User Manual

Manual de Instrucciones

Manuel dInstructions

Food Processor
Procesadora de Alimentos
Robot de Cuisine

MODELS/MODELOS MODÈLES **3200, 3212, 3220**



Visit us at www.oster.com

P.N. 113633

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- To protect against risk of electrical shock, do not put food processor in water or any other liquid. This may cause personal injury or damage to the product.
- Close supervision is necessary when using this appliance near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not contact moving parts.
- Do not operate food processor with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized Sunbeam service center for examination, repair or mechanical adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
- Do not let cord touch hot surfaces or hang over table edges or counters.
- Do not use your food processor if any part is broken.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor. A scraper may be used but must be used only when the food processor is not running.
- Blade and processing disk are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury to persons, never place cutting blade on motor base without first putting container properly in place.
- Be certain container cover is securely locked in place while operating appliance.
- Never feed food into food chute by hand, always use the food pusher.
- Be sure to turn switch to OFF position after each use.
- Do not use this appliance for other than its intended use.

Extension Cord Use

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, the electrical rating of the cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Polarized Plug Information

This appliance has a polarized plug *(one blade is wider than the other)*. To reduce the risk of electric shock this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

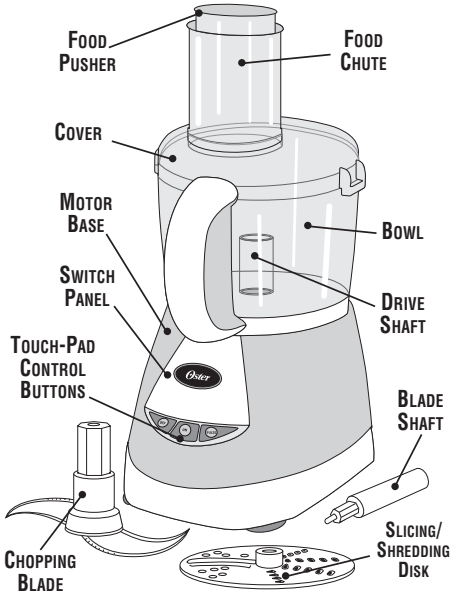
This Unit Is for Household Use Only

SAVE THESE INSTRUCTIONS

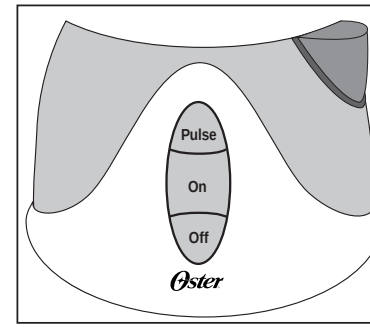
WELCOME

Congratulations on your purchase of an OSTER® Food Processor! To learn more about OSTER® products, please visit us at www.oster.com.

FOOD PROCESSOR FEATURES

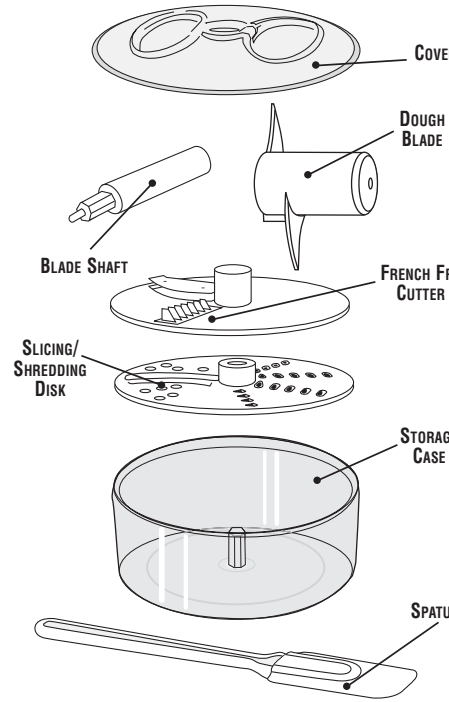


For Models 3200, 3212



Control panel varies slightly for Model 3220

The following accessories are included with Model 3212. Assembly order shown below.



PIZZA DOUGH

1 cup warm water
(between 85°F – 115°F : 30°C – 46°C)
2 tablespoons yeast
2 tablespoons honey
1/4 cup olive oil
1/2 teaspoon salt
3-1/2 cups flour

Place dough blade on drive shaft. Place all flour in food processor. Add the yeast. Lock the lid in place. Dissolve honey and salt in warm water and pour mixture in slowly while the food processor is running. Mix for approximately 60 seconds. Add the olive oil and mix until blended *(approximately 1 – 2 minutes more)*. The dough will turn into a ball and will roll around the processor.

ASSEMBLING YOUR OSTER® FOOD PROCESSOR

Clean Before First Use

A) Bowl, cover, food pusher, disk blade, french fry cutter, chopping blade and dough blade:

**THE BLADES ARE EXTREMELY SHARP.
USE CAUTION HANDLING BLADES.**

Before you begin, **PLEASE BE SURE THAT THE ELECTRIC CORD IS UNPLUGGED.**

1. Set food processor on a dry, level surface with the control buttons on the motor housing to the front.
2. **FOR MODELS: 3200, 3212**

   Place the bowl without the cover with the handle left of switch panel over the drive shaft on the motor base. Rotate the bowl until it drops down evenly on the base. Hold handle and turn the bowl counterclockwise until it locks firmly into position.The bowl handle will be positioned above the control buttons.

   FOR MODEL: 3220

   Place the bowl without the cover with the handle directly above the switch panel over the drive shaft on the motor base. Rotate the bowl to the right until it drops down evenly on the base. Hold handle and turn the bowl counterclockwise until it locks firmly in place. The handle will be positioned to the right, above the switch interlock platform.

   NOTE: Each time you re-assemble your food processor, be sure to attach the bowl first and lock it into position. Then, attach the cover.
3. Place the chopping blade or dough blade over the drive shaft, rotating it slightly until it drops into place. Add the ingredients. **THE BLADES ARE EXTREMELY SHARP. USE CAUTION HANDLING BLADES.**
4. **FOR MODELS: 3200, 3212**

   Attach the cover onto the bowl so that the food chute is on the left side of the bowl. Turn counterclockwise until the cover locks into place. The food chute will be directly above and in line with the handle.

   FOR MODEL: 3220

   Attach the cover onto the bowl so that the food chute is in the front of the bowl *(above the switch panel)*. Turn counterclockwise until the cover locks into place. The food chute will be directly above and in line with the handle.
5. Plug the power supply cord into an electrical outlet.
6. Start processing by selecting ON or PULSE and pressing the appropriate touch-pad button.

B) Using the slicing/shredding disk and french fry disk attachments:

1. Place the blade shaft over the drive shaft rotating it slightly until it drops into place.

2. The slicing/shredding blade is convertible. One side is for slicing and the other side is for shredding. The french fry cutter is not convertible.

3. Insert blade onto the blade shaft with the blade of your choice facing up.

4. Attach the cover onto the bowl so that the food chute is facing to left side of the bowl. Turn counterclockwise until the cover locks into place.

5. Load the food chute with ingredients before turning the food processor ON. Always use the food pusher to yield more evenly sliced or shredded foods – **NEVER USE YOUR FINGERS.**

   NOTE: The blade attachments are extremely sharp! Use caution when handling, and storing.

6. Rest the food pusher in the food chute. Press the ON button on the touch-pad. Now, holding the food pusher with one hand, and food chute in the other, push gently down on the food pusher. When finished, press control button to the OFF position before removing cover.

Food Processing Techniques – Using the Chopping Blade

Pulsing Techniques

The food processor processes food very quickly; in most cases, in seconds! Therefore, foods can easily become over processed if you don't watch carefully. We suggest that when using the chopping blade in the bowl, you process foods no more than a few seconds at a time. Pulsing ensures excellent results every time.

NOTE: Please be sure that the chopping blade has stopped spinning completely before removing the cover.

Placing Food Into Bowl

For the best results, you should try to process pieces of food that are of about equal size. When you cut, break or tear foods into uniform pieces before you begin processing, the finished results will be more uniform, too.

You will get faster, more consistent processing results if you do not overload the bowl. When using the cutting blade be sure to fill the bowl only 3/4 of its maximum capacity.

NOTE: When processing a heavy load, check to be sure the food processor is sitting firmly on the counter or tabletop. **DO NOT WALK AWAY FROM THE FOOD PROCESSOR WHILE PROCESSING.**

Chopping Meats

Pre-cut meat into pieces about 3/4 inch square. Place the pieces in the bowl, replace the cover and process using the pulse technique for 5 to 7 seconds. Never process more than 2 cups of meat cubes at one time.

Chopping Vegetables

When processing vegetables such as onions, peel and quarter; cut large onions into eighths. Place 1 to 2 cups of the pieces into the bowl, turning the food processor ON and OFF 1 to 2 times to coarsely chop, 3 to 4 times more to finely chop. Scrape sides of bowl once or twice during processing, if necessary.

Using French Fry Cutter

Make sure food processor is turned off. Place potato into food chute. Cover with food pusher and push down gently. Turn food processor on and continue pushing until potato is completely cut.

Adding Liquid Ingredients

Liquid ingredients may be added while the processor is operating by pouring them through the food chute.

NOTE: When processing sauces or semi-liquid ingredients, stop the food processor and scrape down the sides of the bowl and cover.

Cleaning, Storing and Caring for Your Oster® Food Processor

When you have finished processing, unplug the food processor from the electrical outlet and remove the cover, all attachments and the bowl from the motor base.

Wipe the base of your unit a damp cloth, then wipe lightly with a dry one.

NEVER IMMERSE THE MOTOR BASE IN ANY LIQUID.

The bowl, cover, case, chopping blades, disk, blade shaft and food pusher are all dishwasher safe. These parts may be cleaned on the top rack of a dishwasher.

REMEMBER TO USE EXTREME CAUTION WHEN HANDLING THE CUTTING BLADE AND BLADE ATTACHMENTS. THEY ARE VERY SHARP!

Cleaning the internal shaft of your chopping blade is most important. We suggest the use of a small baby bottle brush to remove any food particles, then wash and dry the shaft thoroughly.

We suggest that you store the food processor on a dry counter or table-top in your kitchen, where it will always be ready for immediate use. Store the cutting blade in the clear container. Store the blade attachments in a safe location (OUT OF THE REACH OF CHILDREN). The blades are EXTREMELY sharp! Use caution when handling the blades.

After washing and drying the bowl, you may wish to apply a small amount of vegetable oil to the rim of the cover and bowl. This lubrication allows the cover to move freely when in contact with the bowl.

ALWAYS STORE BLADE AND BLADE ATTACHMENTS OUT OF THE REACH OF CHILDREN!

One-Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc., or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (collectively "Sunbeam") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam, 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.

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

What Are the Limits on Sunbeams Liability?

Sunbeam 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 disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

Sunbeam 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 Sunbeam Corporation (Canada) Limited, located at 5975 Falbourne Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use algún aparato eléctrico siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

- Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja la procesadora de alimentos en agua ni en ningún otro líquido, pues podría causar lesiones personales o dañar el producto.

- Cuando se use este electrodoméstico cerca de niños, debe hacerse con supervisión estrecha.

- Desconecte el electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.

- No toque las partes móviles.

- No opere la procesadora de alimentos si tiene el cable o enchufe dañado, si la unidad no funciona correctamente, se ha caido o dañado de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico al centro de servicio técnico autorizado Sunbeam más cercano para que lo revisen, reparen o para un ajuste.

- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar incendio, descargas eléctricas o lesiones.

- No deje que el cable toque superficies calientes ni que cuelgue sobre los bordes de la mesa o superficies de trabajo.

- No use la procesadora de alimentos si tiene alguna parte dañada.

- No use la procesadora de alimentos en exteriores ni para propósitos comerciales.

- Mantenga las manos y utensilios alejados de cuchillas o discos móviles mientras procese alimentos, así reducirá el riesgo de lesiones graves a personas o de daño a la procesadora de alimentos. Puede usarse un raspador, pero sólo cuando la procesadora de alimentos no esté en funcionamiento.

- La cuchilla y el disco de procesamiento tienen filo. Manipule con cuidado.
- Para reducir el riesgo de lesiones a personas, no deje nunca la cuchilla para cortar sobre la base del motor sin primero colocar el recipiente en su lugar.
- Asegúrese de que la tapa del recipiente esté bien trabada mientras opera el electrodoméstico.
- Jamás coloque los alimentos en el tubo correspondiente con la mano; siempre use el empujador de alimentos.
- Asegúrese de apagar el interruptor (OFF) después de cada uso.
- No use este electrodoméstico para un propósito distinto de aquél para el cual fue diseñado.

Uso de un Cable Eléctrico Corto

Se incluye un cable de tensión corto para evitar que se enrede o que cause tropiezos. Un cable de extensión puede usarse con cuidado. Si se usa una cable de extensión, la potencia eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos igual o mayor a la potencia eléctrica del aparato. El cable de extensión debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde pueda causar tropiezos accidentalmente.

Esta Unidad Es Sólo para Uso Doméstico

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

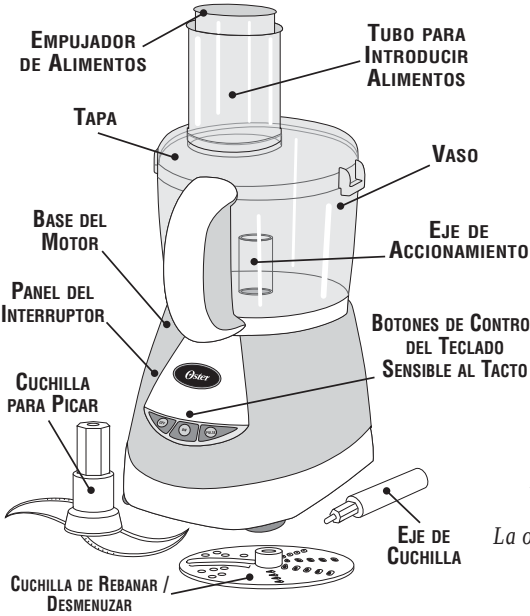
Información del Enchufe Polarizado

Este aparato cuenta con una clavija polarizada *(una pata es más ancha que la otra)*. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la clavija no encaja en el enchufe, simplemente colóquela al revés. Si aún así no encaja, llame a un electricista calificado. De ninguna manera intente modificar esta medida de seguridad.

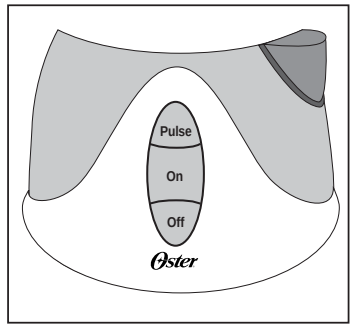
Bienvenidos

¡Felicitaciones por su compra de una Procesadora de Alimentos OSTER®. Para aprender más sobre los productos OSTER®, por favor visítenos en www.oster.com!

Funciones de la Procesadora de Alimentos

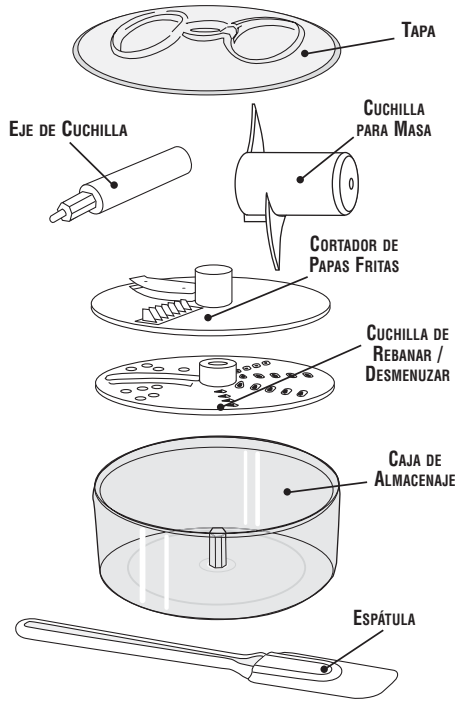


Para Modelos 3200, 3212



El Panel de Control varía ligeramente para el Modelo 3220

Los accesorios siguientes se incluyen con el modelo 3212. La orden de la asamblea se demuestra abajo.



Masa para Pizza

1 taza de agua tibia
(entre 85°F y 115°F : 30°C y 46°C)
2 cucharadas de levadura
2 cucharadas de miel
1/4 taza de aceite de oliva
1/2 cucharaditas de sal
3-1/2 tazas de harina

Coloque la cuchilla de la masa en el eje de accionamiento. Coloque 3 tazas de harina en la procesadora de alimentos. Asegure la tapa en su sitio. Agregue la levadura. Disuelva la miel y la sal en agua tibia y vierta la mezcla lentamente mientras la procesadora esté funcionando. Mezcle por aproximadamente 60 segundos. Agregue el aceite de oliva y mezcle hasta que se mezcle bien *(aproximadamente 15-20 segundos más)*. Finalmente, agregue el resto de la harina y mezcle por 1 minuto adicional. La masa se hará una bola y rodará alrededor en el procesador.

Armado de la Procesadora de Alimentos Oster®

Limpieza antes del primer uso.

A) **El Vaso, la tapa, el empujador de alimentos, la cuchilla circular, el cortador de papas fritas, la cuchilla de picar y la cuchilla de la masa:**

LAS CUCHILLAS SON EXTREMADAMENTE FILOSAS. TENGA CUIDADO AL MANIPULARLAS.

Antes de comenzar, **ASEGÚRESE DE QUE EL CABLE ELÉCTRICO ESTÉ DESENCHUFADO.**

1. Coloque la procesadora de alimentos en una superficie seca y nivelada, con los botones de control localizados en el alojamiento del motor hacia el frente.
2. **Para los Modelos: 3200, 3212**

   Coloque el vaso sin la tapa y con el asa a la izquierda del panel del interruptor sobre el eje accionador, en la base del motor. Gire el vaso hasta que encaje bien sobre la base. Sostenga el asa y gire el recipiente en sentido anti-horario hasta que se fije firmemente en posición. El asa del recipiente quedará arriba de los botones de control.

   Para el Modelo: 3220

   Coloque el vaso sin la tapa con la manija directamente encima del panel de botones sobre el eje en la base del motor. Rote el vaso en sentido horario hasta que encaje bien en la base. Sostenga la manija y gire el vaso en sentido anti-horario hasta que se trabe firmemente en su lugar. La manija quedará posicionada hacia la derecha, sobre la plataforma de enganche de interrupción.

   NOTA: Cada vez que vuelva a armar la procesadora de alimentos, asegúrese de colocar primero el vaso y trabarlo en posición. Después, coloque la tapa.
3. Coloque la cuchilla para picar o la cuchilla de la masa sobre el eje de accionamiento, haciéndolo girar levemente hasta que encaje en su lugar. Agregue los ingredientes. **LAS CUCHILLAS SON EXTREMADAMENTE FILOSAS. TENGA CUIDADO AL MANIPULARLAS.**
4. **Para los Modelos: 3200, 3212**

   Coloque la tapa sobre el vaso, de manera tal que el tubo para introducir alimentos esté en el lado izquierdo del vaso. Gire en sentido anti-horario hasta que la tapa encaje en su lugar. El tubo para introducir alimentos quedará directamente encima y alineado con el asa.

   Para el Modelo: 3220

   Coloque la tapa sobre el vaso de modo que el tubo para introducir alimentos esté al frente del vaso *(sobre el panel de botones)*. Gire en sentido anti-horario hasta que la tapa se trabe en su lugar. El tubo para introducir alimentos estará directamente encima y en línea con la manija.
5. Enchufe el cable de alimentación de energía en un tomacorriente eléctrico.
6. Comience a procesar seleccionando ON o PULSE y pulsando el botón al tacto correspondiente.

B) **Uso del disco de rebanar/desmenuzar y los accesorios del disco para las papas fritas:**

1. Coloque el eje de la cuchilla sobre el eje de accionamiento haciéndolo girar levemente hasta que encaje en su lugar.
2. La cuchilla de rebanar/desmenuzar no es convertible. Un lado es para rebanar y el otro es para desmenuzar. El cortador de papas fritas no es convertible.
3. Inserte la cuchilla en el eje de la cuchilla, con la cuchilla de su elección mirando hacia arriba.
4. Coloque la tapa sobre el vaso, de manera tal que el tubo para introducir alimentos mire en sentido anti-horario del vaso. Gire en sentido anti-horario hasta que la tapa encaje en posición.
5. Cargue el tubo para introducir alimentos con ingredientes antes de encender la procesadora de alimentos. Siempre use el empujador de alimentos para un procesamiento más parejo – **JAMÁS USE LOS DEDOS.**

   NOTA: ¡Los accesorios con cuchillas son extremadamente filosos! Ponga cuidado al manipularlos y guardarlos.
6. Coloque el empujador de alimentos en el tubo para introducir alimentos. Pulse el botón ON del teclado sensible al tacto. A continuación, sosteniendo el empujador de alimentos con una mano, y el tubo para introducir alimentos en la otra, empuje suavemente hacia abajo con el empujador de alimentos. Cuando termine, pulse el botón de control en la posición de apagado (OFF) antes de retirar la tapa.

Técnicas para el Procesamiento de Alimentos – Uso de la Cuchilla para Picar

Técnicas para Pulsar

La procesadora de alimentos efectúa las operaciones rápidamente; en la mayoría de los casos ¡en cuestión de segundos! Por lo tanto, los alimentos pueden procesarse en exceso si no tiene cuidado. Sugerimos que, al usar la cuchilla para picar en el vaso, procese los alimentos no más de unos segundos por vez. Las pulsaciones aseguran resultados excelentes cada vez.

NOTA: Por favor asegúrese de que la cuchilla para picar haya dejado de girar completamente antes de quitar la tapa.

Cómo Colocar Alimentos en el Vaso

Para obtener óptimos resultados, trate de procesar trozos de alimentos de tamaño similar. Cuando corte, rompa o troce alimentos en pedazos uniformes antes de comenzar a procesar, los resultados finales también serán más parejos.

Si no sobrecarga el recipiente, obtendrá resultados más rápidos y consistentes. Cuando use la cuchilla para cortar, asegúrese de llenar el recipiente sólo a 3/4 de su capacidad máxima.

NOTA: Al procesar una carga pesada, asegúrese de que la procesadora de alimentos se encuentre firmemente asentada sobre la mesa o superficie de trabajo.
NO SE ALEJE DE LA PROCESADORA DE ALIMENTOS MIENTRAS ESTÉ PROCESANDO.

Cómo Picar Carnes

Corte previamente las carnes en cuadrados de aproximadamente 3/4 pulgada (2 cm). Coloque los trozos en el vaso, ponga la tapa y procese con la técnica de pulsos durante 5 a 7 segundos. Jamás procese más de 2 tazas de cubos de carne por vez.

Cómo Picar Vegetales

Al procesar vegetales tales como cebollas, pele y corte en cuadrados; corte las cebollas grandes, en ocho partes. Coloque de 1 a 2 tazas de trozos en el vaso, encienda y apague la procesadora de alimentos de 1 a 2 veces para cortar grueso y de 3 a 4 veces más para cortar más fino. De ser necesario, raspe los lados del vaso una o dos veces durante el procesamiento para despegar los alimentos.

Uso del Cortador de Papas Fritas

Asegúrese de que la procesadora de alimentos esté apagada. Coloque la patata en el canal de alimentos. Cúbrala con el empujador de alimentos y empuje hacia abajo suavemente. Encienda la procesadora de alimentos y continúe empujando hasta que la patata esté cortada totalmente.

Cómo Agregar Ingredientes Líquidos

Pueden agregarse ingredientes líquidos con la procesadora en funcionamiento, a través del tubo para introducir alimentos.

NOTA: Al procesar salsas o ingredientes semilíquidos, detenga la procesadora de alimentos y quite lo pegado en los lados del vaso y en la tapa.

Limpieza, Almacenamiento y Cuidado de Su Procesadora de Alimentos Oster®

Cuando haya terminado de procesar, desenchufe la procesadora de alimentos del tomacorriente eléctrico y retire la tapa, todos los accesorios y el vaso de la base del motor.

Limpie la base del electrodoméstico con un paño húmedo; después repase con uno seco.

JAMÁS SUMERJA LA BASE DEL MOTOR EN LÍQUIDO.

El vaso, la tapa, la caja, las cuchillas para cortar, la cuchilla circular, el eje de la cuchilla y el empujador de alimentos se pueden lavar a máquina. Estas partes pueden lavarse en el estante superior de una lavadora de platos.

RECUERDE TENER EXTREMO CUIDADO AL MANIPULAR LA CUCHILLA PARA CORTAR Y LOS ACCESORIOS DE CUCHILLA. ¡SON MUY FILOSOS!

Es muy importante limpiar el eje interno de la cuchilla para cortar. Sugerimos el uso de un pequeño cepillo para mamaderas a fin de quitar toda partícula de alimentos; después, lave y seque bien el eje.

Sugerimos que guarde la procesadora de alimentos sobre una mesa o superficie de trabajo seca de su cocina, donde esté siempre lista para uso inmediato. Guarde la cuchilla para cortar en el recipiente transparente. Guarde los accesorios con cuchillas en un lugar seguro *(FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS)*. ¡Las cuchillas son EXTREMADAMENTE filosas! Tenga cuidado al manipularlas.

Después de lavar y secar el recipiente, puede aplicar una pequeña cantidad de aceite vegetal en el borde de la tapa y del vaso. Esta lubricación permite que la tapa se mueva libremente cuando esté en contacto con el vaso.

¡GUARDE SIEMPRE LA CUCHILLA Y LOS ACCESORIOS CON CUCHILLAS FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS!

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc., o si en Canadá, Sunbeam Corporation (Canadá) Limited (colectivamente "Sunbeam") garantiza que este producto estará libre de defectos en material o mano de obra por un período de un año a partir de la fecha de la compra. Sunbeam, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del producto que se encuentre defectuoso durante el período de garantía. El reemplazo será efectuado por un producto o componente nuevo o remanufacturado. Si el producto ya no está disponible, el reemplazo podrá ser efectuarlo por un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva.

Esta garantía es válida para el comprador original al detalle desde la fecha de compra original al detalle y no es transferible. Guarde el recibo de venta original. Se requiere prueba de compra para obtener la garantía. Los concesionarios Sunbeam, centros de servicio, o almacenes de ventas al detalle de productos Sunbeam no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar, de manera alguna, los términos y condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas o daños resultantes de cualquiera de los siguientes: uso negligente o mal uso del producto, uso en voltaje o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones de operación, desarme, reparación o alteración por cualquier persona que no sea Sunbeam o de un centro de servicio autorizado Sunbeam. Además, esta garantía no cubre: Actos de la naturaleza, tales como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

¿Cuáles Son los Límites de Responsabilidad de Sunbeam?

Sunbeam no será responsable por ningún daño incidental o consecuente causados por el incumplimiento de la garantía o condición expresa, implícita o reglamentaria.

Excepto hasta donde lo prohíben las leyes aplicables, cualquier garantía implícita o condición de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular, está limitada en duración a la duración de la garantía descrita arriba.

Sunbeam niega cualquier otra garantía, condición o representación, expresa, implícita, reglamentaria o de otra manera.

Sunbeam no será responsable por ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso, o inhabilidad de usar el producto incluyendo daños incidentales, especiales, consecuentes o similares o pérdida de lucro, o por cualquier incumplimiento de contrato, fundamental o de otra manera, o por cualquier reclamo contra el comprador iniciado por cualquier otra tercera persona.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones sobre cuánto dura una garantía implícita, de modo que las limitaciones o exclusiones mencionadas arriba pueda que no le aplique a usted.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y pueda que usted tenga otros derechos, los cuales varían de provincia a provincia, de estado a estado o de jurisdicción a jurisdicción.

Cómo Obtener Servicio de Garantía

En los Estados Unidos –

Si usted tiene alguna pregunta relacionada con esta garantía o quisiera obtener servicio de garantía, por favor llame al teléfono 1.800.334.0759 y le proporcionaremos la dirección del centro de servicio más conveniente para usted.

En Canadá –

Si usted tiene alguna pregunta relacionada con esta garantía o quisiera obtener servicio de garantía, por favor llame al teléfono 1.800.667.8623 y le proporcionaremos la dirección del centro de servicio más conveniente para usted.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc., situada en Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canadá) Limited, situada en el 5975 Falbourne Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

POR FAVOR, NO RETORNE ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DONDE LO COMPRÓ.