyez sur la touche Démarrage afin que le mélange débute.
6. L'appareil s'arrêtera automatiquement à la fin du programme. Notez qu'appuyer sur la touche Démarrage/Arrêt interrompt instantanément le programme.
7. Appuyez sur l'interrupteur pour éteindre l'appareil. Cet appareil est programmé pour se mettre automatiquement hors tension après plusieurs minutes de repos, en quel cas tous les voyants s'éteignent.

Utilisation des commandes manuelles

Les commandes manuelles comprennent :

- Bas
- Moyen
- Haut
- Impulsions
- Démarrage/Arrêt

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

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

Haute vitesse

1. Appuyez sur la touche « Haut » pour mélanger à haute vitesse.
2. Appuyez sur Démarrage/Arrêt pour annuler le mélange en tout temps.
3. Appuyez sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT pour éteindre l'appareil.

Vitesse moyenne

1. Appuyez sur la touche « Moyen » pour mélanger à vitesse moyenne.
2. Appuyez sur Démarrage/Arrêt pour annuler le mélange en tout temps.
3. Appuyez sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT pour éteindre l'appareil.

Vitesse basse

1. Appuyez sur la touche « Bas » pour mélanger à vitesse basse.
2. Appuyez sur Démarrage/Arrêt pour annuler le mélange en tout temps.
3. Appuyez sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT pour éteindre l'appareil.

Impulsions

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

Utilisez la touche impulsions pour broyer la glace ou hacher les aliments.

Soins à apporter à l'appareil

En fin d'utilisation

1. Appuyez sur la touche Arrêt puis débranchez le mélangeur. Levez le récipient tout droit pour le sortir du socle-moteur, retirez le couvercle et videz le contenu.
2. Raclez les aliments qui collent au besoin avec une spatule de caoutchouc.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT : le couteau est acéré, manipulez-le prudemment.

Démontez SOIGNEUSEMENT le couteau du fond fileté en tournant le fond fileté en sens antihoraire.

Le couvercle du récipient, le bouchon mesureur et le couteau résistent au lave-vaisselle – à condition de les laver dans le panier supérieur – alors que la bague d'étanchéité de blocage est lavable dans le panier inférieur.

Les pièces sont lavables à l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et asséchez-les. Passez un chiffon humide, doux et propre sur le socle-moteur. N'immergez le socle-moteur dans aucun liquide.

Vérifiez le bon état des pièces lors du remontage.

ASTUCE : sans le démonter, faites fonctionner le mélangeur qui contient de l'eau savonneuse à vitesse basse ou moyenne pendant 20 à 30 secondes. Rincez-le à l'eau claire.

Rangement

Remontez le mélangeur pour le ranger. Laissez son couvercle entrouvert pour ne pas renfermer d'odeurs.

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

Service et réparations

Cet appareil ne contient pas de pièces que puisse réparer l'utilisateur. Tout service, outre l'entretien décrit sous la rubrique intitulée « Nettoyage » doit uniquement être confié à un centre de services agréé.

Si l'appareil doit être réparé, communiquez avec un centre de services agréé OSTER^{MD}. Les pièces de rechange sont disponibles au www.oster.ca ou en appelant le 1 800 667-8623.



Conseils astucieux de mélange

Liquides

À moins d'avis contraire, placez les liquides en premier dans le récipient. Ajoutez du liquide si les ingrédients ne se mélangent pas convenablement.

Utilisation du bouchon mesureur

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

Broyage de la glace

Sans liquide : utilisez la touche Impulsions jusqu'à l'obtention des résultats désirés.

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

Mélange des aliments ou des liquides chauds

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

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

Quantités d'ingrédients

Utilisez les quantités suggérées dans les recettes, pas plus. Si elles ne suffisent pas, préparez le volume requis en plusieurs fois. Dépasser les quantités précisées peut surcharger le moteur, le faire peiner et risque de modifier les résultats.

Foire aux questions

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

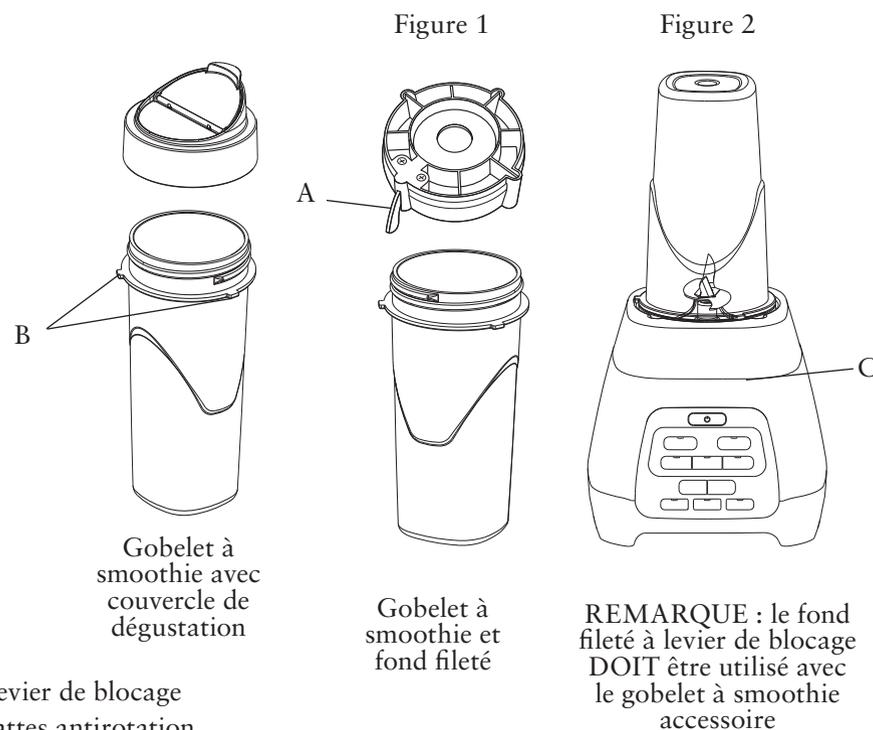
- Assurez-vous que le socle-moteur est branché sur une prise fonctionnelle.
- Vérifiez que le voyant bleu clignote quand vous appuyez sur l'interrupteur.

Comment puis-je empêcher les liquides de fuir ?

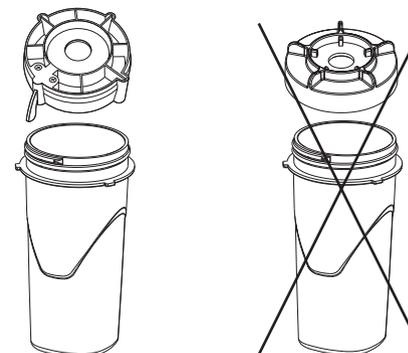
Assurez-vous que la bague d'étanchéité est convenablement placée entre le couteau et le récipient.

Gobelet accessoire Blend-N-Go^{MD} (modèles choisis seul.)

REMARQUE : pour installer convenablement le gobelet sur le socle-moteur, veillez à ce que le levier de blocage tourne au-delà de ses pattes antirotation.



REMARQUE : le gobelet accessoire à smoothie Blend-N-Go^{MD} n'est compatible qu'avec le fond fileté à levier de blocage, voyez les images ci-dessous.



Pour vous procurer des accessoires, visitez notre site Oster.ca

Utilisation du gobelet Blend-N-Go^{MD} avec le mélangeur Texture Select Oster de la série Master

Commencez par vous assurer que le mélangeur est éteint et débranché. Lavez les éléments, outre le socle du mélangeur, à l'eau chaude savonneuse, avec une éponge douce et un goupillon. N'employez ni nettoyeurs ni éponges abrasifs. Rincez les pièces et asséchez-les. Les pièces résistent également au lave-vaisselle. Ne mélangez pas de liquides chauds.

Mettez les ingrédients dans le gobelet à smoothie, dans l'ordre suivant :

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

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

- Placez le couteau dans le fond fileté du récipient ou sur l'adaptateur.
- Posez la bague d'étanchéité sur le couteau. Faites délicatement pression sur la bague pour l'enfoncer dans la rainure de blocage. (Reportez-vous à la page 21 pour obtenir de plus amples renseignements sur le montage du couteau.)
- Introduisez l'ensemble du couteau dans le gobelet. (Voyez la figure 1 page 25)
- Avant l'utilisation, veillez à ce que le bloc de coupe soit serré à fond avec le récipient.
- Assujettissez l'ensemble du gobelet sur le socle-moteur du mélangeur. (Voyez la figure 2 page 25)
- Maintenez le gobelet en place. Faites fonctionner le mélangeur conformément aux instructions de la notice d'emploi. Mélangez jusqu'à consistance parfaite.
- Posez le couvercle sur le gobelet puis serrez-le en sens horaire.

Régalez-vous avec ce succulent mélange.

POSEZ TOUJOURS LA MAIN SUR LE COUVERCLE
QUAND LE MÉLANGEUR FONCTIONNE

Recettes

Explosion miel et vanille

Donne 1 portion

250 mL de lait écrémé

50 mL de poudre protéinique

30 mL de miel

250 mL de yogourt écrémé à la vanille

3 tronçons de banane congelés,

environ 1 banane moyenne

1. Mettre les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre donné.
2. Couvrir le récipient. Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt puis sur la touche Smoothie.
3. Choisir la texture désirée – fin, moyen ou épais.
4. Appuyer sur la touche Démarrage/Arrêt.
5. Verser dans un grand verre pour déguster.

Smoothie aux petits fruits

Donne 1 portion

250 mL de jus d'orange

250 mL de petits fruits mélangés,
congelés

125 mL de yogourt allégé à la vanille

2 tronçons de banane congelés (1 petite)
30 mL d'agave

1. Mettre les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre donné.
2. Couvrir le récipient. Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt puis sur la touche Smoothie.
3. Choisir la texture désirée – fin, moyen ou épais.
4. Appuyer sur la touche Démarrage/Arrêt.
5. Verser dans un grand verre pour déguster.

Salsa rouge épicée

Donne 750 mL

2 grosses gousses d'ail

1 boîte (400 mL) de tomates entières, égouttées

1 oignon moyen, coupé en quatre (4 quartiers)

125 mL de feuilles de coriandre

1 à 4 piments jalapenos, coupés en quatre

3 à 5 mL de sucre

Sel au goût

15 mL de jus de lime

1 boîte (400 mL) de tomates entières, égouttées

Croustilles de maïs pour servir

1. Mettre les ingrédients, outre les croustilles de maïs, dans le récipient, dans l'ordre donné. (Remarque : vous versez une boîte de tomates sur les gousses d'ail et la deuxième boîte en dernier lieu. De plus, placez l'oignon au milieu du récipient, pour éviter tout coincement.)
2. Couvrir le récipient. Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt ; Hacher et choisir la consistance désirée. Appuyer sur la touche IMPULSIONS.
3. Appuyer sur le réglage Hacher et choisir la consistance désirée. Presser alors Démarrage/Arrêt.
4. Verser dans un bol décoratif et servir avec les croustilles de maïs.

Compote pomme et pêche

Donne 300 mL

- 1 grosse pomme pelée, vidée et coupée en quartiers
- 1 grosse pêche dénoyautée, pelée et coupée en quartiers (hors saison, la remplacer par 2 oreillons en boîte)
- 30 mL d'eau
- 1. Cuire les fruits avec l'eau de 5 à 8 minutes dans une petite casserole – ils doivent être très mous.
- 2. Verser les fruits et le liquide dans le récipient.
- 3. Couvrir le récipient. Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt puis sur la touche Impulsions à 3 ou 4 reprises pour homogénéiser.
- 4. Transférer la compote dans des contenants à couvercle.
- 5. Réfrigérer ou congeler sans délai.

Smoothie vert aux pêches

Donne 2 portions

- | | |
|----------------------|-----------------------------------|
| 1 banane | 1 pêche, dénoyautée |
| ½ avocat | 250 mL de yogourt à la grecque |
| 250 mL de glace | 250 de jeunes feuilles d'épinards |
| 125 mL d'eau de coco | 15 mL de miel ou d'agave |

- 3 mL d'extrait de vanille
- 1. Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur. Couvrir.
- 2. Traiter à HAUTE vitesse jusqu'à ce que le mélange soit homogène ou bien employer la touche Smoothie et le réglage de texture approprié.
- 3. Verser dans des grands verres et déguster.

Épais lait frappé aux bananes

Donne 3 portions

- | | |
|-------------------------|--|
| 4 bananes congelées | 750 mL de lait écrémé ou d'eau de coco |
| 250 mL de glace | 3 mL de cannelle moulue |
| 3 mL de curcuma moulu | 2 mL de cardamome moulue |
| 2 mL de gingembre moulu | 3 mL d'anis étoilé moulu |

- Pincée de sel de mer
- 1. Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur. Couvrir.
- 2. Traiter à HAUTE vitesse jusqu'à ce que le mélange soit homogène ou bien se servir de la touche Smoothie et du réglage de texture approprié.
- 3. Verser dans des grands verres et déguster.

Garantie de satisfaction de trois (3) ans

Sunbeam Products, Inc., ou si au Canada, Newell Brands Canada ULC (NBC), garantit que pour une période de trois (3) ans à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de vices de matériaux et de fabrication. Sunbeam (ou NBC) se réserve le droit de choisir entre réparer ou remplacer ce produit ou tout composant du produit déclaré défectueux pendant la période de garantie. Le produit ou composant de remplacement sera soit neuf soit réusiné. Si le produit n'est plus disponible, il sera remplacé par un produit similaire, de valeur égale ou supérieure. La présente constitue votre garantie exclusive. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster toute fonction électrique ou mécanique du produit, sous peine d'annulation de la garantie.

Cette garantie est valide pour l'acheteur initial du produit à la date d'achat initiale ; elle n'est pas transférable. Conservez votre facture d'achat originale. La preuve d'achat est exigible pour tout service couvert par la garantie. Les détaillants et les centres de services Sunbeam (ou NBC) ou les magasins de détail vendant les produits Sunbeam (ou NBC) n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer d'une manière quelconque les modalités de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou l'endommagement attribuable à toute cause suivante : l'utilisation négligente ou l'utilisation abusive du produit, le branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, le non-respect du mode d'emploi, le démontage, la réparation ou l'altération par quiconque sauf Sunbeam (ou NBC) ou un centre de services autorisé de Sunbeam (ou NBC). Cette garantie ne couvre pas non plus les cas de force majeure comme les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

Quelles sont les limites de responsabilité de Sunbeam (ou NBC) ?

Sunbeam (ou NBC) ne sera pas tenu responsable de tout dommage conséquent ou accessoire causé par la violation de toute garantie ou condition expresse, implicite ou réglementaire.

Sauf dans la mesure interdite par la législation pertinente, toute garantie ou condition implicite de valeur marchande ou d'adéquation à un usage particulier est limitée à la durée de la garantie ou condition ci-dessus.

Sunbeam (ou NBC) exclut toute autre garantie, condition ou représentation, expresse, implicite, réglementaire ou autre.

Sunbeam (ou NBC) ne sera pas tenu responsable de tout dommage de toute sorte résultant de l'achat, de l'usage ou du mauvais usage, ou de l'incapacité à utiliser le produit, y compris les dommages ou les pertes de profits conséquents, accessoires, particuliers ou similaires, ou pour toute violation de contrat, fondamentale ou autre, ou pour toute réclamation portée à l'encontre de l'acheteur par un tiers.

Certains États et certaines provinces ou juridictions interdisent d'exclure ou de limiter les dommages conséquents ou accessoires ou ne permettent pas la limitation de la durée d'application de la garantie implicite, de sorte que vous pouvez ne pas être assujetti aux limites ou exclusions énoncées ci-dessus.

Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'un État, d'une province ou d'une juridiction à l'autre.

Obtention du Service prévu par la garantie

Aux États-Unis

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou souhaitez vous prévaloir du service prévu par la garantie, veuillez appeler au 1 800 334-0759 et l'adresse d'un centre de services approprié vous sera fournie.

Au Canada

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou souhaitez vous prévaloir du service prévu par la garantie, veuillez appeler au 1 800 667-8623 et l'adresse d'un centre de services approprié vous sera fournie.

Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc. de Boca Raton, en Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Newell Brands Canada ULC du 20B Hereford Street à Brampton (Ontario) L6Y 0M1. Pour tout autre problème ou toute réclamation relative à ce produit, veuillez écrire à notre département du Service à la clientèle.

NE RETOURNEZ CE PRODUIT NI À L'UNE DE CES ADRESSES NI AU LIEU D'ACHAT.



For product questions contact:
Sunbeam Consumer Service

USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623

www.oster.ca

© 2019 Sunbeam Products, Inc. Product Of: Sunbeam Products, Inc.
2381 NW Executive Center Drive, Boca Raton, FL 33431.

Imported into Canada by: Newell Brands Canada ULC. 20B Hereford Street, Brampton,
Ontario L6Y 0M1.

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

Pour les questions de produit:
Sunbeam Consumer Service

États-Unis : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623

www.oster.ca

© 2019 Sunbeam Products, Inc. Produit de Sunbeam Products, Inc.
2381 NW Executive Center Drive, Boca Raton, FL 33431, U.S.A.

Importé au Canada par Newell Brands Canada ULC. 20B Hereford Street, Brampton
(Ontario) L6Y 0M1.

Tritan^{MC} est une marque de commerce de la société Eastman Chemical, utilisée sous
autorisation.