TEXTURE SELECT MASTER SERIES

BLENDER | LICUADORA

User Manual / Manual del usuario

Visit us at Oster.com

P.N. 2103628

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:

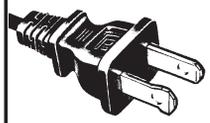
1. Read all instructions before using this product.
2. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
3. This appliance is not to be used by children or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities. Keep the appliance 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 1-800-334-0759. 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!

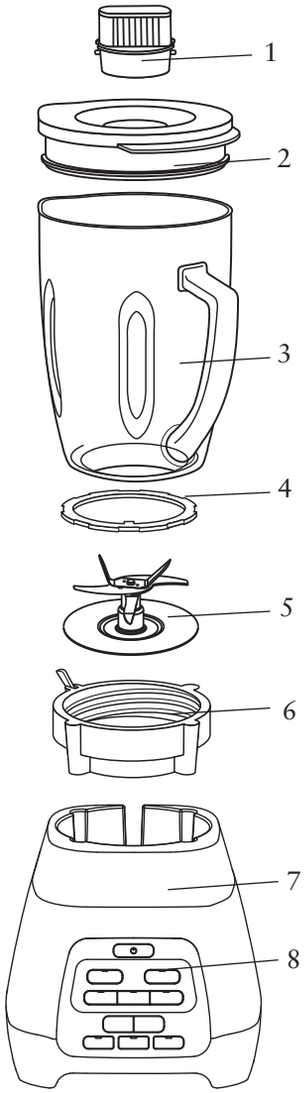
For Best results, carefully read the instruction manual before using this appliance.

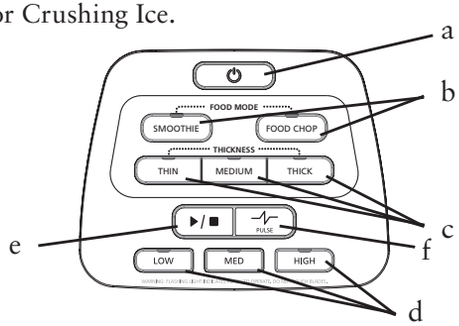
Learning about the Texture Select Master Series Blender

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.



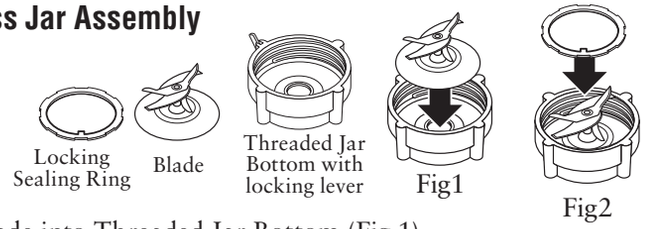


Using The Oster® Texture Select Master Series Blender

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



1. Place Blade into Threaded Jar Bottom (Fig.1).
2. Place sealing ring over blade assembly. Carefully press and tuck sealing ring into locking groove (Fig2).
3. 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 (Fig3).

Fig3

4. 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 (Fig4).

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

5. Put the ingredients into the jar.
6. Secure the lid and filler cap.
7. Place the jar onto the base.
8. 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.

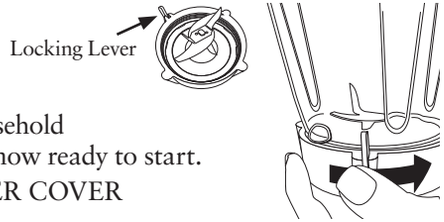


Fig4

Using the Control Panel

1. Make Sure the "OFF" button is pressed before plugging in the blender.
2. Select setting and blend ingredients to desired consistency. Note: Control panel lists function as well as desired outcome.
3. 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 Control**s 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

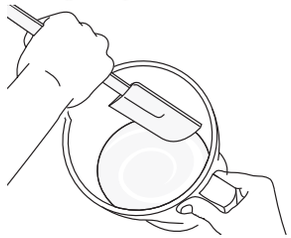
1. Verify that the blue light is blinking. This indicates that the blender is turned on.
2. Press and hold the “Pulse” button.
3. Release the pulse button to stop.
4. Press the ON/OFF power button to turn the product off.

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.com or call 1-800-334-0759.

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.

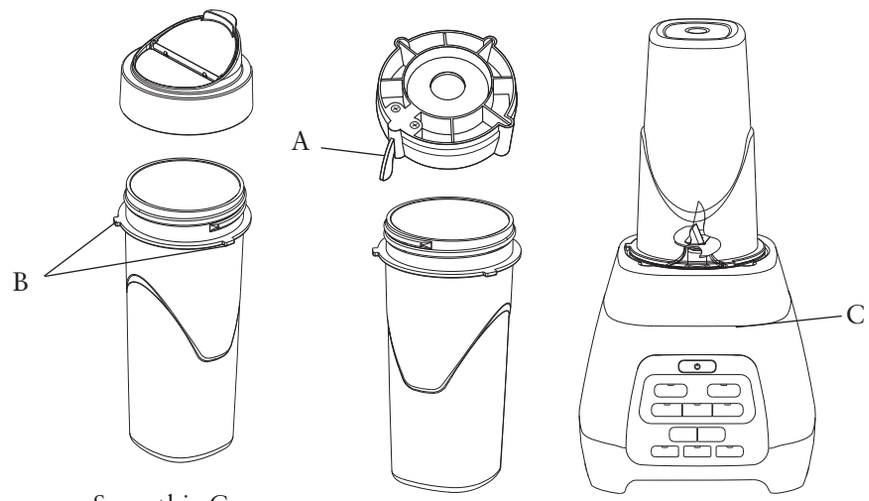
Frequently Asked Questions

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.



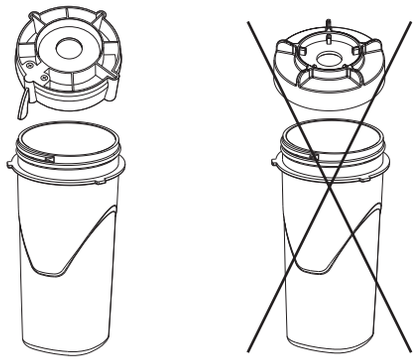
Smoothie Cup with Drink Lid

Smoothie Cup & Threaded Jar Bottom

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

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

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.com

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 17)
- Be sure the Integrated Blade Assembly is tightened to the jar before using.
- Place cup assembly onto Blender base. (See Figure 2 on Page 17)
- 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.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

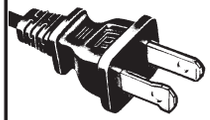
A fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesión personal cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar este producto.
2. A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este aparato no debe ser utilizado por los niños ni por personas con su capacidad física, sensorial o mental reducida. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Todo aparato utilizado cerca de los niños, requiere la supervisión cercana de un adulto. Los niños no deben jugar con el aparato.
5. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo. Para desconectar, gire todo control a la posición de apagado (OFF), luego desenchufe el cable del tomacorriente. No tire del cable para desconectar el aparato.
7. Una luz parpadeante indica que el aparato está listo para utilizar (modelos diseñados con el modo de espera). Evite el contacto con las cuchillas o piezas móviles.
8. No opere ningún aparato eléctrico con un cable o enchufe dañado o después de presentar un fallo en su funcionamiento o si ha sido dañado de manera alguna. No intente reemplazar o cortar un cable dañado. Devuelva el aparato al fabricante (consulte la garantía) para su examinación, reparación o ajustamiento.
9. Para aparatos con marcas en el contacto del enchufe: Este aparato tiene marcas importantes en el contacto del enchufe. Ni el enchufe del accesorio ni el cable (si el enchufe está moldeado en el cable) debe ser reemplazado. Si alguno de los dos se daña, se debe reemplazar el aparato.
10. El uso de accesorios, incluyendo frascos para conservas, no recomendados ni vendidos por el fabricante del producto podría ocasionar incendio, descarga eléctrica o lesión personal.
11. No utilice al aire libre ni para propósitos comerciales.
12. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes, incluyendo la estufa.
13. Mantenga las manos y los utensilios fuera de la jarra para reducir el riesgo de lesiones personales o causar daño a la licuadora.
14. Nunca añada nada a la jarra mientras el aparato esté funcionando.
15. La jarra debe estar en posición correcta antes de utilizar el aparato.
16. Las cuchillas están afiladas. Manéjelas con cuidado, especialmente al retirar las cuchillas de la jarra, vaciar la jarra y durante la limpieza.
17. A fin de reducir el riesgo de una lesión personal, nunca coloque el montaje de cuchillas en la base sin que la jarra esté instalada correctamente.
18. Siempre sostenga la jarra o el vaso mientras opera el aparato. Si la jarra girara cuando el motor se activa, apague el aparato inmediatamente y asegure la jarra en la rosca inferior.
19. Siempre espere hasta que todas las piezas móviles se hayan detenido antes de retirar la jarra.
20. No mezcle ingredientes ni líquidos con gas, calientes ni hirviendo, ya que esto puede crear acumulación de presión. Solo licue líquidos sin gas e ingredientes a temperatura ambiente o más fríos. Si la jarra se siente caliente al tocarla, deje que se enfríe antes de abrirla.
21. No utilice el aparato para otro fin que no sea para el que ha sido diseñado. El uso incorrecto puede ocasionar lesiones. Siempre utilice el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada. Nunca llene la jarra por encima de la línea MAX.
22. No utilice la licuadora por más de 3 minutos a la vez para evitar la acumulación de calor y presión. Permita que se enfríe por 1 minuto entre cada ciclo.

Para aparatos con accesorios para picador de alimentos:

23. Mantenga las manos y los utensilios alejados de las cuchillas mientras pica los alimentos, a fin de reducir el riesgo de lesiones severas personales o causar daño al picador de alimentos. Una espátula puede ser utilizada para raspar los alimentos, pero solo cuando el picador de alimentos no esté funcionando.
24. A fin de reducir el riesgo de una lesión, nunca coloque la cuchilla de corte en la base sin antes colocar correctamente el recipiente en su lugar.
25. Verifique que la tapa esté cerrada firmemente en su lugar antes de operar el aparato.
26. No intente ignorar el mecanismo de entrecierre de la tapa.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



ENCHUFE POLARIZADO

Este producto tiene un enchufe polarizado. Para disminuir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para insertarse en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, inviértalo. Si aun así no entra, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe encaja suelto en el tomacorriente de CA o si el tomacorriente de CA se siente caliente, no utilice ese tomacorriente.

Modelos Estadounidenses con enchufes polarizados:

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

Un cable de alimentación corto o cable de alimentación separable es provisto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo. Cables de alimentación separables más largos o cables de extensión están disponibles y pueden ser utilizados si se toma el cuidado debido en su uso. Si se utiliza un cable de alimentación separable largo o cable de extensión en modelos de cable corto:

a. La clasificación eléctrica marcada del cable separable o cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la clasificación eléctrica del electrodoméstico;

b. Si el electrodoméstico es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra;

c. El cable más largo debe ser acomodado de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa para evitar que los niños tiren del mismo o que alguien se tropiece sin darse cuenta.

No hale, tuerza ni maltrate de manera alguna el cable de alimentación.

No enrolle el cable de alimentación alrededor del cuerpo de la licuadora durante y después de su uso.

Índice:

Bienvenido.....19
Conozca su producto.....20
Uso del producto.....21
Cuidado del producto.....23
Consejos para licuar.....24
Preguntas frecuentes.....24
Accesorio de Vaso Blend-N-Go® (Sólo Algunos Modelos).....25
Uso de su Vaso Blend-N-Go® con la Licuadora Oster® Master Series.....26
Recetas.....27
Garantía Limitada.....29

Bienvenido

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

- Opciones de textura para elegir la consistencia de sus alimentos y bebidas licuados.
- Panel de control fácil de usar. Panel de control fácil de usar, el cual le brinda la opción de Funciones Pre-Programadas o Controles Manuales.
- Sistema Avanzado de Cuchilla de 6 puntos que ofrece una amplia gama de procesamiento de alimentos y opciones de licuado.
- Diseño de cuchilla extra ancha permite que los alimentos caigan fácilmente al fondo del vaso, para un licuado ¡más eficiente!

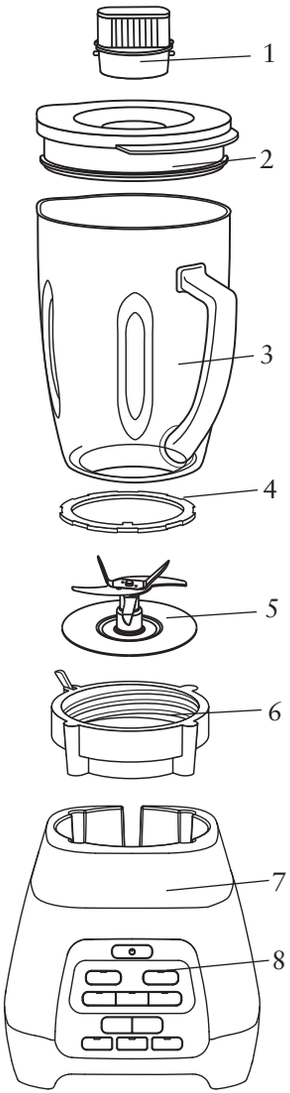
Para Mejores resultados, lea cuidadosamente el manual de instrucciones antes de usar este producto.

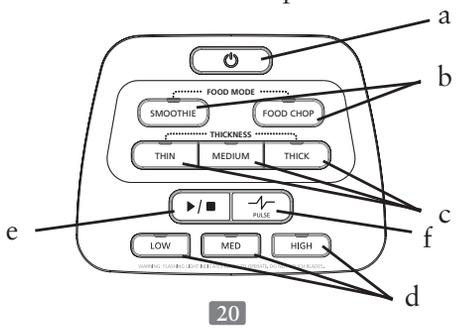
Conozca la Licuadora Texture Select Master Series

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

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

4. **Aros de Goma:**
5. **Cuchilla –** Sistema de cuchilla 50% más grande que el de las Licuadoras Oster tradicionales.
6. **Rosca Inferior del Vaso con palanca de bloqueo. - Diseño avanzado para el simple ensamblaje del vaso.**
7. **Base –** Mantiene el vaso firmemente. Contiene un potente motor, velocidad variable.
8. **Panel de Control**
   a. **Botón de Encendido** (Botón On / Off) – Enciende el producto y lo apaga.
   b. **Funciones Pre**-Programadas. Utilice para resultados impecables al toque de un botón. Seleccione la función deseada y su Licuadora Texture Select Master Series Oster® funciona en ciclos a través del programa, produciendo resultados impecables al toque de un botón. La unidad se detendrá después de terminar el ciclo. Seleccione desde: Batidos Alimento Picado/Salsa
   c. **Funciones de Textura –** Use para seleccionar la consistencia deseada - Clara, Media, Espesa.
   d. **Controles Manuales: Seleccione desde Bajo-Med-Alta**
   e. **Botón de Pulsar (Pulse) –** Presione para pulsar y suelte para detener.
   f. **Botón de Pulsar (Pulse) –** Presione para pulsar y suelte para detener la función. Perfecto para triturar hielo (Ice Crushing).



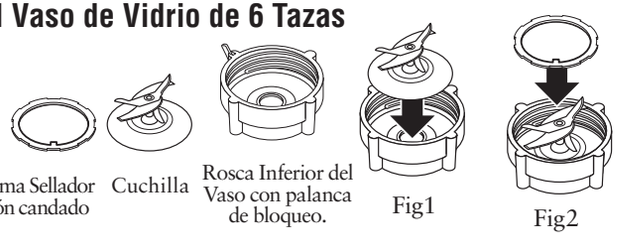


Uso de la Licuadora Texture Select Master Series Oster®

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

⚠ La cuchilla es afilada. Manipule con cuidado.

Ensamblaje del Vaso de Vidrio de 6 Tazas



1. Coloque la cuchilla dentro de la Rosca Inferior del Vaso. (Fig 1)
2. Coloque el aro de goma sobre la Cuchilla. Cuidadosamente presione y ajuste el aro a la ranura de bloqueo (Fig 2).
3. Asegúrese de que el aro de doma sellador con función candado esté completamente ajustado en su lugar y mantenga la cuchilla sujeta a la rosca inferior del vaso. Para ver el ensamblaje correcto vea (Fig.3).

Fig3

4. Instale la Cuchilla ya ensamblada al Vaso. Gire a la derecha para apretar. Asegúrese de que la Cuchilla Ensamblada esté ajustada al vaso antes de usar.
   NOTA: Para una instalación adecuada sobre la base de la Licuadora, asegúrese que la palanca de bloqueo gire más allá de las lengüetas anti-rotación en el vaso de la licuadora o taza de batido. Ver (Fig 4).
   NOTA: En caso que la palanca de bloqueo esté dañada o ausente, no opere la licuadora. Favor de llamar Sunbeam Customer Service para obtener un reemplazo.
5. Ponga los ingredientes en el vaso.
6. Asegure la tapa del vaso y la tapa de llenado.
7. Coloque el vaso en la base.
8. Conecte el cable eléctrico a un tomacorriente de 120/127-volt,. 60 hz.. Ahora está listo para comenzar.

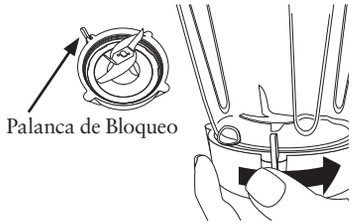


Fig4

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

Uso del Panel de Control

1. Asegúrese de que el botón de apagado (OFF) esté presionado antes de enchufar la licuadora.
2. Seleccione el ajuste y mezcle los ingredientes a la consistencia deseada.
   NOTA: El panel de control indica las funciones al igual que los resultados.
3. Presione el botón de apagado para detener y apagar la licuadora.
4. Presione y sostenga el botón de Triturar Hielo y Pulsar (ICE CRUSH and PULSE) para triturar hielo y picar. Repita según sea necesario.

Uso de las Funciones Pre-Programadas (Sólo Algunos Modelos)

1. Presione el botón de encendido ON / OFF para encender el producto. La luz de encendido hará destellos, indicando que la unidad está activa y lista para usar. La luz permanecerá encendida cuando el motor está en marcha.
2. Seleccione y Presione el Botón de Configuración Pre-Programada de acuerdo a su deseo:
   - Smoothie
   - Dip (Crema) / Salsa
3. Para cambiar su selección, presione el botón de detener (Stop) seguido por el botón de otra función (Batido o Alimento Picado).
4. Una vez seleccionada la función pre-programada, elija la textura deseada. La textura programada es media, pero puede ser cambiada a clara o espesa, según su preferencia, presionando el botón de textura deseada.
5. Presione el botón de iniciar (Start/Stop) para comenzar el proceso de licuado.
6. Cuando la función programada termine, el producto se detiene automáticamente. Por favor tenga en cuenta: Usted puede presionar el botón de detener (Start/Stop) para cancelar el programa en cualquier momento.
7. Presione el botón ON / OFF para apagar el producto. Este producto está pre-programado para apagarse automáticamente si no se utiliza durante un período de varios minutos. Todas las luces se apagarán cuando la unidad se detenga automáticamente.

Uso de los Controles Manuales

Los **Controles Manuales** incluyen:

Velocidad Baja (Low)
Velocidad Media (Media)
Velocidad Alta (High)
Pulsar (Pulse)
Iniciar/Detener (Start/Stop)

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

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

Velocidad Alta (High)

1. Presione el botón de velocidad Alta (High) seguido del botón de Iniciar/Detener(Start/Stop) para utilizar el producto a velocidad alta.
2. Presione el botón de detener (Stop) para cancelar el licuado en cualquier momento.
3. Presione el botón de encendido ON/OFF para apagar el producto.

Velocidad Media (Medium)

1. Presione el botón de velocidad Media (Medium) seguido del botón de Iniciar/Detener (Start/Stop) para utilizar el producto a velocidad media.
2. Presione el botón de detener (Stop) para cancelar el licuado en cualquier momento.
3. Presione el botón de encendido ON/OFF para apagar el producto.

Velocidad Baja (Low)

1. Presione el botón de velocidad Baja (Low) seguido del botón de Iniciar/Detener (Start/Stop) para utilizar el producto a velocidad baja.
2. Presione el botón de detener (Stop) para cancelar el licuado en cualquier momento.
3. Presione el botón de encendido ON/OFF para apagar el producto.

Uso de la Función de Pulsar

1. Verifique que la luz azul haga destellos. Esto indica que la licuadora está encendida.
2. Presione y suelte el botón “Pulse”.
3. Suelte el botón de pulsar para detener.
4. Presione el botón de encendido ON / OFF para apagar el producto.

Utilice el botón de ‘Pulse’ (pulsar) para picar hielo o picar alimentos.

Cuidado del producto

Después del uso

1. Presione 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.

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

Servicio

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

Consejos para licuar

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

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

Picado de Hielo
Sin Líquido: utilice el botón de "pulse" hasta que logre los resultados deseados.
Con Líquido: Agregue la cantidad deseada de cubitos de hielo y agua hasta que el hielo flote. Mezcle a Alta velocidad hasta que logre los resultados deseados y luego cuele el agua.

Uso de la licuadora con alimentos o líquidos calientes

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

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

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. Puede también obtener resultados diferentes.

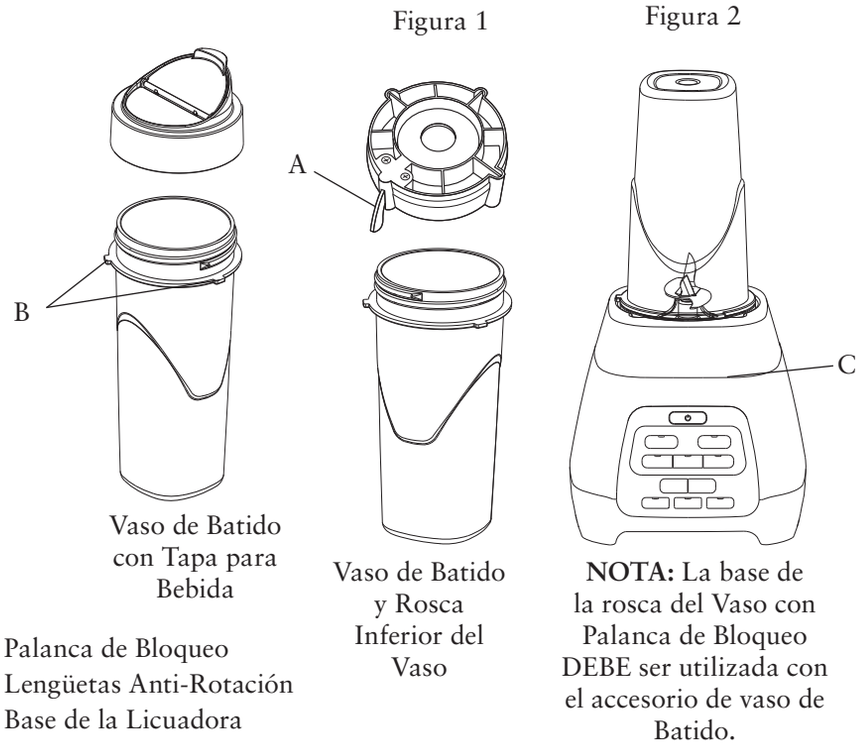
Preguntas frecuentes

¿Por qué la licuadora no se enciende?
- Compruebe que la base esté enchufada a un tomacorriente activo.
- Compruebe que la luz roja parpadeante esté activa después de pulsar el botón on/off.
- Asegúrese de que el botón de control se presione para comenzar.

¿Cómo puedo evitar el derrame de líquidos?
Compruebe que el anillo sellador esté colocado correctamente entre la hoja multifuncional y la jarra.

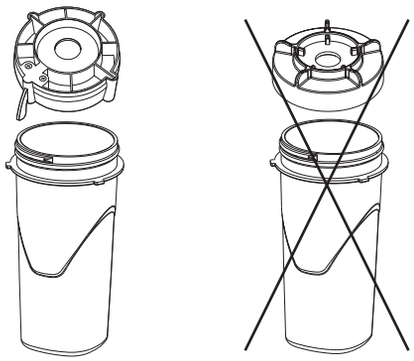
Accesorio de Vaso Blend-N-Go® (Sólo Algunos Modelos)

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



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

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



Para Adquirir el Juego de Batido, visite OsterBlending.com

Uso de su Vaso Blend-N-Go® con su Licuadora Texture Select Master Series

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.

Place desired ingredients into smoothie cup in the following order:

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

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

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

Disfrute de su bebida licuada!

Recetas

Explosión de miel y vainilla

Rinde 1 porción

1 taza de leche descremada 2 cucharadas de miel

¼ taza de polvo de proteínas

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

3 trozos de banana congelada, aproximadamente, una banana mediana

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado.
2. Cubra el vaso con la tapa. Presione el botón de encendido/apagado (On/Off), luego presione el botón de Batidos (Smoothies).
3. Seleccione la consistencia deseada – Clara, Media o Espesa.
4. Presione el botón de iniciar/detener (Start/Stop).
5. Vierta en un vaso alto y sirva.

Batido de bayas

Rinde 1 porción

1 taza de jugo de naranja ½ taza de yogur de vainilla descremado

2 cucharadas de miel 1 taza de mezcla de bayas congelada

2 trozos de banana congelada, aproximadamente, una banana pequeña

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado.
2. Cubra el vaso con la tapa. Presione el botón de encendido/apagado (On/Off), luego presione el botón de Batidos (Smoothies).
3. Seleccione la consistencia deseada – Clara, Media o Espesa.
4. Presione el botón de iniciar/detener (Start/Stop).
5. Vierta en un vaso alto y sirva.

Salsa roja ardiente

Rinde 3 tazas

2 dientes de ajo grandes

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

1 cebolla mediana, cortada en cuartos (4 partes)

½ taza de hojas de cilantro

1 a 4 pimientos jalapeños, en cuartos

½ a 1 cucharadita de azúcar

Sal a gusto

1 cucharada de jugo de lima

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

Trozos de tortilla para servir

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

2. Cubra el vaso con la tapa. Presione el botón de encendido/apagado (On/Off). Presione el botón de Alimento Picado (Food Chop y seleccione su consistencia deseada. Luego presione el botón de Pulsar (Pulse).
3. Presione el botón de Alimento Picado y seleccione la textura deseada. Luego presione el botón de iniciar/detener (Start/Stop).
4. Vierta en el recipiente; sirva con los trozos de tortilla.

Compota de manzana con durazno

Rinde 1 ¼ tazas

1 manzana grande, sin piel, con corazón y cortada en cuartos

1 durazno grande, sin carozo, pelado y en cuartos (si no es la temporada, use 2 mitades de duraznos en lata).

2 cucharadas de agua

1. Cocine las frutas en agua entre 5 y 8 minutos, o hasta que estén muy tiernas, en una cacerola pequeña.
2. Coloque las frutas y el líquido en la jarra.
3. Cubra el vaso con la tapa. Presione el botón "On / Off", luego presione el botón "Pulse" 3 o 4 veces hasta que quede suave.
4. Retire de la jarra y coloque en recipientes cubiertos.
5. Enfríe o congele de inmediato.

Batido Verde con Durazno

Rinde: 2 porciones

1 banana
½ aguacate
1 taza de hielo
½ taza de agua de coco
1 melocotón, sin hueso
1 taza de yogurt griego
1 taza de espinaca bebé
1 cucharada de miel o agave
½ cucharadita de extracto de vainilla

1. Coloque todos los ingredientes en el vaso alto de la licuadora. Asegure la tapa.
2. Licue a velocidad Alta (High) hasta que todos los ingredientes estén licuados, o use las funciones de Batidos (Smoothies) y textura.
3. Vierta en un vaso alto. Sirva.

Batido Espeso de Banana Chai

Rinde: 3 porciones

4 bananas congelados
1 taza de hielo
½ cucharadita de cúrcuma molida
¼ cucharadita de jengibre molido
3 tazas de leche descremada o agua de coco
½ cucharadita de canela molida
¼ cucharadita de cardamomo molido
½ cucharadita de anís estrellado molido
Una pizca de sal marina

1. Coloque todos los ingredientes en el vaso alto de la licuadora. Asegure la tapa.
2. Licue a velocidad Alta (High) hasta que todos los ingredientes estén licuados, o use las funciones de Batidos (Smoothies) y textura espesa.
3. Vierta en un vaso alto. Sirva.

Garantía de Satisfacción de 3 Años

Sunbeam Products, Inc. ("Sunbeam") o si en Canadá, Newell Brands Canada ULC ("NBC") garantiza que por un período de tres (3) años a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos en materiales y mano de obra, cuando es usado en conformidad con las instrucciones provistas.

Sunbeam (o NBC), 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. Esta es su garantía exclusiva. NO intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo anulará esta garantía.

Esta 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 Sunbeam (o NBC) o las tiendas minoristas que venden productos de Sunbeam (o NBC) no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ninguna manera 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 lo siguiente: uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje o corriente incorrecto, uso contrario a las instrucciones de operación, desensamble, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a Sunbeam (o NBC) o a un Centro de Servicio autorizado por Sunbeam (o NBC). Asimismo, la garantía no cubre: actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuáles son los límites de responsabilidad de Sunbeam (o NBC)?

Sunbeam (o NBC) 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. Sunbeam (o NBC) queda exenta de todas otras garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza. Sunbeam (o NBC) 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, incluyendo 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 la garantía implícita, 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 varíen de provincia a provincia, estado a estado, o jurisdicción a jurisdicción.

Cómo solicitar el servicio de garantía

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, por favor 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, por favor 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., Boca Raton, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Newell Brands Canada ULC, localizada en 20B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene cualquier 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.

For product questions contact:
Sunbeam Consumer Service

USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

©2019 Sunbeam Products, Inc., All rights reserved.
In the U.S., distributed by Sunbeam, Products, Inc., Boca Raton, FL 33431
In Canada, imported and distributed by Newell Brands Canada ULC, 20B Hereford St, Brampton, Otario L6Y 0M1.

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

Características Eléctricas 60 Hz 127 V ### W

Para preguntas sobre los productos llame:
Sunbeam Consumer Service

EE.UU. : 1.800.334.0759
Canadá : 1.800.667.8623
www.oster.com

©2019 Sunbeam Products, Inc., Todos los derechos reservados.
En los EE. UU., distribuido por Sunbeam Products, Inc.,
Boca Raton, FL 33431 En Canadá, importado y distribuido por Newell Brands Canada ULC, 20B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y 0M1.

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

Printed in Mexico
Texture Select Master Series_19ESM1

Impreso en Mexico
GCDS-OST552464-SL