

# Oster®



MODELOS: 4125, 4126, 4127, 4128, 4134, 4292,  
4125-13, 4126-13, 4127-13, 4128-13, 4134-13, 4292-13

Instructivo de Manejo  
**LICUADORA  
CLÁSICA**

---

Lea Todas las Instrucciones Antes de Usar Este Aparato

**NOM-004-ANCE**  
MR

N.P. 108999-001-000

# MEDIDAS DE SEGURIDAD

## PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar cualquier equipo o aparato eléctrico, **POR FAVOR SIEMPRE TENGA EN CUENTA LAS SIGUIENTES MEDIDAS DE SEGURIDAD:**

- 1.- Lea cuidadosamente las instrucciones.
- 2.- A fin de evitar choques y descargas eléctricas, nunca moje el motor ni su base con agua o cualquier otro líquido.
- 3.- Vigile y supervise a sus niños al momento de accionar el aparato y, preferentemente, no les permita utilizarlo.
- 4.- Siempre mantenga el aparato sobre superficies rígidas, lisas y secas, **NUNCA SOBRE MATERIALES DE TELA O PLÁSTICO.**
- 5.- Siempre desconecte el aparato cuando:
  - No esté en uso.
  - Requiera limpieza.
  - Coloque o retire piezas o accesorios.
- 6.- Nunca toque partes en movimiento.
- 7.- Mantenga sus manos y utensilios de cocina fuera del vaso de la licuadora a fin de evitar:
  - Accidentes graves.
  - Descompostura de su licuadora. Si requiere desprender restos de comida de las paredes del vaso de vidrio, apague y desconecte el aparato y sólo utilice una espátula de hule para tal efecto.
- 8.- Nunca use el aparato cuando:
  - El cable o contacto eléctrico se encuentren dañados.
  - Detecte fallas en el motor o interior.
  - Haya sufrido un golpe severo en cualquiera de sus partes.  
Acuda al Centro de Servicio Autorizado Oster® más cercano para su revisión o reparación.
- 9.- Las cuchillas de su licuadora son filosas. **SIEMPRE MANÉJELAS CON EXTREMA PRECAUCIÓN.**
- 10.- Para evitar accidentes:
  - Nunca deje las cuchillas fuera del vaso.
  - Siempre ensámblelas correctamente con el vaso, antes de colocarlo sobre la base.
- 11.- Siempre coloque la base del vaso antes de accionar el motor.
- 12.- Nunca introduzca líquidos hirviendo al interior del vaso.
- 13.- Al licuar alimentos calientes, remueva la tapa medidora de la tapa para lograr que salga el vapor de los mismos.
- 14.- Nunca licue alimentos calientes en los “mini-vasos”.
- 15.- No utilice su licuadora al aire libre.
- 16.- No permita que el cable quede colgando en mesas o repisas, ni que esté en contacto con superficies calientes o cerca de sartenes y flamas.
- 17.- Nunca abandone su licuadora cuando esté en funcionamiento.
- 18.- Es peligroso utilizar contenedores, vasos, frascos, latas o jarras que no sean las recomendadas por Oster®.


## GUARDE CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato electrodoméstico ha sido diseñado para ser utilizado únicamente en el hogar. La capacidad máxima se encuentra señalada en el vaso de vidrio. Nunca exceda este máximo, ya que la potencia del motor puede verse disminuída.

## CÓMO UTILIZAR ESTE MANUAL

**FELICIDADES.** La Licuadora Clásica Oster® es toda una tradición en millones de hogares. Su diseño Clásico, es un símbolo de excelencia y calidad. Estamos seguros que usted disfrutará y aprovechará su gran versatilidad y facilidad de uso al momento de preparar sus alimentos. Por favor ponga especial atención a los símbolos que encontrará a lo largo de este manual, ya que contienen información muy importante pensada en usted.

## PRECAUCIÓN

 Este símbolo -logotipo- aparecerá a lo largo de este manual, cuando se requiera de una especial atención o cuidado.

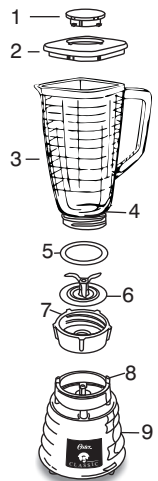
## LO MEJOR DE NOSOTROS PARA USTED

Tanto este manual, como su nueva LICUADORA CLASICA OSTER®, fueron pensados y creados con nuestro mayor esfuerzo y dedicación.

ATENTAMENTE  
Sus Amigos de Oster®.

## CONOZCA SU LICUADORA OSTER®

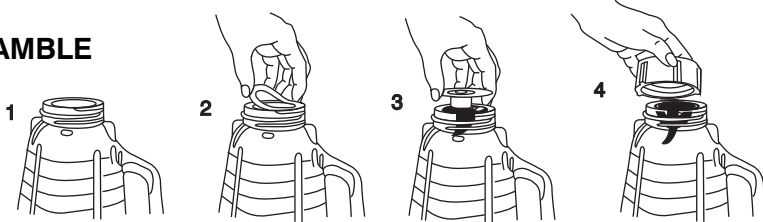
- 1.- **COPA MEDIDORA.** Le permite también agregar ingredientes mientras la licuadora se encuentra funcionando.
- 2.- **TAPA.**
- 3.- **VASO.** Con capacidad hasta para 5 tazas (1,25 lt), le permite calcular cantidades y medidas.
- 4.- **TOPE DE VASO.** Evita el deslizamiento.
- 5.- **EMPAQUE SELLADOR.** Sella y ajusta el vaso y cuchillas.
- 6.- **CUCHILLAS.** Licuan y muelen ingredientes y alimentos.
- 7.- **BASE.** Sostiene y permite el correcto ensamble de cuchillas y vaso con la base del motor.
- 8.- **TOPES.** Elementos de fijación que evitan el deslizamiento del vaso.
- 9.- **BASE Y MOTOR.** Contiene un poderoso motor de 2 velocidades y es el corazón de su licuadora. Para maximizar su eficiencia, únicamente utilice las cantidades y medidas recomendadas a lo largo de este manual.



# CÓMO ARMAR SU NUEVA LICUADORA OSTER®

Antes de utilizar su licuadora por primera ocasión, separe el empaque, las cuchillas y la base. Lávelos con agua jabonosa tibia. Enjuáguelos. Séquelos perfectamente.

## ENSAMBLE

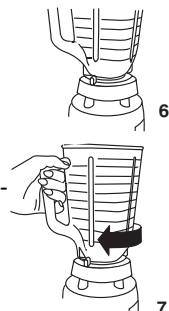


- 1.- Coloque el vaso boca abajo.
- 2.- Coloque el empaque sobre la abertura.
- 3.- Coloque las cuchillas boca abajo e insértelas por la abertura.
- 4.- Atornille firmemente la base al vaso.

## FIJACIÓN

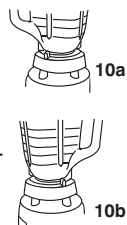
Si tiene alguna dificultad para fijar el vaso sobre la base del motor, siga cuidadosamente los pasos 5-7; sino, pase directamente al paso 8.

- 5.- Desconecte el aparato.
- 6.- Coloque el vaso sobre el cuello de la base del motor, con la agarradera como se muestra en la ilustración.
- 7.- Gire el vaso hacia la izquierda tomándolo por la agarradera hasta que quede fijo. Despegue el vaso de la base del motor.



## COLOCACIÓN DEL VASO

- 8.- Una vez ensamblada la licuadora, vierta los alimentos dentro del vaso en las medidas y cantidades señaladas en este manual.
- 9.- Verifique que la tapa se encuentre correctamente ajustada.
- 10.- Coloque el vaso sobre la base del motor como se muestra en la ilustración 10a. Si el vaso no ajusta firmemente en esta posición, colóquelo como se muestra en la ilustración 10b.



# CUIDADOS PARA SU LICUADORA OSTER®



## LIMPIEZA

A excepción del vaso de cristal, **NUNCA LAVE NINGUNA PARTE DE SU LICUADORA EN LAVATRASTES AUTOMÁTICO.**

- 1.- Desconecte el aparato.
- 2.- Cuidadosamente desarme las cuchillas, el empaque y la base.
- 3.- Lave con agua jabonosa tibia.
- 4.- Lave la tapa y el vaso.
- 5.- Enjuague.
- 6.- Seque perfectamente.
- 7.- Limpie la base del motor con una tela suave y húmeda.

## **PRECAUCIÓN** ALMACENAMIENTO

NUNCA introduzca el vaso en hornos de microondas ni almacene alimentos en el vaso.

- 1.- Siempre mantenga ensamblados el empaque, cuchillas y la base con el vaso.  
Siempre revise cuidadosamente todas las partes al momento de ensamblarlas.

## **CUCHILLAS**

- 1.- Gire las cuchillas como se muestra en la ilustración, teniendo mucho cuidado con el filo de las mismas.
- 2.- Las cuchillas deben girar libremente.
- 3.- Si las cuchillas se encuentran atoradas o giran con dificultad, NOUTILICE SULICUADORA.



## **VASO DE VIDRIO**

- 1.- Si el vidrio del vaso se encuentra cuarteado o despostillado, podría romperse al estar en uso. NUNCA UTILICE SU LICUADORA EN ESTAS CONDICIONES.

## **SERVICIO**

Únicamente de servicio de mantenimiento y reparación a su aparato en los Centros de Servicio Oster®.

Únicamente utilice accesorios y refacciones Oster®.

## **CÓMO UTILIZAR SU NUEVA LICUADORA OSTER®**

1. Conecte el cable a la toma de corriente eléctrica.
2. Cheque la velocidad recomendada en la receta.
3. Presione suavemente con su mano la tapa del vaso.
4. Seleccione la velocidad indicada.

**Oster**



C L A S S I C

**NUNCA DEJE SU LICUADORA FUNCIONANDO SOLA. SI EL VASO SE MUEVE MIENTRAS EL MOTOR ESTÁ FUNCIONANDO, APÁGUELA INMEDIATAMENTE Y REPITA LOS PASOS 5-7 DEL INCISO “CÓMO ARMAR SU NUEVA LICUADORA OSTER®”.**

**PRECAUCIÓN**

## **LICUADORA CON MOTOR DE 2 VELOCIDADES**

Posición PULSE: Baja velocidad para picar y procesar pequeñas cantidades de alimento y para mezclar comidas de consistencia suave.

Para picar alimentos, utilice la posición PULSE durante 2 segundos y regrese a la posición apagado (“OFF”) esperando a que las cuchillas se detengan totalmente. Repita esta operación el número de veces indicado en la receta. Esta técnica puede ser también utilizada en la posición encendido (“ON”), para picar alimentos de consistencia más dura.

Para licuar pequeñas cantidades de alimentos, utilice la posición PULSE hasta obtener la consistencia deseada.

## RASPADO Y LIMPIEZA DEL VASO DE VIDRIO DURANTE EL PROCESO

- 1.- Apague el aparato.
- 2.- Utilice una espátula de hule para desprender los restos de alimento de las paredes del vaso.
- 3.- Coloque la tapa del vaso.
- 4.- Para volver a licuar, utilice la posición PULSE o posición encendido ("ON").
- 5.- Siga las instrucciones de licuado.

## PARA SEPARAR EL VASO DE LA BASE DEL MOTOR

**PRECAUCIÓN** Nunca separe el vaso de la base mientras esté en funcionamiento el motor.

- 1.- Desconecte el aparato.
- 2.- Desprenda el vaso hacia arriba.
- 3.- Si no puede desprenderlo con facilidad, muévelo suavemente y separe. **NUNCA LO GIRE.**

## REMOCIÓN DE ALIMENTOS

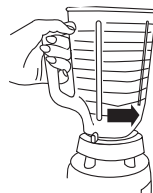
Nunca almacene alimentos en el vaso de vidrio.

- 1.- Remueva la tapa del vaso.
- 2.- Los restos de alimento suaves, retírelos por la parte superior del vaso; los restos espesos, por la parte inferior.

## PARA REMOVER EL VASO DE SU BASE

Si usted no puede desatornillar el vaso de su base, regréselo nuevamente a la base del motor como se muestra en la ilustración.

- 1.- Gire el vaso hacia la derecha, tomándolo de la agarradera.
- 2.- Únicamente afloje.
- 3.- Retire cuidadosamente el vaso de la base del motor; la base del vaso ya estará floja.



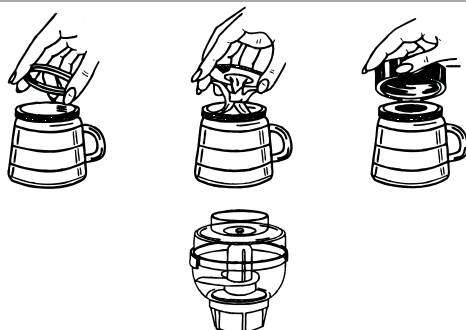
## ACCESORIOS PARA LA LICUADORA

### 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 anterior. 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 despostillarse 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.



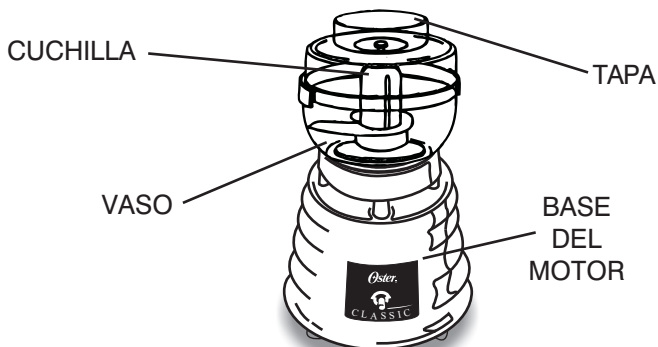
## PROCESADOR DE ALIMENTOS Y ACCESORIO PARA MOLER OSTER®

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 empujarla 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 estén 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 sequen.

### ACCESORIO PARA MOLER OSTER®



# 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 pulgada) 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 al 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 para procesar granos de café o granos de cereal. Sólo use vasos de vidrio para procesar especies enteras o quesos duros.

## QUE 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, molerá carne cruda, 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 piezas muy grandes. Si el motor se trava, 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 granos de pimienta) o quesos duros, ya que pueden romper el Mini Vaso y causar lesiones.

## TÉCNICAS DE USO

Utilice esta guía para aprender las técnicas de uso de su nueva Licuadora Clásica Oster®

VELOCIDAD	ACCIÓN	PROCEDIMIENTO
PULSE	encendido- apagado ("ON-OFF") 1 vez 2 veces	Accione el switch durante 2 segundos Repita el proceso señalado arriba
PULSE	PRESIÓN CONTINUA	Accione el switch hasta lograr la consistencia deseada.
Encendido ("ON")	encendido- apagado ("ON-OFF") 1 vez  2 veces	Accione el switch hacia arriba durante 2 segundos y regrese a la posición apagado ("OFF"). Repita el proceso.
Encendido ("ON")	ACCIÓN CONTINUA	Mantenga esta posición hasta lograr la consistencia deseada.

**PICADO CON AGUA (acción encendido-apagado "ON-OFF")-** Introduzca al interior del vaso de 2 a 4 tazas de frutas o vegetales, previamente cortados en pedacitos de 2,5 cm y cúbralos con agua fría. Tape el vaso. Accione PULSE hasta lograr la consistencia deseada. Si es necesario, utilice un colador para eliminar el exceso de agua.

**PICADO EN SECO (acción encendido-apagado "ON-OFF")-** Coloque dentro del vaso una taza del ingrediente, previamente cortado en pedacitos de 2,5 cm Tape el vaso. Accione PULSE hasta lograr el tamaño y consistencia deseados.

**DESMENUZADO DE PAN (acción encendido-apagado "ON-OFF" o continua)-** Corte una rebanada de pan en 8 partes. Introdúzcalas al vaso. Tape y accione PULSE encendido ("ON") hasta lograr la consistencia deseada.

**MOLIDO (acción continua)**- Introduzca hasta una taza de granos, nueces, especias o granos de café dentro del vaso de vidrio. Tape. Accione encendido ("ON") hasta lograr el "molido" deseado.

**RALLADO (acción continua)**- Tape el vaso. Accione encendido ("ON"). Con el motor funcionando, remueva la tapa medidora. Introduzca por la abertura hasta una taza de cuadritos de 2,5 cm previamente cortados de queso duro, carnes cocidas SIN HUESO o cuadritos de coco seco. Apague el aparato y revise la consistencia. Repita la operación si es necesario.

**LICUADOS (acción continua)**- Introduzca pedacitos de frutas o vegetales de 2,5 cm previamente cortados al interior del vaso y agregue hasta una taza de agua. Tape. Accione encendido ("ON") hasta que todos los pedacitos se encuentren completamente deshechos.

Si usted desea un licuado frío, remueva la tapa medidora y agregue 3-4 cubitos de hielo, esperando hasta que éstos se deshagan completamente. Si así lo desea, puede colar el contenido antes de beberlo.

**RECONSTITUIR-REHIDRATAR (acción continua)**- Vierta agua al interior del vaso. Agregue el concentrado de jugo de fruta o sopa. Tape. Accione PULSE hasta lograr la mezcla deseada. El mismo proceso es el utilizado para la leche en polvo.

## TIPS Y CONSEJOS

Aquí encontrará algunos tips y consejos que los expertos de Oster® han desarrollado para usted.

**LÍQUIDOS** -Vierta primeramente los líquidos al vaso A MENOS que se indique lo contrario en la receta.

**CUBOS DE HIELO**- Agregue cubos de hielo UNICAMENTE cuando dentro del vaso ya se encuentre al menos una taza de líquido. Viértalos en un sólo movimiento por el orificio de la tapa medidora y con el motor funcionando. Siempre utilice la velocidad más alta.

**REMOCIÓN DE LA TAPA-CUBIERTA**- No remueva la tapa ó cubierta con el motor en funcionamiento. El contenido puede salpicar fuertemente. ÚNICAMENTE remueva la tapa medidora.

**PRECAUCIÓN** **ALIMENTOS CALIENTES**- Remueva la tapa medidora siempre que maneje alimentos calientes, a fin de lograr una buena ventilación del vapor. Coloque la tapa medidora lo más alejado posible de usted. Mantenga sus brazos y manos alejados del orificio de la tapa medidora, para prevenir serias quemaduras. Cuando utilice líquidos calientes, remueva la tapa medidora y comience a licuar a velocidad baja. Posteriormente aumente la velocidad. Nunca sobrepase el equivalente a 4 tazas.



**CANTIDAD DE ALIMENTO-** Únicamente licúe las cantidades y medidas sugeridas en este manual. Si requiere de mayores cantidades, licúe por partes. Rebasar la capacidad recomendada puede dañar el motor, además de que pueden variar los resultados esperados de los alimentos.

**FORZANDO EL MOTOR-** Si siente que el motor se está forzando, aumente la velocidad. Esto evita el desgaste innecesario del mismo.

**LICUADO EXAGERADO-** No vale la pena exagerar el licuado de los alimentos. Su licuadora trabaja en segundos, **NO EN MINUTOS**. Detenga el funcionamiento del aparato y revise la consistencia antes de seguir licuando.

**MAYONESA CUAJADA-** Vacíe el vaso. Agregue un huevo y un cuarto de taza de mayonesa cuajada en ON. Remueva la tapa medidora y vierta el resto de la mayonesa cuajada. Licúe hasta que espese. Apague el motor. Utilice una espátula de hule para remover los restos de mayonesa de las paredes del vaso, si es necesario.

**SALSAS Y JUGOS-** Vierta media taza de salsa o jugo al interior del vaso. Tape. Encienda el motor y remueva la tapa medidora. Gradualmente agregue por el orificio el resto de la salsa o jugo hasta obtener la suavidad y consistencia deseadas.

**GRAVY DE MENUDENCIAS DE POLLO-** Cocine las menudencias en agua o en caldo. Deje enfriar a temperatura ambiente. Corte las menudencias en pedazos de 2,5 cm (aprox.) y colóquelas en el vaso de la licuadora. Vierta el caldo frío hasta que cubra las menudencias. Tape la licuadora y procese dos veces a velocidad de PULSE (si las menudencias siguen estando grandes procese una o dos veces más).

**HACIENDO MANTEQUILLA-** Vierta una taza de crema dulce o ácida al interior del vaso. Tape y licúe en (“ON”) hasta que la mantequilla se forme. Apague el motor. Ahora vierta el contenido del vaso sobre una tela para que se seque. Una vez seca, viértala a un pequeño recipiente. Presione con una espátula a fin de expulsar el líquido restante. Agregue sal mientras amasa la mantequilla. Si desea mantequilla con hierbas, agregue una cucharadita de hierbas secas (perejil, tarragón, polvo de cebolla, etc.) por cada taza de crema.



# 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<sup>®</sup>, Osterizer<sup>®</sup>, Oster<sup>®</sup> y Bionaire<sup>®</sup>.



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



# 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

## 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 Rothenhausler / 5ta. Emiliano Zapata No. 1637, Col. Centro.....	01-66-46-85-11-49
Campeche	Campeche / Electrónica Oreza / Calle 12 No. 82.....	01-98-18-16-25-75
Chiapas	San Cristóbal de las Casas / Refaccionaria 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 Morín 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 Lucia / 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 Electrodomestica Casa García / Av. Patriotismo No. 875-B, Col. Mixcoac.....	01-55-55-63-87-23
Distrito Federal	México / Doméstica Norte / Santiaguito 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 Atlixco No. 1, Del. Tláhuac.....	01-55-58-42-44-89
Distrito Federal	México / Servicio Doméstico del Sur / Av. Cafetalas No. 190, Unidad C.T.M. Cuahuacán.....	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. Metropolitana.....	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	Tlalnepantla / Casa Montoya / Av. Río Lerma No. 111, Col. La Romana.....	01-55-55-65-89-42
Estado De México	Toluca / Servicio Doméstico Maral / 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.....	01-47-17-16-60-06
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. Cuauhtémoc 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




---

<b>COMPRADOR</b>	<b>ESTABLECIMIENTO VENDEDOR</b>
NOMBRE: _____	NOMBRE: _____
DIRECCIÓN: _____	DIRECCIÓN: _____
CIUDAD: _____	CIUDAD: _____
ESTADO: _____	ESTADO: _____
PRODUCTO: _____	MARCA: _____
	MODELO: _____

## 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. 72.....	01-33-36-13-41-16
Jalisco	Puerto Vallarta / Magnetos y Refacciones / Perú No.1276, Col. Centro.....	01-32-22-22-49-69
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 / Fagoga 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	Tepec / 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 Electrodomésticas / 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 Cruccecita.....	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 Pajjane Ceja / Av. Independencia Poniente No. 407, Col. Centro.....	01-23-83-82-38-35
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 / Refaccionaría 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.....	01-44-48-11-82-68
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.....	01-27-27-25-44-97
Veracruz	Priza Rica / Refaccionaria Internacional del Hogar / Mariano Arista Esquina 16 de Septiembre, Col. Tajín.....	01-78-28-23-51-19
Veracruz	Túxpan / 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



**"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.



**LICUADORA CLÁSICA OSTER®**

**MODELOS:** 4125, 4126, 4127, 4128, 4134, 4292,  
4125-13, 4126-13, 4127-13, 4128-13,  
4134-13, 4292-13

**IMPORTADOR:** SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.,  
AV. JUÁREZ No. 40-201, EX-HACIENDA DE SANTA  
MÓNICA, TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,  
C.P. 54050, R.F.C. SME-570928-G90, TEL.: 53-66-08-00

**PAÍS DE ORIGEN:** MÉXICO

**PAÍS DE PROCEDENCIA:** MÉXICO, E.U.A.

**LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO**

**NOM-004-ANCE**

**CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS**  
60 Hz 127 V $\surd$  500 W

Sunbeam®, Osterizer®, Oster® y Bionaire® son marcas registradas de Jarden Consumer Solutions.

Jarden Consumer Solutions Todos los derechos reservados.