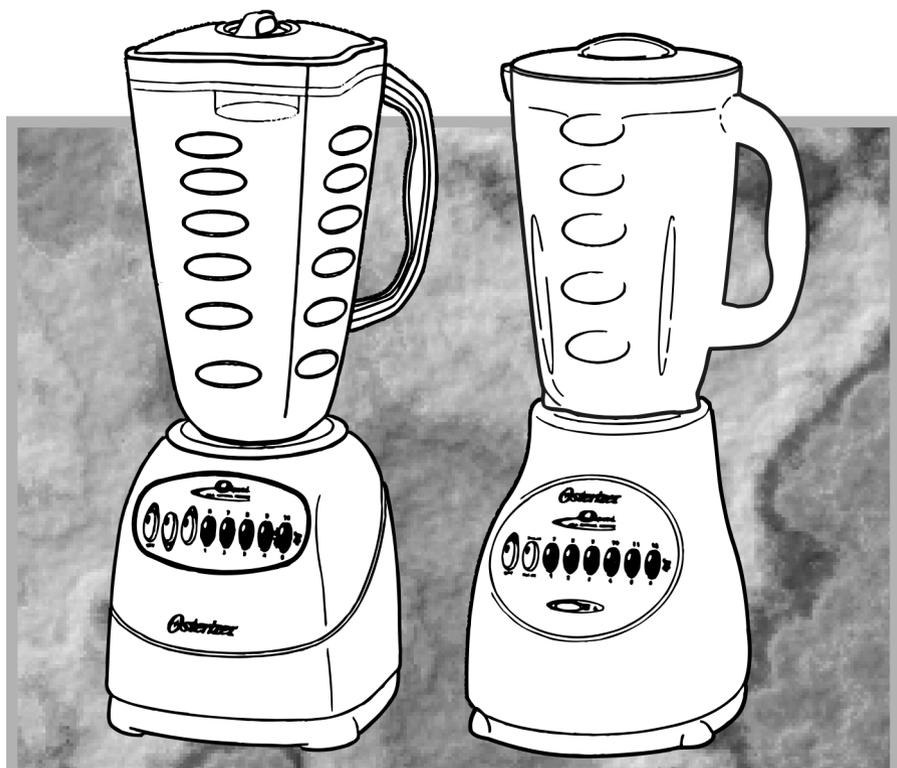


Osterizer®



MODELOS: 6630, 6640, 6641, 6644, 6663, 6662
6693, 6672, 6673, 6674, 6675, 6676, 6677, 6753
6797, 6798, 6799

Instructivo de Manejo

LICUADORA CUBE SLOPE

Lea Todas las Instrucciones Antes de Usar Este Aparato

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos debe seguir siempre ciertas medidas de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

LEA Y GUARDE TODAS LAS INSTRUCCIONES.

- Para proteger del peligro de descarga eléctrica, no coloque la base de la Licuadora en agua o en otro líquido.
- Es necesario la supervisión cercana si utiliza el aparato cerca de niños o de personas incapacitadas.
- Desenchufe el cordón de la toma de corriente cuando no esté utilizando el aparato, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.
- **NO OPERE** ningún aparato que tenga el cordón o el enchufe dañado, si no funciona correctamente, se ha dejado caer o está dañado de cualquier otra forma, devuelva el aparato al Centro de Servicio Autorizado de Electrodomésticos OSTER® más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
- El uso de aditamentos no recomendados por SUNBEAM® u OSTER® pueden causar lesiones a las personas.
- Para evitar la posibilidad de lesiones personales severas y/o daño a la Licuadora, mantenga las manos y utensilios fuera del vaso mientras está licuando. Si es necesario limpiar las paredes de la Licuadora, o remover con una espátula, apague la Licuadora y desenchúfela. Solamente utilice una espátula de goma.
- Las cuchillas son muy filosas, tenga cuidado al manipularlas.
- Para evitar lesiones, nunca coloque las cuchillas de la unidad en la base sin que el vaso esté debidamente colocado.
- Ajuste con firmeza la parte inferior del vaso. Si las cuchillas en movimiento son expuestas accidentalmente pueden causar daños.
- Siempre opere la Licuadora con la tapa correctamente colocada.
- Asegúrese de que el voltaje de la toma de corriente corresponde al voltaje de su aparato.
- Siempre sostenga el vaso mientras funciona la Licuadora. Si el contenedor gira mientras el motor se encuentra encendido ("On"), apáguelo ("Off") inmediatamente y apriete el vaso de la Licuadora en la parte inferior roscada del contenedor.
- Cuando licúe líquidos calientes, retire la pieza central de la tapa. **NO LLENE** el recipiente por encima del nivel de 4 tazas. En modelos de 6 tazas, **NO LLENE** el recipiente por encima del nivel de 5 tazas. Siempre comience a licuar utilizando la velocidad mínima. Mantenga las manos lejos de la abertura a fin de evitar posibles quemaduras.
- **NO LICÚE** líquidos calientes en el Mini Vaso.
- **NO UTILICE** el aparato en exteriores.
- **NO PERMITA** que el cordón cuelgue de la mesa o del mostrador.
- **NO PERMITA** que el cordón toque superficies calientes.
- **NO DEJE** de atender la Licuadora mientras está funcionando.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTA LICUADORA ESTÁ DISEÑADA SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

El rango máximo de potencia marcado en la unidad está basado según el aditamento que necesita más potencia. Otros aditamentos recomendados podrían necesitar menos potencia.

ÚNICAMENTE PARA PRODUCTOS DE 120 Y 127 VOLTS

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se podrá conectar en la toma de corriente de un solo sentido. Si no puede conectar el enchufe en la toma de corriente, dele vuelta al enchufe. Si aún no entra, llame a un electricista calificado. **NO MODIFIQUE LA CLAVIJA POR NINGUNA RAZÓN.**

CONOCIENDO SU LICUADORA

Osterizer

TAPA

La tapa de su Licuadora OSTERIZER® consiste de dos partes, la copa de alimentación (1) y la tapa de vinilo (2). La tapa es de sellado automático y está hecha de vinilo resistente a la absorción de olores y manchas. La copa de alimentación es removible para ser usada como una copa de medición y ofrece una abertura para agregar otros ingredientes.

VASO

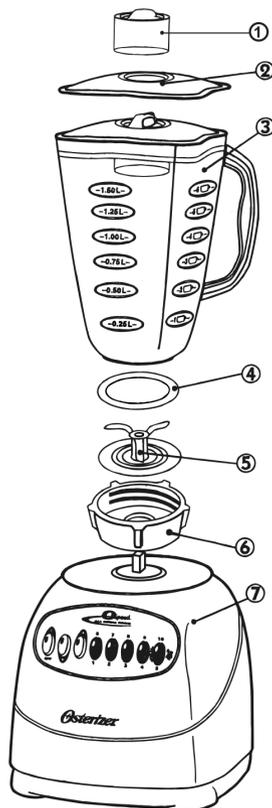
El vaso (3) para la Licuadora está graduado para facilitar la medición y está moldeado de material resistente al calor y al frío. La cómoda agarradera y el pico vertedor permiten fácilmente remover las mezclas líquidas, mientras las más espesas son más fáciles de remover a través del orificio inferior.

PROCESO DE ENSAMBLADO

El proceso de ensamblado consiste de 3 partes: un anillo de plástico para sellar (4) usado como colchón entre el vaso y el agitador, el agitador (5) de acero inoxidable de gran calidad, un vaso con parte inferior roscada (6).

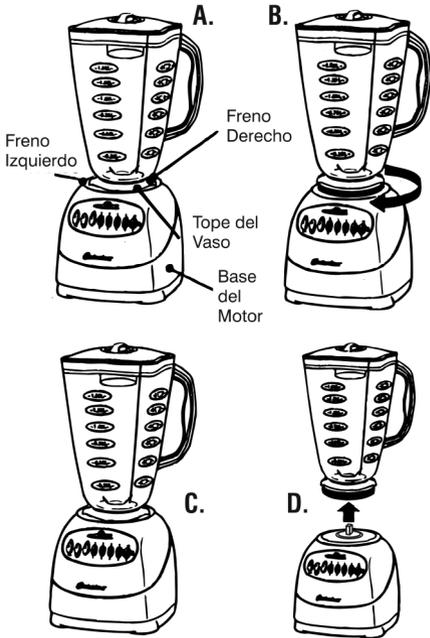
EL MOTOR Y BASE DEL MOTOR

El poderoso motor de varias velocidades es la parte principal del aparato y está diseñado sólo para esta unidad. Está completamente dentro de la base (7). El motor tiene un dispositivo de "flotación libre" para reducir el ruido y el desgaste. Esto permite que el poste cuadrado que sobresale de la base del motor se mueva ligeramente de lado a lado. El poderoso motor procesador de alimentos puede ser sobrecargado. Para evitar esto, siga de cerca estas instrucciones.



ACUDA AL CENTRO O TALLER DE SERVICIO AUTORIZADO MÁS CERCA A USTED

AJUSTANDO EL VASO



A. Para ajustar la parte inferior del vaso, coloque el vaso ensamblado con cuidado en el anillo de la base del motor con el asa y el tope del vaso enfrente del freno derecho.

B. Usando el asa del vaso, gire hacia la izquierda hasta donde sea posible. Esto asegurará que el fondo del vaso esté correctamente ajustado. Remueva el vaso de la base del motor y colóquelo.

C. Para operar la Licuadora, coloque el vaso ensamblado en el anillo de la base del motor con el tope del vaso contra el lado plano del freno de la base del motor. Si el tope del vaso no queda colocado contra el lado plano del freno derecho, remuévalo y colóquelo contra el lado plano del freno izquierdo. Asiente el vaso firmemente y opere.

D. Para remover el vaso, levántelo en forma vertical. (*Si no es fácilmente removido, mueva delicadamente de lado a lado y levante, no lo gire*). Si el fondo del vaso no puede ser liberado con la mano, coloque el vaso ensamblado en el anillo de la base del motor con el asa enfrente del freno de lado izquierdo. Usando el

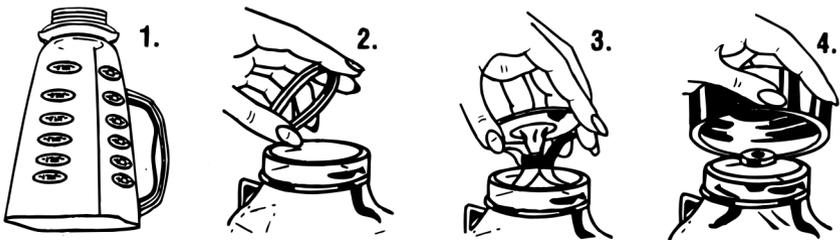
asa, gire el vaso a la derecha hasta que la parte inferior del vaso se libere.

No intente colocar el vaso o removerlo de la base del motor mientras el motor está funcionando.

¡SIEMPRE SOSTENGA EL VASO CON UNA MANO MIENTRAS PONE LA LICUADORA EN FUNCIONAMIENTO!

ENSAMBLANDO SU LICUADORA

PRECAUCIÓN: Siga estos importantes pasos para ensamblar, ajustar y montar el vaso de la Licuadora de una forma rápida y correcta. SI LA CUCHILLA ESTÁ EXPUESTA, PUEDE CAUSAR LESIONES.



1. Invierta el vaso para que la abertura pequeña quede hacia arriba.

2. Coloque el anillo para sellar sobre la abertura del vaso.

3. Invierta la cuchilla del agitador y coloque en la boca del vaso.

4. Apriete la parte inferior roscada al vaso.

UTILICE SIEMPRE REACCIONES ORIGINALES

CUIDADO Y LIMPIEZA DE SU LICUADORA *Osterizer*

Las partes del vaso de la Licuadora son resistentes a la corrosión, higiénicas y fáciles de limpiar.

Antes de usarlo por primera vez y después de cada utilización, separe las partes del vaso y limpie con agua tibia y jabonosa, después enjuague y seque bien. **NO LAVE NINGUNA DE LAS PARTES EN LAVADORA DE PLATOS.** Verifique periódicamente todas las partes antes de volver a ensamblar. Si la cuchilla está atorada o es difícil girarla, **NO USE LA LICUADORA.** Revise cuidadosamente girando la cuchilla en sentido contrario a las manecillas del reloj (los bordes contrarios son filosos). La cuchilla debe de girar libremente.

Si el vaso está roto o astillado **NO USE LA** Licuadora. El usarlo podría causar que el vaso se rompiera. Use solamente partes de repuesto recomendadas por OSTER[®] las cuales están disponibles en un Centro de Servicio Autorizado.

EL USO DE PARTES DAÑADAS O NO RECOMENDADAS PUEDE CAUSAR LESIONES PERSONALES Y/O DAÑOS SEVEROS A LA LICUADORA. Lea la Página 3 para la información de ensamblado correcto del vaso y las instrucciones de uso.

NUNCA SUMERJA LA BASE DEL MOTOR EN AGUA. La base puede ser limpiada con un trapo húmedo (desconecte primero). El motor está permanentemente lubricado y no requiere otra lubricación adicional. **CUALQUIER SERVICIO DEBE DE SER REALIZADO POR UN CENTRO DE SERVICIO AUTORIZADO.**

CÓMO FUNCIONA SU LICUADORA *Osterizer*

Su Licuadora OSTERIZER[®] es un aparato electrodoméstico de múltiples velocidades, que opera en un amplio rango de velocidades de la más lenta hasta la más rápida. Este rango de velocidades hace la preparación de los alimentos fácil, interesante y rápida.

Además, su Licuadora OSTERIZER[®] tiene dos distintos métodos de operación:

1. CONTINUO para licuar, mezclar y picar finamente
2. CICLO DE CONTROL DEL LICUADO, usado para moler piezas picadas de alimentos, tales como vegetales picados, nueces o quesos. Hay varias maneras diferentes de operar el dispositivo de CICLO DE CONTROL DEL LICUADO, pero todas se relacionan con accionar intermitentemente el motor de encendido "ON" a apagado "OFF". Durante la porción "On" del ciclo, los alimentos son molidos y removidos fuera del camino de las cuchillas. Durante la posición "Off" del ciclo, los alimentos regresan sobre las cuchillas para hacer el procesamiento más uniforme.

NOTA: Un ciclo consiste en operar la Licuadora por aproximadamente 2 segundos y después permitir un alto total de la cuchilla.

ACCESORIOS PARA LA LICUADORA

MINI VASOS

Los Mini Vasos de 250 ml están disponibles como un accesorio y normalmente no están incluidos con su Licuadora. Para ensamblar y ajustar correctamente, lea las instrucciones en la página 4. Los Mini Vasos permiten procesar alimentos y almacenarlos en el mismo recipiente.

NO USE OTRO TIPO DE RECIPIENTES PARA PROCESAR ALIMENTOS. Otros vasos pueden romperse o desatornillarse durante su utilización. No lave ninguna parte, incluyendo el vaso en lavadora de platos. **NO llene el Mini Vaso más allá de la LÍNEA DE LLENADO MÁXIMO** para permitir que los alimentos se expandan mientras se procesan.

Si se llena de más el vaso se puede romper y causar lesiones personales.

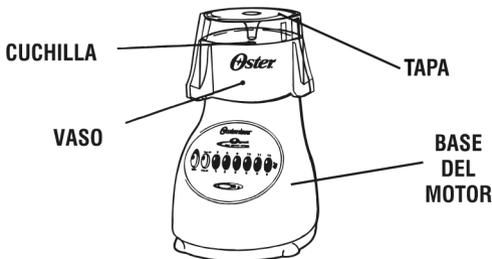


PROCESADOR DE ALIMENTOS Y ACCESORIO PARA MOLER OSTER®

El procesador de alimentos y accesorio para moler OSTER® está disponible como un accesorio individual y está incluido con algunos modelos. El accesorio para moler está diseñado para procesar casi cualquier alimento.

CÓMO USARLO

Quite el vaso de la Licuadora y coloque el accesorio para moler sobre la base del motor de la Licuadora. Verifique que el logo OSTER® quede al frente del aparato y que los orificios debajo de la base, se emparejen con los picos de la Licuadora. Quite la tapa al empujar hacia abajo y girarla al mismo tiempo en sentido contrario a las manecillas del reloj. Inserte la cuchilla, y agregue los ingredientes que va a moler en el contenedor de su accesorio para moler OSTER®. Coloque nuevamente la cubierta al empujarla hacia abajo y girarla en sentido de las manecillas del reloj, asegurándose que los tres cierres están correctamente fijos y que el logotipo OSTER® quede al frente. Para una operación segura al utilizar su accesorio para moler, presione hacia abajo en la cubierta del procesador OSTER® durante su operación. Después de utilizar su accesorio para moler OSTER® quite las partes y lávelas con agua séquelas inmediatamente y permita que se ventilen.



UTILICE SIEMPRE REFACCIONES ORIGINALES

QUÉ HACER Y QUÉ NO HACER

QUÉ HACER

- Use solamente la línea de voltaje y frecuencia que se especifica en la parte inferior de la Licuadora
- Siempre opere la Licuadora en una superficie limpia y seca para prevenir que el aire pueda llevar material extraño o agua en el motor.
- Ponga primero las porciones líquidas de las recetas en el vaso de la Licuadora salvo que las instrucciones de la receta indiquen lo contrario.
- Corte todas las frutas y vegetales, carnes, pescados y mariscos en pedazos no mayores de 1,8 cm (3/4 pulgadas) a 2,5 cm (1 pulgada). Corte todos los tipos de quesos en pedazos no mayores de 1,8 cm (3/4 pulgada).
- Use una espátula de goma para empujar los ingredientes para que sean licuados junto con la porción líquida, SÓLO cuando el motor está APAGADO.
- Coloque la tapa firmemente en el vaso de la Licuadora antes de empezar, y ponga la mano sobre la tapa del vaso cuando encienda el motor.
- Remueva salsas espesas, crema de cacahuete, mayonesa y productos de consistencia similar desensamblando la parte inferior del vaso y empujando la mezcla hacia abajo, sirva directamente en platos o en recipientes para almacenar.
- Vierta la mezcla de la Licuadora si su consistencia es líquida o semilíquida como las de los panqués o pasteles.
- Permita que los vegetales cocidos y los caldos se enfríen antes de vaciar en el vaso para procesar.
- Cambie a una velocidad más alta si el motor parece esforzarse cuando opera en una velocidad más baja para evitar que se sobrecargue.
- Use un Mini Vaso o de 5 tazas para procesar cítricos, granos de café o granos de cereal. Sólo use vasos de vidrio para procesar especias enteras o quesos duros.

QUÉ NO HACER

- NO espere que su Licuadora reemplace todos sus aparatos de cocina. No molerá papas, batirá claras de huevo, ni hará substitutos de cubiertas de pastel, no molerá carne cruda, ni amasará, ni extraerá jugos de frutas y vegetales.
- NO procese las mezclas por mucho tiempo. Recuerde que la Licuadora realiza su trabajo en segundos, no minutos. Es mejor parar y verificar la consistencia después de algunos segundos, que licuar de más y tener una mezcla demasiado fina.

- NO sobrecargue el motor con peso extra o cosas muy grandes. Si el motor se traba, apáguelo inmediatamente, desconecte el cordón de la toma de corriente y retire una porción de la cantidad a mezclar antes de empezar otra vez.
- NO intente remover el vaso de la base del motor o reemplazarlo hasta que el motor haya llegado a un alto total. Las partes de la Licuadora se pueden dañar.
- NO quite la tapa del vaso mientras procesa, ya que los alimentos pueden salpicar. Use el tapón alimentador para agregar otros ingredientes.
- NO coloque las cuchillas ensambladas sobre la base del motor sin antes ensamblarlas en el vaso de la Licuadora. Lesiones personales severas pueden ocurrir si se enciende El motor.
- NO use ningún utensilio, incluyendo espátulas en el vaso mientras el motor está funcionando. Pueden caer en las cuchillas en movimiento, romper el vaso y causar lesiones severas.
- NO use NINGÚN vaso no recomendado por el fabricante para procesar alimentos. Otros vasos pueden romperse o aflojarse durante el funcionamiento y pueden provocar lesiones.
- NO use los Mini Vasos para procesar especies enteras (excepto grano de pimienta) o quesos duros, ya que pueden romper el Mini Vaso y causar lesiones.

RECETAS PARA SU LICUADORA

MOUSSE DE CAFÉ EXPRESO

50 ml de agua fría
2 sobres de gelatina sin sabor
125 ml de expreso
125 ml de agua hirviendo
250 ml de trozos de chocolate
semi-amargo

15 ml de azúcar
2 ml de extracto de vainilla
250 ml de crema espesa
2 yemas de huevo
375 ml de cubos de hielo

Vierta el agua fría y la gelatina en el vaso de su Licuadora OSTERIZER® y deje reposar durante 2 minutos; después agregue el café expreso y el agua hirviendo.

Tape, ventile la copa de alimentación y procese usando el botón de pulso PULSE hasta que la gelatina se haya disuelto. Cambie al botón de encendido ON. Con el motor en funcionamiento, quite la copa de alimentación, agregue los trozos de chocolate, el azúcar y el extracto de vainilla.

Continúe procesando hasta que la mezcla tenga una consistencia suave.

Agregue la crema. Las yemas de huevo y el hielo, coloque la copa de alimentación nuevamente en su lugar y continúe procesando hasta que la mezcla espese. Vierta en platos para servir. Permita que la mezcla repose de 5 a 10 minutos antes de servir. Decore con crema batida endulzada y raspadura de chocolate.

CREMA DE BRÓCOLI

250 ml de agua
280 g de brócoli congelado en trozos
500 ml de leche
500 ml de queso procesado, cortado en cuadros
2 cubos de consomé de pollo
125 ml de harina
250 ml de media crema
croutones de pan para el decorado

En una sartén grande, cocine el brócoli con 250 ml de agua (NO DRENE).

Vierta la leche, los cuadros de queso, los cubos de consomé y el harina en el vaso de la Licuadora OSTERIZER®. Tape y procese usando el botón de encendido ON. Agregue la mezcla del queso al brócoli. Agregue la media crema. Cocine, removiendo frecuentemente sobre un fuego medio hasta que la mezcla esté caliente y tome una consistencia espesa.

Sirva decorando con croutones de pan.

MAYONESA

- 1 huevo
- 2 ml de mostaza en polvo
- 2 ml de azúcar
- 2 ml de sal
- Una pizca de pimienta negra molida
- 1 cucharada de jugo de limón
- 250 ml de aceite de ensalada

Ponga los huevos, los sazonadores, el jugo de limón y 50 ml de aceite en el vaso de su Licuadora OSTERIZER®. Cubra y procese a velocidad media alta MED-HIGH. Inmediatamente, quite la copa medidora y vierta poco a poco el aceite sobrante, éste debe de tener un flujo constante.

Si es necesario, detenga la Licuadora, use una espátula de plástico para remover la mezcla. Tape y continúe procesando. Almacene la mayonesa dentro de un recipiente y tápelo. Colóquelo dentro del refrigerador. La mayonesa puede guardarse en el refrigerador hasta por 1 mes.

RINDE APROXIMADAMENTE 300 ml

Variación: Para una mayonesa baja en colesterol, use 2 claras de huevos en lugar de 1 huevo entero. Procese como se indica anteriormente.

APERITIVOS

DIP DE CEBOLLA

- 75 ml de agua
- 1 paquete de mezcla de sopa de cebolla en polvo
- 15 ml de rábano picante (horseradish)
- 250 ml de queso cremoso
- 4 tiras de tocino, fritas picadas y sin aceite

Coloque el agua, la mezcla de sopa de cebolla, el rábano picante y el queso cottage en el vaso de su Licuadora OSTERIZER®. Tape y procese usando velocidad media BLEND hasta que tenga una consistencia suave.

Use como base para dips fríos como el Dip de Cebolla estilo California, con papas al horno o en ensaladas.

RINDE: 375 ml

DAIQUIRIS

75 ml de concentrado de limonada congelado
3 medidas de ron ligero
5 cubos de hielo

Vierta todos los ingredientes en el vaso de su Licuadora OSTERIZER®. Tape y procese usando el botón de licuar (triturar hielo) LIQUEFY (ICE CRUSH), hasta que la mezcla tenga una consistencia suave.

Pare la Licuadora, agregue el helado, cubra y procese durante 1 ciclo usando el botón de mezclar BLEND.

RINDE: 2 PORCIONES DE 170 g.

VARIACIÓN DAIQUIRI CONGELADO

Agregue una medida más de ron, doble la cantidad de hielo y continúe mezclando hasta que tenga consistencia de sorbete.

No filtre

RINDE 4 PORCIONES DE 170 g.

BATIDOS DE LECHE Y MALTEADAS

250 ml de leche
500 ml de helado de vainilla
saborizante
malta en polvo, si lo desea

Vierta todos los ingredientes en el vaso de su Licuadora OSTERIZER®.

Tape y procese usando el botón de licuar (triturar hielo) LIQUEFY (ICE CRUSH), hasta que tenga una consistencia suave.

RINDE: 2 PORCIONES DE 226 g.

NOTAS



SUNBEAM MEXICANA, S.A. de C.V.

Avenida Juárez 40-201, Ex Hacienda de Santa Mónica
Tlanepantla, Estado de México, C.P. 54050
Tel: 53-66-0800 Fax: 53-66-0810



**"UNA RESPUESTA PARA
CADA PREGUNTA"**

¿Tiene Ud. alguna pregunta
o comentario?

Llámenos sin costo al: 01-800-506-17-00

De lunes a viernes de las 8:00 hrs. a 20:00 hrs.
Sábados de 9:00 hrs. A 14:00 hrs.



•Osterizer, Sunbeam® y Oster® son Marcas Registradas de Sunbeam Corporation

•Sunbeam Products, Inc. o sus compañías afiliadas, todos los derechos reservados.

•Sunbeam es una marca registrada de Sunbeam Products, Inc. o de sus compañías afiliadas

| MODELO | VEL. | TIPO DE CONTROL | Hz | V~ | W | PAÍS DE ORIGEN | PAÍS DE PROCEDENCIA |
|---------|------|-----------------|----|-----|-----|----------------|---------------------|
| 6630-13 | 8 | Botones | 60 | 127 | 450 | México | México / E.U.A. |
| 6640 | 10 | Botones | 60 | 127 | 450 | México | México / E.U.A. |
| 6641-13 | 12 | Botones | 60 | 127 | 450 | México | México / E.U.A. |
| 6644-13 | 14 | Botones | 60 | 127 | 450 | México | México / E.U.A. |
| 6662-13 | 10 | Botones | 60 | 127 | 450 | México | México / E.U.A. |
| 6663-13 | 12 | Botones | 60 | 127 | 450 | México | México / E.U.A. |
| 6693-13 | 12 | Botones | 60 | 127 | 450 | México | México / E.U.A. |
| 6672-13 | 14 | Botones | 60 | 127 | 450 | México | México / E.U.A. |
| 6673-13 | 14 | Botones | 60 | 127 | 450 | México | México / E.U.A. |
| 6674-13 | 14 | Botones | 60 | 127 | 450 | México | México / E.U.A. |
| 6675-13 | 10 | Botones | 60 | 127 | 450 | México | México / E.U.A. |
| 6676-13 | 10 | Botones | 60 | 127 | 450 | México | México / E.U.A. |
| 6677-13 | 10 | Botones | 60 | 127 | 450 | México | México / E.U.A. |
| 6797-13 | 10 | Botones | 60 | 127 | 450 | México | México / E.U.A. |
| 6798-13 | 10 | Botones | 60 | 127 | 450 | México | México / E.U.A. |
| 6799-13 | 10 | Botones | 60 | 127 | 450 | México | México / E.U.A. |
| 6753-13 | 14 | Botones | 60 | 127 | 450 | México | México / E.U.A. |

NOM-004-ANCE
MR

SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.

Avenida Juárez No. 40-201, Ex-Hacienda de Santa Mónica,
Tlalhepantla, Estado de México, C.P. 54050, Tel. 5366-0800, Fax 5366-0810

PARA SERVICIO DE GARANTÍA Y VENTA DE PARTES, REFACCIONES Y ACCESORIOS ORIGINALES DIRÍJASE A:

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADO

| ESTADO | CIUDAD / NOMBRE / DIRECCIÓN | TELÉFONO |
|-----------------------|---|-------------------|
| Aguascalientes | Aguascalientes / Doméstica Muñoz / Jesús María No. 129-B..... | 01-44-99-15-01-51 |
| Baja California Norte | Tijuana / Casa Eléctrica Rothenhauster / 5ta. Emiliano Zapata No. 1637, Col. Centro..... | 01-66-46-85-11-49 |
| Campeche | Campeche / Electrónica Orezza / Calle 12 No. 82..... | 01-98-18-16-25-75 |
| Chiapas | San Cristóbal de las Casas / Refaccionaría Electri - Hogar / 20 de Noviembre No. 17-A, Col. Centro..... | 01-96-76-78-11-37 |
| Chiapas | Tapachula / Criosistemas / 16 Av. Norte, Local No. 5-1-D..... | 01-96-26-25-93-41 |
| Chiapas | Tuxtla Gutiérrez / Compresores y Partes de Refrigeración / 2da. Poniente Sur No. 590, Col. Centro..... | 01-96-16-13-73-25 |
| Chihuahua | Cd. Juárez / Distribuidora Turmix / Paseo Triunfo de la República No. 5298, Local 2-A..... | 01-65-66-17-80-30 |
| Chihuahua | Cd. Juárez / Refaccionaria del Hogar de Chihuahua / Av. Insurgentes No. 1689, Col. El Barrial..... | 01-65-66-12-23-21 |
| Chihuahua | Chihuahua / Servi - Hogar / Gómez Morin No. 301..... | 01-61-44-01-72-08 |
| Coahuila | Saltillo / Electricidad y Novedades / Morelos No. 199 Sur, Col. Centro..... | 01-84-44-12-55-25 |
| Coahuila | Torreón / Electrodomésticos del Norte / Potrero del Llano # 709, Col. Nazario Ortiz Garza..... | 01-87-17-11-84-83 |
| Coahuila | Torreón / Ryspado Santa Lucía / Av. Presidente Carranza No. 655, Poniente..... | 01-87-17-16-51-89 |
| Colima | Colima / Servicio de Mantenimiento Castillo / Nicolás Bravo No. 542, Local 3, Col. Centro..... | 01-31-23-14-74-40 |
| Distrito Federal | México / Casa Huerta / Calz. Ignacio Zaragoza No. 3254, Plaza el Salado, Local 13-B..... | 01-55-57-38-19-72 |
| Distrito Federal | México / La Proveedora del Hogar / Norte 54-A No. 3803, Col. Río Blanco..... | 01-55-55-37-31-73 |
| Distrito Federal | México / Artículos Eléctricos para el Hogar / Av. Revolución No. 23, Local 11..... | 01-55-55-16-02-92 |
| Distrito Federal | México / Corporación Electrodoméstica Casa García / Av. Patriotismo No. 875-B, Col. Mixcoac..... | 01-55-55-63-87-23 |
| Distrito Federal | México / Doméstica Norte / Santiaguillo No. 113-C, Col. Santiago Atepetlac..... | 01-55-53-92-76-51 |
| Distrito Federal | México / Econohogar / Artículo 123 No. 21-B..... | 01-55-55-12-80-06 |
| Distrito Federal | México / Reparadora del Hogar / Tláhuac / FF. CC. Rafael Atlixoc No. 1, Del. Tláhuac..... | 01-55-58-42-44-89 |
| Distrito Federal | México / Servicio Doméstico del Sur / Av. Cafetales No. 190, Unidad C.T.M. Culhuacán..... | 01-55-56-08-23-13 |
| Durango | Durango / Refaccionaria Easy / Pino Suárez No. 423 Poniente, Col. Centro..... | 01-61-88-11-02-51 |
| Durango | Durango / Refaccionaria Easy Sucursal Patoni / Patoni No. 506 Sur, Col. Centro..... | 01-61-88-11-02-51 |
| Durango | Durango / Servicio Esparza / Carlos León de la Peña No. 320-A Sur..... | 01-61-88-25-46-58 |
| Estado De México | Cd. Neza / Casa Huerta / Av. Adolfo López Mateos No. 150, Col. Metropolitanana..... | 01-55-57-97-81-31 |
| Estado De México | Cd. Neza / Casa Huerta / Av. Pantitlán No. 407, Col. Vicente Villada..... | 01-55-57-65-33-71 |
| Estado De México | Cd. Neza / Casa Huerta / Plaza Neza Local E-27, Col. Benito Juárez..... | 01-55-57-30-18-22 |
| Estado De México | Ecatepec / Servicio Hergar / Via Morelos No. 26 Manzana 1, Col. Nuevo Laredo..... | 01-55-57-87-75-36 |
| Estado De México | Satélite / La Proveedora del Hogar / Circunvalación Poniente No. 1, Local C..... | 01-55-55-72-65-25 |
| Estado De México | Tlalhepantla / Casa Montoya / Av. Río Lerma No. 111, Col. La Romana..... | 01-55-55-65-89-42 |
| Estado De México | Toluca / Servicio Doméstico Maralbo / Ignacio López Rayón No. 206-D, Col. Centro..... | 01-72-22-14-14-11 |
| Guanajuato | Celaya / Electrodomésticos del Bajío / Morelos No. 158-B, Col. Centro..... | 01-46-16-16-19-34 |
| Guanajuato | Irapuato / Mecan Hogar - Ryse de Irapuato / Ramón Corona No. 137, Col. Centro..... | 01-46-26-26-44-46 |
| Guanajuato | León / Servicios Domésticos y Comerciales / Pino Suárez No. 314, Col. Centro..... | 01-47-77-16-60-06 |
| Guanajuato | Acámbaro / Grupo Proveedor Coma / Vicente Guerrero No. 21, Esquina Morelos..... | 01-41-71-72-14-45 |
| Guerrero | Acapulco / Televicentro / Velásquez de León No. 52, Col. Centro..... | 01-74-44-82-03-49 |
| Guerrero | Acapulco / Televicentro / Av. Cuahtémoc No. 135, Col. Centro..... | 01-74-44-86-01-81 |
| Guerrero | Chilpancingo / Gasel / Av. Álvarez Sur No. 26, Col. Centro..... | 01-74-74-72-95-52 |
| Guerrero | Iguala / Electro Suriana / Av. Bandera Nacional No. 1-A..... | 01-73-33-32-10-99 |
| Hidalgo | Pachuca / Refacciones y Servicio de Hidalgo / Fernando Soto No. 102-B, Col. Centro..... | 01-77-17-15-18-37 |
| Jalisco | Cd. Guzmán / Nuevo Radio Servicio / 1ero. de Mayo No. 26, Col. Centro..... | 01-34-14-12-04-64 |
| Jalisco | Guadalajara / Implementos y Refacciones Domésticas / Manuel A. Camacho No. 1280..... | 01-33-38-23-19-27 |
| Jalisco | Guadalajara / Servicio de Mantenimiento Castillo / Garibaldi No. 1450, Sector Hidalgo..... | 01-33-38-25-34-80 |
| Jalisco | Guadalajara / Servicio y Venta de Refacciones para Electrodomésticos / Medrano No. 1344, Col. Olímpica..... | 01-33-36-17-62-15 |

ESTADO

CIUDAD / NOMBRE / DIRECCIÓN

TELÉFONO

| | | |
|-----------------|---|-------------------|
| Jalisco | Guadalajara / Magnetos y Refacciones / Av. Revolución No.80, Col. Meseros..... | 01-33-36-59-94-08 |
| Jalisco | Guadalajara / Magnetos y Refacciones / Dr. R. Michel No. 200-1..... | 01-33-36-19-30-76 |
| Jalisco | Guadalajara / Magnetos y Refacciones / Nance No.1560-1..... | 01-33-36-71-21-08 |
| Jalisco | Guadalajara / Magnetos y Refacciones / Industria No. 1678-1..... | 01-33-36-44-03-13 |
| Jalisco | Guadalajara / Magnetos y Refacciones / Av. La Paz No. 172..... | 01-33-36-13-41-16 |
| Jalisco | Puerto Vallarta / Magnetos y Refacciones / Perú No. 726, Col. Centro..... | 01-32-22-42-49-69 |
| Jalisco | Tepatitlán / Tecno Gas de los Altos / Colón No. 151..... | 01-37-87-81-05-58 |
| Jalisco | Tuxpan / Servo Eléctrica / Francisco I. Madero No. 27-A, Col. Centro..... | 01-37-14-17-29-14 |
| Michoacán | La Piedad / Refrigeración Calderón / Vicente Guerrero No. 88, Zona Centro..... | 01-35-25-22-15-04 |
| Michoacán | Morelia / Casa Mary / Álvaro Obregón No. 22, Zona Centro..... | 01-44-33-12-54-15 |
| Michoacán | Puruándiro / Mueblería la Más Barata / Fagoaga No. 72-a centro..... | 01-43-83-83-14-05 |
| Michoacán | Uruapan / El Surtidor del Hogar / Madero No. 12-A..... | 01-45-25-24-29-26 |
| Morelos | Cuernavaca / Mecánica Doméstica Industrial / Matamoros No. 38, Zona Centro..... | 01-77-73-12-46-12 |
| Nayarit | Tepic / Tecno Hogar / Av. México No. 37 Sur, Col. Centro..... | 01-31-12-12-19-36 |
| Nuevo León | Linares / Mantenimiento Técnico Linares / 5 de Mayo No. 120 Poniente, Col. Centro..... | 01-82-12-12-34-22 |
| Nuevo León | Monterrey / Electrodoméstica de Refacciones / Fidel Velásquez No. 1513 Poniente, Local 4-F, Col. Central..... | 01-81-83-71-73-73 |
| Nuevo León | Monterrey / Refacciones Electrodomésticos / Ruperto Martínez No. 238 Oriente, Col. Centro..... | 01-81-83-43-67-00 |
| Nuevo León | Monterrey / Servicio Refacciones Héctor L. Sepúlveda / Zaragoza No. 203 Sur, Col. Centro..... | 01-81-83-43-69-09 |
| Oaxaca | Bahías de Huatulco / Representaciones Capricornio / Cocotillo No. 320, Col. La Cruzcita..... | 01-95-85-87-04-27 |
| Oaxaca | Oaxaca / Servicio Electrodoméstico Aparicio / Av. Periférico Sur No 111, Col. Postal..... | 01-95-15-13-62-77 |
| Oaxaca | Tuxtepec / Electromecánica y Refrigeración / Av. Libertad No. 1217, Col. Centro..... | 01-28-78-75-09-79 |
| Puebla | Puebla / Multi - Servicios / Tezuitlán Sur 1-A..... | 01-22-22-49-75-90 |
| Puebla | Puebla / Refaccionaria Alger / 10 Oriente No. 7, Col. Centro..... | 01-22-22-32-42-87 |
| Puebla | Puebla / Representaciones de Puebla / 3 Poniente No. 523-B, Col. Centro..... | 01-22-22-42-49-55 |
| Puebla | Tehuacán / Almacenes Patjane Ceja / Av. Independencia Poniente No. 407, Col. Centro..... | 01-23-83-82-38-32 |
| Querétaro | Querétaro / Electrodomésticos Corregidora / Av. Presidentes, Mercado 1ro. de Agosto, Locales 177 y 178, Col. Presidentes..... | 01-44-22-14-63-02 |
| Querétaro | Querétaro / Electrodomésticos Corregidora II / Prolongación Corregidora Norte No. 339-B, Col. Lindavista..... | 01-44-22-22-85-50 |
| Querétaro | Querétaro / Servicio Cervantes / Prolongación Zaragoza No. 201-A, Fraccionamiento El Jacal..... | 01-44-22-16-84-15 |
| Quintana Roo | Cancún / Aguilar Refacciones / SM. 24 Mz. 20 Retorno 4 Lote 7 Calle Nichehabin..... | 01-99-88-84-27-70 |
| Quintana Roo | Cancún / Refaccionaria del Hogar / SM. 66 MZ. 3 LOTE 47 LOCAL 4 Av. Torcasita Col. Centro..... | 01-99-88-84-07-83 |
| San Luis Potosí | Cd. Valles / Refaccionaria del Hogar de Valles / Abasolo No. 500, Col. Centro..... | 01-48-13-82-11-48 |
| San Luis Potosí | San Luis Potosí / P.C. Electrodomésticos / Himno Nacional No. 1410, Col. Las Águilas..... | 01-44-48-11-58-08 |
| San Luis Potosí | San Luis Potosí / Refaccionaria del Hogar Martínez / Calle 4 No. 911, Col. Industrial Aviación..... | 01-44-48-11-82-88 |
| Sinaloa | Culiacán / Magnetos y Refacciones / Gabino Vásquez No. 840-1C, Fraccionamiento Los Pinos..... | 01-66-77-17-30-51 |
| Sinaloa | Los Mochis / Nuevo Japón de los Mochis / Benito Juárez No. 430 Poniente, Col. Centro..... | 01-66-88-12-58-50 |
| Sonora | Hermosillo / Servicios Integrales Electrodomésticos / Presa del Fuerte No. 4, Col. El Ranchito..... | 01-66-22-17-16-00 |
| Sonora | Navojoa / Sim Servicio Electrónico / Siberiano Talamante No. 505, Col. Centro..... | 01-64-24-22-78-86 |
| Tabasco | Cárdenas / Comercial la Estrella / Madero No. 805, Col. Centro..... | 01-93-73-72-05-48 |
| Tabasco | Comalcalco / Refaccionaria Doméstica / Morelos No. 304..... | 01-93-33-34-47-57 |
| Tabasco | Villahermosa / Servicio y Refacciones Frías / Sánchez Magallanes No. 918..... | 01-99-33-12-70-02 |
| Tamaulipas | Cd. Mante / Electro Centro del Mante / Guerrero No. 306 Poniente, Col. Centro..... | 01-83-12-32-20-18 |
| Tamaulipas | Cd. Victoria / Electrodomésticos del Norte / Adolfo López Mateos No. 125 Oriente, Local 6..... | 01-83-43-16-13-35 |
| Tamaulipas | Matamoros / Abastecedora de Hoteles y Restaurantes / Calle 14 No. 40, Col. Centro..... | 01-86-88-13-66-86 |
| Tamaulipas | Tampico / Hospital de Electrodomésticos / Diaz Mirón No. 905 Oriente, Col. Centro..... | 01-83-32-12-69-40 |
| Veracruz | Córdoba / Pulser / Avenida 7 No.316-B, Col. Centro..... | 01-27-17-14-12-41 |
| Veracruz | Orizaba / Ms Multi - Servicios / Poniente 2 No. 38 Interior..... | 01-27-27-23-44-97 |
| Veracruz | Poza Rica / Refaccionaria Internacional del Hogar / Mariano Arista Esquina 16 de Septiembre, Col. Tajin..... | 01-78-28-23-51-19 |
| Veracruz | Tuxpan / Refaccionaria Internacional del Hogar / Garizurietz No. 52, Col. Centro..... | 01-78-38-34-20-16 |
| Veracruz | Veracruz / Electrodomésticos del Puerto / Zamora No. 1479, Col. Centro..... | 01-22-99-38-21-54 |
| Veracruz | Veracruz / Servirefacciones Rodríguez / Carlos Cruz No. 82-B, Col. Centro..... | 01-22-99-32-53-51 |
| Veracruz | Xalapa / Doméstica Tapia / Av. Rafael Murillo Vidal No. 3-F, Fraccionamiento Ensueño..... | 01-22-88-18-87-59 |
| Veracruz | Coatzacoalcos / Accesorios y Refrigerantes del Sureste / Malpica No. 312-A..... | 01-92-12-12-19-76 |
| Veracruz | Minatitlán / Electro Refrigeración Cupil / Amelia Riverol No. 10, Col. Playón Sur..... | 01-92-22-23-57-14 |
| Yucatán | Mérida / Refaccionaria del Hogar / Calle 67 No. 511..... | 01-99-99-23-56-52 |
| Zacatecas | Juchipila / Eléctrica el Palo Verde / Nicolás Bravo No. 3, Col. Centro..... | 01-46-79-52-05-99 |



COMPRADOR

ESTABLECIMIENTO VENDEDOR

NOMBRE: _____ NOMBRE: _____

DIRECCIÓN: _____ DIRECCIÓN: _____

CIUDAD: _____ CIUDAD: _____

ESTADO: _____ ESTADO: _____

PRODUCTO: _____ MARCA: _____ MODELO: _____

PÓLIZA DE GARANTÍA

SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.

Sunbeam Mexicana, S.A. de C.V. Garantiza por el término de un año este producto en todas sus partes, piezas, componentes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento, en uso doméstico normal a partir de la fecha de entrega.

Incluye la reparación o reemplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, y la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación, así como los gastos de transportación del producto, a partir de la fecha de su recepción dentro de la Red de los Centros de Servicio Autorizado, derivados del cumplimiento de esta póliza.

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y esta póliza, debidamente llenada, sellada y fechada por el establecimiento que lo vendió, en el lugar donde fue adquirido o en cualquiera de los Centros de Servicio Autorizado que se indican en el reverso.
2. Los Centros de Servicio Autorizado por Sunbeam Mexicana, S.A. de C.V. repararán y devolverán el producto en un plazo no mayor a 30 días naturales contados a partir de la fecha de su recepción en cualquiera de los Centros de Servicio Autorizado. El tiempo de entrega podría ser mayor en caso de demoras en el servicio originado por causas de fuerza mayor o cualquier otro motivo fuera del control del Centro de Servicio, situación que será comunicada a usted a través del Centro de Servicio respectivo.
3. Esta póliza de garantía también cubre cualquier daño o desperfecto en el producto que llegara a ocurrir en el interior de los Centros de Servicio Autorizado o en el transporte de sus vehículos, pero sin asumir la responsabilidad por daños, robos, extravíos o destrucción del producto durante los almacenamientos o transportes efectuados por personas no autorizadas por Sunbeam Mexicana, S.A. de C.V.
4. En caso de extravío de esta póliza de garantía, usted podrá acudir al lugar donde adquirió su producto, donde le expedirán otra póliza de garantía previa presentación del comprobante de compra, remisión o factura respectiva.

Esta póliza de garantía quedará sin efectividad en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Sunbeam Mexicana, S.A. de C.V.

Al término de su póliza de garantía, los Centros de Servicio Autorizado, seguirán a sus órdenes para brindarle el servicio que usted se merece, siempre con la confianza Sunbeam[®], Osterizer[®], Oster[®] y Bionaire[®].



PRODUCTO: _____

MARCA: _____

MODELO: _____

DÍA: _____ MES: _____ AÑO: _____

La presente póliza de garantía contará a partir de la fecha de entrega del producto.



PARA USO DEL PROPIETARIO DEL PRODUCTO

SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
 Avenida Juárez No. 40-201
 Ex-Hacienda de Santa Mónica
 Tlalnepantla, Estado de México, C.P. 54050
 Tel. 5366-0800, Fax 5366-0810

