

Oster®

For product questions contact:
Sunbeam Consumer Service

USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

©2004 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.

OSTER® is a registered trademark of Sunbeam Products, Inc.

In the U.S., distributed by Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, FL 33431

In Canada, imported and distributed by Sunbeam Corporation, Limited.

Pour les questions de produit:
Sunbeam Consumer Service

États-Unis : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

©2004 Sunbeam Products, Inc. Tous droits réservés.

OSTER® est une marque déposée de Sunbeam Products, Inc.

Aux États-Unis, distribué par Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431

Au Canada, importé et distribué par Sunbeam Corporation, Limited.

Para preguntas sobre los productos llame:
Sunbeam Consumer Service

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

©2004 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.

OSTER® es una marca registrada de Sunbeam Products, Inc.

En los EE. UU., distribuido por Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, FL 33431

En Canadá, importado y distribuido por Sunbeam Corporation, Limited.

Oster®

User Manual **Deluxe Multi-Use
Rice Cooker**

Manual de Instrucciones **Olla Arrocera
Multiusos de Lujo**

Manuel d'Instructions **Cuiseur à Riz
Multifonctions de Luxe**

**MODELS/MODELOS
MODÈLES**

4715, 4717, 4721



Visit us at www.oster.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ ALL INSTRUCTIONS

- Make sure the voltage in your outlet is the same as the voltage indicated on the appliance's rating label.
- To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking unit in water or any other liquid.
- Do not touch hot surfaces. Use handles.
- This appliance should not be used by children.
- Extreme caution must be exercised when any appliance is used near children.
- Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
- Never yank the cord to disconnect the cooking unit from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
- Do not operate any appliance if the cord is damaged. Do not use this appliance if the unit malfunctions, if it is dropped or has been damaged in any manner. In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the multi-use rice cooker yourself. Take it to an authorized service station for examination and repair. An incorrect re-assembly could present a risk of electric shock when the multi-use rice cooker is used.
- The use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Do not use this appliance for purposes other than the one for which it was designed.
- Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or countertop, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
- Use on a heat-resistant, flat level surface only.
- Use extreme caution when moving any appliance containing hot food, water or other liquids.
- Open cover carefully to avoid scalding and allow water to drip into the inner pot.
- Do not operate unless the cover is locked in the closed position.
- To disconnect, remove plug from outlet.
- Always unplug after use. The appliance will remain on unless unplugged.
- **CAUTION:** This appliance generates heat during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fire or other damage to persons or property.
- Do not obstruct the steam release vent during the cooking process.
- When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.

- Keep the bottom of the inner pot and the surface of the heating plate free from any foreign matter to prevent operating malfunctions.
- Always attach the plug to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet.
- Use with wall receptacle only.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

For 120V and 127V Markets Only

This appliance has a polarized alternating current plug (*one blade is wider than the other*). To reduce the risk of electric shock, as a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not insert fully in the outlet, reverse the plug. If it still fails to fit, contact a qualified electrician. **DO NOT ATTEMPT TO DEFEAT THIS SAFETY FEATURE.**

EXTENSION CORD USE

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

WELCOME

Congratulations on your purchase of an OSTER® Deluxe Multi-Use Rice Cooker! To learn more about OSTER® products, please visit us at www.oster.com.

BEFORE USING YOUR OSTER® MULTI-USE RICE COOKER

Before using your OSTER® Deluxe Multi-Use Rice Cooker for the first time, clean the inner pot, inner lid, rice paddle, measuring cup and steamer tray.

To remove the inner lid, gently grip the outer edges with both hands, and slowly pull the lid towards you. To replace the inner lid, grip the outer edges with both hands, making sure that the smaller rubber centerpiece is facing towards you. Depress the lid into the center pin until it is securely fastened.

To remove the condensation collector cup, grip both sides of the condensation collector and pull it outward. To mount the condensation collector, fit the bottom end into position first and push forward the top part until it locks into position.

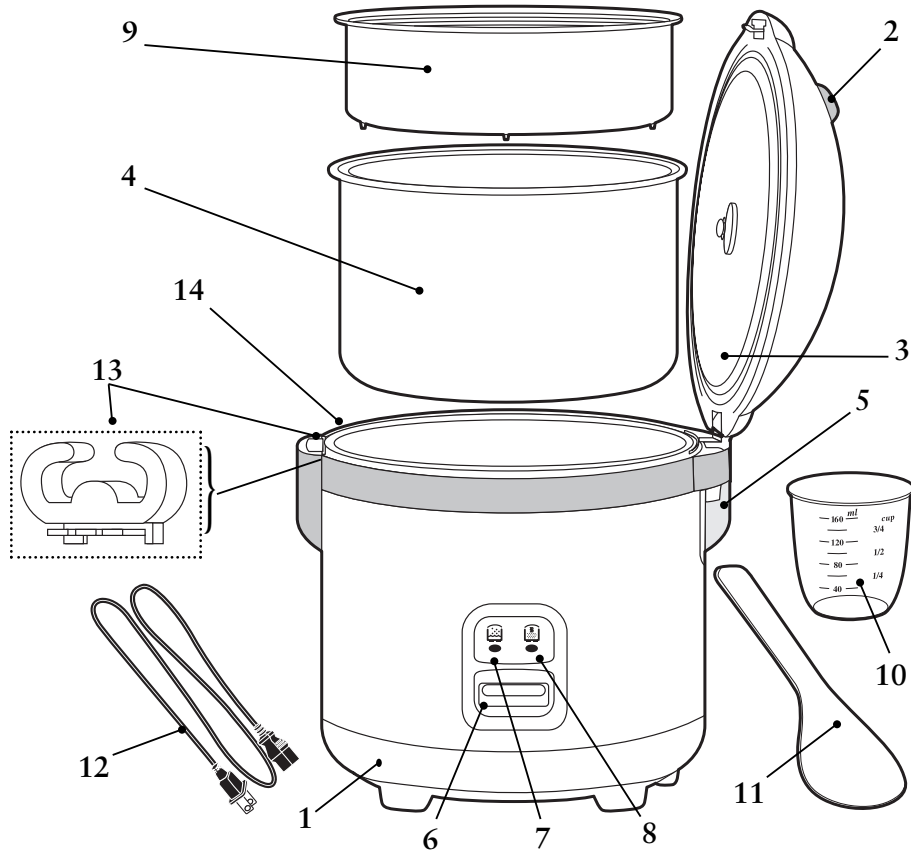
NOTE: Empty the condensation collector cup after each use.

To secure the rice paddle holder clip, gently slide the rice paddle holder clip into the rice paddle holder clip attachment.

DO NOT IMMERSE THE HEATING BODY OF THE DELUXE MULTI-USE RICE COOKER IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!

PARTS IDENTIFICATION

Before using your Automatic Rice Cooker for the first time, you must become familiar with all of the parts. Read all Instructions and Safeguards carefully.



- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Heating Body | 8. Keep Warm Indicator Light |
| 2. Lid Release Button | 9. Steamer Tray |
| 3. Inner Lid | 10. Measuring Cup (160 ml) |
| 4. Inner Pot with Non-Stick Coating | 11. Rice Paddle |
| 5. Condensation Collector Cup | 12. Electric Cord |
| 6. Cooking Switch | 13. Rice Paddle Holder Clip |
| 7. Cooking Indicator Light | 14. Rice Paddle Clip Attachment |

USING YOUR OSTER® DELUXE MULTI-USE RICE COOKER

- Wash the rice in a separate bowl, if desired.
- Make sure the appliance is unplugged.
- Measure raw rice for desired amount with the measuring cup provided (160 ml). One cup of uncooked rice will make about two cups of cooked rice. Add rice to the inner pot. **NOTE: Measuring cup provided is equivalent to 5.33 oz.**
- Using the measuring cup provided (160 ml) add 1-1/2 cups of water for each cup of raw rice to be cooked. For example, to cook 4 cups of raw rice add 6 cups of water. There are numerous varieties of rice depending upon region of origin and use.

Oriental/ Soft Rice	2 Cups Water	1 Cup Rice
Basmati/Indian Firm Rice	1-1/2 Cups Water	1 Cup Rice
Brown Rice Varieties	2 Cups & 2 Tbsp. Water	1 Cup Rice

- For stickier rice, add slightly more water. For fluffier rice, use slightly less water.
- Set the inner pot into the heating body. Make sure that the inner pot sits directly in contact with the heating plate by turning it slightly from right to left until it is seated properly.
- Close the outer lid firmly and lock shut. **DO NOT OPERATE THIS UNIT UNCOVERED. STEAM IS GENERATED DURING USE.**
- Plug the cord into an electrical outlet. Switch the multi-use rice cooker on by pushing down the cooking switch. Make sure the red cooking indicator light illuminates.
- When your rice is cooked, the cooker will automatically switch to the warm function and the yellow keep warm indicator light will illuminate. The unit will stay in the warm function until the unit is disconnected from the wall outlet.
- The cooker will keep rice warm automatically. When the rice temperature dips below a preprogrammed temperature setting, the red cooking indicator light will illuminate again, indicating that the heat preservation process has begun.
- Allow the unit to cool completely before cleaning.
- Disconnect from the wall outlet when not in use.

HINTS FOR BEST RESULTS

- For best results, do not open the unit immediately after the cooking cycle has completed. The rice should be allowed to settle for several minutes before serving.
- Stir the rice thoroughly before serving.
- Do not keep rice warm for more than 12 hours.
- For softer rice it is recommended that you allow the rice and water to soak in the inner pot for 10-20 minutes before cooking.
- **DO NOT** use metal utensils or sharp metal objects, as this will damage the non-stick coating of the inner pot.
- Do not warm up the rice again after the unit has been unplugged.
- Empty the condensation collector cup after each use.

USING THE STEAMER TRAY

Steam cooking vegetables retain more nutrients than boiling or baking, while preserving the bright, attractive color.

- Prepare vegetables by washing, peeling and then cutting into smaller-sized pieces.
- Make sure the unit is unplugged.
- Fill the inner pot with the appropriate amount of water. *(See chart on the next page)*
- Set the inner pot into the heating body. Make sure that the inner pot sits directly in contact with the heating plate by turning it slightly from right to left until it is seated properly.

- Place vegetables in the steamer tray and position the basket in the inner pot.
- Close the outer lid firmly and lock shut. **DO NOT OPERATE THIS UNIT UNCOVERED. STEAM IS GENERATED DURING USE.**
- Plug the cord into an electrical outlet. Switch the multi-use rice cooker on by pushing down the cooking switch. Make sure the red cooking indicator light illuminates.
- **Time the cooking manually according to the chart below.** The unit will automatically switch to keep warm should all the water evaporate. If all the water evaporates and you wish to extend the cooking cycle, add more water.

NOTE: If steaming while cooking rice, cook times may vary.

Steaming Fresh Vegetables

VEGETABLE	QUANTITY	WATER	TIME
Green Beans	10 ounces / 300 g	1/3 Cup / 50 ml	30-35 minutes
Broccoli	10 ounces / 300 g	1/3 Cup / 50 ml	30-35 minutes
Carrots (Sliced)	8 ounces / 200 g	1/3 Cup / 50 ml	30-35 minutes
Cauliflower	8 ounces / 200 g	1/3 Cup / 50 ml	30-35 minutes
Corn (Kernel)	10 ounces / 300 g	1/3 Cup / 50 ml	40-45 minutes
Peas	10 ounces / 300 g	1/3 Cup / 50 ml	30-35 minutes
Spinach	5 ounces / 150 g	1/3 Cup / 50 ml	20-30 minutes
Mixed Vegetables	10 ounces / 300 g	1/3 Cup / 50 ml	30-35 minutes

NOTE: These times are approximate. It is recommended that you monitor the steaming process and adjust the cooking time according to your preference. Stir vegetables occasionally during the cooking process.

- Once the vegetables have been steamed according to your personal preference, remove the steamer tray from the multi-use rice cooker.
- Disconnect from the wall outlet and allow the unit to cool completely before cleaning.

CARE AND CLEANING

- The multi-use rice cooker should be cleaned after each use.
- Unplug the unit from the wall outlet and allow to cool completely before cleaning.
- **DO NOT IMMERSE THE HEATING BODY IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
- Do not use abrasive cleaners, scouring pads or steel wool.
- To wash the inner pot, fill with hot water and let it soak. Wash with a sponge and dry thoroughly or use dishwasher (*top rack only*).
- The inner lid, measuring cup, rice paddle, condensation collector cup and steamer tray should be washed with hot soapy water, rinsed and dried or use dishwasher.
- To clean the exterior, lightly wipe with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly with a soft cloth.
- Grains of rice or other foreign matter may stick to the heating plate. These must be removed to prevent inadequate cooking. To remove rice, smooth sandpaper may be used. Smooth out and polish the spot for good contact between the heating plate and the bottom of the inner pot.
- **DO NOT** use metal utensils or sharp metal objects such as a knife, as this will damage the non-stick coating.

One-Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc., or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (collectively “Sunbeam”) warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. Sunbeam dealers, service centers, or retail stores selling Sunbeam products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than Sunbeam or an authorized Sunbeam service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What Are the Limits on Sunbeam’s Liability?

Sunbeam shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

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

Sunbeam shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How To Obtain Warranty Service

In the U.S.A. –

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.334.0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada –

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.667.8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc., located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited, located at 5975 Falbourne Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utilizan electrodomésticos, se deben tener en cuenta algunas precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- Asegúrese de que el voltaje del tomacorriente sea el mismo que el voltaje indicado en la placa del aparato.
- Para protegerse contra riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua o en otros líquidos.
- No toque las superficies calientes. Use las manijas.
- Los niños no deben utilizar este aparato.
- Tenga extremo cuidado cuando utilice cualquier aparato en presencia de niños.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no lo esté usando o cuando vaya a limpiarlo. Permita que se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.
- Nunca hale el cable eléctrico para desconectar el aparato del tomacorriente. Es mejor halar el enchufe para desconectar la unidad.
- No utilice ningún electrodoméstico si tiene dañado el cable eléctrico. No use el aparato si no está funcionando correctamente o cuando éste se haya caído o maltratado en alguna forma. Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, jamás trate de reparar la olla arrocera multiusos de lujo por sí mismo: llévela a un centro de servicio técnico autorizado para que sea revisada y reparada. Si la olla arrocera multiusos ha sido ensamblada incorrectamente, puede existir el peligro de descargas eléctricas cuando se utilice.
- El uso de accesorios o partes no recomendados por el fabricante pueden ocasionar fuego, choques eléctricos o daños a las personas.
- No utilice a la intemperie o para propósitos comerciales.
- No utilice este aparato para fines distintos a aquellos para los cuáles fue diseñado.
- No permita que el cable eléctrico cuelgue en el borde de la mesa o superficie de trabajo, ni que esté en contacto con alguna superficie caliente.
- No coloque el electrodoméstico encima o cerca de una estufa eléctrica o de gas que esté caliente, ni sobre un horno caliente.
- Únicamente utilice el aparato sobre una superficie nivelada que sea resistente al calor.
- Tenga mucho cuidado cuando mueva un aparato que contenga alimentos, agua u otros líquidos calientes.

- Levante la tapa cuidadosamente para evitar quemaduras y permita que el agua escurra dentro del tazón interior.
- No opere el aparato sin tener la tapa bien asegurada en la posición cerrada.
- Para desconectar, desenchufe el cable del tomacorriente.
- Siempre desconecte después de usar. Este aparato permanecerá encendido si no se desconecta el cable del tomacorriente.
- **PRECAUCION:** Este aparato genera calor mientras está en operación. Las precauciones adecuadas deben seguirse siempre para prevenir el riesgo de quemaduras, incendios o cualquier otro daño a personas o a cosas.
- No tape la abertura de escape de vapor ubicado en la tapa exterior.
- Cuando esté usando este aparato, deje suficiente espacio libre en la parte superior y en los lados para que circule el aire. No permita que el aparato toque cortinas, paredes, ropa, trapos o cualquier otro material inflamable durante su funcionamiento.
- Mantenga el fondo del tazón interior y la superficie del plato calefactor limpio para prevenir que el aparato funcione incorrectamente.
- Siempre conecte el cable al aparato antes de conectar el cable al tomacorriente
- Use el aparato sólo en un tomacorriente de pared.

ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

PARA MERCADOS DE 120V Y 127V

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, esta unidad cuenta con un enchufe polarizado (*una cuchilla es más ancha que la otra*). Como medida de seguridad, este enchufe entra sólo de una manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente simplemente colóquelo al revés. Si aún así no encaja llame a un electricista calificado. **DE NINGUNA MANERA DEBE INTENTAR MODIFICAR ESTA MEDIDA DE SEGURIDAD.**

USANDO UN CABLE ELÉCTRICO CORTO

Un cable eléctrico corto se provee para reducir riesgos resultantes de enredarse o tropezar con un cordón largo. Un cable de extensión puede usarse con cuidado. Si el cable de extensión es usado, la potencia eléctrica marcada en el cable de extensión, debe ser por lo menos igual o mayor a la potencia eléctrica del aparato. El cable de extensión debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde pueda ser jalado por niños o donde puede tropezarse con él accidentalmente.

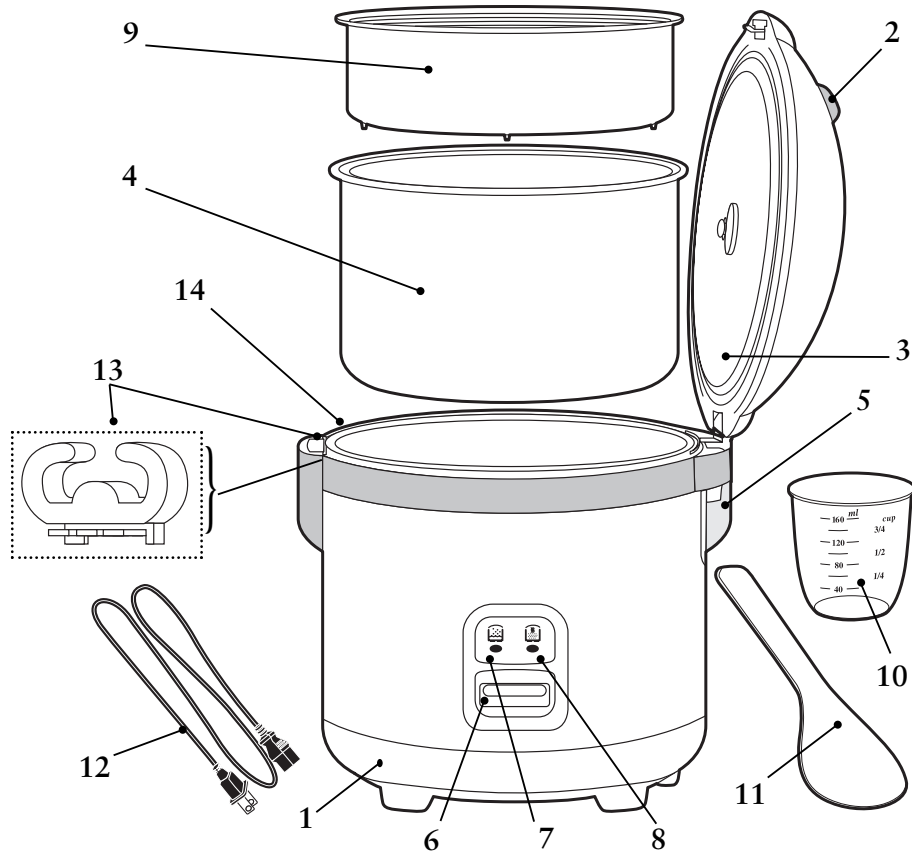
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

BIENVENIDOS

¡Felicitaciones en su compra de un Olla Arrocera Multiusos de Lujo OSTER®. Para aprender más sobre productos OSTER®, por favor visítenos en www.oster.com!

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES

Antes de usar su Arrocera Automática por primera vez, debe familiarizarse con todas las partes. Lea todas las Instrucciones y Medidas de Seguridad con cuidado.



- | | |
|---|--|
| 1. Cuerpo Calefactor | 8. Luz Indicadora de Mantener Caliente el Alimento |
| 2. Botón para Abrir la Tapa | 9. Bandeja para Cocinar a Vapor |
| 3. Tapa Interior | 10. Taza Medidora de 160 ml |
| 4. Tazón Interior con Recubrimiento Antiadherente | 11. Cucharón |
| 5. Compartimiento de Colección de Condensación | 12. Cable Eléctrico |
| 6. Control de Cocción | 13. Pinzas para Sujetar Cucharón |
| 7. Luz Indicadora de Cocción | 14. Aditamento para Sujetar las Pinzas |

LEA ANTES DE USAR SU OLLA ARROCERA MULTIUSOS DE LUJO OSTER®

Antes de usar su Olla Arrocera Multiusos de Lujo OSTER® por primera vez, debe lavar el tazón interior, la tapa interior, la taza medidora, el cucharón y la bandeja para cocinar al vapor.

Para extraer la tapa interior, sujete suavemente los bordes externos con ambas manos y hale lentamente la tapa hacia usted. Para volver a colocar la tapa interior, sujete los bordes externos. Asegúrese que la goma central más pequeña esté colocada hacia usted. Lentamente presione la tapa interior en el centro del eje hasta que esté colocado correctamente.

Para remover el compartimiento de colección de condensación, sujete la pieza por ambos lados y hale hacia afuera. Para colocarlo nuevamente, alinee primero la parte inferior y presione hasta que la pieza encaje correctamente en su debido lugar.

NOTA: Es importante vaciar y lavar el compartimiento de colección de condensación después de cada uso.

Para colocar las pinzas que sujetan al cucharón, deslice suavemente este aditamento en el hueco hasta que la pieza encaje correctamente.

¡NO SUMERJA EL CUERPO CALEFACTOR DE LA OLLA ARROCERA EN AGUA O EN NINGUN OTRO TIPO DE LIQUIDO!

CÓMO USAR SU OLLA ARROCERA MULTIUSOS DE LUJO OSTER®

- Lave el arroz en un tazón por separado, si así lo desea.
- Asegúrese de que el aparato esté desconectado del tomacorriente.
- Mida la cantidad deseada de arroz crudo con la taza graduada que se incluye de 160 ml. Una taza de arroz crudo rinde aproximadamente dos tazas de arroz cocido. Agregue el arroz dentro de la olla interior.
NOTA: La taza medidora incluido es igual de 160 ml.
- Usando la taza medidora (160 ml) agregue una taza y media de agua por cada taza de arroz crudo. Por ejemplo, para cocinar 4 tazas de arroz crudo agregue 6 tazas de agua. Hay variedades numerosas de arroz dependiendo de la región del origen y del uso.

Arroz Suave/Oriental	2 Tazas de Agua	1 Taza de Arroz
Basmati/Arroz Duro de Estilo Indio	1-1/2 Tazas de Agua	1 Taza de Arroz
Variedades del Arroz Moreno	2 Tazas & 2 Cu. de Agua	1 Taza de Arroz

- Para un arroz más pegajoso, agregue un poco más de agua. Para un arroz más esponjoso, use menos agua.
- Coloque el tazón interior dentro del cuerpo calefactor. Asegúrese de que el tazón interior haga contacto con el plato calefactor girándolo ligeramente de derecha a izquierda hasta que esté colocado correctamente.

- Cierre la tapa firmemente. **NO OPERE ESTE APARATO SIN QUE ESTÉ CUBIERTO CON LA TAPA. EL VAPOR SE GENERA DURANTE EL USO.**
- Conecte el cable al tomacorriente. Encienda la olla arrocera presionando el control de cocción hacia abajo. Verifique que la luz roja de encendido esté iluminada.
- Cuando el arroz ya esté cocido, la arrocera automáticamente cambiará a la función de mantener caliente el alimento y la luz amarilla se iluminará. La unidad permanecerá en la función de calentar hasta que la unidad sea desconectada del tomacorriente.
- La olla arrocera mantendrá el arroz caliente automáticamente. Cuando la temperatura del arroz baje del rango óptimo, la luz roja se encenderá nuevamente, indicando que ha iniciado el proceso de conservación de calor.
- Permita que el aparato se enfríe completamente antes de limpiar.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso.

RECOMENDACIONES PARA MEJORES RESULTADOS

- Para mejores resultados, no abra la tapa inmediatamente después de completar el ciclo de cocción. El arroz debe reposar por varios minutos antes de servir.
- Revuelva el arroz bien antes de servir.
- No mantenga el arroz caliente por más de 12 horas.
- Para un arroz más suave, se recomienda remojar el arroz en el tazón interior durante 10-20 minutos antes de cocinar.
- NUNCA use utensilios de metal u objetos afilados, pues esto puede dañar el recubrimiento antiadherente del tazón interior.
- No recaliente el arroz una vez que el aparato se haya desconectado del tomacorriente.
- Vacíe el compartimiento de colección de condensación después de cada uso.

CÓMO USAR LA BANDEJA PARA COCINAR A VAPOR

Los vegetales cocinados al vapor retienen mucho más los nutrientes que los vegetales hervidos o cocidos y además conservan su brillo y color.

- Prepare los vegetales, lávelos bien, pélelos y córtelos en trozos pequeños.

- Asegúrese de que el aparato esté desconectado del tomacorriente.
- Llene el tazón interior con la cantidad de agua recomendada. *(Consulte la Tabla Más Abajo)*
- Coloque el tazón interior dentro del cuerpo calefactor. Asegúrese de que el tazón interior haga contacto con el plato calefactor girándolo ligeramente de derecha a izquierda hasta que esté colocado correctamente.
- Coloque los vegetales en la bandeja para cocinar a vapor y coloque la bandeja dentro del tazón interior.
- Cierre la tapa firmemente. **NO OPERE ESTE APARATO SIN QUE ESTÉ CUBIERTO CON LA TAPA. EL VAPOR SE GENERA DURANTE EL USO.**
- Conecte el cable al tomacorriente. Encienda la olla arrocera presionando el control de cocción hacia abajo. Verifique que la luz roja de encendido esté iluminada.
- **Controle manualmente el tiempo de cocción de acuerdo al siguiente cuadro.** La unidad pasará automáticamente al ciclo de mantener caliente el alimento al evaporarse toda el agua. Si toda el agua llega a evaporarse y usted desea los alimentos más suaves o cocidos, agregue más agua.

NOTA: Si cuecen al vapor mientras que cocinan el arroz, los tiempos de cocción del arroz pueden variar.

Vegetales Cocidos al Vapor

VEGETAL	CANTIDAD	AGUA	TIEMPO
Granos Verdes	10 onzas / 300 g	1/3 taza/ 50 ml	30-35 minutos
Brócoli	10 onzas / 300 g	1/3 taza/ 50 ml	30-35 minutos
Zanahorias	8 onzas / 200 g	1/3 taza/ 50 ml	30-35 minutos
Coliflor	8 onzas / 200 g	1/3 taza/ 50 ml	30-35 minutos
Maíz	10 onzas / 300 g	1/3 taza/ 50 ml	40-45 minutos
Guisantes	10 onzas / 300 g	1/3 taza/ 50 ml	30-35 minutos
Espinacas	5 onzas / 150 g	1/3 taza/ 50 ml	20-30 minutos
Vegetales Mixtos	10 onzas / 300 g	1/3 taza/ 50 ml	30-35 minutos

NOTA: Estos tiempos son aproximados. Es recomendable que usted supervise el proceso de cocción al vapor y ajuste los tiempos de acuerdo a su preferencia. De vez en cuando, revuelva los vegetales durante el proceso de cocción.

- Una vez que los vegetales estén cocidos remueva la bandeja para cocinar a vapor.
- Desconecte el aparato del tomacorriente y permita que el aparato se enfríe completamente antes de limpiar.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- Limpie la olla arrocera después de cada uso.
- Desconecte el aparato del tomacorriente y permita que se enfríe completamente antes de limpiar.
- **NO SUMERJA EL CUERPO CALEFACTOR DE LA OLLA ARROCERA EN AGUA O EN NINGUN OTRO TIPO DE LIQUIDO.**
- No utilice limpiadores abrasivos o fibras de lana.
- Para limpiar el tazón interior, llene con agua caliente y deje remojar un tiempo. Después lave con agua jabonosa y una esponja; seque bien con un paño o uso en un lavaplatos (*sólo en el estante superior de un lavavajillas*).
- La tapa interior, el compartimiento de colección de condensación, la taza medidora, el cucharón y la bandeja para cocinar al vapor deben ser lavados en agua tibia jabonosa. Enjuague bien y seque o uso en un lavaplatos.
- Para limpiar el exterior del cuerpo calefactor, pase una esponja húmeda y luego seque con un paño suave y seco.
- Granos de arroz y otros objetos extraños pueden pegarse al plato calefactor. Estos deben ser removidos para prevenir un funcionamiento inadecuado al cocinar. Para remover arroz cocido, puede usarse un papel de lija suave. Suavice y pula la mancha para que la olla interior y el plato calefactor estén en contacto al cocinar.
- **NUNCA** use utensilios de metal u objetos afilados, pues esto puede dañar el recubrimiento antiadherente del tazón interior.

Garantía Limitada de 1 Año

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

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

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

¿Cuáles Son los Límites de Responsabilidad de Sunbeam?

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

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

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

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

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

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

Cómo Obtener Servicio de Garantía

En los Estados Unidos –

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

En Canadá –

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

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

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Il est important d'observer un certain nombre de règles de sécurité élémentaires pendant l'utilisation du couteau électrique :

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

- Assurez-vous que la tension de votre prise murale est la même que celle indiquée sur l'étiquette de votre appareil.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, veillez à ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Soyez tout particulièrement attentive lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.
- Débranchez l'appareil quand il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant de le ranger ou de le nettoyer.
- Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher l'appareil de la prise murale. Au contraire, saisissez la fiche et tirez doucement pour débrancher.
- N'utilisez jamais l'appareil si le cordon d'alimentation est abîmé, ni le l'utilisez jamais s'il est tombé à terre ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Afin d'éviter tout risque de choc électrique, n'essayez jamais de réparer le cuiseur multifonctions vous-même. Déposez-le auprès d'un atelier agréé pour révision et réparation. Un remontage incorrect peut présenter un risque de choc électrique lors de l'utilisation du cuiseur multifonctions.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer une incendie, un choc électrique ou une blessure.
- N'utilisez jamais cet appareil en plein air ou à des fins commerciales.
- N'utilisez jamais cet appareil pour des buts autres que ceux pour lequel il a été conçu.
- Ne laissez jamais le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail ni ne laissez-le entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne posez jamais cet appareil sur ou près d'une cuisinière (*Électrique ou à gaz*) ou d'un four chauds.
- Utilisez cet appareil uniquement sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Faites extrêmement attention lorsque vous déplacez un appareil rempli d'aliments, d'eau ou de liquides chauds.
- Soulevez le couvercle avec précaution pour éviter de vous brûler et permettre à l'eau de tomber dans la cuve intérieure.

- N'utilisez jamais cet appareil si le couvercle n'est pas en position fermée.
- Pour débrancher l'appareil, retirez la fiche de la prise murale.
- Débranchez à toujours débrancher l'appareil après chaque usage, il restera sous tension s'il n'est pas débranché.
- **ATTENTION :** Cette appareil produit de la chaleur en cours d'utilisation. Des précautions particulières doivent être prises pour éviter tout risque de brûlure, d'incendie ou d'autres dommages aux personnes ou aux biens.
- Veillez à ne pas boucher la soupape de sécurité en cours d'utilisation.
- Quand vous utilisez l'appareil, laissez un espace suffisant au niveau des parois et du couvercle pour permettre une circulation d'air suffisante. Veillez à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec des rideaux, du papier peint, des vêtements, des linges à vaisselle ou d'autres matières inflammables en cours d'utilisation.
- Maintenez le fond de la cuve intérieure et la surface de la plaque chauffante propre de tout corps étranger pouvant causer un mauvais fonctionnement.
- Reliez toujours le cordon à l'appareil avant d'insérer la fiche dans la prise murale.
- N'utilisez jamais de rallonge électrique.

CET APPAREIL EST POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

POUR 120V ET 127V APPAREILS SEULEMENT

Cet appareil fonctionne sur une prise polarisée prévue pour du courant alternatif (*une lame est plus large que l'autre*). Pour réduire les risques de choc électrique, et à titre de sécurité, cette fiche ne pourra être insérée dans la prise que dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas totalement dans la prise, inversez le sens d'insertion. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. **NE TENTEZ PAS DE FORCER CE DISPOSITIF DE SECURITÉ.**

UTILISATION DE CORDE DE PROLONGATION

L'appareil est livré avec un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'enchevêtrement et de trébuchement accidentel. Une rallonge électrique pourra être utilisée si toutes les précautions nécessaires sont respectées. En cas d'utilisation d'une rallonge, la tension et la puissance nominales du cordon devront être au moins équivalentes à celles de l'appareil. La rallonge devra être disposée de façon à ce qu'elle ne pende pas du bord du plan de travail ou de la table (*risque qu'un enfant ne tire dessus, risque de trébucher*).

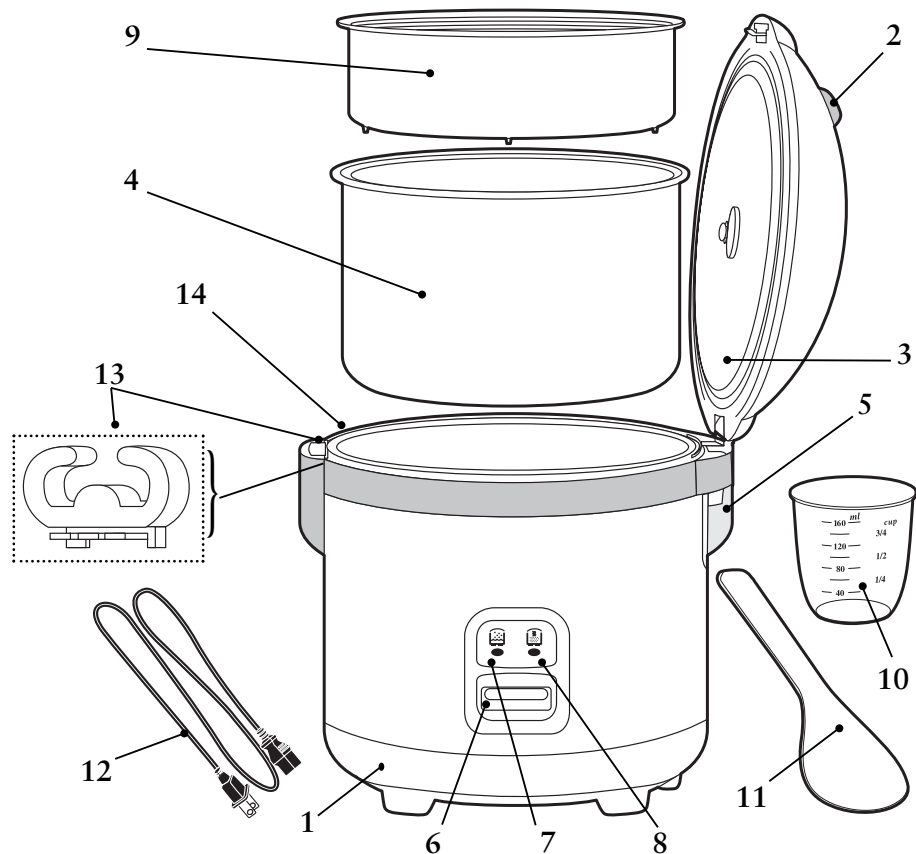
CONSERVER CES INSTRUCTION

BIENVENUE

Nous vous félicitons d'avoir choisi un Cuiseur à Riz de Luxe OSTER® !
Pour en savoir plus sur les produits OSTER®, veuillez visiter notre site web à www.oster.com.

IDENTIFICATION DES PIÈCES

Avant d'utiliser votre cuiseur à riz automatique pour la première fois, vous devez vous familiariser avec toutes les pièces. Lisez soigneusement toutes les instructions et les mises en garde.



- | | |
|---|---|
| 1. Corps de chauffe | 9. Panier vapeur |
| 2. Bouton d'ouverture du couvercle | 10. Tasse à mesurer (160 ml) |
| 3. Couvercle intérieur | 11. Panier à riz |
| 4. Cuve intérieure anti-adhésive | 12. Cordon électrique |
| 5. Bol récupérateur de condensation | 13. Manche du panier à riz |
| 6. Bouton de mise en marche | 14. Système de fixation du manche du panier à riz |
| 7. Témoin lumineux de cuisson | |
| 8. Témoin lumineux de maintien au chaud | |

AVANT D'UTILISER VOTRE CUISEUR À RIZ MULTIFONCTIONS DE LUXE OSTER®

Avant d'utiliser votre Cuiseur à Riz Multifonctions de Luxe OSTER® pour la première fois, nettoyez la cuve intérieure, le couvercle intérieur, le panier à riz, la tasse à mesurer ainsi que le panier vapeur.

Pour enlever le couvercle intérieur, saisissez doucement les bords extérieurs avec les deux mains, et tirez lentement le couvercle vers vous. Pour remettre le couvercle intérieur en place, saisissez les bords extérieurs avec les deux mains, en vous assurant que la petite pièce centrale en caoutchouc est face à vous. En appuyant légèrement le couvercle, posez celui-ci sur le pivot central jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

Pour enlever le bol récupérateur de condensation, saisissez les deux côtés du bol et tirez-le vers l'extérieur. Pour refixer le bol récupérateur de condensation, mettez le fond en position, puis poussez la partie avant jusqu'à ce qu'elle se bloque.

REMARQUE : Videz le bol récupérateur de condensation après chaque utilisation.

Pour fixer le manche du panier à riz, faites-le glisser doucement dans le système de fixation.

**N'IMMERGEZ PAS LE CORPS DE CHAUFFE
DU CUISEUR À RIZ MULTIFONCTIONS DELUXE
DANS DE L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE !**

AVANT D'UTILISER VOTRE CUISEUR À RIZ MULTIFONCTIONS DE LUXE OSTER®

- Lavez le riz dans un récipient à part, si vous le désirez.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Mesurez la quantité de riz désirée avec la tasse à mesurer (160 ml). Une tasse de riz non cuit donnera environ deux tasses de riz cuit. Mettez le riz dans la cuve intérieure. **NOTE:** La tasse à mesurer comprise est égal à 160 ml.
- A l'aide de la tasse à mesurer fourni (160 ml), ajoutez 1 1/2 tasse d'eau pour chaque tasse de riz à cuire. Par exemple, pour cuire 4 tasses de riz non cuit, ajoutez 6 tasses d'eau. Il existe différentes variétés de riz selon la région de production et l'utilisation qui en est faite.

Riz oriental/doux	2 tasses d'eau	1 tasse de riz
Riz Basmati / Indien	1 1/2 tasse d'eau	1 tasse de riz
Variétés de riz brun	2 tasses et 2 cuillères de table d'eau	1 tasse de riz

- Pour obtenir un riz plus collant, ajoutez un peu plus d'eau. Pour un riz plus ferme, utilisez un peu moins d'eau.
- Placez la cuve intérieure dans le corps de chauffe. Assurez-vous que la cuve intérieure est correctement en contact avec la plaque chauffante en la tournant doucement de droite à gauche jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.

- Fermez le couvercle extérieur fermement et verrouillez-le. **N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL SANS LE COUVERCLE. LA VAPEUR EST PRODUITE PENDANT LA CUISSON.**
- Insérez la fiche dans la prise murale. Allumez le cuiseur à riz en appuyant sur le bouton de mise en marche. Assurez-vous que le témoin lumineux de cuisson s'allume.
- Quand votre riz est cuit, le cuiseur va automatiquement se mettre en mode Maintien au chaud et le témoin lumineux jaune de Maintien au chaud va s'allumer. L'appareil va rester en mode Maintien au chaud jusqu'à ce qu'il soit débranché de la prise murale.
- Le cuiseur va maintenir le riz au chaud automatiquement. Quand la température du riz devient inférieure à une température pré-programmée, le témoin lumineux rouge se rallume, indiquant que le processus de maintien de la chaleur a commencé.
- Attendez que l'appareil soit complètement froid avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil quand il ne fonctionne pas.

CONSEILS POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

- Pour de meilleurs résultats, attendez quelques instants après la fin du cycle de cuisson avant d'ouvrir l'appareil. Laissez reposer le riz quelques minutes avant de servir.
- Remuez soigneusement le riz avant de servir.
- Ne laissez pas le riz dans l'appareil en mode Maintien pendant plus de 12 heures.
- Pour un riz plus doux, il est conseillé de laisser le riz tremper dans l'eau dans la cuve intérieure pendant 10 à 20 minutes avant la cuisson.
- **N'UTILISEZ PAS** d'ustensiles en métal ou d'objets pointus en métal, qui endommageraient le revêtement anti-adhésif de la cuve intérieure.
- Ne réchauffez pas le riz après que l'appareil a été débranché.
- Videz le bol récupérateur de condensation après chaque utilisation de l'appareil.

UTILISATION DU PANIER VAPEUR

Cuire des légumes à la vapeur permet de conserver plus de nutriments qu'en les faisant bouillir ou en les passant au four, tout en préservant leurs couleurs attrayantes et lumineuses.

- Préparez les légumes en les lavant, en les épluchant et en les coupant en petits morceaux.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Remplissez la cuve intérieure avec la quantité d'eau appropriée. *(Voir le Tableau à la Page Suivante)*

- Placez la cuve intérieure dans le corps de chauffe. Assurez-vous que la cuve intérieure est correctement en contact avec la plaque chauffante en la tournant doucement de droite à gauche jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.
- Mettez les légumes dans le panier vapeur et placez le panier dans la cuve intérieure.
- Fermez le couvercle extérieur fermement et verrouillez-le. **N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL SANS LE COUVERCLE. DE LA VAPEUR EST PRODUITE PENDANT LA CUISSON.**
- Insérez la fiche dans la prise murale. Allumez le cuiseur à riz en appuyant sur le bouton de mise en marche. Assurez-vous que le témoin lumineux de cuisson s'allume.
- **Indiquez manuellement le temps de cuisson en vous reportant au tableau suivante.** L'appareil se mettra automatiquement en mode maintien au chaud quand toute l'eau se sera évaporée. Si toute l'eau s'est évaporée et que vous souhaitez augmenter le temps de cuisson, rajoutez un peu plus d'eau.

REMARQUE : En cas d'étuvage, le temps de cuisson peut varier.

CUISSON À LA VAPEUR DE LÉGUMES FRAIS

LÉGUME	QUANTITÉ	EAU	TEMPS DE CUISSON
Haricots verts	10 onces/300 g	1/3 tasse/50 ml	30 à 35 minutes
Brocolis	10 onces/300 g	1/3 tasse/50 ml	30 à 35 minutes
Carottes (coupées)	8 onces/200 g	1/3 tasse/50 ml	30 à 35 minutes
Chou-fleur	8 onces/200 g	1/3 tasse/50 ml	30 à 35 minutes
Maïs (grains)	10 onces/300 g	1/3 tasse/50 ml	40 à 45 minutes
Petits pois	10 onces/300 g	1/3 tasse/50 ml	30 à 35 minutes
Épinards	5 onces/150 g	1/3 tasse/50 ml	20 à 30 minutes
Mélange de légumes	10 onces/300 g	1/3 tasse/50 ml	30 à 35 minutes

REMARQUE : Ces temps de cuisson sont approximatifs. Il est recommandé de surveiller le processus de cuisson et d'adapter le temps de cuisson selon vos préférences. Remuez les légumes de temps en temps pendant la cuisson.

- Une fois les légumes cuits à votre convenance, retirez le panier vapeur du cuiseur à riz.
- Débranchez l'appareil de la prise murale et laissez le refroidir avant de le nettoyer.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Le cuiseur à riz multifonctions de luxe doit être nettoyé après chaque utilisation.
- Débranchez l'appareil de la prise murale et laissez le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- N'IMMERGEZ PAS LE CORPS DE CHAUFFE DANS DE L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de tampons à récurer ou de paille de fer.
- Pour laver la cuve intérieure, remplissez-la d'eau chaude et laissez-la tremper. Nettoyez la avec une éponge et séchez-la soigneusement ou lavage dans un lave-vaisselle (*seulement dans le panier supérieur du lave-vaisselle*).
- Le couvercle intérieur, la tasse à mesurer, le panier à riz, le bol collecteur de condensation et le panier vapeur doivent être lavés à l'eau chaude savonneuse, rincés et séchés ou lavage dans un lave-vaisselle (*top rack only*).
- Pour nettoyer l'extérieur, essuyez avec un chiffon doux et humide ou une éponge. Séchez soigneusement à l'aide d'un linge doux.
- Des grains de riz ou d'autres corps étrangers peuvent rester collés à la plaque chauffante. Ceux-ci doivent être retirés pour éviter une mauvaise cuisson. Pour enlever le riz, du papier émeri fin peut être utilisé. Astiquez bien pour obtenir un bon contact entre la plaque chauffante et le fond de la cuve intérieure.
- N'UTILISEZ PAS d'ustensiles en métal ou d'objets coupants en métal, tels qu'un couteau, afin de ne pas abîmer le revêtement anti-adhésif.

Garantie Limitée de 1 An

Sunbeam Products, Inc., ou au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (collectivement « Sunbeam ») garantit que pendant une période de un an à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de matériaux et de main d'œuvre. Sunbeam, selon son choix, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit étant trouvé défectueux durant la période de couverture de la garantie. Le remplacement sera réalisé au moyen d'un produit ou composant neuf ou reconstruit. Si le produit n'est plus disponible, un produit d'une valeur similaire ou supérieure fera lieu de remplacement. Ceci est votre garantie exclusive.

Cette garantie est valide pour l'acheteur au détail d'origine à partir de la date d'achat au détail initiale et n'est pas transférable. Gardez le reçu de vente d'origine. Une preuve d'achat est requise pour obtenir l'application de la garantie. Les concessionnaires, les centres de réparation Sunbeam ou les magasins au détail vendant des produits Sunbeam n'ont pas le droit d'altérer, modifier ou de quelque façon changer les termes et conditions de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni les dégâts provenant d'un des suivants: mauvaise ou négligente utilisation du produit, emploi sur un mauvais courant ou une mauvaise tension, utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, démontage, réparation ou modification par quiconque autre que Sunbeam ou un centre de réparation Sunbeam agréé. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure, tels qu'incendies, inondations, ouragans et tornades.

Quelles Sont les Limites de Responsabilité de Sunbeam ?

Sunbeam ne sera pas responsable des dégâts secondaires ou conséquents causés par la rupture de toute garantie ou condition exprimée, tacite ou statutaire.

Dans la mesure des lois applicables, toute garantie ou condition tacite d'aptitude à être vendu ou utilisé dans un but particulier est limitée en durée à la durée de la garantie ci-dessus.

Sunbeam rejette toute autre garantie, condition ou représentation exprimée, tacite, statutaire ou autre.

Sunbeam ne sera pas responsable des dégâts, quel qu'en soit la sorte, résultant de l'achat, de l'utilisation, de l'abus du ou de l'incapacité à utiliser le produit y compris les dégâts secondaires, spéciaux, conséquents ou similaires ; ni des pertes de revenus ; ni de toute rupture de contrat, fondamentale ou autre ; ni de toute plainte amenée contre l'acheteur par toute autre partie.

Quelques provinces, états ou juridictions ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dégâts secondaires ou conséquents ni les limitations sur la durée de garantie tacite, donc il se peut que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous.

Cette garantie vous donne des droits légaux précis et il se peut que vous ayez aussi d'autres droits qui varient d'une province, d'un état ou d'une juridiction à l'autre.

Comment Obtenir une Réparation Sous Garantie ?

Aux U.S.A. –

Pour toute question au sujet de cette garantie ou si vous désirez obtenir une réparation sous garantie, veuillez appeler le 1.800.334.0759 et l'adresse d'un centre de réparation convenable vous sera fournie.

Au Canada –

Pour toute question au sujet de cette garantie ou si vous désirez obtenir une réparation sous garantie, veuillez appeler le 1.800.667.8623 et l'adresse d'un centre de réparation convenable vous sera fournie.

Aux U.S.A., cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc., située à Boca Raton, Florida 33431.

Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited, située à 5975 Falbourn Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

VEUILLEZ NE PAS RENVOYER CE PRODUIT À L'UNE DE CES ADRESSES NI AU LIEU D'ACHAT.