Sunbeam™

For product questions:
Sunbeam Consumer Service
USA: 1.800.458.8407

www.sunbeam.com

©2010 Sunbeam Products, Inc. doing business
as Jarden Consumer Solutions.
All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc.
doing business as Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

SPR-110310-800

Para preguntas sobre los productos llame:
Sunbeam Consumer Service
EE.UU.: 1.800.458.8407

www.sunbeam.com

©2010 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre
de Jarden Consumer Solutions.
Todos los derechos reservados. Distribuido por
Sunbeam Products, Inc.
operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions,
Boca Raton, Florida 33431.

Sunbeam™

User Manual **Mini Cupcake Maker**

Manual de Instrucciones **Máquina para Pasteles**

MODEL/
MODELO **FPSBCMM901**



Printed in China Impreso en China *www.sunbeam.com* P.N. 142307

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance basic safely precautions should always be followed including the following:

1. Read carefully and save all the instructions provided with an appliance. This appliance is not a toy.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs or any part in question in water or any other liquid.
4. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, remove plug from wall outlet.
5. Always plug your appliance cord into a power outlet of the voltage (A.C. only) marked on the appliance.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Close supervision is necessary when your appliance is being used by children.
8. Never leave an appliance unattended while in use.
9. Do not use an appliance for any purpose other than its intended use.
10. Do not place an appliance on or near a hot gas flame, electric element or on a heated oven. Do not place on top of any other appliance.
11. Do not let the power cord of an appliance hang over the edge of a table or bench top or touch any hot surface.
12. Do not operate any electrical appliance with a damaged cord or after the appliance has been damaged in any manner. If damage is suspected, return the appliance to the nearest Sunbeam Appointed Service Center for examination, repair or adjustment.
13. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
14. Do not use outdoors.
15. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
16. This appliance is intended for household use only.
17. Operate the cupcake maker on a flat surface.
18. Do not place any part of this appliance in a dishwasher.
19. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

THIS UNIT IS INTENDED FOR
HOUSEHOLD USE ONLY.

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

EXTENSION CORD USE

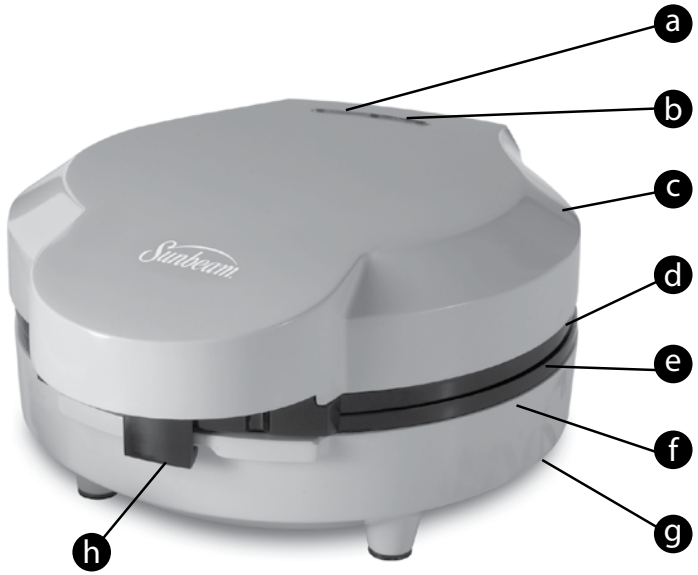
A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a long detachable power-supply cord or extension cord is used, the electrical rating of the cord or extension 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

If you have any concerns regarding the performance and use of your appliance, please visit www.sunbeam.com or contact the Sunbeam Consumer Service Line. Ensure the above safety precautions are understood.

LEARNING ABOUT YOUR CUPCAKE MAKER



- a Power light indicator
- b Bake Ready light indicator
- c Upper housing
- d Upper cooking plate
- e Bottom cooking plate
- f Bottom housing
- g Terminal cover
- h Lid Latch

HOW TO USE

For cupcake batter you can use:

1. Store bought cake batter.
2. Use the cupcake recipes beginning on page 7.

Before initial use:

1. Remove all packaging.
2. Clean the baking surfaces with a soft damp cloth, then dry it.
3. Unwind the power cord completely.
4. Wash cooking surfaces with hot sudsy water and a soft sponge.

NEVER IMMERSE COOKING SURFACES IN WATER.

To use Mini Cupcake Maker follow these guidelines:

1. Insert the plug into a 120 volt power outlet. Power Light indicator will turn on.
2. Allow your Cupcake Maker to pre-heat until the 'BAKE READY' light comes on. This indicates that the cooking plates have reached the correct temperature for cooking.
3. When your mini Cupcake Maker is heated for the first time it may emit slight smoke or odor, this is normal with heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.
4. We recommend using fluted mini cupcake papercups for best results. Insert mini paper cupcake cups into cupcake maker.
5. Fill cupcake cups with batter using a spoon and fill up to the top of the paper cup. Do not over fill.

Tip: If placing mixture directly into the mini cupcake maker, it is advised to lightly spray the cooking plates with a cooking oil spray before use.

6. Gently close the lid and make sure lid latch is engaged.
7. Allow to cook for approximately 5–6 minutes or until a tooth pick inserted into the cupcakes comes out clean.

Tip: Do not lift the lid before the recommended cooking time as this will affect the result.

8. To remove cupcakes, always use a plastic or wooden spatula. Never use a sharp object or metal, as this will damage the non-stick surface of the cooking plates.

NOTE: Surfaces are hot.

CARE AND CLEANING

This appliance should be cleaned after every use.

1. Always unplug Mini Cupcake Maker from outlet when not in use or before cleaning. Allow to completely cool before cleaning. The cooking plates are coated with non-stick cooking surface, therefore little cleaning is required. Simply wipe cooking plates over with a damp cloth.
2. **Do not immerse the cupcake maker in water or other liquids.** Do not use abrasive scouring pads, powders or cleaners. Before next use; lightly grease the cooking plates for easy removal of cooked cupcakes.
3. Do not wash in dishwasher.

HELPFUL HINTS

1. Cooking times may vary depending on the cupcake mixture and cupcake paper cup size.
2. Cake mixes are suitable to use in the cupcake maker. Use the recipe and method as directed on the packet mix but only cook for 5–6 minutes per batch.
3. Other recipes are suitable to use in the cupcake maker, but may only need 3/4 fill of mixture when filling cupcake paper cups.
4. We recommend using cupcake paper cups for making cupcakes but cupcakes and muffins can be cooked with or without cupcake paper cups.
5. If using the cupcake maker without cupcake paper cups always ensure the plates are greased before cooking to make the removal of cooked cupcakes and muffins easily.
6. Do not open the cupcake maker before the recommended cooking time as this can affect the cooking result of the cupcake.
7. Finished cupcakes/muffins can be frozen and thawed for later use. Allow the cupcakes to cool completely then place into an airtight container and freeze. Muffins can be individually wrapped and frozen for lunchbox treats.
8. Use a flat rounded knife or angled spatula to spread icing easily. Angled spatulas are available from kitchen supply stores.

Questions? Need help?
800-458-8407 U.S.
www.sunbeam.com

RECIPES

Vanilla Cupcakes

1 cup flour
2/3 cup sugar
1 1/4 teaspoons baking powder
1/4 teaspoon salt
1/3 cup melted butter
1/2 cup milk
1 egg, lightly beaten
1 teaspoon vanilla extract

Lightly spray cupcake maker inside on top and bottom with non-stick cooking spray (or line with mini cupcake liners) and spray inside top. Close lid, plug in and preheat cupcake maker until bake ready light turns on. Combine flour, sugar, baking powder and salt. In another bowl, combine butter, milk, egg and vanilla. Pour wet ingredients into dry ingredients and stir until just fully incorporated. Fill wells full and close lid. Do not overfill. Cook for 5–6 minutes or until lightly browned. Remove cupcakes, let cool and top with your favorite frosting or sprinkle with powdered sugar.

Chocolate Brownie Cupcakes

½ cup (1 stick) butter
¼ cup bittersweet or semisweet chocolate morsels
2 tablespoons cocoa powder
¾ cup sugar
¼ teaspoon salt
2 large eggs, lightly beaten
½ cup flour

Lightly spray cupcake maker inside on top and bottom with non-stick cooking spray (or line with mini cupcake liners) and spray inside top. Close lid, plug in and preheat cupcake maker until bake ready light turns on. Melt butter and chocolate in microwave for 25 seconds, stir, and repeat until butter and chocolate are just melted. Stir to combine. In a medium bowl combine cocoa, sugar, salt and eggs and stir well. Pour in chocolate and butter mixture; stir well until just fully incorporated. Stir in flour. Fill wells and close lid. Do not overfill. Cook for 3:00 minutes. Remove cupcakes, let cool and top with ganache, chocolate frosting or sprinkle with powdered sugar.

Breakfast Corn and Bacon Muffins

½ cup cornmeal
1/3 cup flour
1 tablespoon sugar
1 ½ teaspoons baking powder
¼ teaspoon Kosher salt
2/3 cup milk
1 large egg, lightly beaten
2 tablespoons butter, melted
¼ cup cooked, crumbled bacon

Lightly spray cupcake maker inside on top and bottom with non-stick cooking spray (or line with mini cupcake liners) and spray inside top. Close lid, plug in and preheat cupcake maker until bake ready light turns on. In medium bowl, combine cornmeal, flour, sugar, baking powder and salt. In a small bowl, combine milk, egg and butter. Pour wet ingredients into dry ingredients, add bacon and stir until just fully incorporated. Fill wells 2/3 and close lid. Do not overfill. Cook for 3–4 minutes. Remove muffins and serve.

1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS 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 JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS 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.

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

JCS 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 1.800.458.8407 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. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use un artefacto eléctrico, siempre debe usar precauciones de seguridad básicas incluyendo la siguientes:

1. Lea cuidadosamente y guarde todas las instrucciones que se proveen con el aparato. No deje su Máquina para Pasteles descuidada.
2. No toque superficies calientes. Use las asas o perillas.
3. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cordón, enchufe, o ninguna parte en agua u otro líquido.
4. Siempre adjunte el enchufe al aparato primero y luego enchufe el cordón al tomacorriente de pared. Para desconectar, desenchufe del tomacorriente de pared.
5. Siempre enchufe el cordón de su aparato en un tomacorriente eléctrico (AC solamente) del voltaje marcado en el aparato.
6. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Permita que el aparato se enfríe antes de poner o retirar partes, y antes de limpiarlo.
7. Es necesario mantener supervisión constante cuando su aparato sea usado por niños.
8. Nunca deje un aparato descuidado mientras esté en uso.
9. No use este aparato para otro uso que no sea el recomendado
10. No coloque el aparato sobre o cerca de una llama de gas caliente, un elemento u hornilla eléctrica o dentro de un horno caliente.
11. No permita que el cordón cuelgue del borde de la mesa o tablero de cocina, o que toque superficies calientes.
12. No opere cualquier aparato que tenga un cordón o enchufe dañado, o después de que el aparato haya sido dañado de cualquier manera. Si se sospecha de alguna daño, retorne el aparato al establecimiento de reparación autorizado Sunbeam más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
13. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante de este aparato podría causar lesiones.
14. No use al aire libre.
15. Este aparato no a sido diseñado para ser operado con un marcador de tiempo externo ni con un sistema a control remoto separado.
16. Este aparato es para uso doméstico solamente.
17. Opere la Máquina para Pasteles en una superficie plana.
18. No coloque ninguna parte de este aparato en el lavaplatos.
19. Debe usar extremo cuidado cuando mueva cualquier aparato que contenga aceite o líquidos calientes.

ESTA UNIDAD ES PARA
USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

Este aparato viene con un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Como una característica de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe esta diseñado para entrar en un tomacorriente polarizado de una manera solamente. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, déle la vuelta. Si aun así no entra, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

USO DE UNA EXTENSIÓN DE CABLE

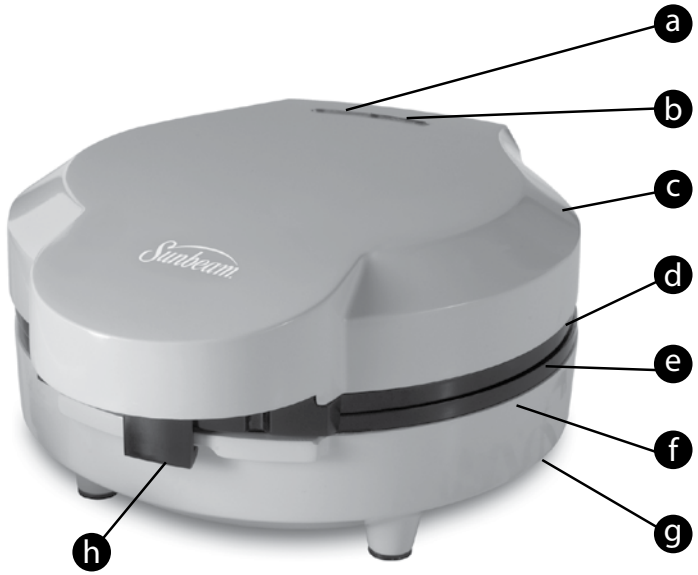
Se provee un cordón eléctrico corto (o cordón eléctrico desmontable) para reducir el riesgo de enredos o tropiezos que pueda causar un cordón largo. Pueden usarse cordones eléctricos desmontables más largos o extensiones de cable si se usan con cuidado.

Si usa una extensión de cable o un cordón eléctrico desmontable largo, la clasificación eléctrica marcada en la extensión de cable o cordón eléctrico desmontable debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato. Todos los cordones deben arreglarse de modo tal que no queden colgando del borde de una mesa o tablero de donde podría ser jalado por niños o podría cuasar tropiezos sin querer.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Si usted tiene cualquier preocupación acerca del rendimiento y el uso e su aparato, por favor visite www.sunbeam.com o contacte la línea de Servicio al Consumidor de Sunbeam. Asegúrese de que las precauciones de seguridad de arriba han sido comprendidas.

APRENDIENDO ACERCA DE SU MÁQUINA PARA PASTELES



- a Luz indicadora de encendido
- b Luz indicadora de horneado listo
- c Cubierta superior
- d Plancha superior de cocción
- e Plancha inferior de cocción
- f Cubierta inferior
- g Cubierta del terminal
- h Pestillo de la tapa

CÓMO USAR

Para la masa de los pasteles puede usar:

1. Mezcla para pasteles comprada en la tienda
2. Las recetas que empiezan en la pagina 14.

Antes del uso inicial:

1. Remueva todo el empaque.
2. Limpie las superficies para horneado con una tela suave húmeda y luego deje secar.
3. Desenrolle el cordón eléctrico completamente.
4. Lave las superficies de cocción con agua caliente jabonosa y una esponja suave.

NUNCA SUMERJA LAS SUPERFICIES PARA COCINAR EN EL AGUA.

Para usar la Máquina para hacer Mini Pasteles siga las siguientes indicaciones:

1. Inserte el enchufe en un tomacorriente de 120 voltios. La luz indicadora de encendido se encenderá.
2. Permita que su máquina para hacer pasteles precaliente hasta que la luz de Listo para Hornear se encienda. Esto indica que las planchas de cocción han llegado a la temperatura correcta para cocinar.
3. Cuando su Máquina para hacer Mini Pasteles se caliente por primera vez, puede que emita un ligero olor o humo, esto es normal con aparatos de cocción. Esto no afecta la seguridad de su aparato.
4. Le recomendamos usar mini moldes de papel para pasteles con canales para mejores resultados. Inserte los mini moldes de papel para pasteles en la Máquina para Pasteles.
5. Use una cuchara para llenar los moldes para pasteles con la mezcla y llénelos hasta el borde del molde de papel. No llene en exceso.

CONSEJO: Si echa la mezcla directamente sobre las planchas de cocción de la mini Máquina para Pasteles, se recomienda que antes del uso rocíe ligeramente las planchas con un rociador con aceite de cocina.

6. Cierre la tapa delicadamente y asegúrese de que el pestillo de la tapa esta activado.
7. Deje cocinar por 5–6 minutos aproximadamente o hasta que al insertar un palillo de dientes en el pastel, el palillo salga limpio.

CONSEJO: No levante la tapa antes del tiempo de cocción recomendado puesto que esto afectará los resultados.

8. Para remover los pasteles, siempre use una espátula de madera o plástico. Nunca use un objeto filudo o de metal puesto que éste puede dañar la superficie antiadherente de las planchas de cocción.

NOTA: Las superficies están calientes.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este aparato se debe limpiar después de cada uso.

1. Siempre desenchufe la Máquina para hacer Mini Pasteles del tomacorriente cuando no esté en uso o antes de limpiar. Permita que se enfríe por completo antes de limpiar.. Las planchas de cocción están cubiertas con una superficie de cocción antiadherente , por lo tanto se requiere poca limpieza. Simplemente pásele una tela húmeda a las planchas de cocción.
2. **No sumerja la Máquina para Pasteles en agua o cualquier otro líquido.** No use esponjas de refregar, polvos o limpiadores abrasivos. Antes del siguiente uso; engrase ligeramente las planchas de cocción para poder remover fácilmente los pasteles cocidos.
3. No lave en el lavaplatos.

CONSEJOS ÚTILES

1. Los tiempos de cocción pueden variar dependiendo de la mezcla de los pasteles y del tamaño del molde de papel.
2. Las mezclas para pasteles se pueden usar en la máquina. Siga la receta y el método según las instrucciones en el paquete de mezcla, pero solo cocine durante 5-6 minutos por tanda.
3. Otras recetas son aptas para usar en la máquina de hacer pasteles pero quizás solo necesita ¾ de la mezcla cuando esté llenando los moldes de papel.
4. Recomendamos usar moldes de papel para hacer pasteles, pero los pasteles y los muffins pueden hacerse con o sin moldes de papel.
5. Si usa la máquina de hacer pasteles sin moldes de papel, asegúrese siempre que las placas están engrasadas antes de cocinar; esto facilita el retiro de los pasteles una vez cocidos.
6. No abra la máquina de hacer pasteles antes del tiempo de cocción recomendado ya que esto puede afectar el resultado de cocción del pastel.
7. Los pasteles o muffins pueden congelarse y descongelarse para su uso posterior. Deje que los pasteles se enfríen totalmente y luego póngalos en un recipiente hermético y congélelos. Los muffins pueden envolverse individualmente y congelarse para poner como postrecito en las luncheras.
8. Use un cuchillo plano de punta redonda o una espátula para esparcir el glaseado fácilmente. Las espátulas angulares pueden obtenerse en las tiendas de artículos de cocina.

Questions? Need help?
800-458-8407 U.S.
www.sunbeam.com

RECETAS

Pasteles de Vainilla

1 taza de harina
2/3 taza de azúcar
1 1/4 cucharadita de polvo para hornear
1/4 de cucharadita sal
1/3 de taza de mantequilla derretida
1/2 taza de leche
1 huevo, batido ligeramente
1 cucharadita de extracto de vainilla

Rocíe ligeramente las partes superior e inferior del interior de la Máquina para hacer Pasteles con aceite antiadherente en spray (o coloque mini moldes de papel) y rocíe en la parte superior. Cierre la tapa, enchufe y precaliente la maquina para hacer pasteles hasta que la luz de Listo para Hornear se encienda. Combine la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal . En otro tazón, combine la mantequilla, la leche, el huevo y la vainilla. Eche los ingredientes líquidos sobre los ingredientes secos y revuelva hasta que se mezclen bien. Llene los huecos completamente y cierre la tapa. No llene en exceso. Cocine de 5 a 6 minutos o hasta que estén ligeramente dorados. Retire los pasteles, deje enfriar y cubra con su crema favorita o salpique con azúcar en polvo.

Pasteles de Brownie de Chocolate

1/2 taza (1 barra) de mantequilla
1/4 de taza de pastillas de chocolate semi dulce o amargas
2 cucharadas de cocoa en polvo
3/4 de taza de azúcar
1/4 de cucharadita sal
2 huevos grandes, batidos ligeramente
1/2 taza de harina

Rocíe ligeramente las partes superior e inferior del interior de la Máquina para hacer Pasteles con aceite antiadherente en spray (o coloque mini moldes de papel) y rocíe en la parte superior. Cierre la tapa, enchufe y precaliente la máquina para hacer pasteles hasta que la luz de Listo para Hornear se encienda. Derrita la mantequilla y el chocolate en el microondas por 25 segundos, revuelva y repita hasta que la mantequilla y el chocolate estén derretidos. Revuelva y combine. En un tazón mediano, combine la cocoa, el azúcar, la sal y los huevos y mezcle bien. Vierta la mezcla de chocolate y mantequilla, revuelva bien hasta que se mezclen. Vierta y mezcle la harina. Llene los huecos y cierre la tapa. No llene en exceso. Cocine por 3 minutos. Retire los pasteles, deje enfriar y cubra con Ganache de chocolate o crema de chocolate o salpique con azúcar en polvo

Pasteles de Maíz y tocino para desayuno

1/2 taza de harina de maíz (cornmeal)
1/3 taza de harina
1 cucharada de azúcar
1 ½ cucharadita de polvo para hornear
¼ cucharadita de sal Kosher
2/3 taza de leche
1 huevo grande, batido ligeramente
2 cucharadas de mantequilla derretida
¼ taza de trocitos de tocino cocido

Rocíe ligeramente las partes superior e inferior del interior de la Máquina para hacer Pasteles con aceite antiadherente en spray (o coloque mini moldes de papel) y rocíe en la parte superior. Cierre la tapa, enchufe y precaliente la máquina para hacer pasteles hasta que la luz de Listo para Hornear se encienda. En un tazón mediano, combine la harina de maíz (cornmeal), el harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal. En un tazón pequeño combine la leche, huevo y la mantequilla. Vierta los ingredientes líquidos sobre los ingredientes secos, añada el tocino y revuelva bien hasta que se mezclen por completo. Llene los huecos a los 2/3 y cierre la tapa. No llene en exceso.

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo elimínará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos
Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1.800.458.8407 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canada
Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1.800.667.8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.

NOTES

NOTAS